



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	Sala e Vendita
Classe	5 B ENO
Docente	Cipolla Roberto
Libri di testo adottati	Sala e vendita per Cucina "Alma "(consigliato)

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/21	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	51
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Il Bar: preparazione delle principali bevande calde, le diverse estrazioni del caffè.		x	
Il Bar: utilizzo delle principali tecniche di miscelazione		x	
Gli stili di servizio		x	
Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani, con relativo servizio		x	
Le nuove tecniche di miscelazione.		x	
La promozione del territorio attraverso i prodotti	x		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Promozione del territorio attraverso i prodotti	x		
Applicazione HACCP	x		
Conoscenza dei principali prodotti utilizzati nella miscelazione	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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	Il Bar: principali bevande calde	10
2	Il bar: le bevande miscelate	13
3	Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani	12
4	Il molecolare nella miscelazione e in cucina	12
5	Progettazione idea ristorativa e promozione del territorio	10

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a: la miscelazione molecolare.

Metodologie e strategie di insegnamento

Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività di laboratorio Metodo della ricerca

Ambienti e strumenti di lavoro

Libri di testo Fotocopie Attrezzature presenti in laboratorio

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo) n°3
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.) n° 2
Pratiche	N°2

Milano, 7 maggio 2021

Il docente

Cipolla Roberto



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020