



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>Enogastronomia</b>
<b>Classe</b>	<b>Classe 5 C eno</b>
<b>Docente</b>	<b>Cribiù Luca</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	<b>120</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>12</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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	
Controllare la produzione (coordinare le fasi di		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](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

conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).			
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	

### Competenze trasversali coinvolte



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

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<b>Costruzione del sé:</b> 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		
<b>Progettare:</b> 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.			x
<b>Comunicare:</b> 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.		x	
<b>Collaborare e partecipare:</b> interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla	x		



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

realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.			
<b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> 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.		X	
<b>Risolvere problemi:</b> 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.		X	
<b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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.		X	
<b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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.		X	

### Unità di Apprendimento svolte



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

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



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

11	<b>UDA "Salute e benessere nella cucina globale"</b> 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	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Crostini alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, burro maître d'hotel-salsa béarnaise, cantucci.	4
13	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti.	4
14	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly.	4
15	<b>UDA imprenditorialità: "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile del Trentino"</b> 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
16	<b>Menù per celiaci:</b> 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	<b>Menù vegano/vegetariano:</b> 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	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Torta pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.	4



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

19	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Caponata di melanzane alla siciliana, pesce spada in salmoriglio, arancini di riso, bucatini con le sarde, seadas, sarde a beccaficu, stocco alla mammolesse.	4
20	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Paniscia alla novarese, Focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, cotoletta alla milanese, patate parmantier, bonet piemontese.	4
21	<b>UDA Educazione civica "Noi cittadini del mondo"</b> 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. <b>Preparazione Cucina Regionale:</b> Sformato di baccala alla certosina, bianchetto di vitello, casoncelli alla bergamasca, crostata di frutta fresca.	4
22	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> 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	<b>Simulazione Prova Maturità</b>	18
24	<b>UDA "Salute e benessere nella cucina globale"</b> 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
25	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Margottini alla bergamasca, tortelli di zucca mantovana, scaloppine alla lombarda, patate boulangier	4
26	<b>UDA Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile"</b> 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 <b>Menu Regionale Toscana:</b> 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



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

27	<b>Menù vegano/vegetariano:</b> Galette di riso e lenticchie, crespelle vegetariane, bocconcini di seitan con insalata, maionese vegana, crostata di pasta frolla e crema pasticcera vegana.	4
28	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> 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

PROGRAMMAZIONE PRATICA 5 C ENO 23-24

5ceno triennio enogas.serv. ...	Compresenza: Simulazione prova pratica esame di stato	2
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Simulazione prova pratica esame di stato	5
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: preparazione ricette antispreco in collaborazione con la docente di sostegno	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Compresenza: Simulazione prova pratica esame di stato	2
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Simulazione prova pratica esame di stato	5
5ceno triennio enogas.serv. ...	Compresenza: Simulazione prova pratica esame di stato	2
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Simulazione prova pratica esame di stato	5
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: laboratorio: la cucina naturale, sformatino di broccoli e cavolfiori su crema di cannellini uvetta passa pinoli tostati e gocce di barbabietola, carpaccio di branzino su finocchi croccanti arance e olive, straccetti di pollo su letto di cipolle caramellate al vino rosso e carote glassate, coppa di frutti di stagione in gelatina alla menta. Preparazione banchetto.	
45ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Laboratorio: casoncelli bergamaschi al burro e salvia, sformato di baccalà alla certosina, bianchetto di vitello con ortaggi e polenta, costata di frutta fresca.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Partecipazione a incontro su intelligenza Artificiale e stesura documento PCTO e attività varie per documento	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Cucina Siciliana-Sarda: Arancini di riso al ragù, Caponata di melanzane alla siciliana, Pesce spada in salmoriglio, Stocco alla mammoese, seadas, focaccia. Recupero materiale: gnocco di patate al pomodoro.	4



