



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

Classe : 5 Ae

Indirizzo : Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento M “Il sistema di H.A.C.C.P.”	8
M1-T-Pro-Eno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	3
M2- T-Pro-Eno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P</i>	5
	Unità di apprendimento N “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro”	4
N1- T-Pro-Eno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
N2- T-Pro-Eno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2
	Unità di apprendimento O “Dall’alimento al piatto.”	10
O1- T-Pro-Eno	<i>La Qualità degli alimenti</i>	4
O2- T-Pro-Eno	<i>Le Certificazioni di qualità</i>	2
O3- T-Pro-Eno	<i>La qualità attraverso l’etichetta e la sostenibilità ambientale</i>	4
	Unità di apprendimento P “Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menù specifici”	6
P1- T-Pro-Eno	<i>Le principali intolleranze ed allergie alimentari</i>	3
P2- T-Pro-Eno	<i>I menu specifici per le persone che presentano intolleranze ed allergie alimentari</i>	3
	Unità di apprendimento Q “Le preparazioni di laboratorio”	46
Q1- T-Pro-Eno	<i>Le tecniche operative, l’impiattamento ed il servizio</i>	10
Q2- T-Pro-Eno	<i>La preparazione di piatti nazionali ed internazionali</i>	16
Q3- T-Pro-Eno	<i>La preparazione di menu con temi specifici</i>	10
Q4- T-Pro-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	10

Secondo quadrimestre

	Unità di apprendimento R “ Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio ”	11
R1- T-Pro-Eno	<i>Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva</i>	3
R2- T-Pro-Eno	<i>Il catering e la sua organizzazione</i>	4



Eno		
R3- T-Pro-Eno	<i>Il banqueting e la sua organizzazione</i>	3
R4- T-Pro-Eno	<i>Le tipologie di menu e di buffet</i>	2
	Unità di apprendimento S “Le Preparazioni di laboratorio”	50
S1- T-Pro-Eno	<i>Le tecniche contemporanee, l'impattamento ed il servizio</i>	5
S2- T-Pro-Eno	<i>Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali</i>	8
S3- T-Pro-Eno	<i>Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo</i>	9
S4- T-Pro-Eno	<i>Il lavoro in autonomia</i>	10
R4- T-Pro-Eno	<i>La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento.</i>	18
	Unità di apprendimento T “Il food & beverage manager”	6
T1- T-Pro-Eno	<i>Il ruolo, la carriera, la responsabilità</i>	3
T2- T-Pro-Eno	<i>La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in modo corretto il personale</i>	3
	Unità di apprendimento U “il lessico in cucina”	6
U1- T-Pro-Eno	<i>Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina</i>	3
U2- T-Pro-Eno	<i>L'utilizzo della tecnologia di settore</i>	3

Verifiche previste nell'anno

n° 2	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	4
n° 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
n°	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	

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

	<i>Ed. Civica: Gli organismi comunitari ed internazionali”</i>	6
	<i>Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: il delivery</i>	6

Totale ore di lezione del corso **165**

Cremona, 24 Ottobre 2022

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.