



I.P.S.S.A.R.

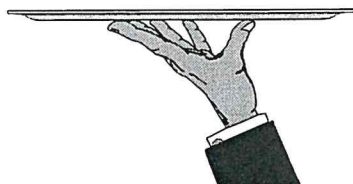
CONVITTO NAZIONALE STATALE “R. Bonghi”

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA E VENDITA**

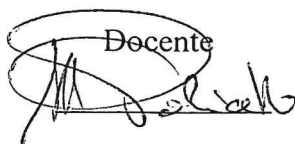
CLASSE TERZA

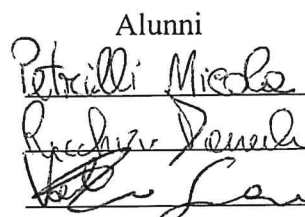
SEZ: C

ANNO SCOLASTICO 2016 / 2017



Lucera

Docente


Alunni


Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C 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
13/09/2016	Test d'ingresso	
15/09/2016	conversazione sui test d'ingresso	
19/09/2016	1 - L'Italia del vino 1.1 - la legge del vino	
22/09/2016	1 - L'Italia del vino 1.2 - La legislazione vitivinicola in Italia	
27/09/2016	conversazione	
29/09/2016	1 - L'Italia del vino 1.3 - La legislazione Europea	
29/09/2016	1 - L'Italia del vino 1.4 - Questione di etichetta "Dall'argilla alla carta, la carta di identità del vino"	
03/10/2016	Come si svolgeranno i servizi in sala	
05/10/2016	2 - I vini speciali	
06/10/2016	24 - I liquori 24.2 - Liquori fatti in casa, La classificazione dei Liquori	
10/10/2016	9 - La sicurezza Alimentare 9.1 - Il Protocollo HACCP 9.3 - Ambienti di Lavoro e Attrezzature	
11/10/2016	9 - La sicurezza Alimentare 9.4 - L'igiene della persona	
12/10/2016	9 - La sicurezza Alimentare 9.2 - L'igiene dei prodotti alimentari pag.179	
18/10/2016	23 - I distillati 23.1 - L'arte della distillazione	
19/10/2016	Laboratorio	
21/10/2016	Laboratorio di sala	
24/10/2016	21 - La caffetteria moderna 21.1 - Il piacere del caffè, L'universo del caffè	
25/10/2016	Laboratorio: caffetteria	
09/11/2016	lab. Caffetteria	
09/11/2016	Lab. Mise en place	
09/11/2016	21 - La caffetteria moderna 21.2 - i migliori caffè del mondo	
16/11/2016	lab. caffetteria	
16/11/2016	servizio: menu-millefoglie di melanzane —risotto con provola affumicata e melanzane —sfizi di pollo e verdure in agrodolce —biscotti di ricotta e gocce di cioccolato con crema inglese	
18/11/2016	24 - I liquori 24.3 - I liquori dolci "Le creme di liquore"	
23/11/2016	Lab. di caffetteria	
23/11/2016	23 - I distillati 23.2 - Come si producono i distillati	
23/11/2016	Servizio: menu mini quiche alle verdure con fonduta al formaggio -Maltagliati all'ortolana -Saltimbocca alla romana con patate al forno -Tarallini al nero di troia -Panini e focacce	
30/11/2016	Lab di caffetteria	
30/11/2016	Lab. Bar "cocktail Americano, Negroni-Negroni	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C 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
	sbagliato, Garigaldi"	
30/11/2016	24 - I liquori 24.4 - I liquori dolci "I più famosi liquori del mondo""Liquori dolci meno conosciuti"	
21/12/2016	Lab. Bar servizio degli aperitivi analcolici	
21/12/2016	Lab.sala: menu Antipasto : bocconcini sfiziosi di maiale con caponatina di verdure e polenta. Primo : risotto radicchio,gorgonzola e croccante. Secondo : tagliata di pollo pomodorini e grana con spaghetti di verdure. Dessert : crostata alla ricotta tosta.	
13/01/2017	ripetizione e conversazione	
18/01/2017	ADDETTI ALLE TARTINE: Mastromatteo Giuseppe Pio, Pizzuto Nicola, Ricchizzi Daniele, Giannetta Francesco, Maddalena Gaia Pia.	
