



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	Laboratorio Sala-Vendita
Classe	5° C ENO
Docente	Angelo Mallia
Libri di testo adottati	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 20 / 20	
Ore di lezione previste dal piano di studi	
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	56 ore
Ore di lezione previste per il periodo finale	66 ore

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		X	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	X		
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	X		
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.		X	
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la		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

promozione del made in Italy.			

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza alfabetica funzionale;			
Competenza multilinguistica;			
Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;			
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;		X	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;			
Competenza imprenditoriale;		X	
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.			

Progettazione didattica

- La caffetteria e i derivati.
- Estrazione del caffè filtro
- Il flambé, ricette dolci e salate.
- I cocktail: pre-dinner, after dinner, any time, long drink.
- Classificazione e servizio dei formaggi.
- L'analisi organolettica del vino.

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
----	--------	-----



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

1	La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)	6 ore
2	Salute e benessere nella cucina globale	6 ore
3		
4		
5		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'UDA "Salute e benessere nella cucina globale" e al ripasso degli argomenti trattati in vista dell'esame di Stato.

Metodologie e strategie di insegnamento

Nelle diverse attività pratiche e teoriche svolte sono state utilizzate varie metodologie didattiche, tra cui: Lezione dialogata, cooperative learning, role playing, pratica laboratoriale, progettazione collaborativa.

Le strategie di insegnamento utilizzate sono state finalizzate alla partecipazione attiva degli studenti sia nelle attività pratiche che teoriche, gli studenti hanno avuto la possibilità di organizzare e realizzare prodotti e servizi durante le fasi laboratoriali e di progettare durante le attività teoriche.

Ambienti e strumenti di lavoro

Le lezioni pratiche e teoriche sono state svolte nel laboratorio di sala-bar fornito di tutte le attrezzature necessarie per svolgere la progettazione didattica.

Nelle attività pratiche gli studenti hanno utilizzato gli strumenti da lavoro presenti in laboratorio, nelle attività teoriche sono stati utilizzati i seguenti strumenti: PC, siti internet, videoproiettore, materiale prodotto dal docente, materiale auto prodotto.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Presentazioni, lavoro in gruppo.
Scritte	
Pratiche	Prova pratica.



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

Milano, 30/04/2024

Il docente

Angelo Mallia