



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	Lab. Sala e Vendita
Classe	5Beno
Docente	Maurizio Caracciolo
Libri di testo adottati	Alma Sala e Vendita per Cucina

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	48
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

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		
Marchi di Qualità.	X		
Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di un catering/evento.		X	
Esame organolettico del vino.		X	
Risorse enogastronomiche nazionali e internazionali.		X	
Cucina di sala come si esegue un flambage.	X		
Le bevande miscelate tecniche di mescita.	X		
La degustazione e l'abbinamento.	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 strategia 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 argomentazione coerenti, collegamenti e relazione tra fenomeni, diversi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendo la natura sistematica, 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	



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

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	L'esame organolettico del vino. Abbinamento cibo vino	4
2	Caffetteria base, filetto al pepe verde, degustazione vino rosso, compilazione scheda di degustazione.	2
3	Caffetteria base: crepes suzette ai frutti di bosco, degustazione vino dessert.	2
4	Caffetteria /Mixology: aperitivo italiano Caffetteria base Aperitivo italiano: tagliere di formaggi salumi lombardi, Negroni, Negroni sbagliato, Hugo, Aperol spritz.	2
5	Caffetteria Gourmet: Creazione di una bevanda a base di caffè espresso o estrazione filtro con particolare attenzione alla presentazione	2
6	Caffetteria /sommellerie/sala Caffetteria base Carrello buffet dei formaggi Lombardi Spiegazione metodo classico e zone di produzione dello spumante in Lombardia Degustazione spumante Lombardo metodo classico e degustazione con compilazione scheda di degustazione AIS/ASPI	2
7	Caffetteria /sommellerie/sala Caffetteria base, Servizio formaggi Francesi Degustazione vino Francese	2
8	Snacks: caffetteria base, Sandwich classico, Sandwich vegetariano, Club sandwich, Il servizio della birra in bottiglia: lager, ale, stout	2
9	Caffetteria /Mixology Caffetteria base, Whisky sour, Pisco sour, Ramos fizz	2
10	Caffetteria: Caffetteria base Estrazione caffè filtro.	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

11	Mixology/home made Caffetteria base. La sferificazione. Le gelatine. Arie	2
12	UDA: La mia azienda ristorativa cucina regionale ecosostenibile	2
13	Approfondimento teorico	12

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, Esposizione lavori creati dagli alunni e poi commentati in aula.

Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di sala, angolo bar e macchina dell'espresso.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	

Milano, 02/05/ 2024

Il docente
Maurizio Caracciolo



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020