



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

Classe **5Ae**

Disciplina **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

Docente **Ruscelli Massimiliano**

a. s. **2021/2022**

Codice	Unità Didattica	Ore
1° Quadrimestre		
A1-Q-Eno	MODULO A Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società	6
A2-Q-Eno	<i>Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio</i>	2
A3-Q-Eno	<i>Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale</i>	2
A3-Q-Eno	<i>Le tipologie di menu ed i buffet</i>	2
B1-Q-Eno	MODULO B Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio	8
B2-Q-Eno	<i>Il catering e la sua organizzazione</i>	2
B3-Q-Eno	<i>Il banqueting e la sua organizzazione</i>	2
B4-Q-Eno	<i>Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico</i>	2
B4-Q-Eno	<i>I sistemi di produzione pasti ed il legame</i>	2
	MODULO C Le intolleranze alimentari ed i menu specifici	6
C1-Q-Eno	<i>Le principali intolleranze alimentari</i>	3
C2-Q-Eno	<i>I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari</i>	3
	MODULO G Le preparazioni di laboratorio (menu programmati nei 2 quadrimestri)	42
G1-Q-Eno	<i>Le tecniche operative, l'innovazione, l'impiattamento ed il servizio</i>	7
G2-Q-Eno	<i>La preparazione di piatti nazionali ed internazionali</i>	15
G3-Q-Eno	<i>La preparazioni di menu con temi specifici</i>	13
G4-Q-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	7
H1-S-Eno	MODULO H Il software di settore	5
H2-S-Eno	<i>L'informatica nella ristorazione</i>	3
H2-S-Eno	<i>Gli applicativi specifici</i>	2
	Storia della ristorazione, food cost, approvvigionamento, (cenni).	

2° Quadrimestre

D1-Q-Eno	MODULO D il sistema di H.A.C.C.P.	6
D2-Q-Eno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	3
D2-Q-Eno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P</i>	3
	MODULO G Le preparazioni di laboratorio (menu programmati nei 2 quadrimestri)	42
G1-Q-Eno	<i>Le tecniche operative, l'innovazione, l'impiattamento ed il servizio</i>	7
G2-Q-Eno	<i>La preparazione di piatti nazionali ed internazionali</i>	15
G3-Q-Eno	<i>La preparazioni di menu con temi specifici</i>	12
G4-Q-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	8
E1-Q-Eno	MODULO E Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro	4
E2-Q-Eno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
E2-Q-Eno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2



	MODULO F I prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità	6
F1-Q-Eno	La disciplina dei marchi di qualità	3
F2-Q-Eno	I marchi di qualità specifici del territorio e nazionali	3
	MODULO I Il lessico di cucina	5
I1-S-Eno	Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina	3
I2-S-Eno	Utilizzo della terminologia di settore	2
	UDA Cittadinanza e Costituzione: gli organismi comunitari e internazionali	6

Verifiche previste nell'anno

n°4/6	Scritte – per una stima di ore	6
N°1/2	Orali – per una stima di ore	4
n°	Altra tipologia – per una stima di ore	Pratica in itinere
	Facoltativi: restaurant menagement, innovazione, altre proposte.	

Totale ore di lezione del corso 132

Cremona, 26 Ottobre 2021

Il Docente Ruscelli Massimiliano

*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.*