



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	5ASV	
Docente	Grillo Antonio	
Libri di testo adottati	TECNICHE DI SALA BAR E VENDITA "C" EDIZIONI PLAN	

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2020/2021	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 03.05.2021	112
Ore di lezione previste per il periodo finale	20



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p><u>SOMMELLERIE :</u></p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO</p> <p>ESAME ORGANOLETTICO DEL CIBO</p> <p>ABBINAMENTO CIBO-VINO</p> <p>DEGUSTAZIONI DI VINI CON COMPILAZIONE SCHEDA AIS</p> <p>ENOGRAFIA INTERNAZIONALE (FRANCIA , SPAGNA, PORTOGALLO)</p> <p>METODO CLASSICO</p>		X	
<p><u>CAFFETTERIA/BARTENDING</u></p> <p>PREPARAZIONE COCKTAIL I.B.A</p> <p>TWIST ON CLASSIC</p> <p>LE TECNICHE DI MISCELAZIONE (FLAIR, FREE POORING, SHAKE, SHAKE AND STRAIN, MIXING, BUILD, LAYER, FROZEN, MUDLER)</p> <p>DRINK COST</p> <p>ESTRAZIONE CAFFÈ FILTRO</p> <p>CALCOLO ALCOLICO NEI COCKTAILS</p> <p>PULIZIA MACCHINA ESPRESSO E MACINADOSATORE CON PRODOTTI SPECIFICI.</p> <p>TARATURA DELLE ATTREZZTURE PER LA PREPARAZIONE CAFFÈ ESPRESSO</p> <p>LA CAFFETTERIA CREATIVA</p> <p>IL SERVIZIO DEGLI APERITIVI : VERMOUTH, BITTER, VINI</p>		X	



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



LIQUOROSI			
IL SERVIZIO DEI DISTILLATI E LIQUORI			
BANQUETING			
LA PIANIFICAZIONE DEI SERVIZI DI BANQUETING (BUFFET, CENE DI GALA, COCKTAIL PARTY)		X	
SERVIZI DI SALA			
MISE EN PLACE			
SERVIZIO DELLE INSALATE			
PIANIFICAZIONE DELLA CARTA/MENÙ			
ALLERGENI PRESENTI NEL MENÙ		X	
FLAMBEÈ (CUCINA DI SALA)			
IL SERVIZIO DEI FORMAGGI			
LA SFILETTATURA DEL SALMONE			
Preparazioni Home Made			
Le arie		X	
La sferificazione			
Le gelatine			
La gassatura			
La chiarificazione: Milk Washing, colla di pesce			
Uso del: frutta frizzante			
Le Foam o Spume			
UDA			



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



LA MIA IDEA RISTORATIVA	X		
PCTO Incontro con esperto esterno " gli aromi nella miscelazione" (Mia Terry)	X		
Haccp Sovrintendere le condizioni igienico sanitarie degli ambienti lavorativi, dei prodotti alimentari e degli operatori.		X	
Norme di sicurezza Controllare la funzionalità degli impianti, delle attrezzature e degli utensili.		X	

Competenze trasversali coinvolte



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
<p>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.</p>		X	
<p>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.</p>	X		
<p>Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità</p>			



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



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.		X	
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	
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	

Unità di Apprendimento svolte



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



N°	Titolo	Ore
1	SOMMELLERIE : Esame organolettico del vino, esame organolettico del cibo, degustazioni vini, enografia internazionale, metodo classico, abbinamento cibo-vino, il servizio dello spumante Il metodo classico	20
2	BAR: le tecniche di miscelazione, drink cost, calcolo dell'alcool nei cocktail, 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 Home Made: Arie, gassatura, chiarificazione, gelatine, sferificazione, Rapid infusion, foam, frutta frizzante	28
3	SERVIZIO RISTORANTE: la mise en place, il servizio insalate, la cucina di sala, sfilettatura del salmone, il servizio dei formaggi, trancio del Carrè d'agnello	16
4	BANQUETING: la pianificazione di un evento	8



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



5	PCTO Intervento a scuola dell'esperto esterno Mia Terry " gli aromi nella miscelazione "	4
6	UDA " la mia idea ristorativa " Apertura di un ristorante tipico a Milano	20
7	CARTE E MENU' Pianificare una carta, gli allergeni, menù vegetariano, menù vegano	4
8	Riprese video sull'estrazione del caffè filtro da pubblicare su you tube	12
9	RIPASSO E RECUPERO	20

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al ripasso degli argomenti trattati e al loro di 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



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 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



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.)
Pratiche	In itinere in laboratorio, per una valutazione formativa assimilata dal voto pratico.

Milano, 29 aprile 2021

Il docente

Antonio Grillo



APPROVATO IL: 19.03.15

EMESSO IL: 19.03.15

REV. II: 13.03.2020