



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	Enogastronomia settore Cucina
Classe	Classe 5 C
Docente	Cribiù Luca
Libri di testo adottati	NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2019/2020

Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	116
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari



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



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.			
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,		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



Regionale, Provinciale			
Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.	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	X		

Competenze trasversali coinvolte



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



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	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



(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.			
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		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



e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.			
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	
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.		X	

Unità di Apprendimento svolte



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



N°	Titolo	Ore
1	Lezione: Spiegazione progettazione di materia, spiegazione tirocini, spiegazione protocollo anti covid	2
2	Lezione Cittadinanza e costituzione, il diritto e il dovere del voto. Importanza e responsabilità	1
3	Lezione:Spiegazione lezione di laboratorio della prossima settimana	1
4	Lezione: Laboratorio, cucina del territorio, la cucina lombarda: risotto alla milanese, fondo bianco, zuppa di trippa alla milanese, ossobuco alla milanese, pan de Mej, zabaione, Sbrisolona	4
5	Lezione: Laboratorio: cucina lombarda (trota in carpione, pizzoccheri alla Valtellinese, manzo all'olio, amor polenta, Sciatt con bresaola) e preparazione pizze, focacce e salatini per banchetto	4
6	Lezione. Laboratorio: la cucina del nordest: Sarde in Saor, canederli trentini in brodo, fegato alla veneziana, strudel di mele, risotto al nero di seppia	4
7	Lezione: Stop didattico: Creazione gruppi lavoro x u d a imprenditorialità creazione menù' su base indicazioni regionali, educazione civica, come il covid ha cambiato i rapporti interpersonali e il mondo della scuola, ripasso. Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole. Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia. L'etica del marketing	4
8	Lezione: Laboratorio, Anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, cantucci, bistecca alla fiorentina con burro Maitre d'hotel, salsa Bernaise e crostini alla toscana	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



