



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

Classe 2BR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio cucina

Docente: Clara Maria Bertoglio

A.S. 2021/2022

Cod. Unità
Didattiche

1° Quadrimestre

Ore

UDA E	“La professione del cuoco”	3
E1-B-Pro-Eno	La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno	1
E2-B-Pro-Eno	La brigata di cucina. Le diverse figure professionali	2
UDA F	“L’igiene e la sicurezza sul lavoro”	3
F1-B-Pro-Eno	L’igiene e le malattie a trasmissione alimentare. 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.	2
F2-B-Pro-Eno	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso	1
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	1
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici	1
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria	2
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione	2
G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio	1
UDA H	“Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia”	20
H1-B-Pro-Eno	L'operatività della cucina e il lavoro per partite	4
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture	3
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana	3
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana	10

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



2° Quadrimestre

UDA E	“La professione del cuoco”	
E3-B-Pro-Eno	La cucina. Diverse tipologie di cucina, Le attrezzature dei diversi settori	2
UDA F	“L’igiene e la sicurezza sul lavoro”	3
F1-B-Pro-Eno	L’igiene e le malattie a trasmissione alimentare. 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.	3
UDA G	“Gli alimenti freschi e conservati”	8
G1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie. Gli utilizzi in cucina	2
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici. Gli utilizzi in cucina	2
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria ed i dessert semplici	1
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione	1
G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio	2
UDA H	“Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia”	19
H1-B-Pro-Eno	L’operatività della cucina e il lavoro per partite	4
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture	3
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture	4
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana	9

Verifiche previste nell’anno

n°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)

Mangiare bene per vivere sani	
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.