



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 pasticceria
Classe	Classe 5APD
Docente	Bozza Maria Luisa
Libri di testo adottati	TECNICHE DI PASTICCERIA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	91
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

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	
Pianificare e realizzare prodotti da forno, dolciari e di panificazione con materie prime a km 0 Capacità' di valutare gli aspetti negativi e positivi del prodotto finito. Orientarsi e risolvere i problemi connessi alla programmazione e al coordinamento degli strumenti, dei mezzi e degli spazi indispensabili per		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



<p>l'organizzazione di un servizio. Simulazione e non di eventi di catering e banqueting (caffè break). Simulare menu legati ai prodotti locali</p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore della pasticceria industriale ed artigianale. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel pieno rispetto del proprio ruolo. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione la cottura e la conservazione degli alimenti. Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi. Pianificare gli acquisti, gestire le scorte, gestire i rapporti con i fornitori.</p> <p>.</p>			
<p>controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).</p>		X	
<p>Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni dolciarie del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale</p>		x	
<p>Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP,</p>		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



IGP, STG, PAT.			
Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà di vendita (pasticceria, bakery, ristorante); pianificazione, fattibilità e programmazione della produzione della carta dei dolci.		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			



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



<p>(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.</p>		X	
<p>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.</p>		X	
<p>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.</p>		X	
<p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo</p>		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	La professione del pasticciere: le conoscenze e l'etica professionale; la brigata di pasticceria; la divisa; i locali e gli strumenti del mestiere: le attrezzature e gli utensili	3
2	Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	5
3	La sicurezza degli alimenti e normativa igienico sanitario: i punti critici nel controllo delle attività di pasticceria, la gestione del prodotto (il ritiro dal mercato),l'igiene nel laboratorio di pasticceria, la salute del consumatore come priorità	8
4	Le materie prime: le uova, i dolcificanti, i lipidi, la frutta secca, le sostanze aromatiche, i lieviti e la lievitazione, il cacao, il cioccolato, gli addensanti e stabilizzanti, le bagne e le decorazioni. La creazione e la gestione del ricettario	6
5	le proprietà dei vari tipi di ingredienti e il loro interagire nella preparazione dei prodotti da forno, dei lievitati e dei prodotti dolciari : i vari tipi di farina, il burro, le uova, il sale, lo zucchero.	6
6	i PRINCIPALI IMPASTI FRIABILI. il bilanciamento della pasta frolla, il bilanciamento della crema pasticcera ,il bilanciamento dei semifreddi e dei parfait.	6
7	Il temperaggio del cioccolato : i vari tipi di cioccolati utilizzati (bianco al latte e fondente)e le varie tecniche utilizzate per ottenere il cioccolato temperato. Le ganache utilizzate per la varie tipologie di preparazioni (dal confezionamento dei cioccolatini alle farce di torte moderne.)	3



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



8	Programma pratico svolto in laboratorio: sono state affrontate frontalmente dal docente e poi a piccoli gruppi dagli studenti, lezioni che hanno valorizzato i prodotti dolciari (dolci e salati) del territorio nazionale. Sono state prese in esame quasi tutte le regioni italiane. Sono state affrontate tematiche sulla fresca, sui prodotti lievitati, torte farcite, secche, crostate, biscotteria secca e fresca. Sono stati adottati e utilizzati soprattutto prodotti di stagione. Si e' dedicato ampio spazio alla panificazione con preparazione di focacce e pizze e pane. Alcune lezioni sono state condotte in modo tale da stimolare la creativita' degli studenti mettendo a loro disposizione un paniere di ingredienti dove hanno messo in atto praticamente le competenze teoriche e pratiche acquisite nel percorso scolastico e nel percorso di alternanza scuola lavoro creando delle preparazione dolciarie (dolci al cucchiaino, piccola pasticceria, dolci da dispensa, semifreddi etc).	3
9	I dolci tradizionali piemontesi : i dolci al cucchiaino .Il bonet e la panna cotta	3
10	La pasticceria trentina: strudel di mele, zelten, preparazione banchettistica	3
11	La pasticceria regionale lombarda: torta sbrisolona, torta tagliatelle, pasta di mandorle	3
12	La pasticceria toscana: cantucci di Prato, castagnaccio, zuccotto alla fiorentina	3
13	I cioccolato e le torte: torta al cioccolato con glassa a specchio, torta riso e cioccolato, torta caprese	3
14	Pasticceria dolce e salata: quiche e brioche salate al salmone, patate ed emmenthal; torta caprese, semifreddo al limone Baci di dama mandorle e noci, biscotteria varia con granelle varie, biscotti al cioccolato, crostate di confettura di albicocche	3
15	Lemon curd, torta frangipane alle pere, biscotti al caramello	3



