



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	Laboratorio di sala e vendita
Classe	5B SV
Docente	Puccio Antonio
Libri di testo adottati	TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA C

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	115
Ore di lezione previste per il periodo finale	8



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Competenze disciplinari

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



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
DIRITTI E DOVERI DA C.C.N.L.		X	
UTILIZZO DELLE LINGUE PRINCIPALI NELL'AMBITO PROFESSIONALE		X	
CULTURA DELLA SALUTE E STORIA ALIMENTARE		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.			
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.			
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.			
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.			



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



Unità di Apprendimento svolte

N°	Moduli e relative unità didattiche (titolo)	Ore
1	Il Bar : principali bevande calde	14
2	Il bar : le bevande miscelate	20
3	Sala : allestimento per servizi di buffet, pranzi e cene di gala, stili di servizio	38
4	Sommellerie: analisi organolettica di alcuni vini italiani e stranieri	20
5	Il carrello dei formaggi in sala	6
6	La cucina di sala: tecniche di lavorazioni in sala	10
7	Ripasso e recupero	12

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
- Metodo della ricerca

Ambienti e strumenti di lavoro

- Libri di testo
 - Fotocopie
 - Riviste specializzate
 - Audiovisivi
- Studio in classe,
Pratica nei Laboratori di sala e vendita



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020



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



eventi esterni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 2	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte 2	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche 6	

Annotazioni sulle modalità di valutazione con particolare riferimento alla DAD.

Partecipazione alle attività proposte, come video-conferenze e video-lezioni oltre alle attività asincrone, svolgimento dei lavori assegnati in modalità asincrona, come esercizi ed elaborati in modo corrispondente alla consegna.

Interagisce o propone attività rispettando il contesto, si esprime in modo chiaro, logico e lineare, argomenta e motiva le proprie idee / opinioni.

Capacità di selezionare e gestire le fonti, di utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva al fine di raggiungere l'obiettivo, di produrre testi anche con l'utilizzo delle tecnologie digitali di cui l'alunno/a dispone, di individuare collegamenti e relazioni, contribuisce in modo originale e personale alle attività proposte

Milano, 15/05/2021

Il docente

Antonio Puccia



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 21.04.2020