



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
Classe	Classe 5° Aeno
Docente	Tassone Bruno
Libri di testo adottati	NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2024	112
Ore di lezione previste per il periodo finale	12

Competenze disciplinari

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	
Controllare la produzione (coordinare le fasi di	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

conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).			
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 macroaree: 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		

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



MOD.186/UD

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	x		



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

realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.			
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	
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



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

N°	Titolo	Ore
1	Evoluzione della cucina ai giorni nostri. Organizzazione e gestione della postazione di lavoro seguendo i criteri di buona prassi igienica per evitare le contaminazioni crociate.	4
2	Cucina tradizionale, Milanese: Zuppa di trippa alla milanese, risotto alla milanese con ossobuco, Fondo bianco, pan de mej, zabaglione, sbrisolona.	4
3	Cucina tradizionale Lombarda: Filetto di trota in carpione, sciatt con bresaola, pizzoccheri Valtellinesi, manzo all'olio, amor polenta.	4
4	Cucina tradizionale Regionale: Sarde in saor, canederli alla tirolese in brodo, risotto al nero di seppia, fegato alla veneziana, strudel di mele.	4
5	Cucina tradizionale Regionale: Vitello tonnato, risotto alla monzese, bruscitt con polenta, torta di mele.	4
6	Orecchiette con le cime di rapa, pasticciotto pugliese, panzerotti al pomodoro con ricotta salata, bombette pugliesi, focaccia pugliese.	4
7	I metodi di cottura: quali sono e come gestirli in modo corretto. Spiegazione e organizzazione per lo svolgimento dell'UDA sulla imprenditorialità	4
8	UDA Educazione civica "Noi cittadini del mondo" Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	4
9	Cucina tradizionale Regionale: Terrina di salmone con insalata novella, cozze alla tarantina, spaghetti alle vongole, calamari e gamberi fritti in tempura, frittelle croccanti di patate, gelato vaniglia e lingue di gatti	4
10	Menù con cotture sottovuoto: 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.	4



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

11	UDA "Salute e benessere nella cucina globale" Preparazione di svariate ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti ittici scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.	4
12	Cucina tradizionale Regionale: Crostini alla toscana, anolini in brodo, caciucco alla livornese, zuppa inglese, bistecca fiorentina, burro maître d'hotel-salsa béarnaise, cantucci.	4
13	Cucina tradizionale Regionale: Mozzarella in carrozza, pizza di scarola, zuppa di fave e cicoria, pasticciotto pugliese, babà al rum, orecchiette broccoli e gamberetti.	4
14	Cucina tradizionale Regionale: Gnocco fritto con salumi, tagliatelle alla bolognese, scaloppine ai funghi, crocchette di patate, torta chantilly.	4
15	UDA imprenditorialità: "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile del Trentino" 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: Smacafam trentini Crostoni di pane con cavolo cappuccio Ravioli di ricotta e funghi con crema di formaggio di malga petto d'anatra alla tirolese con le mele strudel classico con gelato vaniglia	6
16	Menù per celiaci: 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
17	Menù vegano/vegetariano: 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
18	Cucina tradizionale Regionale: Torta pasqualina, bucatini all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, fricassea di agnello con uova e carciofi, ciambelline laziali, castagnole di carnevale.	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

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

19	Cucina tradizionale Regionale: Caponata di melanzane alla siciliana, pesce spada in salmoriglio, arancini di riso, bucatini con le sarde, seadas, sarde a beccaficu, stocco alla mammolesse.	4
20	Cucina tradizionale Regionale: Paniscia alla novarese, Focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, cotoletta alla milanese, patate parmantier, bonet piemontese.	4
21	UDA Educazione civica "Noi cittadini del mondo" La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno sulle tavole. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Preparazione Cucina Regionale: Sformato di baccala alla certosina, bianchetto di vitello, casoncelli alla bergamasca, crostata di frutta fresca.	4
22	Cucina tradizionale Regionale: Sformatino di broccoli e cavoli su crema 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 aceto balsamico Coppa di frutti di stagione in gelatina alla menta.	4
23	Simulazione Prova Maturità	12
24	UDA "Salute e benessere nella cucina globale" Ortaggi in tempura, spaghetti di soia con gamberi (Pattay), pollo al curry con riso pilaf, focaccia pugliese, gelato ai frutti di bosco con lingue di gatto	4
25	Cucina tradizionale Regionale: Margottini alla bergamasca, tortelli di zucca mantovana, scaloppine alla lombarda, patate boulangier	4
26	UDA Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile" 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. Esporranno i piatti attraverso anche un PowerPoint Menu Regionale Toscana: Panzanella Salvia fritta con fonduta di pecorino toscano Tagliatelle al ragù di cinghiale Pollo alla cacciatora Purè di patate Focaccia dolce con uva e mousse di castagne	6



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

27	Menù vegano/vegetariano: Galette di riso e lenticchie, crespelle vegetariane, bocconcini di seitan con insalata, maionese vegana, crostata di pasta frolla e crema pasticcera vegana.	4
28	Cucina tradizionale Regionale: Spaghetti con le sarde, Tagliolini 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.

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.



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

Milano, 02/05/24

Il docente
Tassone Bruno



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020