



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

Classe 2Cr Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

A.S. 2023/2024

Cod. Unità  
Didattiche

***1° Quadrimestre***

Ore

<b>UDA E</b>	<b>“La professione del cuoco”</b>	
E1-B-Pro-Eno	La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno.	1
E2-B-Pro-Eno	La brigata di cucina. Le diverse figure professionali	2
E3-B-Pro-Eno	La cucina. Diverse tipologie di cucina. Le attrezzature dei diversi settori.	2
<b>UDA F</b>	<b>“L’igiene e la sicurezza sul lavoro”</b>	
F1-B-Pro-Eno	L’igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L’igiene dell’operatore professionale. L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente e delle attrezzature. Il sistema H.A.C.C.P.	3
F2-B-Pro-Eno	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso	1
<b>UDA G</b>	<b>“Gli alimenti freschi e conservati”</b>	
G1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati. I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni.	2
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici.	2
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria.	2
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione.	2
G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio.	2



## 2° Quadrimestre

	<i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>	
<b>UDA H</b>	<b>“Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia”</b>	
H1-B-Pro-Eno	L'operatività della cucina e il lavoro per partite.	8
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture.	6
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana.	7
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana.	19

## Verifiche previste nell'anno

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

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

Mangiar bene per vivere sani	6
<b>Totale ore di lezione del corso</b>	<b>66</b>

Cremona, 31 ottobre 2023

Il Docente Ruscelli Massimiliano

*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.*