



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

Classe: 5[^] Ab Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Disciplina: LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA

Docente Dionisi Zoppi

a. s. 2025/2026

Codice Unità Didattiche

Ore

1^o Quadrimestre

	Unità di apprendimento A "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5^o"	9
A1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
A5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento B "OBBLIGHI E RESPONSABILITA'"	10
B1-T-Pro-Eno	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore	
B2-T-Pro-Eno	Obblighi del cliente	
	Unità di apprendimento C "DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA 2^o"	16
C1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
C2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
C3-T-Pro-Eno	Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande	
C4-T-Pro-Eno	I marchi di tutela	
	Unità di apprendimento D "ENOLOGIA 3^o"	16
D1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola delle regioni italiane	
D2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola europea ed extra-europea	
D3-T-Pro-Eno	La carta dei vini	
D4-T-Pro-Eno	L'analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino	
	Unità di apprendimento E "LABORATORIO 5^o"	31
E1-B-Pro-Eno	L'organizzazione del banco bar	
E2-B-Pro-Eno	I cocktails – definizione e composizione (IBA)	
E3-B-Pro-Eno	Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails	
E4-T-Pro-Eno	Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi	
E5-T-Pro-Eno	La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette	
E6-T-Pro-Eno	L'operatività e il servizio in sala	

2^o Quadrimestre

	Unità di apprendimento E "LABORATORIO 5^o"	31
E1-B-Pro-Eno	L'organizzazione del banco bar	
E2-B-Pro-Eno	I cocktails – definizione e composizione (IBA)	
E3-B-Pro-Eno	Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails	



E4-T-Pro-Eno	Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi	
E5-T-Pro-Eno	La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette	
E6-T-Pro-Eno	L'operatività e il servizio in sala	
	Unità di apprendimento F “OFFERTA ENOGASTRONOMICA”	16
F1-T-Pro-Eno	Pianificare l'offerta enogastronomica	
F2-T-Pro-Eno	Programmare l'offerta enogastronomica	
F3-T-Pro-Eno	Comunicare l'offerta enogastronomica	
	Unità di apprendimento G “L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°”	12
G1-T-Pro-Eno	Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)	
G2-T-Pro-Eno	Gli aspetti del mercato ristorativo	
G3-T-Pro-Eno	La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina	
	Unità di apprendimento H “LA BIRRA, I DISTILLATI, I LIQUORI E GLI AMARI”	12
H1-T-Pro-Eno	La produzione della birra	
IH-T-Pro-Eno	La distillazione	
H3-T-Pro-Eno	Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal	

Verifiche previste nell'anno

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

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

Uda Multidisc.	il Delivery	4
Uda Ed. Civica	Gli organismi comunitari ed internazionali”	

Totale ore di lezione del corso 165

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.