



## PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- 
- 

Classe: **Terza**

Codice  
U. D.

Ore

| Codice U. D.  | Unità di apprendimento<br><i>Unità didattiche</i><br><b>Unità di apprendimento A “L’igiene e la sicurezza sul lavoro-3”</b> | Ore |
|---|---|-----|
| A1-T-Pro-Eno  | Il sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare   | 4   |
| A2-T-Pro-Eno  | Il sistema di H.A.C.C.P.  | 2   |
| A3-T-Pro-Eno  | L'applicazione delle regole di autocontrollo nella produzione dei pasti   | 2   |
| A4-T-Pro-Eno  | La prevenzione antinfortunistica  | 3   |
| A5-T-Pro-Eno  | La prevenzione e la salvaguardia della salute   | 2   |
| A6-T-Pro-Eno  | Le norme di primo soccorso  | 1   |
| <b>Unità di apprendimento B “Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina-1”</b> |   |     |
| B1-T-Pro-Eno  | Gli ingredienti di origine vegetale   | 2   |
| B2-T-Pro-Eno  | Gli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana   | 2   |
| B3-T-Pro-Eno  | Le farine e gli usi di cucina   | 2   |
| B4-T-Pro-Eno  | Gli ingredienti di origine animale  | 3   |
| B5-T-Pro-Eno  | Le caratteristiche delle carni bianche e rosse ed della selvaggina  | 2   |
| B6-T-Pro-Eno  | I prodotti ittici italiani  | 3   |
| B7-T-Pro-Eno  | Gli ingredienti di pasticceria  | 3   |
| B8-T-Pro-Eno  | La pasticceria tradizionale   | 3   |

### **Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



| <i>Unità di apprendimento C "Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio-1"</i> |  |   |
|---|--|---|
| C1-T-Pro-Eno  | Le regole di compilazione del menu                 | 4 |
| C2-T-Pro-Eno  | La denominazione d'origine dei prodotti alimentari | 4 |
| C3-T-Pro-Eno  | I piatti della cucina italiana                     | 4 |

| <i>Unità di apprendimento D "Il laboratorio: le tecniche di base e le preparazione di piatti semplici-1"</i> |  |    |
|--|--|----|
| D1-T-Pro-Eno   | L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia                        | 38 |
| D2-T-Pro-Eno   | La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture                  | 15 |
| D3-T-Pro-Eno   | la preparazione degli antipasti tipici italiani  | 15 |
| D4-T-Pro-Eno   | Preparazione di primi piatti della cucina italiana                                     | 15 |
| D5-T-Pro-Eno   | La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana | 15 |
| D6-T-Pro-Eno   | La preparazione di vegetali e contorni   | 15 |
| D7-T-Pro-Eno   | Le preparazione di dessert semplici e composti   | 15 |

| <i>Unità di apprendimento E "La gestione economica della cucina-1"</i> |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| E1-T-Pro-Eno   | I principali costi del settore cucina | 5 |
| E1-T-Pro-Eno   | Gli acquisti del settore cucina       | 5 |
| E1-T-Pro-Eno   | La modulistica del settore cucina     | 4 |

Classe: **Quarta**

Codice U.D. *Unità di apprendimento* Ore  
*Unità Didattiche*

***Unità di apprendimento F "L'igiene e la sicurezza sul lavoro-4"***

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| F1-T-Pro-Eno | Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare | 4 |
| F2-T-Pro-Eno | L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.                  | 2 |
| F3-T-Pro-Eno | L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo                 | 2 |
| F4-T-Pro-Eno | La prevenzione antinfortunistica                                       | 3 |
| F5-T-Pro-Eno | Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro | 2 |
| F6-T-Pro-Eno | L'applicazione delle norme di Primo Soccorso                           | 1 |

***Unità di apprendimento G "Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina-2"***

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| G1-T-Pro-Eno | Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale                     | 3 |
| G2-T-Pro-Eno | Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana | 2 |
| G3-T-Pro-Eno | Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti  | 2 |
| G4-T-Pro-Eno | Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina             | 4 |
| G5-T-Pro-Eno | Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei            | 3 |
| G6-T-Pro-Eno | I prodotti di pasticceria ed i semilavorati                            | 3 |

