



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

**Classe I Cr Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA**  
**Docente RUGGERI CRISTIAN**  
**a. s. 2023/2024**

Codice Unità Didattiche

Ore

**1° Quadrimestre**

|              |                                                                                                                                        |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento A "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 1°"</b>                                                                 | 9  |
| A1-B-Pro-Eno | Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali                                                                                          |    |
| A2-B-Pro-Eno | Sicurezza e Pericoli sul lavoro                                                                                                        |    |
| A3-B-Pro-Eno | HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare                                                                                           |    |
| A4-B-Pro-Eno | Lavorare in modo igienicamente corretto                                                                                                |    |
|              | <b>Unità di apprendimento B "LA PROFESSIONE"</b>                                                                                       | 4  |
| B1-B-Pro-Eno | Introduzione al mondo del F&B                                                                                                          |    |
| B2-B-Pro-Eno | Lo staff di sala                                                                                                                       |    |
| B3-B-Pro-Eno | Deontologia professionale – comportamento e galateo                                                                                    |    |
|              | <b>Unità di apprendimento C "GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE"</b>                                                             | 5  |
| C1-B-Pro-Eno | I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte                                                                 |    |
|              | <b>Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"</b>                                                                                       | 16 |
| D1-B-Pro-Eno | Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e l'attrezzatura                                    |    |
| D2-B-Pro-Eno | Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto                                                      |    |
| D3-B-Pro-Eno | Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; servizio al guèridon                          |    |
| D4-B-Pro-Eno | Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate |    |

**2° Quadrimestre**

|              |                                                                                                                                        |    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"</b>                                                                                       | 18 |
| D1-B-Pro-Eno | Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e l'attrezzatura                                    |    |
| D2-B-Pro-Eno | Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto                                                      |    |
| D3-B-Pro-Eno | Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; servizio al guèridon                          |    |
| D4-B-Pro-Eno | Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate |    |

**Verifiche previste nell'anno**

|    |                                        |   |
|----|----------------------------------------|---|
| n° | Scritte – per una stima di ore         | 4 |
| n° | Orali – per una stima di ore           |   |
| n° | Altra tipologia – per una stima di ore | 4 |
|    |                                        |   |



**Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)**

|               |                            |   |
|---------------|----------------------------|---|
| Uda Multidisc | Attenti, puliti e ordinati | 6 |
|---------------|----------------------------|---|

**Totale ore di lezione del corso** 66

Cremona \_\_15/10/2023

Il Docente      Ruggeri Cristian

***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.*