



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

Classe: 5Ab

Indirizzo: Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

a. s. 2025/2026

Codice U.D.

Unità di apprendimento

Unità Didattiche

Ore

Unità di apprendimento A "Il sistema di H.A.C.C.P."

F1- T ProEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	2
F2- T ProEno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema Haccp</i>	4

Unità di apprendimento B "Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro "

G1- T ProEno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
G2- T ProEno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2

Unità di apprendimento C "Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio"

H1- T ProEno	<i>Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H2- T ProEno	<i>Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H3- T ProEno	<i>Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico</i>	2

Unità di apprendimento D "Il servizio a buffet"

I1- T ProEno	<i>Le caratteristiche del servizio a buffet</i>	3
I2- T ProEno	<i>Le tipologie di buffet</i>	3
I3- T ProEno	<i>L'organizzazione del servizio</i>	4

Unità di apprendimento E "Le intolleranze alimentari ed i menu specifici"

L1- T ProEno	<i>Le principali intolleranze alimentari</i>	3
L2- T ProEno	<i>I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari</i>	3

Unità di apprendimento F "L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa"

M1- T ProEno	<i>La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento</i>	3
M2- T ProEno	<i>Le tipologie di produzione e modelli organizzativi</i>	3
M3- T ProEno	<i>Il sistema di distribuzione, legame caldo, refrigerato, surgelato.</i>	3
M4- T ProEno	<i>Le nuove tecniche di cottura</i>	3

Unità di apprendimento G "Restaurant e management"

N1- T ProEno	<i>Il food&beverage manager</i>	3
N2- T ProEno	<i>La doppia piramide alimentare</i>	3
N3- T ProEno	<i>La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo</i>	4

Unità di apprendimento H "Il Lessico di cucina"

O1- T ProEno	<i>Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina</i>	2
O2- T ProEno	<i>L'utilizzo della terminologia di settore</i>	2



Verifiche previste nell'anno

n°2	Scritte – per una stima di ore	2
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 multidisciplinare)

--	--

Totale ore di lezione del corso

66

Cremona, 30 ottobre 2025

Il Docente : **Ruscelli Massimiliano**

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.