18/01/2017	ANTIPASTO: carpaccio di maialino pomodorini, rucola e grana PRIMO: sformatino di tagliolini alla siciliana SECONDO: cotoletta alla palermitana e verdure in tembura DESSERT: bigné alla crema con granella di nocciole	
18/01/2017	NOME: Nero di Troia DENOMINAZIONE: IGP ZONA DI PRODUZIONE: Ortanova UVE: bacca rossa VOL: 13%	
25/01/2017	6 - Particolari servizi di sala 6.2 - Tranciare, Sfilettare e sporzionare in sala "Spigole-Orate"	
25/01/2017	Pancotto pugliese alla stracciatella -Gnocchi di patate alla sorrentina -Tagliata di manzo con pomodorini,grana,rucola e riduzione di aceto balsamico -Pannacotta ai frutti di bosco -Biscotti di pasta frolla montata	
27/01/2017	6 - Particolari servizi di sala 6.3 - Il servizio dei Formaggi 6 - Particolari servizi di sala 6.4 - Il servizio dei dolci	
01/02/2017	3 - Il servizio delle bevande a tavola 3.3 - Come presentare le bevande: Servire i vini	
01/02/2017	Laboratorio: Servizio dei vini	
01/02/2017	Menù : Antipasto - filanger di zucchine(zucchine, bacon e parmigiano) Rigattoni all' emiliana (salsa bolognese, parmigiano, besciamella) Filetto di maiale con arancia e plate di patate (maiale,patate, arancia) Crostata di ceci(ceci,gocce di cioccolato , arancia e limone) Abbiamo abbinato a questo menu un Nero di Troia di denominazione IGP proveniente da Troia, prodotto con uve rosse e volume alcolico del 13%	Maitre : Pizzuto Nicola e Simone Toziano Chef de rang: Petrilli Nicola e poppa arriana Commis de rang : postiglione Francesco e Morelli Lucia Sommelier : Ricchizzi Daniele e Mastromatteo Giuseppe Barman: Maddalena gaia e ricci Lucia
03/02/2017	test sulla sicurezza	
08/02/2017	antipasto: fagottini di bresaola al caprino.. Ingredienti:crostini,bresaola,insalata	
08/02/2017	primo: ravioli ricotta e prosciutto cotto.. Ingredienti: ricotta, spinaci, salsa aurora, prosciutto cotto secondo:arrosto di vitello... Ingredienti: vino rosso, medaglioni di patate e broccoli	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C 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
	Dessert: chesecake...Ingredienti: biscotti al cioccolato e frutti di bosco	
15/02/2017	Servizio dei formaggi	
15/02/2017	MENU Antipasto: fagottini al salmone e robiola con salsa allo zafferano Primo: maltagliati al nero di seppia, con gamberi zucchini e pomodorini in forno Secondo: Calamari ripieni con piselli all'aneto Dessert: crostatine di frolla al cacao	BRIGATA IN SERVIZIO Maître: Giannetta Francesco; Morelli Lucia Sommelier: Iatesta Francesco; Cavoto Felice Chef De Rang1: Ricchizzi Daniele Commis De Rang1: Valentino Simone Chef De Rang2: Mastromatteo Giuseppe Commis De Rang2: Ricci Lucia Barman: Di Falco Pompeo; Del Buono Ospiti: Toziano Maria Pia; Toziano Simone; Troiano Cristian; Raffele De Biase
17/02/2017	3 - Il servizio delle bevande a tavola 3.2 - Come presentare le bevande: Servire L'acqua minerale	
22/02/2017	incontro presso la sede IPIA	
01/03/2017	Menù del giorno: Antipasto: polipetti alla Luciana su crostone di pane di Altamura. Primo piatto: scialatielli rossi Con pesto di cime di rapa, calamaretti e scampetti di Manfredonia. Secondo piatto: Baccalà in cartoccio con cubi di patate al prezzemolo, broccoletti ripassati. Dessert: zeppole di San Giuseppe Vino scelto: Melograno IGT con uve di Troia	Maître: Mastromatteo e Ricchizzi Sommelier: De Biase e Giannetta Chef de rang 1: Tetta Commis de rang: Iuliani Chef de rang 2: Toziano s. Commis de rang 2: Troiano Barman: Goduto e cavoto
