



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



09a/UP

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024	
Ore di lezione previste dal piano di studi	132
Ore di lezione effettuate al 03.05.2024	82
Ore di lezione previste per il periodo finale	24

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 EXTRAEUROPEI		X	
FLAMBEE: RICETTE E PREPARAZIONE	X		
LA MISE EN PLACE.: GESTIONE DEGLI SPAZI, DISPOSIZIONE DI COPERTI	X		
BUFFET, COCKTAIL PARTY, BANCHETTOETC	X		
IL FOOD BEVERAGE COST		X	
Simulazione prove esame maturità :19 Aprile 2024. Traccia:realizzazione di un cocktail creato dagli studenti			



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



09a/UP

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.			

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



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



09a/UP

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
eventi esterni.**

Verifiche svolte		Tipologia
Orali	4	(Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo)
Scritte	1	(Tema, relazione, presentazione, etc.)
Pratiche	4	

Milano,03/05/2024

Il docente

Antonio Puccia