



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



09a/UP

<b>Materia</b>	<b>Laboratorio di sala e vendita</b>
<b>Classe</b>	<b>5B SV</b>
<b>Docente</b>	<b>Puccio Antonio</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/2026</b>	
<b>Ore di lezione previste dal piano di studi</b>	<b>132</b>
<b>Ore di lezione effettuate al 05.05.2026</b>	<b>110</b>
<b>Ore di lezione previste per il periodo finale</b>	<b>20</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
<b>IL MANAGER DELLA RISTORAZIONE</b>		<b>X</b>	
<b>CATERING &amp; BANQUETING GESTIONE OPERATIVA CHECK LIST</b>	<b>X</b>		
<b>GESTIONE DEI VARI STILI DI SERVIZIO</b>	<b>X</b>		
<b>GESTIONE CARICO, SCARICO, INVENTARIO IL DRINK COST – PREZZO DI VENDITA</b>		<b>X</b>	
<b>TECNICHE DI MESCITA – IL FLAIR – FREE POURING SYSTEM CREARE UN COCKTAIL</b>		<b>X</b>	
<b>I PRINCIPALI COCKTAIL I.B.A.</b>		<b>X</b>	
<b>IL SOMMELIER: GLI ACQUISTI, SERVIZIO E MESCITA - TECNICHE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI</b>		<b>X</b>	
<b>ABBINAMENTO CIBO - VINO</b>		<b>X</b>	
<b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA ESTERA: FRANCIA, SPAGNA, PAESI EXTRAEUROPEI</b>		<b>X</b>	
<b>FLAMBEE: RICETTE E PREPARAZIONE</b>	<b>X</b>		
<b>LA MISE EN PLACE.: GESTIONE DEGLI SPAZI, DISPOSIZIONE DI COPERTI</b>	<b>X</b>		
<b>BUFFET, COCKTAIL PARTY, BANCHETTO ETC</b>	<b>X</b>		
<b>IL FOOD BEVERAGE COST</b>		<b>X</b>	
Simulazione prove esame maturità orale.			

### Competenze trasversali coinvolte



Emesso il 9.11.21  
Approvato il 9.11.21



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



09a/UP

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<b>DIRITTI E DOVERI DA C.C.N.L.</b>		X	
<b>UTILIZZO DELLE LINGUE PRINCIPALI NELL'AMBITO PROFESSIONALE</b>		X	
<b>CULTURA DELLA SALUTE E STORIA ALIMENTARE</b>		X	
<b>Agire in modo autonomo e responsabile:</b> 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	
<b>Risolvere problemi:</b> 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	
<b>Individuare collegamenti e relazioni:</b> 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	
<b>Acquisire ed interpretare l'informazione:</b> 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

N°	Moduli e relative unità didattiche ( titolo)	Ore
1	<b>Il Bar : principali bevande calde</b>	<b>25</b>
2	<b>Il bar : le bevande miscelate</b>	<b>40</b>
3	<b>Sala : allestimento per servizi di buffet, pranzi e cene di gala, stili di servizio</b>	<b>40</b>
4	<b>Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani e stranieri</b>	<b>10</b>
5	<b>Il carrello dei formaggi in sala</b>	<b>5</b>
6	<b>La cucina di sala: tecniche di lavorazioni in sala</b>	<b>10</b>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



09a/UP

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate alle unità 1,2,3,4 e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione frontale**
- Lavoro di gruppo**
- Attività di laboratorio**

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Libri di testo**
- Studio in classe,  
Pratica nei Laboratori di sala e vendita  
eventi esterni, interni e ristorante di didattico**

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 4	

Milano, 05/05/2026

Il docente

*Antonio Puccia*