



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

Classe 3 Indirizzo Enogastronomico

Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente Micocci Giuseppe

a. s. 2021/2022

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di apprendimento A-B-C-D	
	Unità di apprendimento “L’igiene e la sicurezza sul lavoro”	14
A1-S-Eno	<i>Il sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare</i>	4
A2-S-Eno	<i>Il sistema di H.A.C.C.P.</i>	2
A3-S-Eno	<i>L'applicazione delle regole di autocontrollo nella produzione dei pasti</i>	2
A4-S-Eno	<i>La prevenzione antinfortunistica</i>	3
A5-S-Eno	<i>La prevenzione e la salvaguardia della salute</i>	2
A6-S-Eno	<i>Le norme di primo soccorso</i>	1
	Unità di apprendimento “Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina”	20
B1-S-Eno	<i>Gli ingredienti di origine vegetale</i>	2
B2-S-Eno	<i>Gli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana</i>	2
B3-S-Eno	<i>Le farine e gli usi di cucina</i>	2
B4-S-Eno	<i>Gli ingredienti di origine animale</i>	3
B5-S-Eno	<i>Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina</i>	2
B6-S-Eno	<i>I prodotti ittici italiani</i>	3
B7-S-Eno	<i>Gli ingredienti di pasticceria</i>	3
B8-S-Eno	<i>La pasticceria tradizionale</i>	3
	Unità di apprendimento “Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio”	12
C1-S-Eno	<i>Le regole di compilazione del menu</i>	4
C2-S-Eno	<i>La denominazione d’origine dei prodotti alimentari</i>	4
C3-S-Eno	<i>I piatti della cucina italiana</i>	4
	Unità di apprendimento “Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici”	128
D1-S-Eno	<i>L’operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia</i>	38
D2-S-Eno	<i>La preparazione degli alimenti e l’applicazione delle diverse cotture</i>	12
D3-S-Eno	<i>la preparazione degli antipasti tipici italiani</i>	12
D4-S-Eno	<i>Preparazione di primi piatti della cucina italiana</i>	15
D5-S-Eno	<i>La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana</i>	15
D6-S-Eno	<i>La preparazione di vegetali e contorni</i>	11
D7-S-Eno	<i>Le preparazione di dessert semplici e composti</i>	15



2° Quadrimestre

	Parte pratica di laboratorio che comprende argomenti delle unità di apprendimento A-B- D-E	
	Unità di apprendimento "E La gestione economica della cucina"	14
E1-S-Eno	<i>I principali costi del settore cucina</i>	5
E1-S-Eno	<i>Gli acquisti del settore cucina</i>	5
E1-S-Eno	<i>La modulistica del settore cucina</i>	4

Verifiche previste nell'anno

n° 2	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	2
n° 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
n° 4	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	6
	<i>Pratica (2 a quadrimestre)</i>	

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UDA multidisciplinari...)

	<i>Uda Ed. Civica</i>	6
	<i>Uda Pluridisciplinare</i>	4

Totale ore di lezione del corso **231**

Cremona. 30/10/2021

Il Docente MICOCCI GIUSEPPE

*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.*