



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

**Classe I Br Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA**  
**Docente RUGGERI CRISTIAN**  
**a. s. 2025/2026**

Codice Unità Didattiche	Ore
-------------------------	-----

**1° Quadrimestre**

	<b>Unità di apprendimento A "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO"</b>	10
A1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	<b>Unità di apprendimento B "LA PROFESSIONE"</b>	4
B1-B-Pro-Eno	Introduzione al mondo del F&B	
B2-B-Pro-Eno	Lo staff di sala	
B3-B-Pro-Eno	Deontologia professionale – comportamento e galateo	
	<b>Unità di apprendimento C "GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE</b>	5
C1-B-Pro-Eno	I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte	
	<b>Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"</b>	16
D1-B-Pro-Eno	Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e l'attrezzatura	
D2-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto	
D3-B-Pro-Eno	Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; servizio al guèridon	
D4-B-Pro-Eno	Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscolate	

**2° Quadrimestre**

	<b>Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"</b>	16
D1-B-Pro-Eno	Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e l'attrezzatura	
D2-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto	
D3-B-Pro-Eno	Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; servizio al guèridon	
D4-B-Pro-Eno	Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscolate	

**Verifiche previste nell'anno**

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



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

<i>Uda</i>	<i>"Attenti puliti e ordinati"</i>	<i>7</i>

***Totale ore di lezione del corso 66***

Cremona \_29/09/2025

Il Docente \_\_\_\_Ruggeri Cristian

**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.