



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

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

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

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

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

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



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>Laboratorio di sala e vendita</b>
<b>Classe</b>	<b>5C SV</b>
<b>Docente</b>	<b>Puccio Antonio</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA C</b>

#### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 05.05.2023	<b>86</b>
Ore di lezione ed. all'imprenditorialità effettuate al 05.05.2023	<b>9</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>16</b>

#### Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
IL MANAGER DELLA RISTORAZIONE		<b>X</b>	
CATERING & BANQUETING GESTIONE OPERATIVA CHECK LIST	<b>X</b>		
GESTIONE DEI VARI STILI DI SERVIZIO	<b>X</b>		
GESTIONE CARICO, SCARICO, INVENTARIO IL DRINK COST – PREZZO DI VENDITA		<b>X</b>	
TECNICHE DI MESCITA – IL FLAIR – FREE POURING SYSTEM CREARE UN COCKTAIL		<b>X</b>	
I PRINCIPALI COCKTAIL I.B.A.		<b>X</b>	
IL SOMMELIER: GLI ACQUISTI, SERVIZIO E MESCITA - TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI		<b>X</b>	
ABBINAMENTO CIBO - VINO		<b>X</b>	
LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ESTERA: FRANCIA, SPAGNA, PAESI EXTRAEUROPEI		<b>X</b>	
FLAMBEE: RICETTE E PREPARAZIONE	<b>X</b>		
LA MISE EN PLACE.: GESTIONE DEGLI SPAZI, DISPOSIZIONE DI COPERTI	<b>X</b>		
BUFFET, COCKTAIL PARTY, BANCHETTO ETC	<b>X</b>		
IL FOOD BEVERAGE COST		<b>X</b>	



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

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

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

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

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

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



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<b>DIRITTI E DOVERI DA C.C.N.L.</b>		X	
<b>UTILIZZO DELLE LINGUE PRINCIPALI NELL'AMBITO PROFESSIONALE</b>		X	
<b>CULTURA DELLA SALUTE E STORIA ALIMENTARE</b>		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Moduli e relative unità didattiche ( titolo)	Ore
1	<b>Il Bar : principali bevande calde</b>	<b>14</b>
2	<b>Il bar : le bevande miscelate</b>	<b>20</b>
3	<b>Sala : allestimento per servizi di buffet, pranzi e cene di gala, stili di servizio</b>	<b>38</b>
4	<b>Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani e stranieri</b>	<b>20</b>
5	<b>Il carrello dei formaggi in sala</b>	<b>6</b>
6	<b>La cucina di sala: tecniche di lavorazioni in sala</b>	<b>10</b>
7	<b>Ripasso e recupero</b>	<b>12</b>

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a ..... e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Metodo della ricerca
---



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

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

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

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

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

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



MOD.186/UD

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Libri di testo
- Fotocopie
- Riviste specializzate
- Audiovisivi

Studio in classe,  
Pratica nei Laboratori di sala e vendita  
eventi esterni.

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	<b>2</b>	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	<b>2</b>	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	<b>6</b>	

Milano,05/05/2023

Il docente



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020