



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 | Lab. Sala e Vendita |
| Classe | 5Beno |
| Docente | Maurizio Caracciolo |
| Libri di testo adottati | Alma Sala e Vendita per Cucina |

| Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024 | |
|---|-----------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi | 66 |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.20 | 48 |
| Ore di lezione previste per il periodo finale | 10 |

Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina | Raggiunta da | | |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|
| | Tutti | Maggioranza | Solo alcuni |
| Gestione dell'impresa ristorativa. | X | | |
| Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro. | X | | |
| Procedura di autocontrollo Haccp. | X | | |
| Marchi di Qualità. | X | | |
| Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di un catering/evento. | | X | |
| Esame organolettico del vino. | | X | |
| Risorse enogastronomiche nazionali e internazionali. | | X | |
| Cucina di sala come si esegue un flambage. | X | | |
| Le bevande miscelate tecniche di mescita. | X | | |
| La degustazione e l'abbinamento. | 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

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

| 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 | | |
| 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 strategia di azione e verificando i risultati raggiunti. | | X | |
| 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. | X | | |
| 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. | X | | |
| 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. | X | | |
| 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. | | X | |
| Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazione coerenti, collegamenti e relazione tra fenomeni, diversi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendo la natura sistematica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. | | X | |
| 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. | | 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 | L'esame organolettico del vino. Abbinamento cibo vino | 4 |
| 2 | Caffetteria base, filetto al pepe verde, degustazione vino rosso, compilazione scheda di degustazione. | 2 |
| 3 | Caffetteria base: crepes suzette ai frutti di bosco, degustazione vino dessert. | 2 |
| 4 | Caffetteria /Mixology: aperitivo italiano Caffetteria base Aperitivo italiano: tagliere di formaggi salumi lombardi, Negroni, Negroni sbagliato, Hugo, Aperol spritz. | 2 |
| 5 | Caffetteria Gourmet: Creazione di una bevanda a base di caffè espresso o estrazione filtro con particolare attenzione alla presentazione | 2 |
| 6 | Caffetteria /sommellerie/sala Caffetteria base Carrello buffet dei formaggi Lombardi Spiegazione metodo classico e zone di produzione dello spumante in Lombardia Degustazione spumante Lombardo metodo classico e degustazione con compilazione scheda di degustazione AIS/ASPI | 2 |
| 7 | Caffetteria /sommellerie/sala Caffetteria base, Servizio formaggi Francesi Degustazione vino Francese | 2 |
| 8 | Snacks: caffetteria base, Sandwich classico, Sandwich vegetariano, Club sandwich, Il servizio della birra in bottiglia: lager, ale, stout | 2 |
| 9 | Caffetteria /Mixology Caffetteria base, Whisky sour, Pisco sour, Ramos fizz | 2 |
| 10 | Caffetteria: Caffetteria base Estrazione caffè filtro. | 2 |



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

| | | |
|----|--|----|
| 11 | Mixology/home made Caffetteria base. La sferificazione. Le gelatine. Arie | 2 |
| 12 | UDA: La mia azienda ristorativa cucina regionale ecosostenibile | 2 |
| 13 | Approfondimento teorico | 12 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle lezioni rimaste come da programma, all'approfondimento teorico e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Attività di gruppo in laboratorio, lavori singoli, Esposizione lavori creati dagli alunni e poi commentati in aula.

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di sala, angolo bar e macchina dell'espresso.

| Verifiche svolte | Tipologia |
|------------------|---|
| Orali | (Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo) |
| Scritte | (Tema, relazione, presentazione, etc.) |
| Pratiche | |

Milano, 02/05/ 2024

Il docente
Maurizio Caracciolo



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020