

Riepilogo Attività Registro di Classe**Classe:** 2C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** DI PAOLA PASQUALE**Matéria:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
09/09/2016	1	Conoscenza dei nuovi alunni. Spiegazione di come funziona L'alberghiero, la divisa ecc.	
20/09/2016	3	Disposizione	
27/09/2016	3	visione del programma	
28/09/2016	3	condivisione delle tecniche di cottura con la materia di cucina	
29/09/2016	2	Ripetizione "Gli ambienti di lavoro" non solo sala	Ripetizione
05/10/2016	4	tutti i tipi di menu	
12/10/2016	4	Ripetizione del caffè	Studio a casa
19/10/2016	4	ripetizione di nuovo sul caffè e l'organizzazione di un buffet.	
26/10/2016	4	verifica orale	
28/10/2016	3	verifica orale	
02/11/2016	4	Introduzione del servizio della prima colazione.	
04/11/2016	3	Servire la prima colazione, pag.133	Studio a casa
10/11/2016	4	Il codice della miscelazione	
11/11/2016	4	assemblea d'istituto	
17/11/2016	4	Ripetizione.	
24/11/2016	4	Verifica orale. Spiegazione il Brunch.	Studio a casa. Fare riassunto da pag.144 a pag. 149
15/12/2016	4	verifica orale.	
16/12/2016	4	Esercitazione pratica di sala e bar. Preparazione tartine base. Spiegazione dei cocktail: Martini Dry, Negroni, Manhattan.	
22/12/2016	4	Ripetizione e taglio del panettone.	
12/01/2017	4	ripetizione per la preparazione al compito	
26/01/2017	4	Verifica scritta	
27/01/2017	4	Esercitazione pratica di bar: Spiegazione dei frappe e frullati di frutta; Dei cocktail Grasshopper, alexander e Spritz veneziano. Esercitazione di sala: ripetizione dei vari tipi di servizi e spiegazione del menu del giorno.	
02/03/2017	4	verifica orale.	Ripetere da pag.165 a pag.175 Brigata di bar e tipi di bar
10/03/2017	4	Servizio delle insalate e delle salate.	
16/03/2017	4	Spiegazione LA vite e la sua coltivazione. Il chicco d'uva; La vinificazione in bianco e rosato.	Studio a casa e riassunto.
17/03/2017	4	Spiegazione ed esercitazione sul servizio dei formaggi.	Studio a casa
23/03/2017	4	La vite e la sua coltivazione; Il vitigno; Dall'uva al mosto. la raccolta o vendemmia. La vinificazione in rosso e rosato.	Studio a casa
06/04/2017	4	Le varie fasi di vinificazioni. La fermentazione alcolica, tumultuosa, lenta e malolattica. Maturazione e invecchiamento.	Studio a casa.

Riepilogo Attività Registro di Classe**Classe:** 2C 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	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
07/04/2017	4	Esercitazione pratica di sala e bar. Taglio e servizio della frutta.	
20/04/2017	4	Incontro sulla costituzione italiana	
21/04/2017	4	Sbucciare tagliare e servire la frutta fresca.	
21/04/2017	6	servizio del menu del giorno	
05/05/2017	4	Esercitazione pratica di sala. Servizio del menu del giorno e verifica pratica.	

*ALUNNI:**Angeles Di Bucci**Margherita Jannelli**Maobla Francesco Pio**DOCENTE**Di Paola Pasquale*