



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

**Classe: 1Cr**

**Indirizzo: Enogastronomia**

**Disciplina: laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina**

**Docente: Vona Giuseppe**

**a. s. 2024/2025**

Cod. Unità  
Didattiche

*1° Quadrimestre*

Ore

<b>UDA A</b>	<b>“La professione e le basi dell’enogastronomia e la cucina”</b>	
A1-B-Pro-Eno	Le diverse figure professionali, l’organizzazione del personale di cucina. La deontologia professionale e le regole da rispettare.	2
A2-B-Pro-Eno	L’ambiente di cucina. La cucina di qualità. La suddivisione dei settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali. Le diverse attrezzature e gli utensili.	3
<b>UDA B</b>	<b>“L’igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al settore ristorativo”</b> <b>(Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)</b>	
B1-B-Pro-Eno	L’igiene professionale del cuoco. La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.	3
B2-B-Pro-Eno	L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente di cucina.	4
<b>UDA C</b>	<b>“Le basi tecniche ed i principi della gastronomia”</b> <b>(Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)</b>	
C1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali. I prodotti derivati.	4
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e le spezie.	4
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria.	3
C4-B-Pro-Eno	I menu, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta. Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana.	4



## 2° Quadrimestre

	<i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>	<b>33</b>
<b>UDA D</b>	<b>“Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l’operatività ed il riordino.”</b>	
D1-B-Pro-Eno	L’organizzazione del lavoro. Le tecniche operative di base. La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi tagli). Le cotture degli alimenti.	4
D2-B-Pro-Eno	I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni	1
D3-B-Pro-Eno	Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici	1

## Verifiche previste nell’anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	4
n°	Orali – per una stima di ore	2
n°4	Altra tipologia – per una stima di ore	8

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

Attenti, puliti e ordinati	7
----------------------------	---

**Totale ore di lezione del corso** 66

Cremona, 30 ottobre 2024

Il Docente : Vona Giuseppe

*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.*