



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

Classe 5 Beno Indirizzo Enogastronomico
Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Docente Micocci Giuseppe
a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A “Il sistema di H.A.C.C.P.”	8
A1-Q-Eno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	3
A2-Q-Eno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema Haccp</i>	5
	Unità di apprendimento B “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro ”	4
B1-Q-Eno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
B2-Q-Eno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2
	Unità di apprendimento C “Dall’alimento al piatto”	10
C1-Q-Eno	<i>La qualità degli alimenti</i>	4
C2-Q-Eno	<i>Le certificazioni di qualità</i>	2
C3-Q-Eno	<i>La qualità attraverso l’etichetta e la sostenibilità ambientale</i>	4
	Unità di apprendimento D “Le intolleranze alimentari ed i menu specifici”	6
D1-Q-Eno	<i>Le principali intolleranze alimentari</i>	3
D2-Q-Eno	<i>I menu specifici pe le persone che presentano intolleranze alimentari</i>	3
	Unità di apprendimento E “Le preparazioni in laboratorio” (menu programmati nel primo quadrimestre)	46
E1-Q-Eno	<i>Le tecniche operative, l’impiattamento ed il servizio</i>	10
E2-Q-Eno	<i>La preparazione di piatti nazionali e internazionali</i>	16
E3-Q-Eno	<i>La preparazione di menu a tema specifici</i>	10
E4-Q-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	10

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento F “Le tecniche di catering,banqueting e le nuove tipologie di servizio”	11
F1-Q-Eno	<i>Le strutture ricettive e di ristorazione, ristorazione commerciale e collettiva</i>	3
F2-Q-Eno	<i>Il catering e la sua organizzazione</i>	3
F3-Q-Eno	<i>Il banqueting e la sua organizzazione</i>	3
F4-Q-Eno	<i>Le tipologie di menu e di buffet</i>	2
	Unità di apprendimento G “Le preparazioni in laboratorio” (menu programmati nel secondo quadrimestre)	50
G1-Q-Eno	<i>Le tecniche contemporanee, l’impiattamento ed il servizio</i>	5
G2-Q-Eno	<i>La preparazione di piatti nazionali e internazionali</i>	8
G3-Q-Eno	<i>La preparazione di menu a tema specifici e la cucina del riciclo</i>	9
G4-Q-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	10
G5-Q-Eno	<i>La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura,sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione,l’affumicamento.</i>	18
	Unità di apprendimento H “Il food&manager manager”	6
H1-Q-Eno	<i>Il ruolo, la carriera e la responsabilità</i>	3
H2-Q-Eno	<i>La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, la gestione del personale, il marketing.</i>	3



	Unità di apprendimento I “Il Lessico di cucina”	6
I1-Q-Eno	<i>Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina</i>	3
I2-Q-Eno	<i>L'utilizzo della terminologia di settore</i>	3

Verifiche previste nell'anno

n° 6	Scritte – per una stima di ore	6
n° 2	Orali – per una stima di ore	2
n°	Altra tipologia – per una stima di ore Verifiche pratiche in itinere	

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

	Uda Ed.Civica	6
	Uda Pluridisciplinare	4

Totale ore di lezione del corso **165**

Cremona 29/10/2021

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.