



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 settore pasticceria</b>
<b>Classe</b>	<b>Classe 5APD</b>
<b>Docente</b>	<b>Principe Angelo Andrea</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI PASTICCERIA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2023	<b>112</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	



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)



<p>Pianificare e realizzare prodotti da forno, dolciari e di panificazione con materie prime a km 0 Capacità' di valutare gli aspetti negativi e positivi del prodotto finito. Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi indispensabili per l'organizzazione di un servizio. Simulazione e non di eventi di catering e banqueting (caffè break). Simulare menu legati ai prodotti locali Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore della pasticceria industriale ed artigianale. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel pieno rispetto del proprio ruolo. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione la cottura e la conservazione degli alimenti. Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi. Pianificare gli acquisti, gestire le scorte, gestire i rapporti con i fornitori.</p>		X	
<p>controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).</p>		X	
<p>Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni dolciarie del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale</p>		X	
<p>Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.</p>		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)



Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà di vendita (pasticceria, bakery, ristorante); pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione della carta dei dolci.		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

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	



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)



<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	
<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>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.</p>		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)



<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	
<p><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.</p>		X	
<p><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.</p>		X	

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	La professione del pasticciere: le conoscenze e l'etica professionale; la brigata di pasticceria; la divisa; i locali e gli strumenti del mestiere: le attrezzature e gli utensili	3
2	Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	5
3	La sicurezza degli alimenti e normativa igienico sanitario: i punti critici nel controllo delle attività di pasticceria, la gestione del prodotto ( il ritiro dal mercato),l'igiene nel laboratorio di pasticceria, la salute del consumatore come priorità	8



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)



4	Le materie prime: le uova, i dolcificanti, i lipidi, la frutta secca, le sostanze aromatiche, i lieviti e la lievitazione, il cacao, il cioccolato, gli addensanti e stabilizzanti, le bagne e le decorazioni. La creazione e la gestione del ricettario	6
5	le proprietà dei vari tipi di ingredienti e il loro interagire nella preparazione dei prodotti da forno, dei lievitati e dei prodotti dolciari : i vari tipi di farina, il burro, le uova, il sale, lo zucchero.	6
6	i PRINCIPALI IMPASTI FRIABILI. il bilanciamento della pasta frolla, il bilanciamento della crema pasticcera ,il bilanciamento dei semifreddi e dei parfait.	6
7	Il temperaggio del cioccolato : i vari tipi di cioccolati utilizzati ( bianco al latte e fondente)e le varie tecniche utilizzate per ottenere il cioccolato temperato. Le ganache utilizzate per la varie tipologie di preparazioni ( dal confezionamento dei cioccolatini alle farce di torte moderne.)	4
8	Programma pratico svolto in laboratorio: sono state affrontate frontalmente dal docente e poi a piccoli gruppi dagli studenti, lezioni che hanno valorizzato i prodotti dolciari (dolci e salati) del territorio nazionale. Sono state prese in esame quasi tutte le regioni italiane. Sono state affrontate tematiche sulla fresca, sui prodotti lievitati, torte farcite, secche, crostate, biscotteria secca e fresca. Sono stati adottati e utilizzati soprattutto prodotti di stagione. Si e' dedicato ampio spazio alla panificazione con preparazione di focacce e pizze e pane. Alcune lezioni sono state condotte in modo tale da stimolare la creatività degli studenti mettendo a loro disposizione un paniere di ingredienti dove hanno messo in atto praticamente le competenze teoriche e pratiche acquisite nel percorso scolastico e nel percorso di alternanza scuola lavoro creando delle preparazioni dolciarie ( dolci al cucchiaio, piccola pasticceria, dolci da dispensa, semifreddi etc).	4
9	I dolci tradizionali piemontesi : i dolci al cucchiaio .Il bonet e la panna cotta	4
10	La pasticceria trentina: strudel di mele, zelten, preparazione banchettistica	4
11	La pasticceria regionale lombarda: torta sbrisolona, torta tagliatelle, pasta di mandorle	4
12	La pasticceria toscana: cantucci di Prato, castagnaccio, zuccotto alla fiorentina	4
13	I cioccolato e le torte: torta al cioccolato con glassa a specchio, torta riso e cioccolato, torta caprese	4
14	Pasticceria dolce e salata: quiche e brioche salate al salmone, patate ed emmenthal; torta caprese, semifreddo al limone Baci di dama mandorle e noci, biscotteria varia con granelle varie, biscotti al cioccolato, crostate di confettura di albicocche	4
15	Lemon curd, torta frangipane alle pere, biscotti al caramello	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)



