



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



ANNO SCOLASTICO 2020- 2021
CLASSE 5^ASV
ELENCO TITOLI DEGLI ELABORATI

TITOLO ELABORATO	DOCENTE TUTOR
Estrazioni di caffè filtro.	Vercesi
Preparazioni di qualità home made.	Vercesi
Enografia Lombarda e le strade del vino.	Vercesi
Azienda ristorativa innovativa.	Leghissa
Analisi sensoriale : abbinamento cibo- vino.	Maiello
I menù e le carte (pianificazione).	De Nitto
Buffet a tema.	De Nitto
Il mio ristorante - "Le Marche in tavola"	D'Angelo
Il mio ristorante - "Il castello di Valentina"	Forlani
vande alcoliche: problematiche e proposte di cocktails analcolici.	De Nitto
Il caffè.	Leghissa
Il mio ristorante - "Bistrot Trabocco"	Nastasi
UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale.	Leghissa
UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale	Garbagna
Proposte innovative	Garbagna
<u>Il mio ristorante - "Valpusteria"</u>	D'Angelo
<u>Il mio ristorante - "Valdotaine"</u>	Amato
<u>Pianificazione di servizi di Banqueting Catering.</u>	Garbagna
<u>Food and cocktail Pairing.</u>	Maiello
<u>UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale</u>	Maiello

Tracce complete:



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



1. UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale.

Il candidato progetti un menù tipico e una lista vini di una regione del nord che preveda un' offerta di prodotti con marchio di qualità regolamentata.

2. UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale.

Il candidato progetti un menù tipico e una lista vini di una regione del centro che preveda un' offerta di prodotti con marchio di qualità regolamentata.

3. UDA " La mia idea ristorativa": cucina regionale.

Il candidato progetti un menù tipico e una lista vini di una regione del sud che preveda un' offerta di prodotti con marchio di qualità regolamentata.

4. I menù e le carte (pianificazione).

Il candidato predisponga un menù specifico, indicando per i soggetti celiaci le bevande non adatte per tale categoria di consumatori.

5. Preparazioni di qualità home made.

Quali sono i vantaggi in termini di qualità nelle preparazioni home made e non solo.

6. Enografia Lombarda e le strade del vino.

Il candidato spieghi le zone enografiche della Lombardia con le relative strade del vino, mezzo di promozione del territorio, e stili una lista di prodotti con marchio di qualità regolamentata.

7. Bevande alcoliche: problematiche e proposte di cocktails analcolici.

Il candidato, dopo aver argomentato le problematiche relative ad eventuale consumo di bevande alcoliche, proponga alla clientela dei cocktails analcolici con ingredienti tipici del territorio.

8. Analisi sensoriale : abbinamento cibo-vino.

Il candidato spieghi l'esame organolettico del vino e le caratteristiche del cibo per un corretto abbinamento.

9. Food and cocktail Pairing.

Il candidato deve illustrare le scelte inusuali nella produzione di alcuni stuzzichini che vengono abbinati al giusto cocktail. Tra gli ingredienti previsti nella preparazione, si devono prediligere prodotti del territorio, in particolare gli sfarinati integrali, dei quali bisogna evidenziare gli effetti positivi e negativi per la salute.

10. Estrazioni di caffè filtro.



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



il candidato spieghi le diverse tecniche di estrazioni di caffè filtro e le caratteristiche generali di tale prodotto.

11. Pianificazione di servizi di Banqueting Catering.

Il candidato descriva le varie fasi di pianificazione di un rinfresco che prevedano l'utilizzo di prodotti del territorio. Nel progettare l'evento si tenga conto della presenza indispensabile di soggetti che abbiano delle problematiche legate alla dieta, come i diabetici.

12. Proposte innovative

Il candidato spieghi le operazioni lavorative di prodotti relative a nuove tendenze.

13. Buffet a tema.

Il candidato deve illustrare quali sono i momenti di allestimento dei buffet. Deve scegliere un evento a tema con allestimento che preveda un utilizzo di prodotti ortofrutticoli e bevande salutistiche (isola dei colori).

Spiegare il significato dei 5 colori e l'importanza del consumo di tali prodotti.

14. Azienda ristorativa innovativa.

il candidato deve illustrare un'attività innovativa, sensibile all'utilizzo dei prodotti di nicchia (slow food).

15. Il caffè.

Il candidato illustri nella sua caffetteria gourmet le varie preparazioni creative, l'attenzione alla sostenibilità, le modalità di consumo del caffè nel mondo, i benefici e i rischi.

16. Il mio ristorante "Bistrot Trabocco" (Rossi Mauro)

17. Il mio ristorante "Le Marche in tavola" (Gianni Alberto)

18. Il mio ristorante "Valpusteria" (Torza Giulio)

19. Il mio ristorante "Valdotaine" (Veronelli Dominik)

20. Il mio ristorante "Il castello di Valentina" (Napoletano Valentina)

Elaborati da consegnare definitivamente entro il 31 maggio 2021 all'indirizzo:

elaborato5asv@carloportamilano.edu.it

Il coordinatore F. Franco