



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 186/UD

Materia	Enogastronomia settore Cucina
Classe	Classe 5 C
Docente	Cribiù Luca
Libri di testo adottati	NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2019/2020	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 16.05.2022	110
Ore di lezione previste per il periodo finale	12



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



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	
Gestire i rapporti con i fornitori.			
Controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).	X		
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle		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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale			
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 macro-aree: 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>food cost</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		



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Competenze trasversali coinvolte

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 strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.		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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



<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		
<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</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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



<p>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>			
<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>		<p style="text-align: center;">x</p>	
<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>		<p style="text-align: center;">x</p>	



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lombardia, torta sbrisolona, pan dei mej con zabaione, ossobuco alla milanese, zuppa di trippa alla milanese, fondo bianco, risotto alla milanese.	4
2	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lombardia, pizzoccheri, manzo all'olio, focaccia con cipolla, sciatt con bresaola, crema inglese, amor polenta, mini hamburger per banchetto, trota in carpione, pasta briseè per tartellette	4
3	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Veneto, Trentino e Alto Adige, sarde in saor, canederli al burro, strudel di mele, fegato alla veneziana, scaloppine al vino bianco, strudel salato, riso al nero di seppia,	4
4	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lombardia, risotto alla Monzese, vitello tonnato tradizionale, bruscitt con polenta, torta di mele.	4
5	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Italia, terrina di salmone con insalata novella e concassè di pomodoro, spaghetti alle vongole, cialde di lingue di gatto, gelato alla crema, piadina romagnola. L'importanza del rispetto del lavoro e sui luoghi di lavoro (ed.civica). Spiegazione UDA e lavori per la loro realizzazione.	4
6	Attività di laboratorio: Cucina del territorio: Lombardia, insalata di nervetti con fagioli e cipolle rosse, tiramisù, risotto con pesce persico, filetto di trota alla milanese, zucchine in carpione. Assegnazione compito per uda imprenditorialità, scelta nome, menù e ragione sociale azienda ecosostenibile. Realizzazione ppt	4
7	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lazio, torta Pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale, impasto e preparazione pizza	4



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



8	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Toscana, caciucco alla livornese, Cantucci, Zuppa Inglese, Anolini al parmigiano in brodo, crostini di fegato alla toscana	4
9	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Campania e Puglia, Mozzarella in carrozza, Pizza di scarola, Zuppa di fave e cicoria, Babà al rum, Pasticciotto pugliese, orecchiette con broccoli e vongole.	4
10	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Emilia Romagna, tagliatelle alla bolognese, scaloppine con funghi, gnocco fritto con salumi, torta chantilly, crocchette di patate, focaccia, preparazione crespelle.	4
11	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Sardegna, Calabria e Sicilia, Arancina prosciutto e piselli, seadas, baccalà alla Mammolese, pesce spada al salmoriglio, semifreddo allo yogurt, spaghetti alla puttanesca, caponata di ortaggi.	4
12	Attività di laboratorio: La cucina per celiaci: Impasto per pizza senza glutine, plum cake senza glutine, pasta di mais, gnocchi di patate senza glutine, pesto alla ligure, fonduta di taleggio.	4
13	Attività di laboratorio: Cucina vegana: polpettine di fagioli bianchi con salsa al peperoncino, arancini di riso al ragù vegano, gallette di riso e lenticchie, scaloppine di muscolo di grano ai funghi, bicchierino di crema chantilly vegana con riso soffiato al cioccolato e croccante al sesamo, muffin vegani con gocce di cioccolato	4
14	Lezione teorica: Principi nutritivi, alimenti e condimenti, metodi di conservazione e metodi di cottura, impianti, attrezzature e utensili, haccp e igiene.	4
15	Attività di laboratorio: la cottura sottovuoto e a bassa temperatura: crema pasticcera sottovuoto al microonde, calamaretti ripieni agli ortaggi cotti sottovuoto a bassa temperatura, petto d'anatra sottovuoto a bassa temperatura, baccalà sottovuoto alla crema di latte e aglio, pasta frolla, tartellette di frutta e di marmellata, crostata di frutta, tagliolini freschi agli ortaggi	4



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



16	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Trentino: Spaetzli, Goulash all'ungherese, strudel di mele versione moderna con gelato alla vaniglia, tortei di patate con speck affettato, mezze lune con formaggio e burro fuso	4
17	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Piemonte, Liguria, Lombardia, paniscia alla novarese, gnocchi di patate al timo, focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, costoletta alla milanese, rostin negàa, patate al forno, bonet alla piemontese	4
18	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lombardia, manzo all'olio, casoncelli alla bergamasca, sformatino di baccalà alla certosina, crema inglese, torta sbrisolona, frittelle di baccalà	4
19	Lezione teorica: Simulazione prova esame e correzione. il contratto di franchising e le sue peculiarità, scorte vive e scorte morte, il raw cost e il food cost.	4
20	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Lombardia, scaloppine alla Lombarda, carote e zucchine tornite e glassate, quiche alle verdure, margottini alla Bergamasca, tortelli di zucca alla Mantovana, creme caramel, crema di verdure	4
21	Attività di laboratorio: Cucina del territorio, Puglia, focaccia pugliese, tiella di riso patate e cozze, orecchiette fresche con le cime di rapa, minestra di fave e cicoria con crostone di pane, pasticciotto pugliese tradizionale.	4
22	Attività di laboratorio: Cucina creativa : Risotto vegano asparagi e peperoni, risotto peperone fonduta di grana e cialda kataify, umami (piacevole alpalato), finto gnocco con fonduta di parmigiano e cipolle caramellate, mezze lune al tramonto, ravioli ai colori dell'orto	4
23	Simulazione seconda prova esame, parte scritta e parte pratica	6
24	Lezione teorica: Webinar sulla cucina sostenibile con lo chef Oldani. La ricetta standard, caratteristiche e importanza, come si scrive una ricetta.	4
25	Attività di laboratorio; Cucina del territorio, Toscana, crostini di fegato alla toscana, ribollita, zuppa inglese, cantucci, costata fiorentina.	4



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



26	Simulazione seconda prova esame, parte scritta e parte pratica	6
27		4
28		
29	Lezione teorica	4
30	Lezione teorica	4

Uda Interdisciplinare:

- **Salute e benessere nella cucina globale**
- **Ristorante didattico, la mia azienda sostenibile**

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a simulazioni di menù di cucina vegetariana/vegana, tradizionale, moderna e in linea con i dettami della dieta mediterranea, con ingredienti a marchio di qualità e a km zero, e adatti a prevenire diverse patologie, oltre a simulazioni di colloquio con collegamenti fra le discipline.

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



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

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



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.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 16/05/2022

Il docente

Prof. Luca Cribiù



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020