

PIANO DIDATTICO "RISTORA"

LEZIONI TEORICHE - Competenze di base			
n°	Titolo UF	n° ore	Nominativo docente
1	Lingua Italiana	62	TURINI
2	Lingua Inglese	58	BIANCHI
3	Matematica, algebra e geometria	60	FABBRONI
4	Scienze della terra	36	FABBRONI
5	Informatica di base	46	CROCETTI
6	Storia	60	PICCHIANTI
7	Cultura del lavoro, Diritto e pari opportunità	45	BURGELLO
367			
LEZIONI TEORICHE - Propedeutiche			
8	Elementi di tecnica commerciale e contabilità	32	PALACINO
9	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo H	32	VALDAMBRINI
10	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organi	30	CROCETTI
10	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organi	44	MUGNAI
11	Microlingua Inglese di settore	32	FONTI
12	Scienze dell'alimentazione, principi di Merceologia degli alimenti ed elementi di Dietetica	74	VALDAMBRINI
13	Tipologie di menù e abbinamento cibo-vino	24	FERRAIOLI
13	Tipologie di menù e abbinamento cibo-vino	100	MARZI
368			

ATTIVITA' LABORATORIALE			
n°	Titolo UF	n° ore	Nominativo docente
14	Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del Servizio Ristorativo	100	GHIORI
14	Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del Servizio Ristorativo	40	FERRAIOLI
15	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime	100	INCROCCI
16	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili, attrezzature	80	LAFRATTA
17	Tecniche di cottura e preparazione piatti	100	PASCARELLA
17	Tecniche di cottura e preparazione piatti	110	GHINASSI
18	Tecniche di presentazione e decorazione piatti	205	BALESTRERI
735			

TIROCCINIO FORMATIVO		
n°	Titolo UF	n° ore
19	Tiroccinio formativo	630

630
ore totali 2100