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



16	Il temperaggio del cioccolato: preparazione di cioccolatini con ganache varie.cottura di crostate con confettura di albicocche.Mousse di cioccolato, fragole, cachi, castagne	3
17	La pasticceria francese: paris- brest; tarte tatin; madeleines	3
18	Lavorazione del cioccolato : temperaggio del cioccolato bianco, cioccolato, al latte, cioccolato fondente per la realizzazione delle uova di pasqua .	3
19	UDA INTERDISCIPLINARE :realizzazione uda interdisciplinare di IMPRENDITORIALITA' attraverso la realizzazione pratica di : "i dolci a regola d'arte " realizzazione di dolci della tradizioni carnevalesca o pasquale facente parte del territorio nazionale (crescionda, torta di riso, tortelli maremmani etc)	6
20	Il concetto di Menu: evoluzione nel tempo, tipologie più comuni, struttura e composizione; aspetto tecnico: organizzazione, previsione e pianificazione; comunicativo; gastronomico; fattibilità. La progettazione di una carta dei dolci in prospettiva delle diverse tipologie di vendita a cui si rivolge l'azienda. Simulazioni di carte dei dolci per laboratori di pasticcerie, bakery, ristoranti di ristorazione collettiva o ristorante stellati o gourmet	4
22	Le differenze che caratterizzano il regime alimentare vegano e vegetariano, individuando anche le sottocategorie (es. latte-ovo vegetariani). Il regime alimentare per diabetici, per celiaci, intolleranti al lattosio. Proposta di elaborazione di un menu corredato di scheda tecnica degli acquisti e ricette, in occasione di un evento con partecipanti anche clienti vegani / vegetariani, intolleranti al lattosio e celiaci ;laboratorio :dolci senza glutine. realizzazione di dolci da dispensa, al piatto etc .La pasticceria per celiaci : preparazione di dolci con farine alternative e prive di glutine : Charlotte royale ; sbrisolona alle carote, crostate al cioccolato e composta di fragole ; frolla senza glutine con inserto al caramello e mousse al cioccolato.	8



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



23	<p>il valore dei prodotti a chilometro zero e la forza del territorio laboratorio : preparazione e realizzazione del gelato alla vaniglia e al pistacchio (spiegazione della pastorizzazione e utilizzo successivamente del mantecatore del Trittico).Realizzazione e dressage della Saint honorè,cake di mele, e realizzazione dolci di fantasia con gli ingredienti a km zero a disposizione degli studenti.</p> <p>la pasticceria classica : preparazione pasta marzapane metodo a freddo e metodo a caldo; pan de meine, panini al yogurt e frutta secca, muffin mandorle noci.</p>	4
24	<p>Partendo dai titoli assegnati ad ogni studente dal docente di alimentazione e pasticceria ,stesura delle tesina interdisciplinare per esame di maturità, elaborazione di un dolce(salato o dolce) che vada a mettere in evidenza in maniera anche trasversale, le competenze acquisite nel percorso scolastico e nell'attività di alternanza scuola/ lavoro o nella partecipazione ad erasmus professionali o attività di stage a chiamata nelle fiere settoriali, o nella partecipazione a concorsi(attività soprattutto concentrate nel secondo anno e nel terzo anno in quanto il PCTO di quarta non è stato svolto per emergenza sanitaria covid-19)</p>	6

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a Uda pratiche /teoriche sulla realizzazione di prodotti dolciari e panificazione che vadano ad arricchire il bagaglio delle competenze acquisite nel triennio finale.

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in presenza, 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. Stage aziendali, progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti, partecipazione a concorsi interni ed esterni , partecipazione a fiere di settore(avvenute nel periodo antecedente l'emergenza covid -19).



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



Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio, aula. Attrezzature e strumenti del laboratorio, materiale e documentazione condiviso in formato digitale su piattaforme di condivisione file (gruppo whatups), 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, videoricette o realizzazione di Pdf di spiegazione di ricette; produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.



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



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

La classe ha svolto due lezioni in DAD per quarantena imposta dall'ATS regione Lombardia. (totale 6 ore)

Milano, 30/04/2021

Il docente

Maria Luisa Bozza



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020