



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 Asv
Docente	Tassone Bruno
Libri di testo adottati	Cucina per sala e vendita -Alma

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	44
Ore di lezione previste per il periodo finale	8

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	Le abitudini alimentari in Italia: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Preparazione: Realizzazione di sandwich e club sandwich	2
2	Dalla cucina classica a quella contemporanea: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Preparazione: Realizzazione di bignè salati e dolci bignè farciti con mousse ai formaggi, bignè con crema alla vaniglia.	2
3	Nuove prospettive della cucina internazionale: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Preparazione: Uova alla coque, omelette e pane tostato con riccioli di burro e prosciutto cotto.	2
4	Nuove prospettive della cucina internazionale: L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Preparazione: Realizzazione di Risoles, realizzazione di Blinis	2
5	Alimenti OGM e alimenti biologici, alimenti dietetici e funzionali: i prodotti alimentari: Preparazione: Realizzazione di Dartois	2
6	Le etichette alimentari: I prodotti alimentari Preparazione: Bresaola con rucola e grana, lardo di colonnata con noci, confettura e miele, salame felino, misto di salumi.	2
7	La neo-ristorazione e la ristorazione veloce. Preparazione: Insalata di pollo in yogurt	2
8	La ristorazione commerciale: Preparazione: l'angolo dei centrifugati proteici, centrifugato ai lamponi, centrifugato ananas e yogurt, centrifugato all'avocado e basilico.	2
9	La ristorazione industriale. Preparazione: Le insalate: nizzarda, capricciosa, di pollo, salsa maionese, vinaigrette, e citronette.	2
10	I prodotti tipici Internazionale. Preparazione: Tortilla de patatas	2
11	I prodotti tipici italiani Preparazione: l'angolo dei centrifugati disintossicanti Detox, succo verde detox, scaloppine al succo di limone.	2
12	I prodotti tipici italiani. Toast french alle mele, canapès di caprino e nocciole, croqué monsieur, tramezzini al prosciutto, e al tonno.	2
13	I prodotti tipici italiani. L'angolo dei centrifugati energizzanti ed energetici, centrifugato vitaminica ai ravanelli, scaloppine al succo di arancia.	2
14	I prodotti tipici italiani. Preparazione: Insalata novella fragole e pecorino, insalata tiepida di Merluzzo, puntarelle olive taggiasche e pomodorini secchi, panzanella toscana.	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



MOD.186/UD

15	Il servizio a buffet: (strutturazione e organizzazione buffet nei vari momenti ristorativi) della piccola colazione al cocktail. Preparazione: crepes dolci (crema cioccolato, crema pasticcera, marmellata).	2
16	La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana etc..) Preparazione: Insalata di uva bianca, nera e rosa, insalata di avocado, tramezzini saporiti.	2
17	La cottura con burro chiarificato Sogliole alla mugnaia	2
18	Le insalate tradizionali Preparazione: Insalata di pollo, salsa maionese, insalata caprese.	2
19	Le principali erbe aromatiche e spezie Preparazione: La visione delle più importanti erbe aromatiche spezie/erbe, risotto alle erbe.	2
20	La ristorazione oggi Preparazione: Sciatt con bresaola, gazpacho	2
21	Piatti regionali, la farina di semola Preparazione: gnocchi alla romana.	2
22	La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana etc..) Preparazione: cous cous vegetariano	2
	UDA N° 2 Educazione civica "Noi cittadini del mondo" Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio, concetti di sostenibilità e certificazione (DOP, IGP, STG, IGP, PAT, DE.CO). Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegan, vegetariana, crudista, musulmana etc..) Preparazione: Insalata mista con tarassaco, insalata ravanelli con rucola, melone al porto, insalata di puntarelle, aspic di fragole al vino moscato, uova poché (versione francese), e in camicia (versione italiana).	2
	UDA n° 3 "Salute e benessere nella cucina globale" Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari, l'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina. Preparazione: Realizzazione di piccoli canapè, canapè di caprino, chevrè e nocciole, insalata di arance finocchi e gamberi, Ortaggi in tempura.	2
	UDA 1° Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa ecosostenibile" Cucina Regionale, chilometro zero, le principali tecniche di cottura. Diversità tra: zafferano in pistilli e zafferano in buste. Preparazione: risotto allo zafferano, cotoletta milanese in olio e burro chiarificato, scaloppine alla lombarda.	4

Metodologie e strategie di insegnamento

In laboratorio, in attività di gruppo con gruppi eterogenei, in attività di gruppo con tutor tra pari,



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

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 smartpone 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.

Milano, 03/05/24

Il docente
Tassone Bruno