03/03/2017	Coffe break in sala dante	
08/03/2017	Laboratorio: Bar, caffetteria	
08/03/2017	Laboratorio: Le insalate e le salse	
08/03/2017	Simulazione di servizio per verifica	
10/03/2017	23 - I distillati 23.3 - Le tecniche di distillazione	
15/03/2017	COCKTAIL: Bronx- White lady	
15/03/2017	MENU: treccine al pan brioche, Tiella Barese, Ventagli di carciofi, dolci sospiri	
22/03/2017	Menù del giorno: Antipasto: Treccia di pan brioche Primo piatto: Tiella barese Secondo piatto: Ventagli di carciofi Dessert: Dolci sospiri Vino Chardonnay IGT, uve bianche, vol. 12%, produzione Italiana	Maitre: Iatesta F. Maddalena Sommelier: Buonassisi e Pizzuto Chef de rang 1: Iuliani Commis de rang 1: Di Falco Chef de rang 2: Scavongelli Commis de rang 2 : Del Buono Barman: De Biase Giannetta Ospiti: Ricchizzi, Mastromatteo, Toziano S., Morelli
29/03/2017	Cocktai: pina colada,	
29/03/2017	Servizio alla lampada, esercitazione piatto al flambe per il concorso Amira	
31/03/2017	8 - Banchetti e buffet 8.1 - L'organizzazione di eventi	
05/04/2017	Antipasto: Parmigiana di polpo. Primo: Paccheri di Gragnano IGP con olive, zucca e baccalà . Secondo: Rana pescatrice con patate Anna, abbracci di asparagi e bacon . Dessert: cheesecake alla Nutella con mascarpone. Abbiamo abbinato al seguente menù un vino bianco Verdicchio a bacca bianca con grado alcolico di 12,5% prodotto a San Paolo di lesi.	Brigata Maitre: Valentino Chef de rang: Di Falco, Iatesta F Commis de rang: Pizzuto, Tetta Sommelier: Petrilli, Del buono Barman: Poppa, Postiglione Ospiti: Giannetta, Toziano S, Iuliani, Troiano.
05/04/2017	Preparazione del piatto del il concorso Piccolo farfallino di capitanata	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C 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
03/05/2017	es pratica:Menù Antipasto: Polpo alla griglia al mosto cotto su insalatino di campo e torrette di patate al timo. Primi piatti : Scialatelli alle cozze con pomodorini canditi e rucola. -Risotto gamberi e zucchine. Secondo piatto: Filetto di orata in crosta di pane profumato al limone,spinaci saltati e medaglioni di patate. Dessert: Bruttini di ricotta e cioccolato con crema inglese al profumo di arancia.	Maitre:Tetta-Giannetta Sommelier:Morelli-Poppa Chef de Rang:Toziano M-Valentino Commis de Rang: De Biase-Petrilli Barman:Ricchizzi-Pizzuto
12/05/2017	Verifica orale	
17/05/2017	Menu:Menu: Antipasto: Polpo alla griglia con mosto cotto su insalatina di campo e torrette di patate al timo; Primo (1): Scialatelli alle cozze con pomodorini canditi e rucola; Primo (2): Risotto con gamberi e zucchine; Secondo: Filetto di orata in crosta di pane profumato al limone,spinaci saltati e medaglioni di patate; Dessert: Bruttini di ricotta e cioccolato con crema inglese al profumo di arancia.	Brigata in servizio: Maitre: Morelli Lucia; Sommelier: Iuliani Antonio Chef De Rang: Valentino Simone Commis De Rang: Petrilli Nicola Barman: Postiglione Francesco Ospiti: Cavoto Felice; Del Buono Salvatore; Goduto Laura