



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 |
| Classe | Classe 5Beno |
| Docente | Radaelli Paola |
| Libri di testo adottati | NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN |

| Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024 | |
|---|------------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 132 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.2024 | 106 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 12 |

Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|---|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi. | | X | |
| 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 | |



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

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

| | | | |
|--|---|---|--|
| 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 del territorio internazionale per macroaree: Europa, Nord America, Sud America, Nord africa, Cucina Orientale. | | x | |
| Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà ristorative; pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione del menù. | | x | |
| Il <i>foodcost</i> : valutazione degli ingredienti di una ricetta quantificando grammature/pax e costo piatto per la successiva valutazione e calcolo del prezzo di vendita. | | x | |
| Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico | x | | |
| Il sistema HACCP | 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

Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale | Raggiunta da | | |
|--|--------------|-------------|-------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| <p>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.</p> | x | | |
| <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 | | |



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>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>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.</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 | |
| <p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</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

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p> | | X | |
|---|--|---|--|

Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo | Ore |
|----|--|-----|
| 1 | <p>Evoluzione della cucina ai giorni nostri. Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.</p> | 4 |
| 2 | <p>Cucina tradizionale, Milanese: Zuppa di trippa alla milanese, risotto alla milanese con ossobuco, Fondo bianco, pan de mej, zabaglione, sbrisolona.</p> | 4 |
| 3 | <p>Cucina tradizionale Lombarda: Filetto di trota in carpione, sciatt con bresaola, pizzoccheri Valtellinesi, manzo all'olio, amor polenta.</p> | 4 |
| 4 | <p>Cucina tradizionale Regionale: Sarde in saor, canederli alla tirolese in brodo, risotto al nero di seppia, fegato alla veneziana, strudel di mele.</p> | 4 |
| 5 | <p>Cucina tradizionale Regionale: Vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con polenta, torta di mele.</p> | 4 |
| 6 | <p>Orecchiette con le cime di rapa, pasticciotto pugliese, panzerotti al pomodoro con ricotta salata, bombette pugliesi, focaccia pugliese.</p> | 4 |
| 7 | <p>I metodi di cottura: quali sono e come gestirli in modo corretto. Spiegazione e organizzazione per lo svolgimento dell'UDA sulla imprenditorialità</p> | 4 |
| 8 | <p>UDA Educazione civica "Noi cittadini del mondo" Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> | 6 |



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

| | | |
|----|--|---|
| 9 | Cucina tradizionale Regionale: Terrina di salmone con insalata novella, cozze alla tarantina, spaghetti alle vongole, calamari e gamberi fritti in tempura, frittelle croccanti di patate, gelato vaniglia e lingue di gatti | 4 |
| 10 | Menù con cotture sottovuoto: Baccala cotto sottovuoto con olio evo e spuma di aglio, calamari ripieni agli ortaggi 60° 20 minuti, petto d'anatra 54° 3 ore. Pasta frolla, crema pasticcera 84° tartellette frutta fresca. | 4 |
| 11 | UDA "Salute e benessere nella cucina globale" Preparazione di svariate ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti ittici scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. | 4 |
| 12 | Cucina tradizionale Regionale: Crostoni alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, burro maître d'hotel-salsa béarnaise, cantucci. | 4 |
| 13 | Cucina tradizionale Regionale: Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti. | 4 |
| 14 | Cucina tradizionale Regionale: Gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly. | 4 |
| 15 | UDA imprenditorialità: "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile del Trentino" La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Il servizio dove possibile verrà completato con la classe di sala. Menù: Smacafam trentini Crostoni di pane con cavolo cappuccio Ravioli di ricotta e funghi con crema di formaggio di malga petto d'anatra alla tirolese con le mele strudel classico con gelato vaniglia | 4 |



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

| | | |
|----|--|----|
| 16 | Menù per celiaci: Fonduta di taleggio per celiaci, gnocchi di patate senza glutine, pesto alla ligure, impasto per pizza senza glutine, plum-cake senza glutine, pasta di riso o mais. | 4 |
| 17 | Menù vegano/vegetariano: Galette di riso e lenticchie, muscolo di grano con insalata, polpette di fagioli bianchi con salsa al peperoncino, arancini al ragù vegano, Bicchierini chantilly vegana e cioccolato, riso soffiato e croccante al sesamo. | 4 |
| 18 | Cucina tradizionale Regionale: Torta pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale. | 4 |
| 19 | Cucina tradizionale Regionale: Caponata di melanzane alla siciliana, pesce spada in salmoriglio, arancini di riso, bucatini con le sarde, seadas, sarde a beccaficu, stocco alla mammolese. | 4 |
| 20 | Cucina tradizionale Regionale: Paniscia alla novarese, Focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, cotoletta alla milanese, patate parmantier, bonet piemontese. | 4 |
| 21 | UDA Educazione civica "Noi cittadini del mondo" La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno sulle tavole. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Preparazione Cucina Regionale: Sformato di baccala alla certosina, bianchetto di vitello, casoncelli alla bergamasca, crostata di frutta fresca. | 4 |
| 22 | Cucina tradizionale Regionale: Sformatino di broccoli e cavoli su crema di cannellini e di barbabietole rosse con pinoli, uva passa e curcuma. Carpaccio di branzino con finocchi, arance, olive, scorzette di arancia ed erba cipollina. Straccetti di pollo su letto di cipolle al vino rosso con carote, asparagi e gocce di aceto balsamico Coppa di frutti di stagione in gelatina alla menta. | 4 |
| 23 | Simulazione Prova Maturità | 12 |
| 24 | UDA "Salute e benessere nella cucina globale" Ortaggi in tempura, spaghetti di soia con gamberi (Pattay), pollo al curry con riso pilaf, focaccia pugliese, gelato ai frutti di bosco con lingue di gatto | 4 |



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

| | | |
|----|--|---|
| 25 | Cucina tradizionale Regionale: Margottini alla bergamasca, tortelli di zucca mantovana, scaloppine alla lombarda, patate boulanger | 4 |
| 26 | UDA Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile" La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Esporranno i piatti attraverso anche un PowerPoint Menu Regionale Toscana: Panzanella Salvia fritta con fonduta di pecorino toscano Tagliatelle al ragù di cinghiale Pollo alla cacciatora Purè di patate Focaccia dolce con uva e mousse di castagne | 4 |
| 27 | Menù vegano/vegetariano: Galette di riso e lenticchie, crespelle vegetariane, bocconcini di seitan con insalata, maionese vegana, crostata di pasta frolla e crema pasticcera vegana. | 4 |
| 28 | Cucina tradizionale Regionale: Spaghetti con le sarde, Tagliolini cacio e pepe, spaghetti al pomodoro, risotto ai frutti di mare, risotto al nero di seppia, risotto ai funghi. | 4 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a simulazioni di menu di cucina di diversa tipologia, realizzazione di menu con ingredienti a marchio di qualità e alla loro realizzazione.

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.



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

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

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|--|
| Orali | (Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo) |
| Scritte | (Relazione, ricerche presentazione, etc.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù. |
| Pratiche | In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico. |
| Teoria | Durante gli stop didattici la classe ha seguito lezioni pratiche organizzate dalla docente con esperti esterni. In una lezione teorica, la docente ha invitato due chef e un direttore di un ristorante stellato per approfondire argomenti riguardanti la gestione di un ristorante da tutti i punti di vista es: gestione fornitori, acquisti, costo pasto, reclutamento personale etc. |

Milano, 02/05/24

Il docente
Radaelli Paola



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020