



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

Classe 1BR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio Cucina

Docente: Clara Maria Bertoglio

A.S. 2025/2026

Cod. Unità  
Didattiche

*1° Quadrimestre*

Ore

| UDA A        | <b>“La professione e le basi dell’enogastronomia e la cucina”</b>                                                                                                                                 |   |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| A1-B-Pro-Eno | Le diverse figure professionali, l’organizzazione del personale di cucina.<br>La deontologia professionale e le regole da rispettare.                                                             | 2 |
| A2-B-Pro-Eno | L’ambiente di cucina.<br>La cucina di qualità.<br>La suddivisione dei settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali.<br>Le diverse attrezzature e gli utensili.                   | 2 |
| UDA B        | <b>“L’igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al settore ristorativo”</b><br><b>(Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)</b>                                                          |   |
| B1-B-Pro-Eno | L’igiene professionale del cuoco.<br>La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.                                                                                                      | 2 |
| B2-B-Pro-Eno | L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.<br>L’igiene dell’ambiente di cucina.                                                                                              | 4 |
| UDA C        | <b>“Le basi tecniche ed i principi della gastronomia”</b><br><b>(Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)</b>                                                                                   |   |
| C1-B-Pro-Eno | Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali.<br>I prodotti derivati.                                                                                                            | 4 |
| C2-B-Pro-Eno | I condimenti e gli ingredienti di origine animale.<br>I condimenti e le spezie.                                                                                                                   | 4 |
| C3-B-Pro-Eno | Gli ingredienti di pasticceria.                                                                                                                                                                   | 2 |
| C4-B-Pro-Eno | I menu, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta.<br>La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta.<br>Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana. | 4 |



## 2° Quadrimestre

|              |                                                                                                                                                                            |           |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|              | <i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>                                                                                    | <b>16</b> |
| <b>UDA D</b> | <b>“Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l’operatività ed il riordino.”</b>                         |           |
| D1-B-Pro-Eno | L’organizzazione del lavoro.<br>Le tecniche operative di base.<br>La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi tagli).<br>Le cotture degli alimenti. | 4         |
| D2-B-Pro-Eno | I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni                                                                                                               | 2         |
| D3-B-Pro-Eno | Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici                                                                                                               | 2         |

## Verifiche previste nell’anno

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

## Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinare)

|  |                                                    |   |
|--|----------------------------------------------------|---|
|  | UdA multidisciplinare “Attenti, puliti e ordinati” | 8 |
|  | ///                                                |   |
|  | ///                                                |   |

**Totale ore di lezione del corso**

**66**

Cremona, 02 ottobre 2025

Il Docente Bertoglio Clara Maria

**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.