



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



**MOD. 186/UD**

<b>Materia</b>	<b>LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA</b>
<b>Classe</b>	<b>Classe 5C SV</b>
<b>Docente</b>	<b>Biagio Cepparulo</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 05.05.2023	<b>50</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>10</b>

## Competenze disciplinari

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi.		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.		X	
controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.		X	
formulare standard qualitativi, quantitativi delle derrate alimentari e di ogni altro prodotto necessario ai fini della produzione di un pasto.			X
pianificare gli acquisti e controllare la qualità delle derrate alimentari.			X
gestire i rapporti con i fornitori.		X	
controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).		X	
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale		X	
Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.		X	
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse culture gastronomiche			X



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



del territorio internazionale per macro-aree: Europa, Nord America, Sud America, Nord africa, Cucina Orientale.			
Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà ristorative; pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione del menù.		X	
Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico		X	
Il sistema HACCP		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Prodotti della ristorazione veloce: sandwich e club sandwich	2
2	Prodotti da servire in servizi di banqueting: piccoli canapè di caprino e nocciole	2
3	Prodotti da servire in servizi di banqueting: crostini, tartellette e bignè farciti con mousse ai formaggi	2
4	Cotture delle uova in acqua: uova alla coque Cotture delle uova nei grassi omelette al prosciutto con pane tostato e riccioli burro. I tagli della frutta: macedonia di frutta fresca	2
5	Prodotti della ristorazione veloce, fritto: i risolles	2



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



6	Prodotti della ristorazione veloce, la sfoglia: dartoise	2
7	I prodotti alimentari e le etichette alimentari: Bresaola con rucola e grana, lardo di colonnata con noci, confettura e miele, salame felino, misto di salumi	2
8	Le insalate composte: Insalata di pollo in yogurt	2
9	I centrifugati: L'angolo dei centrifugati proteici, centrifugato ai lamponi, centrifugato ananas e yogurt, centrifugato all'avocado e basilico	2
10	La ristorazione collettiva: gli aperitivi (Sciatt con bresaola, Gazpacho)	2
11	Le insalate e le salse emulsionate fredde: nizzarda, capricciosa, di pollo, salsa maionese vinaigrette, e citronette.	2
12	Cucina Interazionale, I prodotti tipici: Tortilla de patatas	2
13	L'angolo dei centrifugati disintossicanti: Detox, Succo verde, La carne bianca: Scaloppine di vitello al succo di limone	2
14	Le insalate autunnali: Insalata di arance finocchi e gamberi	2
15	La prima colazione: Toast french alle mele, canapès di caprino e nocciole, cloqué monsieur, tramezzini al prosciutto, e al tonno.	2
16	Cucina orientale: la frittura, Ortaggi in tempura	2
17	L'angolo dei centrifugati energizzanti ed energetici: Centrifugato vitaminica ai ravanelli La carne rosea/bianca: Scaloppine al succo di arancia.	2
18	La cucina Internazionale Svizzera Tedesca: Rosti di patate	2
19	I primi piatti a base di semolino: gnocchi alla romana	2
20	Le crepes base: crepes dolci (crema cioccolato, crema pasticceria, marmellata)	2
21	Le principali tecniche di cottura: per immersione in (olio e burro chiarificato): cotoletta milanese: in olio e in burro chiarificato	2



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



22	Le uova cotte in acqua senza guscio: uova poché (versione francese), e in camicia (versione italiana).	2
23	Spiegazione diversità: con zafferano pistilli e zafferano buste: Risotto allo zafferano	2
24	Nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegana, vegetariana, crudista, musulmana etc.): Insalata di uva bianca, nera e rosa, Insalata di avocado, -Tramezzini saporiti	2
25	I pesci piatti: Sogliole alla mugnaia	2
26	Cucina tradizionale locale: Scaloppine alla lombarda	2
27	Le insalate tradizionali: La visione delle più importanti erbe aromatiche spezie/erbe, Risotto alle erbe	2
28	Le insalate: Insalata mista con tarassaco, insalata ravanelli con rucola.	2
29	La cucina semi vegetariana: Cetrioli sedano alla smetana, Insalata di salmone e gamberi. Pomodori farciti ai ceci.	2
30	Insalate composte: Insalata di puntarelle	2

Le ore previste per il periodo finale saranno effettuate attraverso lezioni pratiche per completare gli argomenti preventivati ad inizio anno

### Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari, attività individuali, lezioni in laboratorio frontali propedeutiche e per sottolineare fasi tecniche di lavorazione, cotture, produzione, uso di attrezzature.

### Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio e aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file, derrate fornite dalla scuola. Computer di classe, tablet e smartphone per ricerche e condivisioni.



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Le interrogazioni sono state sempre effettuate in itinere durante le lezioni, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Relazioni, ricerche, presentazioni PPT. Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menu.
Pratiche	In itinere in laboratorio.

Milano, 05/05/2023

Il docente

Biagio Cepparulo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020