



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

Materia	Sala e vendita
Classe	5 Aeno
Docente	Ragusa Miriana
Libri di testo adottati	Sala-bar e vendita per cucina ALMA edizioni Plan

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023 / 2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	56
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Gestione dell'impresa ristorativa	x		
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro	x		
Procedura di autocontrollo HACCP	x		
Risorse enogastronomiche nazionali e internazionali		x	
Marchi di qualità		x	
Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di un catering/evento	x		
Esame organolettico del vino	x		

Competenze trasversali coinvolte



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



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



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



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	MOD.186
--	--	---	---------

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	L'esame organolettico del cibo	2
2	L'esame organolettico del vino	2
3	Caffetteria base, Filetto al pepe verde, degustazione vino rosso, compilazione scheda di degustazione	2
4	Caffetteria base, Crepes suzette ai frutti di bosco, degustazione vino dessert, compilazione scheda di degustazione	2
5	Aperitivo italiano: tagliere di formaggi e salumi lombardi. Preparazione cocktail: Negroni, Negroni sbagliato, Hugo, Aperol Spritz.	2
6	Creazione di una bevanda a base di caffè o estrazione filtro, particolare attenzione alla presentazione	2
7	Carrello buffet formaggi lombardi, degustazione spumante lombardo e compilazione scheda	2
8	Servizio formaggi francesi, degustazione vino francese e compilazione scheda degustazione	2
9	Snacks: sandwich classico, vegetariano e club sandwich. Servizio della birra in bottiglia	2
10	Preparazione cocktail: Whisky sour, Pisco sour, Ramos fizz	2
11	Caffetteria base, estrazione caffè filtro	4
12	Cucina di sala: petto di pollo agli agrumi, petto di pollo ai funghi e speck. Degustazione vino bianco Lugana e compilazione scheda	2
13	Caffetteria base, la sferificazione, le gelatine, arie e velluti	2



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



14	UDA: La mia azienda ristorativa, cucina regionale ecosostenibile.	2	MOD.186
15	Preparazione cocktail: Barracuda, Cachanchara, Paper plane, lemon drop martini	2	
16	UDA: Salute e benessere nella cucina globale	2	
17	Simulazione prova maturità	6	
18	Gara interna sulla preparazione di un caffè espresso e un cappuccino	4	
19	Approfondimento teorico, visione filmati, esposizione lavori di gruppo	12	
20	Cucina di sala: Gamberoni al curry, compilazione scheda degustazione	2	
21	Preparazione cocktail: mint julep, moscow mule e paloma	2	
22	Preparazione cocktail: new york sour, mai tai, pina colada	2	
23	Degustazione pinot nero oltrepò pavese, compilazione scheda degustazione	2	
24	Recupero, approfondimento lezioni	4	

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle lezioni rimaste come da programma, all'approfondimento teorico e al loro completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Attività di gruppo in laboratorio, lavori singoli, proiezione slide o filmati. Esposizione lavori creati dagli alunni e poi commentati in aula

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di sala, angolo bar e macchina del caffè. Attrezzatura varia e utensili vari forniti dalla scuola. Proiettore fornito dalla scuola

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)



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



Scritte	(relazione, presentazione, etc.)	MOD.186
Pratiche	Prova pratica	

Milano, 02/05/2024

Il docente
Ragusa Miriana



Emesso il 19.03.2015

Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020