



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)



<b>Materia</b>	<b>Enogastronomia settore sala e vendita</b>	
<b>Classe</b>	<b>5^Ceno</b>	<b>MOD.186/ UD</b>
<b>Docente</b>	<b>Caracciolo Maurizio</b>	
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Sala Bar Green triennio (Oscar Galeazzi)</b>	

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2025/26</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 08/05/2026	<b>41</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>8</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Competenze Operative e Gestionali: Padronanza di tecniche avanzate e strumenti gestionali per la produzione enogastronomica.		X	
Innovazione e Valorizzazione: Capacità di promuovere tradizioni locali e internazionali, interpretando nuove tendenze.		X	
Sicurezza e Qualità: Applicazione rigorosa delle norme HACCP, igiene e tracciabilità.		X	
Organizzazione e Comunicazione: Pianificazione di menu per diverse tipologie di ristorazione e gestione del cliente (anche in lingua inglese).		X	
Organizzazione del Servizio: Banqueting, catering, gestione dei costi (food cost) e software di settore.		X	
Qualità e Salute: Valorizzazione di prodotti DOP/IGP, nutrizione, intolleranze e sostenibilità.		X	
Tecniche Avanzate: Sala Bar miscelazione, bevande calde/fredde			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](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)




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		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](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)



supporti (cartacei, informatici e multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc			
--	--	--	--

MOD.186/  
UD

### Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	<p>BAR: la caffetteria al bar, caffetteria gourmet le tecniche di miscelazione, drink cost, , cocktails I.B.A, taratura macchina espresso, pulizia macchina espresso e macinadosatore con prodotti specifici, twist on classic, creazione individuale di long drinks, pre dinner e after dinner, il servizio degli aperitivi in bottiglia, vermouth, bitter e vini liquorosi Food and cocktail Pairing , estrazione caffè filtro Home Made: Arie, gassatura, chiarificazione, gelatine, sferificazione, Rapid infusion, foam, frutta frizzante, velluti, bolle di fumo, milk washing</p>	15
2	<p>SERVIZIO RISTORANTE E BANQUETING la mise en place, il servizio insalate, la cucina di sala, sfilettatura del salmone, il servizio dei formaggi, taglio del roastbeaf, il servizio del brunch, Preparazione snack, servizio di un cocktail party</p>	4
3	<p>UDA "Salute e benessere" Abbinamento di vini nazionali ed internazionali e di diversi stili birrai a ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire il giusto equilibrio organolettico. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti fermentati e non. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Applicare correttamente le corrette tecniche di servizio curando la comunicazione con il cliente. Esporranno l'abbinamento motivando la scelta dei vini attraverso PowerPoint.</p>	12



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)



4	UDA Imprenditorialità "La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile" La classe dovrà scegliere un menù completo da realizzare divisi in gruppi di lavoro, curando in particolare i criteri di abbinamento vino-cibo, la sequenza di degustazione e le regole della concordanza, contrasto e tradizione. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù, abbinando vini del territorio.	12	MOD.186/ UD
5			
6			
7			

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al loro completamento.

### 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 per ricerche e condivisioni.

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



Milano, 5 maggio 2026

Il docente

Caracciolo Maurizio

MOD.186/  
UD