



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 di sala e vendita
Classe	5C SV
Docente	PUCCIO ANTONIO
Libri di testo adottati	TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022

Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2022	120
Ore di lezione ed. all'imprenditorialità effettuate al 15.05.2022	8
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
IL MANAGER DELLA RISTORAZIONE		X	
CATERING & BANQUETING GESTIONE OPERATIVA CHECK LIST	X		
GESTIONE DEI VARI STILI DI SERVIZIO	X		
GESTIONE CARICO, SCARICO, INVENTARIO IL DRINK COST – PREZZO DI VENDITA		X	
TECNICHE DI MESCITA – IL FLAIR – FREE POURING SYSTEM CREARE UN COCKTAIL		X	
I PRINCIPALI COCKTAIL I.B.A.		X	
IL SOMMELIER: GLI ACQUISTI, SERVIZIO E MESCITA - TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI		X	
ABBINAMENTO CIBO - VINO		X	
LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ESTERA: FRANCIA, SPAGNA, PAESI EXTRAEUROPEI		X	
FLAMBEE: RICETTE E PREPARAZIONE	X		
LA MISE EN PLACE.: GESTIONE DEGLI SPAZI, DISPOSIZIONE DI COPERTI	X		
BUFFET, COCKTAIL PARTY, BANCHETTO ETC	X		
IL FOOD BEVERAGE COST		X	



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

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
DIRITTI E DOVERI DA C.C.N.L.		X	
UTILIZZO DELLE LINGUE PRINCIPALI NELL'AMBITO PROFESSIONALE		X	
CULTURA DELLA SALUTE E STORIA ALIMENTARE		X	

Unità di Apprendimento svolte

N°	Moduli e relative unità didattiche (titolo)	Ore
1	Il Bar : principali bevande calde, semplici e composte. Preparazione di alcuni dessert al cucchiaino	14
2	Il bar : le bevande miscelate ; preparazione di alcuni cocktail mondiali e creativi	20
3	Sala : allestimento per servizi di buffet, pranzi e cene di gala, stili di servizio	38
4	Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani e stranieri	20
5	Il carrello dei formaggi in sala con buffet di insalate	6
6	La cucina di sala: tecniche di lavorazioni in sala; cucina alla lampada	10
7	Ripasso e recupero	12
8	UDA 1 : La mia azienda ristorativa ecosostenibile UDA 3 : Salute e benessere nella cucina globale	8

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a simulazioni di cocktail, oltre a simulazioni di colloquio con collegamenti fra le discipline.

Metodologie e strategie di insegnamento

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo
<input checked="" type="checkbox"/> Attività di laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/> Metodo della ricerca

Ambienti e strumenti di lavoro

<input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo
--



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

- Fotocopie
- Riviste specializzate
- Audiovisivi

Studio in classe,
Pratica nei Laboratori di sala e vendita
eventi esterni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 4/6	

Milano,15/05/2022

Il docente

Puccio Antonio