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



| <i>Unità di apprendimento H” Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio-2”</i> |  |   |
|---|--|---|
| H1-T-Pro-Eno  | L'applicazione delle regole di compilazione del menu   | 4 |
| H2-T-Pro-Eno  | I prodotti della gastronomia italiana. I prodotti biologici, la filiera corta KM 0, i prodotti tipici. La classificazione degli alimenti in gamme. | 8 |
| H3-T-Pro-Eno  | I menù nella ristorazione e nelle diverse occasioni  | 4 |

| <i>Unità di apprendimento I” Il laboratorio: le tecniche operative nella preparazione dei diversi piatti-2”</i> |  |    |
|---|--|----|
| I1-T-Pro-Eno  | L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia  | 15 |
| I2-T-Pro-Eno  | La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture                                    | 15 |
| I3-T-Pro-Eno  | La preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali  | 15 |
| I4-T-Pro-Eno  | Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale                                     | 10 |
| I5-T-Pro-Eno  | La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale | 15 |
| I6-T-Pro-Eno  | La preparazione di vegetali e contorni   | 10 |
| I7-T-Pro-Eno  | La preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale                                       | 10 |

| <i>Unità di apprendimento L” La gestione economica della cucina-2”</i> |   |   |
|--|---|---|
| L1-S-Eno   | Il food cost del settore cucina cenni                     | 4 |
| L2-S-Eno   | I canali di acquisto del settore cucina cenni             | 3 |
| L3-S-Eno   | L'applicazione della modulistica del settore cucina cenni | 3 |

Classe: **Quinta**

|             |  |     |
|-------------|--|-----|
| Codice U.D. | <i>Unità di apprendimento</i><br><i>Unità Didattiche</i> | Ore |
|-------------|--|-----|

***Unità di apprendimento M “Il sistema di H.A.C.C.P.”***

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| M1-T-Pro-Eno | Analisi del sistema di autocontrollo             | 3 |
| M2-T-Pro-Eno | Simulazione del caso operativo del sistema HACCP | 5 |

***Unità di apprendimento N “Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro ”***

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| N1-T-Pro-Eno | Analisi del piano di sicurezza in azienda               | 2 |
| N2-T-Pro-Eno | Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda | 2 |

***Unità di apprendimento O “Dall'alimento al piatto”***

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| O1-T-Pro-Eno | La qualità degli alimenti                                       | 4 |
| O2-T-Pro-Eno | Le certificazioni di qualità                                    | 2 |
| O3-T-Pro-Eno | La qualità attraverso l'etichetta e la sostenibilità ambientale | 4 |

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



**Unità di apprendimento P “Le intolleranze alimentari ed i menu specifici”**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| P1-T-Pro-Eno | Le principali intolleranze alimentari                                 | 3 |
| P2-T-Pro-Eno | I menù specifici pe le persone che presentano intolleranze alimentari | 3 |

**Unità di apprendimento Q “Le preparazioni in laboratorio-1”**

(menu programmati nel primo quadrimestre)

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| Q1-T-Pro-Eno | Le tecniche operative, l’impiattamento ed il servizio | 10 |
| Q2-T-Pro-Eno | La preparazione di piatti nazionali e internazionali  | 16 |
| Q3-T-Pro-Eno | La preparazione di menu a tema specifici              | 10 |
| Q4-T-Pro-Eno | Il lavoro in autonomia                                | 10 |

**Unità di apprendimento R “Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio”**

|              |   |   |
|--------------|---|---|
| R1-T-Pro-Eno | Le strutture ricettive e di ristorazione, ristorazione commerciale e collettiva | 3 |
| R2-T-Pro-Eno | Il catering e la sua organizzazione   | 3 |
| R3-T-Pro-Eno | Il banqueting e la sua organizzazione   | 3 |
| R4-T-Pro-Eno | Le tipologie di menu e di buffet  | 2 |

**Unità di apprendimento S “Le preparazioni in laboratorio-2”**

(menu programmati nel secondo quadrimestre)

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| S1-T-Pro-Eno | Le tecniche contemporanee, l’impiattamento ed il servizio   | 5  |
| S2-T-Pro-Eno | La preparazione di piatti nazionali e internazionali  | 8  |
| S3-T-Pro-Eno | La preparazione di menu a tema specifici e la cucina del riciclo  | 9  |
| S4-T-Pro-Eno | Il lavoro in autonomia  | 10 |
| S5-T-Pro-Eno | La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione, l’affumicamento. | 18 |

**Unità di apprendimento T “Il food&beverage manager”**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| T1-T-Pro-Eno | Il ruolo, la carriera e la responsabilità  | 3 |
| T2-T-Pro-Eno | La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, la gestione del personale, il marketing. | 3 |

**Unità di apprendimento U “Il Lessico di cucina”**

|              |  |   |
|--------------|--|---|
| U1-T-Pro-Eno | Il linguaggio specifico dell’operatore di cucina | 3 |
| U2-T-Pro-Eno | L’utilizzo della terminologia di settore         | 3 |

Data ultima revisione: febbraio 2022

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali