



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	Enogastronomia
Classe	Classe 5 Asv
Docente	Tassone Bruno
Libri di testo adottati	Cucina per Sala e Vendita ALMA – EDITORE PLAN

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	66
Ore di lezione effettuate al 15.05.2021	56
Ore di lezione previste per il periodo finale	6

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Sovrintendere e controllare le condizioni di sicurezza degli ambienti lavorativi.		X	
Sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.		X	
Controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.		X	
Controllare la qualità delle derrate alimentari.		X	
Controllare la produzione (coordinare le fasi di conservazione delle merci, produzione e distribuzione e mantenimento).	X		
Conoscere le caratteristiche e le preparazioni principali delle diverse tradizioni gastronomiche del territorio Nazionale, Regionale, Provinciale		X	
Risorse enogastronomiche del territorio: principali prodotti DOP, IGP, STG, PAT.		X	
Studio e sviluppo del Menù in riferimento alle diverse realtà ristorative; pianificazione, fattibilità e		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

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

programmazione della produzione del menù.			
Il <i>foodcost</i> : valutazione degli ingredienti di una ricetta quantificando grammature/pax e costo piatto per la successiva valutazione e calcolo del prezzo di vendita.		X	
Moderne tecniche di conservazione e/o cottura e/o mantenimento degli alimenti applicate in un contesto operativo specifico	X		
Il sistema HACCP	X		

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	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

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.			
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 e 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 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	
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'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Le abitudini alimentari in Italia Realizzazione di sandwich (Panini al latte) e club sandwich	2
2	L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari Realizzazione di piccoli canapè	2
3	L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Dalla cucina classica a quella contemporanea Realizzazione di crostini, tartellette e bigné farciti con mousse ai formaggi	2
4	L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina Realizzazione: Uova alla coque, omelette, macedonia di frutta fresca, pane tostato con riccioli di burro e prosciutto cotto	2
5	I prodotti alimentari La filiera e il mercato dei prodotti alimentari Realizzazione di Blinis	2
6	I prodotti alimentari I prodotti a denominazione d'origine contemporanea Realizzazione di risoles	2
7	I prodotti alimentari Alimenti dietetici e funzionali Realizzazione di Dartois	2
8	Metodi di cottura Quali sono e come gestirli in modo corretto	2
9	I prodotti alimentari, le etichette alimentari Bresaola con rucola e grana, lardo di colonnata con noci, confettura e miele, salame felino, misto di salumi.	2
10	La ristorazione oggi, la ristorazione commerciale L'angolo dei centrifugati per colazione Realizzazione: una splendida giornata, mango, melone, arance e yogurt	2
11	La ristorazione oggi, la ristorazione collettiva. L'angolo dei centrifugati per colazione Realizzazione: sotto il sole, Pancake	2
12	La ristorazione oggi, la ristorazione industriale Realizzazione: nizzarda, capricciosa, di pollo, salsa maionese vinaigrette, e citronette.	2
13	La ristorazione oggi, i prodotti tipici italiani L'angolo dei centrifugati disintossicanti Detox Realizzazione: succo verde detox Scaloppine al succo di limone	2
14	La ristorazione oggi L'angolo dei centrifugati disintossicanti Detox Realizzazione. succo detox delle star Succo di cavolo rosso	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

15	La ristorazione oggi, i prodotti tipici italiani L'angolo dei centrifugati disintossicanti Detox Realizzazione: centrifugato di pomodoro saporito, succo di cetriolo idratante La pasta all'uovo: tagliatelle al pomodoro.	2
16	I prodotti tipici italiani Realizzazione: toast french alle mele, canapès di caprino e nocciole, cloqué monsieur, tramezzini al prosciutto, e al tonno.	2
17	La differenza tra tracciabilità e rintracciabilità, il codice a barre. Le uova: composizione, metodi di cottura, freschezza e categoria.	2
18	La ristorazione oggi, la cucina italiana L'angolo dei centrifugati energizzanti ed energetici Realizzazione: centrifugato vitaminica ai ravanelli Scaloppine al succo di limone.	2
19	La ristorazione oggi, la cucina italiana: Realizzazione: centrifugato rivitalizzante, con barbabietola e arancia. Centrifuga lenitiva con pera e zenzero. Tagliatelle con salsa ai broccoli.	2
20	La ristorazione oggi, l'angolo dei centrifugati proteici Realizzazione: centrifugato ai lamponi, centrifugato ananas e yogurt Centrifugato all'avocado e basilico	2
21	UDA multidisciplinare produzione di un PowerPoint, "La mia idea ristorativa".	2
22	La cucina italiana, piatti regionali. Realizzazione: la farina di semola, gnocchi alla romana.	2
23	Le principali tecniche di cottura: per immersione in (olio e burro chiarificato) Preparazione: cotoletta milanese: in olio e in burro chiarificato	2
24	La qualità alimentare, i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, IGP, PAT, DE.CO Realizzazione: le uova poché (versione francese), e in camicia (versione italiana).	2
25	il servizio a buffet, (strutturazione e organizzazione buffet nei vari momenti ristorativi) della piccola colazione al cocktail Preparazione: crepes dolci (crema cioccolato, crema pasticceria, marmellata)	2
26	Lo zafferano diversità: con pistilli e zafferano in buste. Preparazione risotto alla milanese	2
27	La cottura con burro chiarificato. Preparazione: Sogliole alla mugnaia	2
28	Le insalate tradizionali Preparazione: insalata di pollo, salsa maionese, insalata caprese.	2
29	Le principali erbe -aromatiche e spezie La visione delle più importanti erbe aromatiche spezie/erbe Risotto alle erbe aromatiche	2
30	La cucina nella tradizione, la cucina come filosofia di vita; nuovi stili alimentari (cucina kosher, vegana, vegetariana, crudista, musulmana etc.) Preparazione: Insalata di uva bianca, nera e rosa -Insalata di avocado - Tramezzini saporiti	2
31	Gli ortaggi Preparazione/lavorazione intagli di ortaggi	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

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 e smartphone per ricerche e condivisioni.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	(Relazione, ricerche presentazione, etc.) Produzione di scheda tecnica di ricetta, produzione di menù.
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 15/05/21

Il docente
Tassone Bruno



Emesso il 19.03.2015
Approvato il 19.03.2015
Rev. il 13.03.2020