



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

Classe 2[^] CR Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA
Docente MICHELE FRANZINI
a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento E "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 2°"	6
E1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro	
E2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
E3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
E4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	Unità di apprendimento F "ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO"	8
F1-B-Pro-Eno	Momenti di servizio, menu di servizio	
F2-B-Pro-Eno	Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.	
	Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"	20
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"	21
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

Verifiche previste nell'anno

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



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

Uda Multidisc.	Mangiare bene per vivere sani	3
Totale ore di lezione del corso		66

Cremona ____02/10/2023____

Il Docente ____*Michele Franzini*____

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.