



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

**Classe: 4Ab**

**Indirizzo: Sala e vendita**

**Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**

**Docente: Clara Maria Bertoglio**

**A.S. 2025/2026**

**1° Quadrimestre**

Ore

Codice U.D.	<b>Unità di apprendimento A “Il sistema di H.A.C.C.P.”</b>	
A1-T ProEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	5
A2-T ProEno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P</i>	5
A3-T ProEno	<i>La sicurezza alimentare e il pacchetto igiene</i>	5

Codice U.D.	<b>Unità di apprendimento B “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro”</b>	
B1-T ProEno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
B2-T ProEno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2
B3-T ProEno	<i>La normativa di riferimento</i>	2

Codice U.D.	<b>Unità di apprendimento C “Il valore culturale del cibo e il rapporto tra gastronomia e società.”</b>	
C1-T ProEno	<i>Il cibo come esperienza culturale</i>	3
C2-T ProEno	<i>Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio</i>	3
C3-T ProEno	<i>Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale</i>	3

**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.



## 2° Quadrimestre

Codice U.D.	<b>Unità di apprendimento D “Gli alimenti, i prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità”</b>	
D1-T ProEno	<i>Definizione di qualità e i fattori che la determinano</i>	5
D2-T ProEno	<i>Le certificazioni</i>	5

Codice U.D.	<b>Unità di apprendimento E “La qualità alimentare”</b>	
E1-T ProEno	<i>La ristorazione e le classi ristorative</i>	5
E2-T ProEno	<i>La ristorazione commerciale e la ristorazione industriale</i>	5
E3-T ProEno	<i>Il menu e la carta: la struttura, le tipologie di menu, menu programmati.</i>	5
E4-T ProEno	<i>La redazione del menù e il rapporto con la clientela</i>	4

### Verifiche previste nell'anno

<i>n°4</i>	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	4
<i>n°1</i>	<i>Orali – per una stima di ore</i>	3
<i>n°</i>	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i>	

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

**Totale ore di lezione del corso**

66

Cremona, 02 ottobre 2025

Il Docente Bertoglio Clara Maria

**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.