



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

Classe 1CR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

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 di cucina. La deontologia professionale e le regole da rispettare.	2
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.	3
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. La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.	3
B2-B-Pro-Eno	L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente di cucina.	4
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. I prodotti derivati.	4
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e le spezie.	4
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria.	3
C4-B-Pro-Eno	I menu, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta. Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana.	4



2° Quadrimestre

	<i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>	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°	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	7
----------------------------	---

Totale ore di lezione del corso

66

Cremona, 25 ottobre 2022

Il Docente **Ruscelli Massimiliano**

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.