

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

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 I Ar Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Disciplina <u>LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA</u> Docente RUGGERI CRISTIAN a. s. 2025/2026

Codice Unità Didattiche Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO"	10
A1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	Unità di apprendimento B "LA PROFESSIONE"	4
B1-B-Pro-Eno	Introduzione al mondo del F&B	
B2-B-Pro-Eno	Lo staff di sala	
B3-B-Pro-Eno	Deontologia professionale – comportamento e galateo	
	Unità di apprendimento C "GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE	5
	CARTE	
C1-B-Pro-Eno	I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte	
	Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"	16
D1-B-Pro-Eno	Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e	
	l'attrezzatura	
D2-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto	
D3-B-Pro-Eno	Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla	
	francese; servizio al guèridon	
D4-B-Pro-Eno	Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè,	
	tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento D "LABORATORIO 10"	16
D1-B-Pro-Eno	Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e	
	l'attrezzatura	
D2-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto	
D3-B-Pro-Eno	Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla	
	francese; servizio al guèridon	
D4-B-Pro-Eno	Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè,	
	tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate	

Verifiche previste nell'anno

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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO 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

	Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre multidisciplinari)	UdA
Uda	"Attenti puliti e ordinati"	7
	Totale ore di lezione de	l corso 66
Cremona _29/09	9/2025 Il DocenteRuggeri 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.