



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

Classe: 4 Ae

Disciplina: laboratorio di cucina

Docente: Micocci Giuseppe

a. s. 2023-24

Codice	Unità Didattica	Ore
	MODULO F L'igiene e la sicurezza sul lavoro	14
F1-S-Eno	<i>Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare</i>	4
F2-S-Eno	<i>L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.</i>	2
A3-S-Eno	<i>L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo</i>	2
F4-S-Eno	<i>La prevenzione antinfortunistica</i>	3
F5-S-Eno	<i>Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro</i>	2
F6-S-Eno	<i>L'applicazione delle norme di Primo Soccorso</i>	1
	MODULO G Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina	20
G1-S-Eno	<i>Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale</i>	4
G2-S-Eno	<i>Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana</i>	2
G3-S-Eno	<i>Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti</i>	2
G4-S-Eno	<i>Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina</i>	5
G5-S-Eno	<i>Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei</i>	4
G6-S-Eno	<i>I prodotti di pasticceria ed i semilavorati</i>	3
	MODULO H Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio	12
H1-S-Eno	<i>L'applicazione delle regole di compilazione del menu</i>	4
H2-S-Eno	<i>I prodotti della gastronomia italiana</i>	4
H3-S-Eno	<i>I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni</i>	4
	MODULO i Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti	76
I1-S-Eno	<i>L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia</i>	16
I2-S-Eno	<i>La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture</i>	10

I3-S-Eno	<i>la preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali</i>	10
I4-S-Eno	<i>Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale</i>	10
I5-S-Eno	<i>La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale</i>	15
I6-S-Eno	<i>La preparazione di vegetali e contorni</i>	5
I7-S-Eno	<i>Le preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale</i>	10
	MODULO L La gestione economica della cucina	10
L1-S-Eno	<i>Il food cost del settore cucina</i>	4
L2-S-Eno	<i>I canali di acquisto del settore cucina</i>	3
L3-S-Eno	<i>L'applicazione della modulistica del settore cucina</i>	3
	Verifiche previste nell'anno	
n.ro 4	<i>Scritte - per una stima di ore</i>	4
n.ro 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	4
n.ro 6	<i>Altra tipologia: pratica – per una stima di ore</i>	6

Totale ore di lezione del corso 132

Cremona, 30 ottobre 2023

Il Docente: Giuseppe Micocci

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le 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. 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.