



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



**MOD. 186/UD**

<b>Materia</b>	<b>Laboratorio di sala e vendita</b>	
<b>Classe</b>	<b>5ASV</b>	
<b>Docente</b>	<b>Grillo Antonio</b>	
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA "C" EDIZIONI PLAN</b>	

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 05.05.2021	<b>96</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>16</b>



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p><b><u>SOMMELLERIE :</u></b></p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO</p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL CIBO</p> <p>ABBINAMENTO CIBO-VINO</p> <p>DEGUSTAZIONI DI VINI CON COMPILAZIONE SCHEDA AIS</p> <p>ENOGRAFIA INTERNAZIONALE (FRANCIA , SPAGNA, PORTOGALLO)</p> <p>METODO CLASSICO , METODO CHARMAT</p>		X	
<p><b><u>CAFFETTERIA/BARTENDING</u></b></p> <p>PREPARAZIONE COCKTAIL I.B.A</p> <p>TWIST ON CLASSIC</p> <p>LE TECNICHE DI MISCELAZIONE (FLAIR, FREE POORING, SHAKE, SHAKE AND STRAIN, MIXING, BUILD, LAYER, FROZEN, MUDLER)</p> <p>DRINK COST</p> <p>ESTRAZIONE CAFFÈ FILTRO</p> <p>CALCOLO ALCOLICO NEI COCKTAILS</p> <p>PULIZIA MACCHINA ESPRESSO E MACINADOSATORE CON PRODOTTI SPECIFICI.</p> <p>TARATURA DELLE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE CAFFÈ ESPRESSO</p> <p>LA CAFFETTERIA CREATIVA</p>		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



IL SERVIZIO DEGLI APERITIVI : VERMOUTH, BITTER, VINI LIQUOROSI  PREPARAZIONI SNACK VARI  CREAZIONE DI UN COCKTAIL APERITIVO  IL SERVIZIO DEI DISTILLATI E LIQUORI			
<b>BANQUETING</b>  LA PIANIFICAZIONE DEI SERVIZI DI BANQUETING  DIFFERENZA TRA BANQUETING E CATERING  (BUFFET, CENE DI GALA, COCKTAIL PARTY )		X	
<b>SERVIZI DI SALA</b>  MISE EN PLACE  SERVIZIO DELLE INSALATE  PIANIFICAZIONE DELLA CARTA/MENÙ  ALLERGENI PRESENTI NEL MENÙ  FLAMBEÈ (CUCINA DI SALA)  CREAZIONE DI UN DESSERT FLAMBEÈ'  IL SERVIZIO DEI FORMAGGI  LA SFILETTATURA DEL SALMONE		X	
<b>Preparazioni Home Made</b>  LE ARIE  VELLUTI  LA SFERIFICAZIONE  LE GELATINE		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



LA GASSATURA FAT WASHING USO DEL SIFONE : INFUSIONE CLASSICA DISTILLATI RAPID INFUSION DISTILLATI LA CHIARIFICAZIONE: MILK WASHING, COLLA DI PESCE			
<b>UDA 1</b> LA MIA AZIENDA RISTORATIVA SOSTENIBILE <b>UDA 3</b> SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE		X	
<b>PCTO</b> INCONTRO CON ESPERTO ESTERNO " TACNICHE DI LATTE art " Ex alunno Celia Lorenzo	X		
<b>Haccp</b> SOVRINTENDERE LE CONDIZIONI IGIENICO SANITARIE DEGLI AMBIENTI LAVORATIVI, DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DEGLI OPERATORI.		X	
<b>Norme di sicurezza</b> CONTROLLARE LA FUNZIONALITÀ DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI.		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p><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.</p>		X	
<p><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.</p>	X		



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



<p><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.</p>		X	
<p><b>Collaborare e partecipare:</b> 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><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</p>		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>SOMMELLERIE :</b>  <b>Esame organolettico del vino, esame organolettico del cibo, degustazioni vini, enografia internazionale, metodo classico e charmt, abbinamento cibo-vino, il servizio dello spumante</b>	20
2	<b>BAR:</b>  <b>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</b>  <b>Food and cocktail Pairing</b>  <b>Preparazioni snack vari</b>  <b>Home Made:</b>  <b>Arie, velluti, rapid infusion, infusione classica, gassatura, chiarificazione, fat washing, gelatine, sferificazione,</b>	28
3	<b>SERVIZIO RISTORANTE:</b>  <b>la mise en place, il servizio insalate, la cucina di sala, sfilettatura del salmone, il servizio dei formaggi, trancio del Carrè d'agnello</b>	16



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



4	<b>BANQUETING:</b> <b>la pianificazione di un evento</b>	8
5	<b>PCTO</b> <b>Intervento a scuola dell'esperto Celia Lorenzo</b> <b>" tecniche di latte art"</b>	4
6	<b>UDA " la mia azienda ristorativa sostenibile"</b> <b>Apertura di un ristorante tipico a Milano</b>	16
7	<b>CARTE E MENU'</b> <b>Pianificare una carta, gli allergeni, menù vegetariano,</b> <b>menù vegano</b>	4
8	<b>RIPASSO E RECUPERO</b>	16

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso degli argomenti trattati e al loro di completamento.



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020



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



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI



Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.gov.it](http://www.carloportamilano.gov.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.gov.it](mailto:info@carloportamilano.gov.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



## 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	(Relazione, ricerche presentazione, etc.)
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 5 maggio 2022

Il docente

Antonio Grillo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020