



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

**Classe II Cr 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***

|              |                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento E "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 2°"</b>                                                                                                                                                          | 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                                                                                                                                                                                         |    |
|              | <b>Unità di apprendimento F "ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO"</b>                                                                                                                                                                     | 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.                                                                                                                                                             |    |
|              | <b>Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"</b>                                                                                                                                                                                | 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***

|              |                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"</b>                                                                                                                                                                                | 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.*