



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

**Classe II Ar Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA**  
**Docente RUGGERI CRISTIAN**  
**a. s. 2022/2023**

Codice Unità Didattiche Ore

**1° Quadrimestre**

	<b>Unità di apprendimento E “SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 2°”</b>	6
E1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro	
E2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
E3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
E4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	<b>Unità di apprendimento F “ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO”</b>	8
F1-B-Pro-Eno	Momenti di servizio, menu di servizio	
F2-B-Pro-Eno	Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.	
	<b>Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°”</b>	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

**2° Quadrimestre**

	<b>Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°”</b>	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

**Verifiche previste nell'anno**

<b>N° 4</b>	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	<b>4</b>
<i>n°</i>	<i>Orali – per una stima di ore</i>	
<b>N° 4</b>	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	<b>4</b>



**Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre Uda  
multidisciplinari...)**

<i>Uda Multidisc.</i>	Mangiare bene per vivere sani	8

**Totalle ore di lezione del corso** 66

Cremona, 15 Ottobre 2022

Il Docente \_\_\_\_\_Ruggeri 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.