



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

Classe 5Ab Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Disciplina: LAB. SERV. ENO. di CUCINA

Docente: Clara Maria Bertoglio

A.S. 2023/2024

Cod. Unità
Didattiche

1° Quadrimestre

Ore

UDA F	"Il sistema di H.A.C.C.P."	
F1- T ProEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	2
F2- T ProEno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema Haccp</i>	2

UDA G	"Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"	
G1- T ProEno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
G2- T ProEno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	1

UDA H	"Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio"	
H1- T ProEno	<i>Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H2- T ProEno	<i>Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H3- T ProEno	<i>Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico</i>	3

UDA I	"Il servizio a buffet"	
I1- T ProEno	<i>Le caratteristiche del servizio a buffet</i>	2
I2- T ProEno	<i>Le tipologie di buffet</i>	4
I3- T ProEno	<i>L'organizzazione del servizio</i>	4

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.



Cod. Unità Didattiche

2° Quadrimestre

Ore

UDA L	<i>“Le intolleranze alimentari ed i menu specifici”</i>	
L1- T ProEno	<i>Le principali intolleranze alimentari</i>	2
L2- T ProEno	<i>I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari</i>	4

UDA M	<i>“L’organizzazione e la gestione dell’attività ristorativa”</i>	
M1- T ProEno	<i>La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l’approvvigionamento</i>	4
M2- T ProEno	<i>L tipologie di produzione ei modelli organizzativi</i>	3
M3- T ProEno	<i>Il sistema di distribuzione, legame caldo, refrigerato,surgelato.</i>	3
M4- T ProEno	<i>Le nuove tecniche di cottura</i>	2

UDA N	<i>“Restaurant e management”</i>	
N1- T ProEno	<i>Il food & beverage manager</i>	3
N2- T ProEno	<i>La doppia piramide alimentare</i>	3
N3- T ProEno	<i>La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo</i>	4

UDA O	<i>“Il Lessico di cucina”</i>	
O1- T ProEno	<i>Il linguaggio specifico dell’operatore di cucina</i>	1
O2- T ProEno	<i>L’utilizzo della terminologia di settore</i>	1

Verifiche previste nell’anno

<i>n° 6</i>	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	6
<i>n° 2</i>	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	

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

--	--

Totale ore di lezione del corso

66

Cremona, 11 ottobre 2023

Il Docente *Bertoglio Clara Maria*

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.