



**PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE SPECIFICO CORSO SERALE
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)**

Classe: PRIMO PERIODO INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

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

Docente Dionisi Zoppia.

s. 2024/2025

Codice Unità Didattiche

Ore

| | | |
|--|--|-----------|
| | Mod. A – SICUREZZA ALIMENTARE; SICUREZZA SUL LAVORO; IL PERSONALE DI SALA E BAR | 8 |
| | Sicurezza e igiene sul lavoro | |
| | HACCP: Una sigla per la sicurezza alimentare | |
| | Lo staff di sala e bar | 10 |
| | Deontologia professionale; comportamento e galateo | |
| | Mod. B – AREE OPERATIVE ED ATTREZZATURE; TECNICHE DI SALA | |
| | La sala, l'office e le altre aree operative | |
| | Gli arredi e l'attrezzatura | 10 |
| | Abilità di base | |
| | La sala, l'office e le altre aree operative | |
| | Mod. C – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO | 6 |
| | Momenti di servizio, menu di servizio | |
| | Sequenza di servizio delle pietanze, accoglienza, comanda e commiato | |
| | Mod. D – GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE | 6 |
| | I momenti ristorativi, la successione delle portate ed i menu | |
| | Mod. E – GLI STILI DI SERVIZIO | 9 |
| | Il servizio al piatto e il servizio all'inglese | |
| | Il servizio alla francese e il servizio al guèridon | |
| | Mod. F – TECNICHE DI BAR | 14 |
| | Introduzione al lavoro di bar | |
| | Il caffè e le preparazioni a base di caffè | |
| | Tè e tisane | |
| | Cacao e cioccolata calda | |
| | Bevande non miscelate e bevande miscelate, criteri di miscibilità | |
| | Linea per cocktail, come si preparano e relativo uso degli strumenti | |

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



Verifiche previste nell'anno

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



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

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

Totale ore di lezione del corso

Cremona 30/10/2024

Il Docente Dionisi Zoppi

*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.*