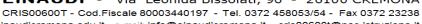


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE **STATALE** LUIGI EINAUDI -Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

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

Classe: 5 Ce

Indirizzo: Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: FUSCO CRISTIAN

a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

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

Secondo quadrimestre

	Unità di apprendimento R " Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio "	11
R1- T-Pro-	Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva	3
Eno		



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTRUZIONE ISTITUTO DI SUPERIORE **STATALE** LUIGI EINAUDI -Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

	Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it	
R2- T-Pro-	Il catering e la sua organizzazione	4
Eno		
R3- T-Pro-	Il banqueting e la sua organizzazione	3
Eno		
R4- T-Pro-	Le tipologie di menu e di buffet	2
Eno		
	Unità di apprendimento S "Le Preparazioni di laboratorio"	50
S1- T-Pro-	Le tecniche contemporanee, l'impiattamento ed il servizio	5
Eno		
S2- T-Pro-	Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali	8
Eno		
S3- T-Pro-	Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo	9
Eno		
S4- T-Pro-	Il lavoro in autonomia	10
Eno		
R4- T-Pro-	La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la	18
Eno	sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento.	
	Unità di apprendimento T "Il food & beverage manager"	6
T1- T-Pro-	Il ruolo, la carriera, la responsabilità	3
Eno		
T2- T-Pro-	La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in	3
Eno	modo corretto il personale	
	Unità di apprendimento U "il lessico in cucina"	6
U1- T-Pro-	Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina	3
Eno		
U2- T-Pro-	L'utilizzo della tecnologia di settore	3
Eno		
	Verifiche previste nell'anno	
n° 2	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) Ed. Civica: Gli organismi comunitari ed internazionali"	6
	Bu. Civica. On organismi comunitari ea internazionan	U

Ed. Civica: Gli organismi comunitari ed internazionali"	6
Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: il delivery	6

Totale ore di lezione del corso 132

Cremona, 30 GENNAIO 2023

Il Docente FUSCO CRISTIAN

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.