

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 1C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** DI PAOLA PASQUALE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
09/09/2016	saluto alla classe e conoscenza dei nuovi alunni.	
27/09/2016	Accenni della brigata di sala 1 - Gli ambienti di lavoro (percorso 1 unità 1) 1.1 - Non solo sala	
29/09/2016	2 - La brigata di sala e la sua organizzazione (Percorso 1 unità 2) 2.1 - La brigata di sala Commis, demi chef de rang, chef de rang	
05/10/2016	2 - La brigata di sala e la sua organizzazione. Commis demi chef de rang, chef de rang, sommelier. Primo maitre e secondo maitre.	
12/10/2016	2 - La brigata di sala e la sua organizzazione (Percorso 1 unità 2) 2.2 - La divisa e i suoi complementi 1 - Gli ambienti di lavoro (percorso 1 unità 1) 1.2 - Attenti al gradino	studio a casa
14/10/2016	Assemblea d'istituto	
19/10/2016	Norme di sicurezza 3 - Lavorare in sala (percorso 1 unità 3) 3.1 - Servire al meglio il cliente	Studio a casa
26/10/2016	verifica orale	
28/10/2016	i vari reparti di sala; sala ristorante, office e pass	
04/11/2016	La sicurezza nelle strutture alberghiere. Il maitre: L'arte di coordinare il servizio pag.44	Studio a casa
08/11/2016	Esercitazione pratica di sala e vendita: Visione della sala e spiegazione della grande e piccola attrezzatura	
10/11/2016	ripetizione. Spiegare la cantina. pag 18	
17/11/2016		Studio a casa
22/11/2016	Esercitazione pratica di sala e vendita: Spiegazione della grande e piccola attrezzatura, La biancheria, mobili e cristalleria. Gruppo B	
06/12/2016	Esercitazione pratica di sala bar	
13/12/2016	Esercitazione pratica di sala bar.	
20/12/2016	esercitazione pratica di sala bar. I vari tipi di servizi. Esercitazione nel portare i piatti.	
22/12/2016	Ripetizione e taglio del panettone.	
10/01/2017	La lezione di sala non è possibile farla perché è congelata.	
12/01/2017	ripetizione per la preparazione del compito	
17/01/2017	esercitazione pratica di sala-bar. Spiegazione dei vari tipi di bicchieri e utensili del bar. Spiegazione della macchina del caffè e il macinacaffè.	
24/01/2017	Verifica scritta	
26/01/2017	Verifica del compito svolto.	
07/02/2017	Esercitazione pratica di bar. Spiegazione del servizio caffetteria.	
21/02/2017	Esercitazione pratica di bar. servizio caffetteria.	
23/02/2017	" Il menu e la comanda "	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	Storia del menu, Significati e funzioni del menu, Comprere un menu; Gli aspetti visivi del menu; Le portate e la sequenza dei piatti.	
02/03/2017	I vari tipi di menu pag.102	Studio a casa e riassunto
07/03/2017	esercitazione pratica con il gruppo B, Preparazione di caffetteria e mise en place	
14/03/2017	Spiegazione della caffetteria: Latte macchiato, cioccolata e the. Spiegazione del coperto e servizio.	
21/03/2017	Esercitazione pratica di sala bar. Esercitazione sulla caffetteria w i vari tipi di mise en place in sala con relativo servizio	
23/03/2017	Verifica orale. Spiegazione "Raccogliere le ordinazioni". pag.104	studio a casa
28/03/2017	Esercitazione con il gruppo A Fine spiegazione del mondo caffetteria. Accenni sui vari servizi e mise en place	
28/03/2017	"IL bar" Ambienti e professionisti. La brigata del bar; Che cosa si deve e non si deve fare. Gruppo A	
30/03/2017	Visione della prova del cuoco	
04/04/2017	Esercitazione pratica di sala. Mise en place di vari tipi di menu. Servizio del menu del giorno.	
20/04/2017	Ripetizione	
02/05/2017	Spiegazione di tutte le tipologie di bar.	
04/05/2017	verifica orale.	

ALUNNI :

~~Alunni~~
Cat

Maggià Veronica
Giulia Turchio
Nicoletta Sabatino

L'INSEGNANTE

Paola Di Paola