



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 enogastronomia di cucina
Classe	5^BENO
Docente	Radaelli Paola
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	133
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	113
Ore di lezione previste per il periodo finale	20

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.			



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



MOD.186/UD

Controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).		X	
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale		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>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 è stato sviluppato in parte lo scorso anno, in quanto quest'anno la dirigenza ha ritenuto opportuno eliminare lo stop didattico per recuperare ore di laboratorio perse nel 2019/20 e per integrare le ore di PCTO che purtroppo per causa pandemia non sono state fatte.			



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



MOD.186/UD

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	
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.		x	
Collaborare e partecipare:			



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



MOD.186/UD

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



MOD.186/UD

<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>		x	
---	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Lezione: Spiegazione programma e obiettivi (il programma del 5° anno si basa sulla conoscenza della cucina del territorio in particolare della regione di appartenenza, per valorizzare i prodotti a km. 0, per collegare inoltre tutto il discorso della sostenibilità, della filiera corta e dei prodotti a marchio). Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	3
2	Spiegazione: il mercato ristorativo e la neo-ristorazione pag. B2 la ristorazione collettiva B3 B4 B5	2
3	Cucina lombarda: alla milanese con ossobuco, trippa alla milanese, pan de mej, sbrisolona, zabaione.	4
4	Cucina lombarda: sciatt con bresaola, pizzoccheri alla valtellinese, manzo all'olio, filetti di trota in carpione, amor polenta.	4
5	Cucina veneta e trentina: sarde in saor, fegato alla veneziana, risotto al nero di seppia, canederli in brodo, strudel di mele.	4
6	Cucina lombarda: vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con polenta, torta di mele.	4
7	Teoria: capitolo 4 l'alimentazione sicura da pag. A46. a pag.52. Formazione dei gruppi lavoro per UDA e spiegazione della modalità di elaborazione.	4
8	Cucina lombarda: insalata di nervetti, risotto col pesce persico, filetti di trota alla milanese, tiramisù.	4



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



MOD.186/UD

9	Cucina toscana: paté di fegatini, anolini in brodo, caciucco alla livornese, fiorentina con salsa bernese e burro maitre d'hotel, cantucci e zuppa inglese.	4
10	Cucina del Lazio: spaghetti cacio e pepe, bucatini alla amatriciana, pizza pasqualina, fricassea d'agnello con carciofi, ciambelline laziali e frittelle.	4
11	Cucina campana/pugliese: pizza con scarola, mozzarella in carrozza, orecchiette fresche con broccoletti e vongole, pasticciotto e babà al rhum.	4
12	UDA imprenditorialità: organizzata e gestita dagli alunni: bagna caoda, tris di pesce, risotto al taleggio con mozzarella di bufala zeste di limone candito, macarons ai sapori d'Italia.	4
13	Cucina campana/pugliese: mozzarella in carrozza, pizza di scarola, orecchiette con broccoli e vongole, babà al rum, pasticciotti.	4
14	UDA imprenditorialità: Gli alunni si sono divisi in gruppi e autonomamente svolgono le ricette pensate da loro: arancini di riso, carciofi alla romana, frittelle di sogliola e ortaggi in tempura, saltimbocca alla romana, torta di ricotta e pere.	4
15	Cucina emiliana: gnocco fritto con salumi, tagliatelle fresche alla bolognese, scaloppine ai funghi, torta chantilly.	4
16	Cucina del Sud Italia: arancini di riso, caponata, spaghetti con le sarde, baccalà alla mammolesse, seadas.	4
17	Lezione con piatti per celiaci: gnocchi di patate con fonduta di taleggio, pizza margherita, pasta di mais e riso al pesto, plum cake.	4
18	Cucina vegana: gallette di riso e lenticchie, crespelle vegetariane, bocconcini di seitan con insalata mista, maionese vegana, crostata vegana alla crema cotta.	4
19	Lezione di recupero: cannoli di pasta fillo con crema di formaggio, casonsei alla bergamasca, stracotto di manzo, amaretti.	4
20	UDA imprenditorialità: bocconotti alla bolognese, gnocchi al Castelmagno, sarde beccaficcu, bignè di S. Giuseppe con crema di nocciole e croccante alle nocciole.	4
21	Cottura sottovuoto: baccalà con spuma di aglio, calamari ripieni di ortaggi, petto d'anatra, tartellette di frolla con crema pasticceria cotta sottovuoto e frutta.	4



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



MOD.186/UD

22	Lezione creativa: gli alunni preparano piatti con gli ingredienti forniti dal docente la settimana precedente: Sformato di carote con cipolle caramellate, tagliatelle con crema di piselli e zucchine fritte, risotto con crema di asparagi, noce di vitelle e crema di peperoni con basilico in pastella.	4
23	Cucina lombarda: sformato di baccalà alla certosina, casonsei burro e salvia, manzo all'olio, sbrisolona	4
24	Cucina nord Italia: focaccia di Recco, paniscia novarese, costolette di vitello alla milanese, patate parmentier, bonet, focaccia dolce con le mandorle.	4
25	Cucina creativa: gli alunni hanno realizzato in autonomia un menuconoscendo con una settimana in anticipo gli alimenti che avrebbero avuto. Lo scopo della lezione era quello di mettere in pratica le loro conoscenze sia per quanto riguarda l'organizzazione del lavoro, sia per la realizzazione di un menu.	4
26	Lezione di recupero: pulizia e conservazione del pesce per sushi per la lezione della settimana successiva. Risotto ai frutti di mare, profiterols, torta sacher.	4
27	Lezione cucina orientale: sushi, pollo e maiale in agrodolce,verdure in tempura, pattay	4
28	UDA imprenditorialità: la classe sceglie un menu completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occupa di una portata e prepara un piatto per comporre il menu. Il servizio dove possibile viene completato con la classe di sala.	4
29	Lezione di recupero di cucina regionale: sbrisolona, lasagne alla bolognese, caponata, baccalà alla mammolese	4
30	Lezione di recupero: 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

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al recupero e al completamento dell'UDA di imprenditorialità.

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



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



MOD.186/UD

lavorazione, cotture, produzione, uso di attrezzature.

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in didattica sul registro elettronico, derrate fornite dalla scuola.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	nessuna per mancanza di stop didattici
Pratiche	circa 15 in tutto l'anno

Milano, 7 maggio 2021

La docente

Prof.ssa Paola Radaelli



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015

Rev. il 13.03.2020