



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

**Classe : 5 Ae**

**Indirizzo : Enogastronomia**

**Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**

**Docente: Micocci Giuseppe**

**a. s. 2023/2024**

Codice Unità Didattiche

Ore

**1° Quadrimestre**

|               |                                                                                                               |           |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|               | <b>Unità di apprendimento M “Il sistema di H.A.C.C.P.”</b>                                                    | <b>8</b>  |
| M1-T-Pro-Eno  | <i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>                                                                   | 3         |
| M2- T-Pro-Eno | <i>Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P</i>                                                | 5         |
|               | <b>Unità di apprendimento N “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro”</b> | <b>4</b>  |
| N1- T-Pro-Eno | <i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>                                                              | 2         |
| N2- T-Pro-Eno | <i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>                                                | 2         |
|               | <b>Unità di apprendimento O “Dall’alimento al piatto.”</b>                                                    | <b>10</b> |
| O1- T-Pro-Eno | <i>La Qualità degli alimenti</i>                                                                              | 4         |
| O2- T-Pro-Eno | <i>Le Certificazioni di qualità</i>                                                                           | 2         |
| O3- T-Pro-Eno | <i>La qualità attraverso l’etichetta e la sostenibilità ambientale</i>                                        | 4         |
|               | <b>Unità di apprendimento P “Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menù specifici”</b>                | <b>6</b>  |
| P1- T-Pro-Eno | <i>Le principali intolleranze ed allergie alimentari</i>                                                      | 3         |
| P2- T-Pro-Eno | <i>I menu specifici per le persone che presentano intolleranze ed allergie alimentari</i>                     | 3         |
|               | <b>Unità di apprendimento Q “Le preparazioni di laboratorio”</b>                                              | <b>46</b> |
| Q1- T-Pro-Eno | <i>Le tecniche operative, l’impiattamento ed il servizio</i>                                                  | 10        |
| Q2- T-Pro-Eno | <i>La preparazione di piatti nazionali ed internazionali</i>                                                  | 16        |
| Q3- T-Pro-Eno | <i>La preparazione di menu con temi specifici</i>                                                             | 10        |
| Q4- T-Pro-Eno | <i>Il lavoro in autonomia</i>                                                                                 | 10        |

**Secondo quadrimestre**

|  |                                                                                  |           |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Unità di apprendimento R “ Le tecniche di catering, banqueting e le nuove</b> | <b>11</b> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|



|               |                                                                                                                                                           |           |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|               | <b>tipologie di servizio ”</b>                                                                                                                            |           |
| R1- T-Pro-Eno | <i>Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva</i>                                                                 | 3         |
| R2- T-Pro-Eno | <i>Il catering e la sua organizzazione</i>                                                                                                                | 4         |
| R3- T-Pro-Eno | <i>Il banqueting e la sua organizzazione</i>                                                                                                              | 3         |
| R4- T-Pro-Eno | <i>Le tipologie di menu e di buffet</i>                                                                                                                   | 2         |
|               | <b>Unità di apprendimento S “Le Preparazioni di laboratorio”</b>                                                                                          | <b>50</b> |
| S1- T-Pro-Eno | <i>Le tecniche contemporanee, l’impiattamento ed il servizio</i>                                                                                          | 5         |
| S2- T-Pro-Eno | <i>Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali</i>                                                                                              | 8         |
| S3- T-Pro-Eno | <i>Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo</i>                                                                                              | 9         |
| S4- T-Pro-Eno | <i>Il lavoro in autonomia</i>                                                                                                                             | 10        |
| R4- T-Pro-Eno | <i>La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l’affumicamento.</i> | 18        |
|               | <b>Unità di apprendimento T “Il food &amp; beverage manager”</b>                                                                                          | <b>6</b>  |
| T1- T-Pro-Eno | <i>Il ruolo, la carriera, la responsabilità</i>                                                                                                           | 3         |
| T2- T-Pro-Eno | <i>La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in modo corretto il personale</i>                                           | 3         |
|               | <b>Unità di apprendimento U “il lessico in cucina”</b>                                                                                                    | <b>6</b>  |
| U1- T-Pro-Eno | <i>Il linguaggio specifico dell’operatore di cucina</i>                                                                                                   | 3         |
| U2- T-Pro-Eno | <i>L’utilizzo della tecnologia di settore</i>                                                                                                             | 3         |

**Verifiche previste nell’anno**

|      |                                               |   |
|------|-----------------------------------------------|---|
| n° 2 | <i>Scritte – per una stima di ore</i>         | 4 |
| n° 2 | <i>Orali – per una stima di ore</i>           | 2 |
| n°   | <i>Altra tipologia – per una stima di ore</i> |   |
|      |                                               |   |

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

|  |                                                                     |   |
|--|---------------------------------------------------------------------|---|
|  | <i>Ed. Civica: Gli organismi comunitari ed internazionali”</i>      | 6 |
|  | <i>Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: il delivery</i> | 6 |

**Totale ore di lezione del corso** **132**

**Cremona, 30 Ottobre 2023**

**Il Docente Micocci Giuseppe**



*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.*