9	Lezione: Laboratorio, Ciambelline laziali, castagnole di carnevale, pizza pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe e fricassea di agnello con uova e carciofi	4
10	Lezione: Laboratorio, La cucina del territorio, Puglia e Campania. Babà al rum, minestra di favette e cicorie selvatiche, pasticciotto, orecchiette con broccoli e vongole, mozzarella in carrozza, pizza di scarola	4
11	Lezione: Laboratorio, UDA disciplinare imprenditorialità: Terrina di coniglio con pesto di pistacchi e riduzione, all'aceto balsamico, Culurgiones d'Ogliastra agli spinaci i.g.p con ricotta di pecora e crema di pecorino sardo DOP allo zafferano, Filetto alla Wellington con riduzione al vino rosso, cannolo verticale	4
12	Lezione: Laboratorio, Cucina toscana: anolini in brodo, zuppa inglese, caciucco alla livornese, bistecca alla fiorentina.	4
13	Lezione: Laboratorio, Cucina laziale: pizza Pasqualina, bucatini alla Amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.	4
14	Lezione: Laboratorio: la cucina del sud, Baba'al rum, minestra di fave e cicoria, pizza di scarola, scialatielli con crema di broccoletti e vongole. (frollini con uova sode, esse di frolla montata, polenta e fagioli	4
15	Lezione: Laboratorio, il recupero degli alimenti. Risotto con gli ortaggi, gnocchi di patate con pomodoro, tagliatelle al pomodoro, panna cotta al cioccolato con caramello, hamburger con costone di polenta, salatini di pasta brisée	4
16	Lezione: Laboratorio, gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly	4
17	Lezione Laboratorio, la cucina delle isole Caponata, arancini alla palermitana, pasta con le Sarde, Sarde a beccaficu, seadas, baccalà alla mammolese	4
18	Lezione: laboratorio: la cucina per celiaci, gnocchi di patate bianchi verdi e rossi con fonduta al taleggio e al pomodoro, plumcake, pasta di riso al pesto, pizza e focaccia senza glutine, polenta taragna	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	Lezione: Laboratorio, la cucina vegana: polpettine di fagioli bianchi e piselli con salsa al peperoncino, arancini di riso al ragù di seitan, scaloppine di muscolo di grano ai funghi, composta di pere con riso soffiato al cioccolato croccante al sesamo e chantilly vegana al cioccolato, gallette di riso e lenticchie	4
20	Lezione: Laboratorio: pane per hamburger, hamburger di manzo con cipolle in agrodolce, rosty di patate e pancetta croccante, salsa maionese, casoncelli bergamaschi al burro e salvia, amaretti di Saronno	4
21	Lezione: DAD ripasso di etica ed igiene personale e professionale, la divisa e i dispositivi di protezione individuale e collettiva, la classificazione di ortaggi e frutta, condimenti ed alimenti, classificazione e composizione, spezie ed erbe aromatiche, metodi di cottura, ristorazione collettiva e commerciale, ristorazione espressa e differita, legume caldo-caldo, legume caldo freddo.	4
22	Lezione: Lezione creativa: stecco di carne bianca al sesamo, risotto con crema di zuccina, Basilico e noci, ravioli con carne e asparagi, tartellette con crema al limone, torta di carote e meringa, risotto agli asparagi con spuma di peperoni, polentine ed hummus di fagioli, pomodori ripieni	4
23	Lezione: Laboratorio: la dieta mediterranea nel piatto, straccetti di pollosu letto di cipolle al vino rosso con carote e asparagi, sformatino di broccoli e cavolfiori su crema di cannellini, carpaccio di branzino con finocchi e arance, coppa di frutta fresca in gelatina di menta	4
24	Lezione: Uda disciplinare: Toscana -Salvia frita con fonduta di pecorino toscano -Pappardelle con ragù di cinghiale -Pollo alla cacciatora -Focaccia dolce con uva e mousse di castagne	4
25	Lezione: Laboratorio: uda disciplinare, il Trentino alto Adige, Smacafam, Ravioli di ricotta e funghi con fonduta di toma trentina, anatra alla tirolese con salsa di mele e frutti di bosco, strudel con gelato fiordilatte	4
26	Lezione: laboratorio, la cucina lombarda: Margottini di polenta alla bergamasca, scaloppine alla lombarda con verdure glassate, tortelli di zucca mantovana al burro e salvia, pan tramvai	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



27	Lezione: Laboratorio, cucina creativa: Risotto con rosty di maiale, riso alla cantonese, Brandacujon con cialda di riso, Raviolini robiola e pistacchi al sentore di arancia su crema di zucchine, Scaloppa di branzino in crosta di pistacchi e vellutata di pesce	4
28	Lezione: Laboratorio: UDA disciplinare, la cucina lombarda fra tradizione e innovazione, la rivisitazione di alcune ricette tradizionali: vitello in spuma di tonno, casoncelli bergamaschi con pancetta di maiale e salvia, Arrotolato di pancetta di maialino con cotenna croccante e purè di mela, la sbrisolona alla crema di nocciole e salsa di mele.	4
29	Lezione: laboratorio, UDA disciplinare: la cucina Campana: Sarde con scarola brasata e burrata campana dop, Scialatielli ai frutti di mare, Polpo alla luciana, Torta caprese con crema al limoncello di Sorrento	4
30	Lezione: Laboratorio: Invention test con alimenti di vario genere (carni, pesci, cereali, legumi) a sorpresa. Valorizzazione del prodotto e presentazione di un piatto gustoso ed equilibrato	4

Uda Interdisciplinare:

L'Italia a tavola. Le Cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?

Uda disciplinari:

La cucina Lombarda, Campana, del Trentino, Toscana, Invention test e sul recupero degli alimenti



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



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 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	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche presentazione, etc.)Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 07/05/2021

Il docente

Prof. Luca Cribiù



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020