16	Il temperaggio del cioccolato: preparazione di cioccolatini con ganache varie. cottura di crostate con confettura di albicocche . Mousse di cioccolato, fragole, cachi, castagne	4
17	La pasticceria francese: paris- brest; tarte tatin; madeleines	4
18	Lavorazione del cioccolato : temperaggio del cioccolato bianco, cioccolato, al latte, cioccolato fondente per la realizzazione delle uova di pasqua .	4
19	UDA INTERDISCIPLINARE :realizzazione uda interdisciplinare di IMPRENDITORIALITA' attraverso la realizzazione pratica del "dolce di punta del progetto startup APERTURA DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA".	4
20	Il concetto di Menu: evoluzione nel tempo, tipologie più comuni, struttura e composizione; aspetto tecnico: organizzazione, previsione e pianificazione; comunicativo; gastronomico; fattibilità. La progettazione di una carta dei dolci in prospettiva delle diverse tipologie di vendita a cui si rivolge l'azienda. Simulazioni di carte dei dolci per laboratori di pasticcerie, bakery, ristoranti di ristorazione collettiva o ristorante stellati o gourmet	4
22	Le differenze che caratterizzano il regime alimentare vegano e vegetariano, individuando anche le sottocategorie (es. latte-ovo vegetariani). Il regime alimentare per diabetici, per celiaci, intolleranti al lattosio. Proposta di elaborazione di un menu corredato di scheda tecnica degli acquisti e ricette, in occasione di un evento con partecipanti anche clienti vegani / vegetariani, intolleranti al lattosio e celiaci ;laboratorio :dolci senza glutine. realizzazione di dolci da dispensa, al piatto etc .torta di mele ( farina di riso) torta stratificata con pan di spagna( maizena) con crema allo yoghurt .Crostata moderna alle fragole ( grano saraceno , farina di riso, e mandorla)Charlotte di mele e crema yoghurt ( farina di riso e grano saraceno).Plumcake alle mele e plumcake cioccolato e arance ( farina di riso)L'allievo presente a distanza realizza i baci di dama con ganache al cioccolato e ganache al pistacchio spiegazione dettagliata del perché dell'utilizzo di determinati ingredienti.	8
23	il valore dei prodotti a chilometro zero e la forza del territorio laboratorio : preparazione e realizzazione del gelato alla vaniglia e al pistacchio ( spiegazione della pastorizzazione e utilizzo successivamente del mantecatore del Trittico).Realizzazione e dressage della Saint honorè, cake di mele, e realizzazione dolci di fantasia con gli ingredienti a km zero a disposizione degli studenti	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)



24	Partendo dai titoli assegnati ad ogni studente dal docente di alimentazione e pasticceria ,stesura delle tesina interdisciplinare per esame di maturità, elaborazione di un dolce( salato o dolce) che vada a mettere in evidenza in maniera anche trasversale, le competenze acquisite nel percorso scolastico e nell'attività di alternanza scuola/ lavoro o nella partecipazione ad erasmus professionali o attività di stage a chiamata nelle fiere settoriali, o nella partecipazione a concorsi( attività soprattutto concentrate nel secondo anno e nel terzo anno in quanto il PCTO di quarta non è stato svolto per emergenza sanitaria covid-19)	6
----	--	---

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a Uda pratiche /teoriche sulla realizzazione di prodotti dolciari e panificazione che vadano ad arricchire il bagaglio delle competenze acquisite nel triennio finale .

### Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in presenza, 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. Stage aziendali, progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti, partecipazione a concorsi interni ed esterni , partecipazione a fiere di settore

### Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file ( gruppo di classe su piattaforma whatups), 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, video ricette o realizzazione di Pdf di spiegazione di ricette; produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 04/05/2023



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)



Il docente  
Principe Angelo Andrea