



PIANO di LAVORO Standard

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

Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **Sala e Vendita**

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

Classe: **Quarta**

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

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

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
A4-T ProEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	5

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

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

Unità di apprendimento C “Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.”

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

Unità di apprendimento D “ Gli alimenti, i prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità”

D1-T ProEno	<i>Definizione di qualità e i fattori che la determinano</i>	2
D2-T ProEno	<i>Le certificazioni</i>	2

Unità di apprendimento E “La qualità alimentare”

E1-T ProEno	<i>La ristorazione e le classi ristorative</i>	4
E2-T ProEno	<i>La ristorazione commerciale e la ristorazione industriale</i>	4
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 menu e il rapporto con la clientela</i>	2

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



Classe: **Quinta**

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

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

F1- T ProEno	<i>Analisi del sistema di autocontrollo</i>	2
F2- T ProEno	<i>Simulazione del caso operativo del sistema Haccp</i>	4

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

G1- T ProEno	<i>Analisi del piano di sicurezza in azienda</i>	2
G2- T ProEno	<i>Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda</i>	2

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

H1- T ProEno	<i>Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H2- T ProEno	<i>Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione</i>	4
H3- T ProEno	<i>Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico</i>	2

Unità di apprendimento D “Il servizio a buffet”

I1- T ProEno	<i>Le caratteristiche del servizio a buffet</i>	3
I2- T ProEno	<i>Le tipologie di buffet</i>	3
I3- T ProEno	<i>L'organizzazione del servizio</i>	4

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

L1- T ProEno	<i>Le principali intolleranze alimentari</i>	3
L2- T ProEno	<i>I menu specifici pe le persone che presentano intolleranze alimentari</i>	3

Unità di apprendimento F “L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa”

M1- T ProEno	<i>La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento</i>	3
M2- T ProEno	<i>L tipologie di produzione ei modelli organizzativi</i>	3
M3- T ProEno	<i>Il sistema di distribuzione, legame caldo, refrigerato, surgelato.</i>	3
M4- T ProEno	<i>Le nuove tecniche di cottura</i>	3

Unità di apprendimento G “Restaurant e management”

N1- T ProEno	<i>Il food&beverage manager</i>	3
N2- T ProEno	<i>La doppia piramide alimentare</i>	3
N3- T ProEno	<i>La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo</i>	4

Unità di apprendimento H “Il Lessico di cucina”

O1- T ProEno	<i>Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina</i>	2
O2- T ProEno	<i>L'utilizzo della terminologia di settore</i>	2

Data ultima revisione: gennaio 2023

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