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

5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Teoria, ripasso e spiegazione terminologia tecnica di settore	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Torta Pasqualina, pasta all' Amatriciana, Fricassea di agnello con uova e carciofi.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Laboratorio: la cucina vegana(Naturale) , lavoro in gruppi, Muscolo di grano con insalata novella e maionese alla curcuma, arancini di riso al ragù vegano ( ortaggi e tofu), polpettine di fagioli e ceci con salsa alla senape/peperone, gallette di riso e lenticchie, crema vegana alla vaniglia/al caffè, riso soffiato al cioccolato e croccante al sesamo.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: la cucina celiaca gnocchi di patate senza glutine, fonduta di taleggio per celiaci, pesto alla ligure, pizza e focaccia senza glutine, plum cake senza glutine	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Stop didattico: preparazione lavoro ppt la mia azienda ristorativa economica e sostenibile, menù, marchi di qualità e ragione sociale, correzione e analisi errori uda salute e benessere nella cucina globale. Ed civica, le differenze e la violenza di genere, la donazione del sangue.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Laboratorio: UDA disciplinare "il Trentino", lavoro a gruppi su: Smacafam, Crostone di pane tostato con burro aromatico e cavolo cappuccio, tortelloni con funghi e ricotta su fonduta di formaggio, petto d'anatra salsa mele e mirtilli, strudel di mele con gelato.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Gnocco fritto con salumi, Tagliatelle alla bolognese, Scaloppine ai funghi, Crocchette di patate, Bignè alla crema, Tortelli alla crema	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Ravioli ai carciofi trippa con fagioli, Pipi e patati (patate e peroni), Gnocchi di patate al pomodoro, Roll di trota frita, trota gratinata, Panna cotta con salsa ai frutti di bosco.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Crostini alla toscana, Anolini in brodo, Caciucco alla livornese, Zuppa inglese.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Stop didattico: preparazione e disosso del coniglio, recupero materiale: bianco mangiare alle mandorle, crema al mascarpone in cialda di lingua di gatto, gnocchi di formaggio al timo, tagliata di manzo, spinaci aglio e olio.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Flan di broccolotti con pomodori freschi e olive, Scialatielli al ragù vegetale, Filetto di branzino agli aromi, Torta di carote, Crostoni di polenta, Focaccia, Maltagliati saraceni.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Cucina sottovuoto: Baccalà cotto sottovuoto con olio evo servito con spuma di aglio, Calamari ripieni di ortaggi, Petto d'anatra, Crema pasticceria, Pasta frolla. Sableè al cocco, Ovis Mollis, Biscotti S, Tramezzini, Crespelle vegetariane.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Terrina di salmone con insalata novella, spaghetti alle vongole, frittelle croccanti di patate, tempura di pesce e verdure, spaghetti aglio e olio, patate duchessa, preparazione evento veronesi	4



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

5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Risotto alle erbe aromatiche, Insalata di nervetti con cipolla e fagioli, Tiramisù, Filetti di trota alla milanese-mugnaia, Zucchine in carpione.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: Stop didattico: i principi nutritivi e la loro funzione nell'organismo, le carni, composizione e struttura, i marchi di qualità, (dop, igp, stg, doc e docg). Disosso del prosciutto. focaccia preparazione e qualità nutritive.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: orecchiette alle cime di rapa-pasticciotto pugliese-panzerotti pomodoro e ricotta salata-bombette pugliesi-focaccia pugliese	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: La cucina lombarda: vitello tonnato tradizionale, risotto alla monzese, torta di mele con salsa vaniglia, preparazione banchetto per Palazzo Isimbardi.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Attività di laboratorio: cucina lombarda: pizzoccheri alla valtellinese, sciatt con bresaola, lingue di gatto, gelato al marsala e zabaione, arrosto di manzo all'olio.	4
5ceno triennio enogas.serv. ...	Lezione: risotto alla milanese, ossobuco alla milanese, pan de mej, sbrisolona, zuppa di trippa alla milanese	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](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

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.

Milano, 15/05/24

Il docente

Cribiù Luca