



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe 1BR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio cucina

Docente: Clara Maria Bertoglio

A.S. 2021/2022

Cod. Unità
Didattiche

1° Quadrimestre

Ore

UDA A	“La professione e le basi dell’enogastronomia e la cucina”	5
A1-B-Pro-Eno	Le diverse figure professionali, l’organizzazione del personale di cucina. LA deontologia professionale e le regole da rispettare	
A2-B-Pro-Eno	L’ambiente di cucina. La cucina di qualità. La suddivisione dei settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali. Le diverse attrezzature e gli utensili.	
UDA B	“L’igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al settore ristorativo” (Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)	7
B1-B-Pro-Eno	L’igiene professionale del cuoco. La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.	
B2-B-Pro-Eno	L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente di cucina	
UDA C	“Le basi tecniche ed i principi della gastronomia” (Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)	15
C1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali. I prodotti derivati.	
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e le spezie.	
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria	
C4-B-Pro-Eno	I menu, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La suddivisione delle portate nel menu, il piatto e la sua ricetta. Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana	

Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)



2° Quadrimestre

UDA D	“Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l’operatività ed il riordino.”	6
	“Le tecniche di base e le preparazioni semplici (dal mese di novembre)”	33
D1-B-Pro-Eno	L’organizzazione del lavoro. Le tecniche operative di base. La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi tagli). Le cotture degli alimenti.	
D2-B-Pro-Eno	I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni	
D3-B-Pro-Eno	Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici	

Verifiche previste nell’anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	4
n°	Orali – per una stima di ore	2
n°4	Altra tipologia – per una stima di ore	8

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinare)

Attenti, puliti e ordinati	
----------------------------	--

Totale ore di lezione del corso

66

Cremona, 14 ottobre 2021

Il Docente *Bertoglio Clara Maria*

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.