



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

Classe: 5[^] Ab Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

Docente Dionisi Zoppi

a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento N "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5°"	12
N1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
N 2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
N 3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
N 4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
N 5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento O "OBBLIGHI E RESPONSABILITA' "	10
O 1-T-Pro-Eno	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore	
O 2-T-Pro-Eno	Obblighi del cliente	
	Unità di apprendimento P "DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA 2°"	16
P1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
P 2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
P 3-T-Pro-Eno	Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande	
P 4-T-Pro-Eno	I marchi di tutela	
	Unità di apprendimento Q "ENOLOGIA 3°"	18
Q 1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola delle regioni italiane	
Q 2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola europea ed extra-europea	
Q 3-T-Pro-Eno	La carta dei vini	
Q 4-T-Pro-Eno	L'analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento R "LABORATORIO 5°"	65
R1-B-Pro-Eno	L'organizzazione del banco bar	
R 2-B-Pro-Eno	I cocktails – definizione e composizione (IBA)	
R 3-B-Pro-Eno	Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails	
R 4-T-Pro-Eno	Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi	
R 5-T-Pro-Eno	La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette	
R 6-T-Pro-Eno	L'operatività e il servizio in sala	

Verifiche previste nell'anno

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

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

Uda multid.	Il delivery	
--------------------	--------------------	--



Totale ore di lezione del corso 165

Cremona _____22/10/2023_____

Il Docente _____zoppi dionisi_____

*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.*