



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

Classe : 2Cr

Indirizzo: Enogastronomico

Disciplina: Laboratorio dei Servizi enogastronomici settore Cucina

Docente: Fusco Cristian

a. s. 2025/2026

Cod. Unità
Didattiche

1° Quadrimestre

Ore

UDA E	"La professione del cuoco"	
E1-B-Pro-Eno	La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno.	1
E2-B-Pro-Eno	La brigata di cucina. Le diverse figure professionali	2
E3-B-Pro-Eno	La cucina. Diverse tipologie di cucina. Le attrezzature dei diversi settori.	2
UDA F	"L'igiene e la sicurezza sul lavoro"	
F1-B-Pro-Eno	L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene dell'operatore professionale. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature. Il sistema H.A.C.C.P.	3
F2-B-Pro-Eno	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso	1
UDA G	"Gli alimenti freschi e conservati"	
G1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni.	2
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici.	2
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria.	2
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione.	2



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



G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio.	2
--------------	---	---



2° Quadrimestre

	<i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>	
UDA H	<i>“Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia”</i>	
H1-B-Pro-Eno	L'operatività della cucina e il lavoro per partite.	8
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture.	6
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana.	7
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana.	19

Verifiche previste nell'anno

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

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

Mangiar bene per vivere sani	6
Totale ore di lezione del corso	66

Cremona, 20 ottobre 2025

Il 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.