



**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)

**PROGRAMMA
di LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE: CUCINA**

CLASSE : Quarta (Cucina)

SEZ : A

Docente: D'Agostino Giuseppe

**ANNO SCOLASTICO
2016 / 2017**

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
28/09/2016	Conoscenza della classe.	
30/09/2016	Ripetizione riepilogativa programma precedente, Etica professionale, il cuoco e l'igiene in cucina, divisa, attrezzatura, l'haccp.	
04/10/2016	Ripasso requisiti strutturali della cucina.	
06/10/2016	Ripetizione, costo pasto.	
07/10/2016	Tutti assenti.	
11/10/2016	La storia del menu, i vari momenti del servizio.	
13/10/2016	Verifica orale, ripetizione.	
13/10/2016	Verifica.	
18/10/2016	Verifica orale.	
27/10/2016	Ripetizione, tipi di menu, come creare un menu.	
03/11/2016	Approfondimento dei Menu di cucina.	
03/11/2016	Creare un menu.	
04/11/2016	Lezione video introduzione degli stili alimentari.	
09/11/2016	Spiegazione delle ricette e della lavorazione per la lezione di laboratorio.	
10/11/2016	Pasta brisée: Tartellette Quiche lorraine e derivati.	
10/11/2016	Pasta fillo, preparazione e usi in cucina.	
10/11/2016	Crocchette di verdure.	
16/11/2016	Spiegazione ricette per la lezione pratica.	
17/11/2016	Cucina regionale Piemonte Vitello tonnato.	
17/11/2016	Cucina regionale Valle D'Aosta Risotto alla Valdaostana.	
17/11/2016	Presentazione e decorazione dei piatti.	
23/11/2016	Spiegazione ricette per la lezione di laboratorio.	
23/11/2016	L'evoluzione della ristorazione: Cucina nella storia, gli stili alimentari, la cucina industriale, forme di cucina emergenti.	
24/11/2016	Cucina regionale lombardia: Cotolette alla Milanese.	
24/11/2016	Purea di patate, pomodori gratinati.	
24/11/2016	Cucina regionale veneto: maltagliati alla veneta.	
01/12/2016	La classe si rifiuta in maniera autonoma e non autorizzata a fare esercitazione pratica di laboratorio, come forma di protesta.	
07/12/2016	Verifica orale.	
14/12/2016	Verifica orale.	
14/12/2016	Lezione per il laboratorio approfondimento.	
21/12/2016	Ripetizione.	
21/12/2016	Spiegazione delle ricette per il laboratorio.	
22/12/2016	Pizza, pizzette, panzerotti.	
22/12/2016	I nacatuli dolce di natale.	

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
22/12/2016	Presentazione e decorazione dei piatti realizzati.	
12/01/2017	Ripetizione e ripasso.	
18/01/2017	Spiegazione delle ricette da sviluppare in laboratorio.	
19/01/2017	Cucina regionale ligure: Ciuppin alla ligure.	
19/01/2017	Cucina regionale Emilia_Romagna Ravioloni fondenti burro e salvia,ravioli in salsa aurora.	
19/01/2017	Gnocco fritto all'Emiliana.	
25/01/2017	Spiegazione delle ricette per la lezione di laboratorio.	
25/01/2017	Verifica sui quaderni di cucina controllo delle ricerche assegnate.	
26/01/2017	Cucina regionale toscana coniglio in porchetta e fondo bruno.	
26/01/2017	Cucina regionale Umbria tagliatelle dolci alle noci e cacao.	
26/01/2017	Sformatino agli asparagi,duchesse di patate purea di patate.	
01/02/2017	Spiegazione ricette per il laboratorio.	
02/02/2017	Cucina tipica Lazio Spaghetti all'amatriciana,spaghetti cacio e pepe. Ravioli dolci di carnevale	
02/02/2017	Cucina tipica Marche involtini di alici al forno,Pollo in potacchio.	
02/02/2017	Presentazione dimostrativa dei piatti.	
09/02/2017	Cucina regionale Abruzzo,Parrozzo Abruzzese,Angello cacio e ovo.	
09/02/2017	Cucina regionale Campana:Pizza dolce al cacao,polipo alla luciana.	
09/02/2017	Decorazione e presentazione dei piatti.	
15/02/2017	Spiegazione:Le forme di ristorazione.	
15/02/2017	Spiegazione del menu per il laboratorio,le ricette.	
16/02/2017	Cucina regionale Puglia:Tiella barese,orecchiette con le cime di rape,focaccia barese.	
16/02/2017	Inpiattamento,decorazione dei piatti.	
22/02/2017	Spiegazione delle ricette per la lezione di laboratorio.	
22/02/2017	Ripetizione.	
02/03/2017	Cucina regionale sarda:Papassini,calamari ripieni.	
02/03/2017	Cucina regionale siciliana:Pasta alla Norma,cannoli alla siciliana.	
02/03/2017	Presentazione dei piatti e decorazione.	
08/03/2017	Spiegazioni torta mimosa e varianti. Zeppole di S.Giuseppe.	
15/03/2017	Spiegazione delle ricette per il laboratorio.	
15/03/2017	Approfondimento.	
16/03/2017	Cilindro di spada con verdure croccanti e coulis di pomodoro.	
16/03/2017	Scialatelli spada e melanzane.	
16/03/2017	Involtoni di spada,Hamburger di p.spada.	

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2016/2017**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
22/03/2017	Spiegazione delle ricette per il laboratorio.	
29/03/2017	Approfondimento e cenni sulla dieta mediterranea.	
29/03/2017	Revisione del menu mediterraneo e spiegazione delle ricette.	
30/03/2017	Realizzazione di un menu alla mediterranea.	
30/03/2017	A.Timballo con zucchine e salmone,P.risotto co scampi,asparaggi e uva di lombo, S.anelli di calamari pastellati con verdure,C.funghi sciampigno ripieni.D.frittelle a sorpresa.	
30/03/2017	Durante la lezione di laboratorio odierna ho effettuato una prova per classi parallele.	
06/04/2017	Cucina regionale Calabria:Fileja con salsiccia al sugo alla calabrese,melanzane ripiene,patate e pepi.	
06/04/2017	Cucina regionale Lucana:agnello al forno,frittelle in pastella.	
06/04/2017	Impiattamento e presentazione del piatto.	
20/04/2017	Pasta frolla montata biscotti.	
20/04/2017	Pasta brisé quiche lorraine, tartellette.	
26/04/2017	Ripetizione.	
26/04/2017	I prodotti agroalimentari di qualità,approfondimento sulle certificazioni di qualità.	
27/04/2017	Risotto con gamberetti e asparagi.	
27/04/2017	Scaloppine con carciofi,cotoletta di maiale,spezatino.	
27/04/2017	Decorazione e presentazione dei piatti.	
10/05/2017	Approfondimento sulle eccellenze gastronomiche italiane.	
17/05/2017	Spiegazione ricette della ricerca per il laboratorio.	
18/05/2017	Bruschetta caprese,tartine con funghi.	
18/05/2017	Ravioli al gorgonzola con scampi agrumi e melone.Pescatrice a limone su letto di carciofi.	
18/05/2017	Tiramisù a limone, Cischeik con philadelphia al limone.	
24/05/2017	Verifica orale.	

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO

Testo: Sarò Chef (Giunti T.V.P. Editori)

Firma Alunni

Firma docente

De Vito Vito
.....
De Vito Vito
.....
De Vito Vito
.....

.....

Lucera,/...../.....