

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: CURCI DONATO

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
09/09/2016	Accoglienza e conoscenza della classe.	
13/09/2016	Le materie prime: Le uova.	
14/09/2016	Riepilogo: LE UOVA.	
21/09/2016	Le materie prime: i lipidi.	
22/09/2016	I lipidi: il burro, l'olio di oliva.	
23/09/2016	L'utilizzo dei grassi in cucina.	
29/09/2016	La frutta secca.	
03/10/2016	Riepilogo.	
05/10/2016	Attività di laboratorio: visita guidata ai laboratori di settore.	
06/10/2016	Le erbe aromatiche e le spezie.	
10/10/2016	Introduzione all'argomento: i lieviti e la lievitazione.	
12/10/2016	Attività di laboratorio : le uova e le loro applicazioni in pasticceria.	
17/10/2016	Riepilogo.	
20/10/2016	Ripetizione.	
20/10/2016	Verifica orale.	
21/10/2016	I lieviti e la lievitazione.	
02/11/2016	Ripetizione.	
09/11/2016	Attività di laboratorio: guida all'attività di laboratorio, operazioni preliminari, realizzazione di preparazioni di base.	
16/11/2016	Attività di laboratorio: Pan di Spagna, Biscotto arrotto, Massa Sigaretta.	
17/11/2016	Attività di laboratorio: Crema Pasticcera, Crema Chiboust, Crema Mousseline, Crema chantilly.	
18/11/2016	La Pasta Sfoglia.	
24/11/2016	Attività di laboratorio: pasta sfoglia, pasta per choux.	
25/11/2016	I bignè.	
01/12/2016	Verifica di laboratorio.	
01/12/2016	Attività di laboratorio: bignè alla crema, profiterole.	
07/12/2016	Attività di laboratorio: frolla classica, frolla al cioccolato, bavarese fragola e vaniglia, bavarese banana e cioccolato.	
09/12/2016	Assemblea di classe.	
14/12/2016	Attività di laboratorio con verifica.	
21/12/2016	Attività di laboratorio: realizzazione di piccola pasticceria mignon.	
12/01/2017	Accreditamento alunni in piattaforma (alternanza scuola-lavoro)	
12/01/2017	Verifica orale.	
13/01/2017	Revisione schedario.	
18/01/2017	Corso di formazione HACCP	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: CURCI DONATO

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
19/01/2017	Revisione ricettario.	
19/01/2017	Verifica orale.	
20/01/2017	Assemblea di istituto.	
26/01/2017	Attività di laboratorio: frolla al cioccolato, coulis di frutti di bosco, crema pasticcera, bisquit.	
27/01/2017	Revisione ricettario.	
01/02/2017	Attività di laboratorio: Californiana cioccolato e pere, crostata fragole e lime.	
02/02/2017	Attività di laboratorio: Attività di orientamento e continuità.	
08/02/2017	Attività di laboratorio: Dolci al cucchiaino.	
09/02/2017	Attività di laboratorio: pasta frolla fine, frolla al cioccolato, pasta sfoglia .	
10/02/2017	Revisione ricettario.	
15/02/2017	Attività di laboratorio: Krapfen alla crema, frittelle di patate, chiacchiere di carnevale.	
16/02/2017	Attività di laboratorio.	
22/02/2017	Attività di laboratorio: zeppole fritte, zeppole al forno.	
23/02/2017	Attività di laboratorio: Bavarese alla fragola, bavarese alla banana.	
24/02/2017	Revisione ricettario.	
01/03/2017	Attività di laboratorio: prodotti per la prima colazione.	
02/03/2017	Attività di laboratorio: Mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato fondente.	
03/03/2017	Revisione ricettario.	
09/03/2017	Attività di laboratorio: frollini alla vaniglia, biscotti di mandorle, cantucci alle mandorle.	
10/03/2017	Revisione ricettario.	
15/03/2017	Attività di laboratorio: pan di Spagna, bisquit al cioccolato, pasta sfoglia al cacao, daquoise al cioccolato.	
16/03/2017	Attività di laboratorio: Torta diplomatica al cioccolato.	
22/03/2017	Prova pratica per classi parallele.	
23/03/2017	Ripetizione, revisione ricettario.	
24/03/2017	Assemblea di classe.	
29/03/2017	Attività di laboratorio: Pastiera di ricotta, cannuolo siciliano.	
30/03/2017	Redazione e revisione ricettario.	
31/03/2017	Ripetizione: la meringa italiana, la pate a bombe.	
05/04/2017	Attività di laboratorio: torta al cioccolato e nocciole, crostata classica, strudel di mele, crostata ai frutti di bosco.	
06/04/2017	Attività di laboratorio: preparazione buffet "Incontro con l'autore".	
19/04/2017	Attività di laboratorio: crostata alla frutta, crostata cioccolato e pere, pasta sfoglia.	
20/04/2017	Attività di laboratorio: torta diplomatica, millefoglie, torta saint onorè.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: CURCI DONATO

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
21/04/2017	Revisione ricettario.	
26/04/2017	Redazione ricettario, riepilogo argomenti trattati.	
27/04/2017	Attività di laboratorio: Bisquit, crema pasticcera, ganache al cioccolato, pasta sfoglia.	
04/05/2017	Attività di laboratorio: esercitazione pratica autogestita.	
05/05/2017	Revisione ricettario.	
10/05/2017	Attività di laboratorio: preparazione buffet MO.DA.VI.	
11/05/2017	Attività di laboratorio: bavarese alla fragola, glassa a specchio, bisquit, crema leggera.	
17/05/2017	Attività di laboratorio: simulazione esami di qualifica.	
18/05/2017	Revisione ricettario, preparazione agli esami.	
19/05/2017	Ripetizione.	
24/05/2017	Attività di laboratorio: simulazione esami.	
25/05/2017	Prova ammissione esami.	
26/05/2017	Revisione ricettario.	

Gli alunni:

Michela Savaglio

Veronica Agnoli

Michela Terlizzi

Donato Curci