



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Materia	Enogastronomia settore sala e vendita
Classe	5asv
Docente	Grillo
Libri di testo adottati	TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA "C" EDIZIONI PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.23	89
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<u>SOMMELLERIE :</u> ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO ESAME ORGANOLETTICO DEL CIBO ABBINAMENTO CIBO-VINO DEGUSTAZIONI DI VINI CON COMPILAZIONE SCHEDA AIS ENOGRAFIA INTERNAZIONALE (FRANCIA , SPAGNA, PORTOGALLO) METODO CLASSICO		X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

<p>CAFFETTERIA/BARTENDING PREPARAZIONE COCKTAIL I.B.A TWIST ON CLASSIC LE TECNICHE DI MISCELAZIONE (FLAIR, FREE POORING, SHAKE, SHAKE AND STRAIN, MIXING, BUILD, LAYER, FROZEN, MUDLER) DRINK COST ESTRAZIONE CAFFÈ FILTRO CALCOLO ALCOLICO NEI COCKTAILS PULIZIA MACCHINA ESPRESSO E MACINADOSATORE CON PRODOTTI SPECIFICI. TARATURA DELLE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE CAFFÈ ESPRESSO LA CAFFETTERIA CREATIVA IL SERVIZIO DEGLI APERITIVI : VERMOUTH, BITTER, VINI LIQUOROSI IL SERVIZIO DEI DISTILLATI E LIQUORI</p>		X	
<p>BANQUETING LA PIANIFICAZIONE DEI SERVIZI DI BANQUETING (BUFFET, CENE DI GALA, COCKTAIL PARTY)</p>		X	
<p>SERVIZI DI SALA MISE EN PLACE SERVIZIO DELLE INSALATE PIANIFICAZIONE DELLA CARTA/MENÙ ALLERGENI PRESENTI NEL MENÙ FLAMBEÈ (CUCINA DI SALA) IL SERVIZIO DEI FORMAGGI LA SFILETTATURA DEL SALMONE</p>		X	
<p>Preparazioni Home Made Le arie La sferificazione Le gelatine La gassatura La chiarificazione: Milk Washing, colla di pesce Uso del: frutta frizzante Le Foam o Spume</p>		X	
<p>UDA la mia azienda ristorativa sostenibile</p>	X		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Haccp Sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.	X		
Norme di sicurezza Controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Costruzione del sé: Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio. Agire in modo autonomo e responsabile, e conoscere il regolamento di accesso ai laboratori. Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri.		X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

<p>Progettare: formulare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>		X	
<p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.</p>		X	
<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>		X	
<p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline</p>		X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	SOMMELLERIE : Esame organolettico del vino, esame organolettico del cibo, degustazioni vini, enografia internazionale, metodo classico, abbinamento cibo-vino, il servizio dello spumante Il metodo classico	20
2	BAR: le tecniche di miscelazione, drink cost, calcolo dell'alcool nei cocktail, cocktails I.B.A, taratura macchina espresso, pulizia macchina espresso e macinadosatore con prodotti specifici, twist on classic, creazione individuale di long drinks, pre dinner e after dinner, il servizio degli aperitivi in bottiglia, vermouth, bitter e vini liquorosi Food and cocktail Pairing Home Made: Arie, gassatura, chiarificazione, gelatine, sferificazione, Rapid infusion, foam, frutta frizzante	27
3	SERVIZIO RISTORANTE: la mise en place, il servizio insalate, la cucina di sala, sfilettatura del salmone, il servizio dei formaggi, trancio del Carrè d'agnello	6
4	BANQUETING: la pianificazione di un evento (servizi interni ed esterni)	12
5	UDA " la mia idea ristorativa" Apertura di un ristorante tipico a Milano	20
6	CARTE E MENU' Pianificare una carta, gli allergeni, menù vegetariano, menù vegano	4
7	RIPASSO E RECUPERO	12

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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD.186/UD

Metodologie e strategie di insegnamento

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

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, 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.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano,

Il docente
Antonio Grillo