



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



Materia	Enogastronomia settore sala e vendita	
Classe	5 A eno	MOD.186/
Docente	Giuseppe Nicotra	
Libri di testo adottati	ALMA -Tecniche di Sala-bar e vendita- Secondo biennio- B - - Edizioni PLAN	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	54
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

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 bevande, degli alimenti e di ogni altro prodotto necessario ai fini della produzione di un servizio di ristorazione	x		
Supportare la pianificazione dei processi di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione		x	
Predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e favorendo stili di vita sostenibili ed equilibrati		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



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	
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		X	

MOD.186/



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



tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.			
--	--	--	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>UDA "Salute e benessere"</p> <p>Abbinamento di vini nazionali ed internazionali e di diversi stili birrai a ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire il giusto equilibrio organolettico.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti fermentati e non.</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Applicare correttamente le corrette tecniche di servizio curando la comunicazione con il cliente. Esporranno l'abbinamento motivando la scelta dei vini attraverso PowerPoint.</p>	MOD. 186/
2	<p>UDA Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile"</p> <p>La classe dovrà scegliere un menù completo da realizzare divisi in gruppi di lavoro, curando in particolare i criteri di abbinamento vino-cibo, la sequenza di degustazione e le regole della concordanza, contrasto e tradizione. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù, abbinando vini del territorio.</p>	

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a simulazioni ed abbinamenti enogastronomici del territorio nazionale.

Metodologie e strategie di insegnamento

Role play, Simulazioni, attività di gruppo con gruppi eterogenei, attività di gruppo con tutor tra pari, attività individuali, lezioni in laboratorio frontali propedeutiche e per sottolineare fasi tecniche di lavorazione, produzione, uso di attrezzature, valutazione prodotti guidata

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di sala e bar, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file, prodotti forniti dalla scuola. Computer di classe, tablet e smartphone per ricerche e condivisioni.



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



Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo
Scritte	Ricerche, presentazione multimediale
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico. MOD. 186/

Milano, 04/05/2023

Il docente
Giuseppe Nicotra



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020