



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

<b>Materia</b>	<b>Laboratorio Sala e Vendita</b>
<b>Classe</b>	<b>5Aeno</b>
<b>Docente</b>	<b>Roberto Ricci</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR ALMA PRIMO BIENNIO PLAN EDIZIONI</b>

<b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021</b>	
Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>66</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>60</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>6</b>

### Competenze disciplinari

<b>Competenza attesa per la disciplina</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Gestione dell'impresa ristorativa <b>AI2 AI3 AI7</b>		<b>X</b>	
Terroire, qualità e sostenibilità complessiva <b>AI1 AI4</b>	<b>X</b>		
Marketing etico e solidale <b>AI2 AI6 AI8 AI10 AI11</b>		<b>X</b>	

### Competenze trasversali coinvolte

<b>Competenza trasversale</b>	<b>Raggiunta da</b>		
	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Solo alcuni</b>
Competenza digitale		<b>X</b>	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare		<b>X</b>	
Competenza imprenditoriale	<b>X</b>		

### Unità di Apprendimento svolte

<b>N°</b>	<b>Titolo</b>	<b>Ore</b>
1	Tecniche di programmazione e controllo dei costi. <b>AI2</b>	4



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

2	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. <b>AI7</b>	4
3	Risorse enogastronomiche culturali territoriali, nazionali ed <b>internazionali AI1</b>	46
4	Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali <b>AI2</b>	4
5	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività <b>AI4</b>	4
6	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. <b>AI4</b>	4
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a recupero e prove finali e al loro completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

Lezioni frontali in classe ed in laboratorio enologia. Lezioni di gruppo nel laboratorio di sala. Degustazione guidata frontale.

### Ambienti e strumenti di lavoro

Laboratorio di sala, di enologia ed aula con strumenti residenti. Libro digitale, Youtube, contributi online da siti professionali incluse quelli del libro di testo. Schede organolettiche.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali <b>nn</b>	
Scritte <b>16</b>	Quiz o compiti aperti
Pratiche <b>04</b>	Servizio di sala e vino. Analisi organolettica e degustazione cieca

Milano,

04/05/2021

Il docente



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020