



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

**Classe II Cr Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Disciplina LAB SERV ENO di SALA E VENDITA**

Disciplina LAB. SERV. ENO. di SISTEMI Docente DIONISI ZOPPI

a. s. 2025/2026

| Codice Unità Didattiche | | Ore |
|-------------------------|---|-----|
| 1° Quadrimestre | | |
| | Unità di apprendimento E “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 2°” | 8 |
| E1-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 | |
| | Unità di apprendimento F “ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO” | 8 |
| F1-B-Pro-Eno | Momenti di servizio, menu di servizio | |
| F2-B-Pro-Eno | Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio. | |
| | Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°” | 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

| | Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°” | 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> | <i>6</i> |
| | | |
| | | |

Totale ore di lezione del corso 66

Cremona 27/10/2025

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.