



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 C eno
Docente	Cribiù Luca
Libri di testo adottati	NUOVA CUCINA PROFESSIONALE ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2026	120
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	



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

Controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).		X	
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	



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

Competenze trasversali coinvolte

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	



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

<p>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.</p>	x		
<p>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.</p>		x	
<p>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.</p>		x	
<p>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.</p>		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

<p>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.</p>		X	
---	--	---	--

Unità di Apprendimento svolte

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	Lezione: Crostoni di baccalà mantecato, tortelli di carnevale, petto d'anatra all'arancia, crostata di frutta fresca, gnocchi di patate al pomodoro.	4
3	Lezione: hamburger rosty di patate, patate al forno, pasta al pomodoro, pane per hamburger	4
4	Stop didattico: HACCP, ripasso di erbe aromatiche, spezie e condimenti, la piramide alimentare e la dieta mediterranea	4
5	Lezione: Preparazione banchetto "Ristorante didattico". Panzanella toscana, tagliatelle al ragù di cinghiale, costata fiorentina con fagioli all'uccelletto, zuppa inglese	4
6	Lezione: Risotto alle erbe, Filetti di trota alla milanese, Zucchine in carpione, tiramisù, Insalata di nervetti, Gnocchi di patate con fonduta di pecorino, Pizze e focacce per open day	4
7	Stop didattico: preparazione pizzette, focaccine e piccole quiche per open day. Teoria: terminologia tecnica del settore, la filiera agroalimentare,	4
8	Lezione: Pollo alla cacciatora, focaccia dolce con uva e mousse di castagne, tagliatelle con ragù di cinghiale	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

9	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.	2
10	Lezione: Pollo alla cacciatora, focaccia dolce con uva e mousse di castagne, tagliatelle con ragù di cinghiale	4
11	Lezione: Canederli tirolesi burro e salvia, sarde in saor, canederli in brodo, risotto al nero di seppia e fegato alla veneziana, pizzette e focaccine, gnocchi al ragù, quiche e zucchini al forno	4
12	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.	2
13	Stop didattico: HACCP, ripasso di erbe aromatiche, spezie e condimenti, la piramide alimentare e la dieta mediterranea	4
14	Lezione: Flan di broccoletti con pomodoro, Scialatielli al ragù vegetale, Filetto di branzino agli aromi e torta di carote	4
15	Lezione: Filetto di baccalà dorato alla milanese, scaloppa di tonno al salmoriglio, gnocchi di patata al pomodoro, crostata di 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

16	Lezione: cucina lombarda: ossobuco alla milanese con risotto, zuppa di trippa alla milanese, crema inglese e amor polenta.	4
17	Lezione: Flan di broccoli con pomodoro fresco e olive scialatielli al ragù vegetale filetto di branzino agli aromi torta di carote panini al latte per banchetto focaccia	4
18	Lezione: Filetto di baccalà dorato alla milanese, scaloppa di tonno al salmoriglio, gnocchi di patata al pomodoro, crostata di frutta fresca	4
19	Stop didattico: Metodi di cottura e di conservazione, il marketing, slow food e fast food,	4
20	Lezione: UDA Smacafam trentini, ravioli con ripieno di funghi e ricotta su fonduta di puzzone di Moena, petto d'anatra alla tirolese, strudel di mele e gelato alla vaniglia.	4
21	Lezione: Canederli tirolesi burro e salvia, sarde in saor, canederli in brodo, risotto al nero di seppia e fegato alla veneziana, pizzette e focaccine, gnocchi al ragù, quiche e zucchine al forno	4
22	Stop didattico: La dieta come stile di vita, le diete per salute, i principi nutritivi e la loro importanza, grassi saturi e insaturi, slow food e fast food, differenze principali, franchising e leasing	4
23	Lezione: Anolini al parmigiano, caciucco alla Livornese, zuppa inglese, crostini di fegato alla toscana.	4
24	Lezione: Paniscia alla novarese, costoletta di vitello alla milanese, patate al forno, focaccia di Recco, focaccia dolce alle mandorle, bonet	4
25	Lezione: Crostoni di baccalà mantecato, tortelli di carnevale, petto d'anatra all'arancia, crostata di frutta fresca, gnocchi di patate al pomodoro.	4
26	Lezione: Baccalà fritto con cipolle, petto di anatra al timo e tartellette di frutta, pasta frolla, risotto agli ortaggi	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

27	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 una lezione teorica in aula e poi li realizzeranno in una serata: menù Parmigiana di melanzane. Lasagne al pesto completo, filetto di vitello gratinato alle erbe, patate al forno, buffet di dolci	4
28	Lezione: Orecchiette alle cime di rapa, pasticciotto pugliese, panzerotti al pomodoro con ricotta salata, bombette pugliesi, focaccia pugliese.	4
29	Lezione: Riso al salto, insalata di nervetti e fagioli con cipolle, scaloppine alla lombarda, purè di patate	4
30	Lezione: Simulazione prova esame orale maturità	2
31	Stop didattico: La dieta come stile di vita, le diete per salute, i principi nutritivi e la loro importanza, grassi saturi e insaturi, slow food e fast food, differenze principali, franchising e leasing	4
32	Lezione: costoletta di vitello alla milanese, rustin negaa, risotto alla milanese, insalata di nervetti e cipolle.	4

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.



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

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 e pratiche	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 15/05/26

Il docente

Cribiù Luca



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020