



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"

con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.

Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)

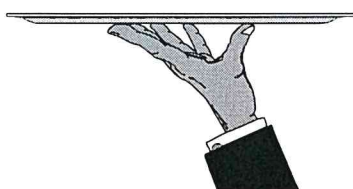
PROGRAMMAZIONE SVOLTA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE Seconda

SEZ:G

Docente: Policelli Michele

ANNO SCOLASTICO
2016 / 2017



Lucera


Docente

Alunni
Sassone Sharaa Francesca
Polci Francesca Paola
Polci Annalibera

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 2G CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** POLICELLI MICHELE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
12/09/2016	presentazione del nuovo anno scolastico	
13/09/2016	ripetizione degli argomenti svolti l'A.S.precedente	
15/09/2016	ripetizioni	
16/09/2016	Ripetizione	
19/09/2016	Ripetizione	
20/09/2016	9 - Uno sguardo al mondo del vino 9.1 - Dalla vite alla bottiglia pag 139 "dall'america, una malattia e una cura pag.141"	
22/09/2016	9 - Uno sguardo al mondo del vino 9.2 - Servire bene il vino	
26/09/2016	9 - Uno sguardo al mondo del vino 9.2 - Servire bene il vino	
29/09/2016	le classificazioni.... DOP IGP	
03/10/2016	15 - Mangiare al Bar 15.1 - La prima colazione	
06/10/2016	Ripetizione	
10/10/2016	12 - Le bevande calde Il cappuccino pag 218 219 220	
24/10/2016	14 - Le bevande analcoliche 14.1 - un bicchiere di freschezza	
10/11/2016	Laboratorio gruppo B: Caffetteria, mise en place	
17/11/2016	Laboratorio gruppo A: Caffetteria, mise en place	
18/11/2016	6 - Il menu e la comanda 6.2 - Raccogliere le ordinazioni	
24/11/2016	Laboratorio gruppo B: mise en place, servizio: rigatoni, scaloppine con zucchine trifolate	
01/12/2016	Laboratorio gruppo A: menu Rigatoni Amatriciana, Scaloppina agli agrumi con zucchine trifolate	
01/12/2016	Mini stage con la scuola media di Pietra	
02/12/2016	6 - Il menu e la comanda 6.1 - come presentare bene i piatti	
22/12/2016	Ripetizione e conversazione	
13/01/2017	Ripetizione	
19/01/2017	Lab.con il gruppo B	
26/01/2017	Laboratorio gruppo B: preparazione delle tartine	
26/01/2017	servizio gruppo B: Maltagliati alla bolognese, saltimbocca alla romana con melanzane di contorno	
02/02/2017	Laboratorio gruppo A, preparazione delle tartine	
02/02/2017	servizio	
02/02/2017		Servizio: Granchelli Ilaria, De maio Raffaele, Falco Francesca, Giallella Francesco, Di gennaro Angelo
09/02/2017	Laboratorio gruppo B:Bar Sparkling	
09/02/2017	Servizio: Risotto, spigole al forno "sfilettatura"	
09/02/2017		MAITRE: Rossella Sampieri COMMIS: Silvestri Mario ; Petrone Mattia CHEF DE RANGE: Petrucci Elena ; Martinelli Nicola AL BAR: Russo Vanessa ; Sassone Sharon
10/02/2017	15 - Mangiare al Bar	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2G CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: POLICELLI MICHELE

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

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	15.2 - L'aperitivo, apericena e Happy hour	
16/02/2017	Laboratorio Gruppo A:	
17/02/2017	Ripetizione	
23/02/2017	laboratorio gruppo B: Pasta fresca ai profumi della foresta, Straccetti di pollo con pomodorini e rucola.	Maitre: Silvestri Chef de range: Petrone, Preziosi Commis: Sassone, Russo Vanessa Sommelier: Sgueo, Ippolito Bar: Petruzzi, Schiavone
02/03/2017	Laboratorio gruppo A: servizio della pasta al forno "Lasagna" I formaggi	Maitre: De Santis Chef de range: Cassano-Aquilano Commis: Di Gennaro-Falco f. Sommelier: Giallella - De Maio Bar: Cavoto - Falco a.
03/03/2017	coffee break in sala dante	
09/03/2017	Laboratorio gruppo B: Menù 1° piatto: Timballo di maccheroni alla siciliana. 2° piatto: Scaloppa alla milanese. Preparazione delle insalate e dei dressing	Maitre: Sassone, Silvestri Chef de range: Martinelli, Petrone Commis: Schiavone, Russo Vanessa Sommelier: Russo Siria, Preziosi Bar: Sampieri, Petruzzi
10/03/2017	Ripetizione	
16/03/2017	Laboratorio gruppo A Menu: Timballo alla siciliana e cotoletta alla milanese.	Maitre: Falco Francesca Paola Commis: Falco Annateresa e Aquilano Annamaria Chef de rang: Cavoto Annapia e Di Gennaro Angelo Bar: Cassano Salvatore Sommelier: De Maio Raffaele e Giallella Francesco
16/03/2017	Gruppo A: le insalate e le salse	
23/03/2017	laboratorio gruppo B: bar, frullati-frappe	
30/03/2017	Esercitazione al bar: Frullati, Frappe e caffetteria	
31/03/2017	9 - Uno sguardo al mondo del vino 9.1 - Dalla vite alla bottiglia	
06/04/2017	preparazione della frutta "composta, macedonia"	
27/04/2017	esercitazione di laboratorio al bar "cocktail"	
04/05/2017	lab. gruppo B: servizio e mise en place	
05/05/2017	verifica orale	
12/05/2017	Verifica orale	
18/05/2017	gruppo A: Menu: Timballo al ragù bianco Cordon blue Patate alla parmantier	maitre: Falco Annateresa Aiutante - Granchelli Ilaria Chef de range- Aquilano Annamaria Commis- Giallella Francesco Sommelier- De maio Raffaele e De santis Andrea Bar- Falco Francesca Paola e Cavoto Anna Pia
19/05/2017	Verifica orale	