



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

Classe: 3^A AB Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Disciplina: LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA

Docente Franzini Michele

a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 3°”	14
A1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	Unità di apprendimento B “RELAZIONE CON I CLIENTI”	15
B1-T-Pro-Eno	Il prodotto offerto: Il Servizio	
B2-T-Pro-Eno	Le fasi del servizio	
B3-T-Pro-Eno	Deontologia professionale – comportamento e galateo	
B4-T-Pro-Eno	La gestione dei reclami	
B5-T-Pro-Eno	Tipologia di clientela	
	Unità di apprendimento C “ENOLOGIA 1°”	20
C1-T-Pro-Eno	La vite	
C2-T-Pro-Eno	La fermentazione alcolica	
C3-T-Pro-Eno	La vinificazione e le altre tecniche produttive	
C4-T-Pro-Eno	Spumanti e Champagne	
C5-T-Pro-Eno	Il servizio, temperature di servizio e conservazione	
	Unità di apprendimento D “VINI AROMATIZZATI, VINI LIQUOROSI E LA BIRRA”	20
D1-T-Pro-Eno	Caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi	
D2-T-Pro-Eno	Vermouth, Marsala, Porto, Sherry, Madeira	
D3-T-Pro-Eno	Il prodotto birra, tipologie e servizio	
	Unità di apprendimento E “LABORATORIO 3°”	60
E1-T-Pro-Eno	Stili di servizio complementari	
	Tecniche di trancio	
	Altri servizi	
E2-T-Pro-Eno	Cucina di sala: Il servizio alla lampada-flambé, Preparazione di ingredienti e attrezzatura; le ricette	
E3-T-Pro-Eno	Il bar: le attrezzature, la caffetteria (preparazioni e servizio)	
E4-T-Pro-Eno	Lo snack: introduzione, preparazioni e servizio	
E5-T-Pro-Eno	Intro nel mondo dei cocktail: Criteri di miscita; Classificazione (preparazione di alcuni drink – base)	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento E “LABORATORIO 3°”	75
E1-T-Pro-Eno	Stili di servizio complementari	
	Tecniche di trancio	
	Altri servizi	
E2-T-Pro-Eno	Cucina di sala: Il servizio alla lampada-flambé, Preparazione di ingredienti e attrezzatura; le ricette	



E3-T-Pro-Eno	Il bar: le attrezzature, la caffetteria (preparazioni e servizio)	
E4-T-Pro-Eno	Lo snack: introduzione, preparazioni e servizio	
E5-T-Pro-Eno	Intro nel mondo dei cocktail: Criteri di miscita; Classificazione (preparazione di alcuni drink – base)	

Verifiche previste nell'anno

n° 4	Scritte – per una stima di ore	4
n°	Orali – per una stima di ore	
n° 6	Altra tipologia – per una stima di ore	6

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

Uda Multidisc.	I Prodotti a KM0	11
Uda Ed.Civica	Benessere fisico e mentale per vivere in una società inclusiva e sicura	6

Totale ore di lezione del corso 231

Cremona __22/10/2021__

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.