

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-maii: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

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

Classe 2AR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio cucina Docente: FUSCO CRISTIAN

A.S. 2022/2023

Cod. Unità Didattiche

1° Quadrimestre

Ore

UDA E	"La professione del cuoco"	
E1-B-Pro-Eno	La deontologia professionale.	1
	La figura del cuoco moderno.	
E2-B-Pro-Eno	La brigata di cucina.	2
	Le diverse figure professionali	
E3-B-Pro-Eno	La cucina.	2
	Diverse tipologie di cucina.	
	Le attrezzature dei diversi settori.	
UDA F	"L'igiene e la sicurezza sul lavoro"	
F1-B-Pro-Eno	L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare.	5
	L'igiene dell'operatore professionale.	
	L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.	
	L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature.	
	Il sistema H.A.C.C.P.	
F2-B-Pro-Eno	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute.	1
	Le norme di primo soccorso	
UDA G	"Gli alimenti freschi e conservati"	
G1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni.	3
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici.	3
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria.	3
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione.	3
G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio.	2



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-maii: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

2° Quadrimestre

	Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)	
UDA H	"Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia"	
H1-B-Pro-Eno	L'operatività della cucina e il lavoro per partite.	8
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture.	6
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana.	7
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana.	19

Verifiche previste nell'anno

$n^{\circ}4$	Scritte – per una stima di ore	4
n°2	Orali – per una stima di ore	4
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	4

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

Attenti, puliti e ordinati		
Totale ore di lezione del corso	66	

Cremona, 24 ottobre 2022

Il Docente FUSCO 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.