



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

**Classe : Primo Periodo Serale**

**Indirizzo: Enogastronomico**

**Disciplina: Laboratorio dei Servizi enogastronomici settore Cucina**

**Docente: Ruscelli Massimiliano**

**a. s. 2024/2025**

Cod. Unità  
Didattiche

*1° Quadrimestre*

Ore

Cod. Unità Didattiche	<i>1° Quadrimestre</i>	Ore
	<b>"La professione del cuoco"</b>	
A1-A-Pro-Eno-Ser	La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno.	1
A2-A-Pro-Eno-Ser	La brigata di cucina. Le diverse figure professionali.	2
A3-A-Pro-Eno-Ser	La cucina. Diverse tipologie di cucina. Le attrezzature dei diversi settori.	2
	<b>"L'igiene e la sicurezza sul lavoro"</b>	
B1-A-Pro-Eno-Ser	L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene dell'operatore professionale. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature. Il sistema H.A.C.C.P.	3
B2-A-Pro-Eno-Ser	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso	1
	<b>"Gli alimenti freschi e conservati"</b>	
C1-A-Pro-Eno-Ser	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni.	2
C2-A-Pro-Eno-Ser	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici.	2
C3-A-Pro-Eno-Ser	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria.	2
C4-A-Pro-Eno-Ser	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione.	2
C5-A-Pro-Eno-Ser	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio.	2



### 2° Quadrimestre

	<b>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</b>	
	<b>"Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia"</b>	
D1-A-Pro-Eno-Ser	L'operatività della cucina e il lavoro per partite.	8
D2-A-Pro-Eno-Ser	La preparazione degli alimenti per diverse cotture.	6
D3-A-Pro-Eno-Ser	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana.	7
D4-A-Pro-Eno-Ser	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana.	19

### Verifiche previste nell'anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	2
n°2	Orali – per una stima di ore	2
n°2	Altra tipologia – per una stima di ore	4

### Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinare)

<b>Totale ore di lezione del corso</b>		<b>66</b>

Cremona, 27 ottobre 2024

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.*