



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

Classe 5[^]AE Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Disciplina LAB.SERV.ENO. SALA E VENDITA
Docente MICHELE FRANZINI
a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A – IL MONDO DEL VINO 2° (CENNI)	12
A1-T-PRO-ENO	Il vino	
A2-T-PRO-ENO	Il vino nel mondo	
A3-T-PRO-ENO	Abbinamenti cibo-vino	
	Unità di apprendimento B – PRODOTTI TIPICI	11
B1-T-PRO-ENO	Il prodotto tipico	
B2-T-PRO-ENO	I marchi di qualità	
B3-T-PRO-ENO	Disciplinare di produzione	
B4-T-PRO-ENO	Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio	
	Unità di apprendimento C – IL MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE	8
C1-T-PRO-ENO	Il menu; tipologie; progettazione e realizzazione	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento D – LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE	12
D1-T-PRO-ENO	Catering e Banqueting - definizione	
D2-T-PRO-ENO	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di banqueting, catering e banchetti in generale	
D3-T-PRO-ENO	L'organizzazione dell'evento	
	Unità di apprendimento E – IL BAR 2°	14
E1-T-PRO-ENO	Le bevande	
E2-T-PRO-ENO	Distillati e liquori	
E3-T-PRO-ENO	Cocktails	

Verifiche previste nell'anno

n° 4	Scritte – per una stima di ore	4
n° 2	Orali – per una stima di ore	2
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	



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

Uda Multid.	Il Delivery	3
----------------	-------------	---

Totale ore di lezione 66

Cremona ____02/10/2023____

Il Docente ____*Michele Franzini*____

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.