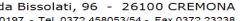


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: 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 3 Indirizzo Enogastronomico Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina **Docente Micocci Giuseppe** a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche Ore

1° Quadrimestre

	Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di apprendimento A-B-C-D	
	Unità di apprendimento "L'igiene e la sicurezza sul lavoro"	14
A1-S-Eno	Il sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare	4
A2-S-Eno	Il sistema di H.A.C.C.P.	2
A3-S-Eno	L'applicazione delle regole di autocontrollo nella produzione dei pasti	2
A4-S-Eno	La prevenzione antinfortunistica	3
A5-S-Eno	La prevenzione e la salvaguardia della salute	2
A6-S-Eno	Le norme di primo soccorso	1
	Unità di apprendimento"Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina"	20
B1-S-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale	2
B2-S-Eno	Gli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana	2
B3-S-Eno	Le farine e gli usi di cucina	2
B4-S-Eno	Gli ingredienti di origine animale	3
B5-S-Eno	Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina	2
B6-S-Eno	I prodotti ittici italiani	3
B7-S-Eno	Gli ingredienti di pasticceria	3
B8-S-Eno	La pasticceria tradizionale	3
	Unità di apprendimento"Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio"	12
C1-S-Eno	Le regole di compilazione del menu	4
C2-S-Eno	La denominazione d'origine dei prodotti alimentari	4
C3-S-Eno	I piatti della cucina italiana	4
	Unità di apprendimento"Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici"	128
D1-S-Eno	L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia	38
D2-S-Eno	La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture	12
D3-S-Eno	la preparazione degli antipasti tipici italiani	12
D4-S-Eno	Preparazione di primi piatti della cucina italiana	15
D5-S-Eno	La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana	15
D6-S-Eno	La preparazione di vegetali e contorni	11
D7-S-Eno	Le preparazione di dessert semplici e composti	15



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA **ISTITUTO** ISTRUZIONE SUPERIORE **STATALE** DT Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

2º Quadrimestre

Uda Pluridisciplinare

	2 Quaarimesire	
	Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di	
	apprendimento A-B- D-E	
	Unità di apprendimento"E La gestione economica della cucina"	14
E1-S-Eno	I principali costi del settore cucina	5
E1-S-Eno	Gli acquisti del settore cucina	5
E1-S-Eno	La modulistica del settore cucina	4
	Verifiche previste nell'anno	
n° 2	Scritte – per una stima di ore	2
n° 2	Orali – per una stima di ore	2
n° 4	Altra tipologia – per una stima di ore Pratica (2 a quadrimestre)	6
	Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica,altre UDA	
	multidisciplinari)	
	Uda Ed. Civica	6

Totale ore di lezione del corso 231

Cremona. 30/10/2021

Il Docente MICOCCI GIUSEPPE

4

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.