

Riepilogo Attività Registro di Classe**Classe:** 2D 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
09/09/2016	4	Saluto ai ragazzi e conoscenza dei nuovi alunni.	
27/09/2016	4	ripetizione brigata di sala	ripetizione a casa degli argomenti di l'anno scorso
28/09/2016	4	continuazione della brigata di sala. Tipi di servizi.	
06/10/2016	6	Brigata, i vari reparti della ristorazione.	
14/10/2016	5	tutti assenti	
14/10/2016	6	tutti assenti	
20/10/2016	4	Supplenza	
28/10/2016	5	verifica orale	
28/10/2016	6	" Servire la prima colazione" Tipi di colazione	Studio
04/11/2016	6	Il brunch. La vinificazione in bianco e rosato pag.147	studio a casa
08/11/2016	5	Dall'uva al mosto;La pressatura e diraspatura. Maturazione e invecchiamento. Imbottigliamento.	Studio a a casa
10/11/2016	1	esercitazione pratica di sala e vendita	
10/11/2016	2	ripetizione generale dell'anno scorso, mise en place e servizio.	
17/11/2016	1	Attività laboratoriale di sala bar. Spiegazione cocktails : Negroni, Martini Dry, Americano e Manhattan. Preparazione delle tartine base. Servizio in sala del menu del giorno.	Fare le schede dei cocktail e studio
22/11/2016	5	tecniche di servizio	
24/11/2016	1	Preparazione delle canapes base. Spiegazione dei cocktails: Martini dry; Negroni; e Manhattan. Servizio del menu del giorno.	
06/12/2016	5	Spiegazione del servizio con vino abbinato.	
15/12/2016	1	esercitazione pratica di sala e bar. Servizio del menu del giorno e spiegazione cocktails:Mimosa, Bellini, Rossini,Cocktail champagne,Garibaldi e Puls caffè.	
20/12/2016	5	Varie categorie di cocktails.	
22/12/2016	1	Spiegazione cocktails sparkling: Rossini;Bellini; Mimosa e cocktail champagne. Preparazione e servizio di un piccolo buffet.	
12/01/2017	1	Spiegazione dei frullati e frappe.	
12/01/2017	2	servizio caffetteria	
17/01/2017	5	ripetizione	
24/01/2017	5	Verifica orale	
26/01/2017	1	Verifica scritta	
26/01/2017	2	verifica scritta	
26/01/2017	3	Esercitazione pratica di bar:preparazione di frappe e frullati; Spiegazione dei cocktail: Alexander r Grasshopper	
07/02/2017	5	correzione dei compiti	

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 2D 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
23/02/2017	1	esercitazione pratica di sala e bar. Interrogazione generale su tutto ciò che è stato spiegato al primo quadrimestre. Spiegazione del taglio della torta Gruppo b.	
02/03/2017	1	Esercitazione pratica di sala. Spiegazione del servizio delle insalate e i vari condimenti. Servizio e mise en place.	
07/03/2017	5	Lettura delle ricette per la preparazione delle salse per le insalate	
09/03/2017	1	Spiegazione e servizio delle insalate . Preparazione delle salse. servizio del timballo di riso	
16/03/2017	1	Esercitazione pratica di sala. Spiegazione e servizio dei vari tipi di formaggi.	
23/03/2017	1	Spiegazione ed esercitazione sul servizio dei formaggi. Vari tipi di mise en place.	Ricerca a casa e studio
28/03/2017	5	La brigata di bar.	
30/03/2017	1	Come serve la frutta. Mise en place , tipi di tagli e composizione di tagliata di frutta.	
06/04/2017	1	Esercitazione pratica di sala e bar. Spiegazione di come servire la frutta. Sbucciare, tagliare e presentare la frutta. Mise en place.	
20/04/2017	1	Sbucciare, tagliare e presentare la frutta.	
04/05/2017	1	Esercitazione pratica di sala. Servizio del menu del giorno.	
11/05/2017	1	Verifica pratica e servizio del menu del giorno.	

ALUNNI:

Tamilli Mario Grazia
Sclitti Anna Maria Lisa
Quezques Fabiana

DOCENTE

Di Paola Pasquale