



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

Classe: 5[^] Ab Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Disciplina: LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA

Docente Dionisi Zoppi

a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

| | Unità di apprendimento N “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5^o” | 12 |
|---------------|--|----|
| N1-T-Pro-Eno | Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali | |
| N 2-T-Pro-Eno | Sicurezza e Pericoli sul lavoro | |
| N 3-T-Pro-Eno | HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare | |
| N 4-T-Pro-Eno | Lavorare in modo igienicamente corretto | |
| N 5-T-Pro-Eno | Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione | |
| | Unità di apprendimento O “OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ” | 10 |
| O 1-T-Pro-Eno | Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore | |
| O 2-T-Pro-Eno | Obblighi del cliente | |
| | Unità di apprendimento P “DALLA GASTRONOMIA ALL’ENOGASTRONOMIA 2^o” | 16 |
| P1-T-Pro-Eno | Le abitudini alimentari | |
| P 2-T-Pro-Eno | Il prodotto tipico | |
| P 3-T-Pro-Eno | Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande | |
| P 4-T-Pro-Eno | I marchi di tutela | |
| | Unità di apprendimento Q “ENOLOGIA 3^o” | 18 |
| Q 1-T-Pro-Eno | La produzione vitivinicola delle regioni italiane | |
| Q 2-T-Pro-Eno | La produzione vitivinicola europea ed extra-europea | |
| Q 3-T-Pro-Eno | La carta dei vini | |
| Q 4-T-Pro-Eno | L’analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino | |

2° Quadrimestre

| | Unità di apprendimento R “LABORATORIO 5^o” | 65 |
|---------------|---|----|
| R1-B-Pro-Eno | L’organizzazione del banco bar | |
| R 2-B-Pro-Eno | I cocktails – definizione e composizione (IBA) | |
| R 3-B-Pro-Eno | Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails | |
| R 4-T-Pro-Eno | Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi | |
| R 5-T-Pro-Eno | La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette | |
| R 6-T-Pro-Eno | L’operatività e il servizio in sala | |

Verifiche previste nell’anno

| | | |
|----------------------|---|--|
| <i>n^o</i> | <i>Scritte – per una stima di ore</i> | |
| <i>n^o</i> | <i>Orali – per una stima di ore</i> | |
| <i>n^o</i> | <i>Altra tipologia – per una stima di ore</i> | |

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

| | | |
|--------------------|--------------------|--|
| <i>Uda multid.</i> | <i>Il delivery</i> | |
|--------------------|--------------------|--|



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

Totale ore di lezione del corso 165

Cremona 15/12/2022

Il Docente zoppi dionisi

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.