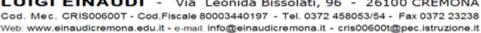


# MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





## 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. 2022/2023

Cod. Unità Didattiche

### 1° Quadrimestre

Ore

UDA A	"La professione e le basi dell'enogastronomia e la cucina"	
A1-B-Pro-Eno	Le diverse figure professionali, l'organizzazione del personale	2
	di cucina.	
	La deontologia professionale e le regole da rispettare.	
A2-B-Pro-Eno L'ambiente di cucina.		2
	La cucina di qualità.	3
	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)	
B1-B-Pro-Eno	L'igiene professionale del cuoco.	3
	La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.	
B2-B-Pro-Eno	L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.	4
	L'igiene dell'ambiente di cucina.	
UDA C	"Le basi tecniche ed i principi della gastronomia"	
	(Argomento ripreso tutto l'anno scolastico)	
C1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali.	4
	I prodotti derivati.	
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale.	4
	I condimenti e le spezie.	
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria.	3
C4-B-Pro-Eno	I menù, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta.	_
	La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta.	4
	Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana.	



#### MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

## 2° Quadrimestre

	Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)	33
UDA D	"Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l'operatività ed il riordino."	
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.	4
D2-B-Pro-Eno	I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni.	1
D3-B-Pro-Eno	Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici.	1

## Verifiche previste nell'anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	4
$n^{\circ}$	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, 15 ottobre 2022

Il Docente Berlaglia 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.