



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<b>Materia</b>	<b>Enogastronomia</b>
<b>Classe</b>	<b>Classe 5 Deno</b>
<b>Docente</b>	<b>Tassone Bruno</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>132</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	<b>120</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>12</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
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	



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto: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	
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		



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<b>Costruzione del sé:</b> 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		
<b>Progettare:</b> 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	
<b>Comunicare:</b> 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		



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<p><b>Collaborare e partecipare:</b> 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.</p>	x		
<p><b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> 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.</p>	x		
<p><b>Risolvere problemi:</b> 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.</p>		x	
<p><b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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.</p>		x	



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

<p><b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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	<p><b>Evoluzione della cucina ai giorni nostri.</b> Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.</p>	4
2	<p><b>Cucina tradizionale, Milanese:</b> Zuppa di trippa alla milanese, risotto alla milanese con ossobuco, Fondo bianco, pan de mej, zabaglione, sbrisolona.</p>	4
3	<p><b>Cucina Tradizionale Lombarda:</b> Filetto di trota in carpione, sciatt con bresaola, pizzoccheri Valtellinesi, manzo all'olio, amor polenta.</p>	4
4	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Sarde in saor, canederli alla tirolese in brodo, risotto al nero di seppia, fegato alla veneziana, strudel di mele.</p>	4
5	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con polenta, torta di mele.</p>	4
6	<p><b>I metodi di cottura:</b> quali sono e come gestirli in modo corretto. Spiegazione e organizzazione per lo svolgimento dell'UDA sulla imprenditorialità</p>	4
7	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Insalata di nervetti e fagioli con cipolle, risotto con il persico, filetto di trota alla milanese, tiramisù</p>	4
8	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Crostini alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, burro maître d'hotel-salsa béarnaise, cantucci.</p>	4
9	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Pizza pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.</p>	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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

10	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti.	4
11	<b>UDA imprenditorialità:</b> La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Il servizio dove possibile verrà completato con la classe di sala. <b>Menù:</b> Tartare di manzo con tuorlo d'uovo croccante, tagliatelle al ragù di anatra, anatra in salsa di cannella e agrumi, canederli dolci.	4
12	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Crostini alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, cantucci.	4
13	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> pizza pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.	4
14	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti.	4
15	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly.	4
16	Cucina tradizionale Regionale: Caponata, arancini di riso, spaghetti con le sarde, seadas, sarde a beccaficu, baccalà alla mammolese.	4
17	<b>Menù per celiaci:</b> 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.	4
18	<b>Menù vegano:</b> Galette 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.	4
19	<b>UDA Multidisciplinare</b> <b>Prima parte</b> Menù Lombardo: UDA multidisciplinare produzione di un powerpoint, "A tavola col marchio, viaggio gastronomico nei prodotti di qualità del bel paese, la legislazione e la sicurezza alimentare."	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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

20	<p><b>UDA Multidisciplinare:</b> <b>Seconda parte</b> UDA multidisciplinare, "A tavola col marchio, viaggio gastronomico nei prodotti di qualità del bel paese, la legislazione e la sicurezza alimentare." realizzazione in laboratorio di cucina di un menù completo presentato nella prima parte dell'UDA (PowerPoint) La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Il servizio dove possibile verrà completato con la classe di sala. <b>Menù Lombardo:</b> Sciatt alla valtellinese con filetto di trota, risotto alla milanese, missoltini grigliati con verdure saltate, pan de mei, castagnaccio.</p>	4
21	<p><b>Menù con cotture sottovuoto:</b> Baccala cotto sottovuoto con olio evo e spuma di aglio, calamari ripieni agli ortaggi 60° 20 minuti, petto d'anatra 54° 3 ore. Pasta frolla, crema pasticcera 84° tartellette frutta fresca.</p>	4
22	<p><b>Video lezione su piattaforma zoom:</b> Il concetto di Menu: evoluzione nel tempo. Le differenze che caratterizzano il regime alimentare vegano e vegetariano, individuando anche le sottocategorie (es. latte-ovo vegetariani). Marchi di qualità e altre tutele alimentari. La nouvelle cuisine.</p>	4
23	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> 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.</p>	4
24	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Sformatino di baccalà alla certosina, casoncelli, manzo all'olio, sbrisolona.</p>	4
25	<p><b>UDA imprenditorialità:</b> La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Il servizio dove possibile verrà completato con la classe di sala. <b>Menù Siciliano:</b> Arancini alla norma, busiate con salsiccia e finocchietto, involtini palermitani con melanzane e pomodorini, cannoli siciliani.</p>	4
26	<p><b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Paniscia alla novarese, Focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, cotoletta alla milanese, patate parmantier, bonet.</p>	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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

27	Margottini alla bergamasca, quiche con ortaggi e formaggio, tortelli di zucca alla mantovana, scaloppine alla lombarda, zucchine e carote tornite.	4
28	<b>Cucina creativa n° 3 lavorazione del pesce:</b> Gnocchi di patate con crema di baccalà e granella di pistacchio, baccalà mantecato e bastoncini di branzino in pastella di pistacchio, chips di zucchine, focaccia con cipolla e mozzarella, frittata di zucchine e cipolle, filetti di branzino con verdure tornite e glassate.	4
29	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> Torta sacher, profiteroles, risotto ai frutti di mare, pesche sushi.	4
30	<b>Cucina Internazionale Orientale:</b> Frittelle di ortaggi in tempura, pollo e maiale in agrodolce, sushi, pad-thay	4
31	<b>UDA imprenditorialità:</b> La classe sceglierà un menù completo da realizzare divisa in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù. Il servizio dove possibile verrà completato con la classe di sala. Menù Puglia: Orecchiette con cime di rapa, seppie ripiene con contorno di fave e cicoria, pasticciotti, cartellate.	4
32	<b>Menù vegano/vegetariano:</b> Galette di riso e lenticchie, crespelle vegetariane, bocconcini di seitan con insalata, maionese vegana, crema pasticcera vegana, crostata vegana.	4
33	<b>Cucina tradizionale Regionale:</b> 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 a simulazioni di menu di cucina di diversa tipologia, realizzazione di menu con ingredienti a marchio di qualità e alla loro realizzazione.

### 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.



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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

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.

#### **Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.**

Partecipazione alle attività sincrone proposte, come video-conferenze ecc. e alle attività asincrone, svolgimento dei lavori assegnati in modalità asincrona, come esercizi ed elaborati in modo corrispondente alla consegna.

Interagisce o propone attività rispettando il contesto, si esprime in modo chiaro, logico e lineare, argomenta e motiva le proprie idee / opinioni.

Capacità di selezionare e gestire le fonti, di utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva al fine di raggiungere l'obiettivo, di produrre testi anche con l'utilizzo delle tecnologie digitali di cui l'alunno/a dispone, di individuare collegamenti e relazioni, contribuisce in modo originale e personale alle attività proposte

Milano, 15/05/21

Il docente  
Tassone Bruno



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020