



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

**Classe II 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 E "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 2"</b>	8
El-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro	
E2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
E3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
E4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	<b>Unità di apprendimento F "ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO"</b>	7
Fl-B-Pro-Eno	Momenti di servizio, menu di servizio	
F2-B-Pro-Eno	Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.	
	<b>Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"</b>	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) - servizio delle bevande	

**2° Quadrimestre**

	<b>Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"</b>	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) - servizio delle bevande	

**Verifiche previste nell'anno**

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



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

<i>Uda</i>	<i>"Mangiar bene per viver sani"</i>	7

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

Cremona, 29/09/2025

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.