



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>Laboratorio di sala e vendita</b>	
<b>Classe</b>	<b>5DENO</b>	
<b>Docente</b>	<b>Giuseppe Nicotra</b>	
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI SALA E VENDITA EDIZIONI PLAN</b>	

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	<b>54</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>4</b>



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](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)



## Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p><b><u>SOMMELLERIE :</u></b></p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO</p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL CIBO</p> <p>ABBINAMENTO CIBO-VINO</p> <p>DEGUSTAZIONI DI VINI CON COMPILAZIONE SCHEDA AIS</p>	X		
<p><b><u>CAFFETTERIA/BARTENDING</u></b></p> <p>PREPARAZIONE COCKTAIL I.B.A</p> <p>LE TECNICHE DI MISCELAZIONE( FLAIR,FREEPOORING,SHAKE,SHAKE AND STRAIN,MIXING,BUILD,LAYER,FROZEN,MUDLEETC)</p> <p>DRINK COST</p> <p>PULIZIAMACCHINA ESPRESSO E MACINADOSATORE CON PRODOTTISPECIFICI.</p> <p>TARATURADELLEATTREZZTURE PER LA PREPARAZIONECAFFÈ ESPRESSO</p> <p>DISTILLATI,LIQUORI,VERMOUTH, VINILIQUOROSI</p> <p>ESTRAZIONECAFFE' FILTRO "" CHEMEX""</p> <p>ILCAFFE' "" DALLAPIANTAALLATAZZA""</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](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)



<b>BANQUETING</b> LA PIANIFICAZIONE DEI SERVIZI DI BANQUETING SERVIZI INTERNI		X	
<b>SERVIZI DI SALA</b> le fasi del servizio di sala prenotazione, accoglienza, comanda, commiato	X		
<b>Cucina ed enografia regionale</b> Lavoro di ricerca in base alla regione di provenienza Territorio, prodotti tipici, piatti tipici, vini del territorio	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](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)



## 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.		<b>X</b>	
<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.		<b>X</b>	



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](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)



<p><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.</p>	<p><b>X</b></p>		
<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>	<p><b>X</b></p>		
<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>		<p><b>X</b></p>	



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](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)



## Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<b>Sommellerie :</b> <b>Esame organolettico del vino</b> <b>Esame organolettico del cibo</b> <b>Degustazioni vini con compilazione scheda AIS</b> <b>Enografia regionale</b>	20
2	<b>Lavoro di sala</b> <b>Rapporti con i clienti (prenotazione, accoglienza, servizio, commiato)</b> <b>Mise en pace della sala e bar</b> <b>Cucina regionale e prodotti tipici DOP, IGP</b>	15



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](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)



3	<b>Bar e bartending</b> <b>Le tecniche di miscelazione</b> <b>Preparazione cocktail IBA</b> <b>I distillati, liquori, vermouth e vini liquorosi</b> <b>Il caffè "dalla pianta alla tazza"</b> <b>Preparazione bevande calde al bar</b> <b>Estrazione caffè filtro "Sistema Chemex"</b>	10
4	<b>Banqueting/Catering</b> <b>Pianificazione di un evento</b> <b>Vari tipologie di eventi</b> <b>La check list</b>	9
5	<b>Ripasso e argomenti ancora da trattare</b>	4
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a nuovi argomenti ( Banqueting/catering, Drink cost, Distillati, liquori, vermouth) e al loro completamento.



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](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)



## 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 4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 2	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 15/05/2021

Il docente



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020