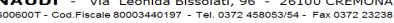


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





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: 4 Ce

Indirizzo: Enogastronomico

Disciplina: Laboratorio dei Servizi enogastronomici settore Cucina

Docente: Fusco Cristian

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	Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare	4
F2-S-Eno	L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.	2
A3-S-Eno	L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo	2
F4-S-Eno	La prevenzione antinfortunistica	3
F5-S-Eno	Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro	2
F6-S-Eno	L'applicazione delle norme di Primo Soccorso	1
	Unità di apprendimento G "Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina"	17
G1-S-Eno	Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale	3
G2-S-Eno	Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana	2
G3-S-Eno	Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti	2
G4-S-Eno	Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina	4
G5-S-Eno	Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei	3
G6-S-Eno	I prodotti di pasticceria ed i semilavorati	3
	Unità di apprendimento H "Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio"	16
H1-S-Eno	L'applicazione delle regole di compilazione del menu	4
H2-S-Eno	I prodotti della gastronomia italiana. I prodotti biologici,la filiera corta KM 0, i prodotti tipici. La classificazione degli alimenti in gamme.	8
H3-S-Eno	I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni	4

	Unità di apprendimento I "Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti"	90
I1-S-Eno	L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia	15
I2-S-Eno	La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture	15
I3-S-Eno	La preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali	15
I4-S-Eno	Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale	10
I5-S-Eno	La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale	15
I6-S-Eno	La preparazione di vegetali e contorni	10
I7-S-Eno	Le preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale	10
	Unità di apprendimento L "La gestione economica della cucina"	10



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

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 - o mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it	
L1-S-Eno	Il food cost del settore cucina cenni	4
L2-S-Eno	I canali di acquisto del settore cucina cenni	3
L3-S-Eno	L'applicazione della modulistica del settore cucina cenni	3
	T7 * C* 1 * , 111	

Verifiche previste nell'anno

n° 6	Scritte – per una stima di ore	4
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...)

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

Totale ore di lezione del corso 165

Cremona, 29 ottobre 2021

Il Docente Fusco Cristian

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.