



PIANO di LAVORO del Docente
per le classi Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/2010)

Classe – 5°Ab

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

Docente: Dionisi Zoppi

a. s. 2021/2022

Codice

Unità Didattica

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5°”	8
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	
A5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento B “OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ ”	8
B1-T-Pro-Eno	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore	
B2-T-Pro-Eno	Obblighi del cliente	
	Unità di apprendimento C “DALLA GASTRONOMIA ALL’ENOGASTRONOMIA 2°”	10
C1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
C2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
C3-T-Pro-Eno	Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande	
C4-T-Pro-Eno	I marchi di tutela	
	Unità di apprendimento D “ENOLOGIA 3°”	15
D1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola delle regioni italiane	
D2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola europea ed extra-europea	
D3-T-Pro-Eno	La carta dei vini	
D4-T-Pro-Eno	L’analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino	
	Unità di apprendimento E “OFFERTA ENOGASTRONOMICA”	15
E1-T-Pro-Eno	Pianificare l’offerta enogastronomica	
E2-T-Pro-Eno	Programmare l’offerta enogastronomica	
E3-T-Pro-Eno	Comunicare l’offerta enogastronomica	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento F “TECNICHE DI BAR 3°”	35
F1-B-Pro-Eno	L’organizzazione del banco bar	
F2-B-Pro-Eno	I cocktails – definizione e composizione (IBA)	
F3-B-Pro-Eno	Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails	
F4-T-Pro-Eno	Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi	
	Unità di apprendimento G “L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°”	12
G1-T-Pro-Eno	Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)	
G2-T-Pro-Eno	Gli aspetti del mercato ristorativo	
G3-T-Pro-Eno	La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina	
	Unità di apprendimento H “LA CUCINA DI SALA-FLAMBE’ ”	15
H1-T-Pro-Eno	Mise en place, linea e servizio	



H2-T-Pro-Eno	Le ricette preparate al flambé	
	Unità di apprendimento I “LA BIRRA, I DISTILLATI, I LIQUORI E GLI AMARI”	14
I1-T-Pro-Eno	La produzione della birra	
I2-T-Pro-Eno	La distillazione	
I3-T-Pro-Eno	Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal	

Verifiche previste nell'anno

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

Totale ore di lezione del corso 132

Cremona _25/10/2021_

Il Docente _____Dionisi Zoppi_____

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.