



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	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA
Classe	Classe 5A ENO
Docente	Biagio Cepparulo
Libri di testo adottati	NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2020	101
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"

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 disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato, dal punto di vista nutrizionale, e sostenibile dal punto di vista ambientale		X	
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari			X
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili		X	
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder		X	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	X		
Elementi di eco-gastronomia	X		
Principi di ecoturismo		X	
Concetti di sostenibilità e certificazione	X		
Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità		X	
Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	X		
Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione		X	
Politica di sconti per la clientela		X	
Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita		X	
Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio	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.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



Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi e attrazioni riferiti al territorio di appartenenza			X
Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	X		
Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela		X	
Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità		X	

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Agire in modo autonomo e responsabile, conoscere il regolamento di accesso ai laboratori	X		
Organizzare il proprio lavoro individuale in modo corretto e coerente con un buon metodo di studio	X		
Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale e il rispetto per sé e per gli altri	X		
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio la cittadinanza e l'inclusione sociale		X	
Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito promuovendo lo sviluppo personale		X	
Imparare a imparare		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.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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Evoluzione della cucina ai giorni nostri	4
2	Cucina tradizionale milanese: zuppa di trippa alla milanese, risotto alla milanese, ossobuco alla milanese, zabaione, pan de mej o meini.	4
3	Cucina del nord-est: Filetto di trota in carpione, sciatt con bresaola, pizzoccheri Valtellinesi, manzo all'olio, amor polenta.	4
4	Vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con polenta, torta di mele.	4
5	Stop didattico: organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	4
6	Cucina del nord Italia: Insalata di nervetti e fagioli con cipolle, risotto con il persico, filetto di trota alla milanese, tiramisù	4
7	Cucina toscana: Crostini alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, burro maître d'hotel-salsa béarnaise, cantucci.	8
8	Cucina regionale: Torta pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.	8
9	Cucina campana/pugliese: Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti.	8
10	UDA imprenditorialità Cucina Trentino Alto Adige /Sudtirolo: Frittelle di patate al rosmarino panna acida al rafano, Canederli tirolesi, Capriolo ai mirtilli rossi - polenta, Strudel di castagne e mele	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"

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



11	UDA imprenditorialità cucina lombarda: Mondegghili di vitello alla milanese con punte d'asparagi e uova di quaglia; Cappellacci di ossobuco acqua di prezzemolo zeste di limone candito; Cotoletta di vitello senz'osso crema di riso rucola pomodorini e patate; Sformato di panettone spuma di cioccolato bianco e frutta fresca.	4
12	Cucina emiliana: Gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly.	4
13	Cucina isole sud Italia: Caponata, arancini di riso, spaghetti con le sarde, seadas, sarde a beccaficu, baccalà alla mammolese.	4
14	Cucina senza glutine: Fonduta di taleggio per celiaci, gnocchi di patate senza glutine, pesto alla ligure, impasto per pizza senza glutine, plum-cake senza glutine, pasta di riso o mais.	
15	Cucina vegetariane- vegana: Gallette di riso e lenticchie, muscolo di grano con insalata, polpette di fagioli bianchi con salsa al peperoncino, arancini al ragù vegano, Bicchierini chantilly vegana e cioccolato, riso soffiato e croccante al sesamo.	8
16	Cucina Regionale: Cannolo nero salato con crema al formaggio, Casonsei Della Val Camonica, Stracotto Al Vino, Amaretti Di Saronno.	4
17	UDA imprenditorialità cucina toscana: Crostini alla toscana, Malfatti di ricotta della lomellina, filetto di cinta senese alla toscana, bistecca alla fiorentina -burro maitre d'hotel- salsa bernaise, tortino di castagne con cuore di cioccolato e salsa alla vaniglia, cantucci	4
18	Cucina regionale: Sformatino di broccoli e cavoli su creme di cannellini e di barbabietole rosse con pinoli, uva passa e curcuma. Carpaccio di branzino con finocchi, arance, olive, scorzette di arancia ed erba cipollina. Straccetti di pollo su letto di cipolle al vino rosso con carote, asparagi e gocce di ABT Aragosta di Reggio Emilia. Coppa di frutti di stagione in gelatina alla menta.	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"

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



19	Cucina CBT: Baccalà CBT con olio evo servito con spuma di aglio, Calamari ripieni agli ortaggi CBT su crema di patate, Petto di anatra CBT, Crema Pasticcera CBT, pasta frolla	4
20	Cucina creativa lezione 1: predisporre un piatto attraverso la scelta degli ingredienti da un paniere predisposto dal docente	4
21	UDA imprenditorialità cucina campana e dieta mediterranea: insalata di polpo su crema di patate e salsa verde, scialatielli alle tre farine con seppie cozze vongole e pomodorini, tortino di alici e torzelli con croccante di carciofi e salsa di pecorino, torta caprese al cioccolato bianco limone e olio EVO con frutti rossi	4
22	UDA imprenditorialità cucina siciliana: Arancini di riso, cappelletti di fata con le sarde (alici), Sarde a beccaficu , Caponata , Cassata alla siciliana	4
23	Cucina regionale: Paniscia alla novarese, focaccia di recco, focaccia dolce alle mandorle, cotoletta alla milanese e rostin negà, patate al forno, focaccia, bonet piemontese.	4
24	Cucina regionale: Margottini alla bergamasca, tortelli di zucca mantovana, scaloppine alla lombarda, carote e zucchine tornite, quiche alle verdure.	4
25	Cucina creativa lezione 3: predisporre un piatto attraverso la scelta degli ingredienti da un paniere predisposto dal docente	4
26	Pasticceria internazionale: Bisquit sacher, Torta sacher, glassa per sacher e glassa lucida, pasta choux profiteroles Cucina di pesce: risotto ai frutti di mare.	4
27	Cucina del medio oriente: Caratteristiche Di Lavorazioni E Cotture E Strumenti Della Cucina Orientale. La Preparazione Del Pesce Per Il Consumo Marinato O Crudo: Tempura Di Ortaggi, Pollo E Maiale In Agrodolce. Tecnica Di Preparazione Di Sashimi E Sushi (Nighiri, Maki, Gunkan). Pollo E Maiale In Agrodolce, Riso Saltato E Al Vapore. Frittelle Di Ortaggi (Zeppole e Pettole)	4
28	UDA imprenditorialità cucina veneta: Sarde in saor, Casunzei all'ampezzana, Baccalà alla vicentina con sfoglie di polenta bianca, Tarte tatin rivisitata con spuma alla vaniglia	4
29	Cucina regionale: Bucatini con le sarde, spaghetti cacio e pepe, spaghetti al pomodoro, risotto ai frutti di mare, risotto al nero di seppia, risotto ai funghi.	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"

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



Le ore previste per il periodo finale saranno effettuate attraverso lezioni pratiche per completare gli argomenti preventivati ad inizio anno: intolleranze alimentari e stili particolari e la forza del territorio con relative portate.

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari, 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	(Le interrogazioni sono state sempre effettuate in itinere durante le lezioni, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche, presentazione, etc.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menu.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 03/05/2021

Il docente

Biagio Cepparulo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020