



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

Classe: 4 Be

Indirizzo: Enogastronomico

Disciplina: Laboratorio dei Servizi enogastronomici settore Cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento 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
	Unità di apprendimento G “Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina”	17
G1-S-Eno	<i>Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale</i>	3
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>	4
G5-S-Eno	<i>Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei</i>	3
G6-S-Eno	<i>I prodotti di pasticceria ed i semilavorati</i>	3
	Unità di apprendimento H “Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio”	16
H1-S-Eno	<i>L’applicazione delle regole di compilazione del menu</i>	4
H2-S-Eno	<i>I prodotti della gastronomia italiana. I prodotti biologici, la filiera corta KM 0, i prodotti tipici. La classificazione degli alimenti in gamme.</i>	8
H3-S-Eno	<i>I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni</i>	4

	Unità di apprendimento I “Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti”	90
I1-S-Eno	<i>L’operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia</i>	15
I2-S-Eno	<i>La preparazione degli alimenti e l’applicazione delle diverse cotture</i>	15
I3-S-Eno	<i>La preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali</i>	15
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>	10
I7-S-Eno	<i>Le preparazioni di dessert della cucina italiana ed internazionale</i>	10
	Unità di apprendimento L “La gestione economica della cucina”	10



L1-S-Eno	<i>Il food cost del settore cucina cenni</i>	4
L2-S-Eno	<i>I canali di acquisto del settore cucina cenni</i>	3
L3-S-Eno	<i>L'applicazione della modulistica del settore cucina cenni</i>	3

Verifiche previste nell'anno

n° 6	Scritte – per una stima di ore	6
n° 2	Orali – per una stima di ore	2
n°	Altra tipologia – per una stima di ore Verifiche pratiche in itinere	

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

	<i>Uda Ed.Civica: Legalità: principio base per vivere in maniera civile</i>	6
	<i>Uda Pluridisciplinare: I prodotti del territorio cremonese</i>	4

Totale ore di lezione del corso **165**

Cremona, 26 ottobre 2021

Il Docente Ruscelli Massimiliano

*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.*