



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

Classe II Ar Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA
Docente RUGGERI CRISTIAN
a. s. 2024/2025

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento E “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 2°”	8
E1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro	
E2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
E3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
E4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	Unità di apprendimento F “ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO”	8
F1-B-Pro-Eno	Momenti di servizio, menu di servizio	
F2-B-Pro-Eno	Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.	
	Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°”	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l’allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l’attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

2° Quadrimestre

	Unità di apprendimento G “LABORATORIO 2°”	18
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l’allestimento di buffet	
G3-B-Pro-Eno	Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l’attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	
G5-B-Pro-Eno	La vite e il vino (cenni) – servizio delle bevande	

Verifiche previste nell’anno

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



--	--	--

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

<i>Uda</i>	<i>“Mangiar bene per viver sani”</i>	<i>6</i>

Totale ore di lezione del corso *66*

Cremona __29/10/2024

Il Docente __ Ruggeri Cristian

*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.*