



**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 : B

Docente: D'Agostino Giuseppe

**ANNO SCOLASTICO
2016 / 2017**

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4B 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
23/09/2016	conoscenza classe	
27/09/2016	Ripetizione: Organizzazione in cucina, pag. 10 a pag. 17.	
30/09/2016	L'HACCP storia metodo di lavoro.	
03/10/2016	Riepilogo.	
03/10/2016	Approvvigionamento e costi in cucina.	
04/10/2016	Ripasso.	
06/10/2016	Ripetizione, il costo pasto.	
10/10/2016	Calcolo del costo pasto.	
10/10/2016	Esercitazione scritta.	
11/10/2016	Esercitazione sul costo pasto.	
17/10/2016	l'uso del menu.	
18/10/2016	Verifica orale.	
07/11/2016	Tipi di menu.	
09/11/2016	Spiegazione delle ricette per la lezione in laboratorio.	
09/11/2016	Pasta brisè e derivati: Quiche Lorraine, rollè al prosciutto, forme varie.	
09/11/2016	Pasta fillo: Forme varie fagottini, cannoli, tartelle.	
09/11/2016	Crocchette di verdura fritte e al forno.	
16/11/2016	Risotto alla valdaostana.	
16/11/2016	Vittello tonnato.	
16/11/2016	Fazzoletti di pasta fillo farciti.	
21/11/2016	Levoluzione della ristorazione, gli stili alimentari.	
23/11/2016	Spiegazione delle ricette da sviluppare in laboratorio.	
23/11/2016	Cucina regionale veneto pasta e fagioli la veneta.	
23/11/2016	Cucina regionale lombardia cotoletta alla milanese.	
23/11/2016	Purea di patate, pomodori gratinati.	
28/11/2016	Verifica quaderni, ricerche assegnate.	
30/11/2016	Spiegazione ricette da svolgere in laboratorio.	
07/12/2016	Ripasso e approfondimento.	
07/12/2016	Rosticceria: Pizzia in teglia, tonda, Pizzettine calzoni.	
07/12/2016	Zeppole calabresi.	
07/12/2016	Pasta frolla: Crostata di marmellata, frollini, baci di dama.	
12/12/2016	Verifiche delle ricerche assegnate sulla cucina regionale.	
14/12/2016	Canederli alla tirolese.	
14/12/2016	Baccalà alla triestina.	
14/12/2016	Zelten trentino.	
21/12/2016	Spiegazione ricette per il laboratorio.	

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4B 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
21/12/2016	I nacatuli dolce natalizio.	
21/12/2016	Preparazione pizza,piazzette,panzerotti.	
21/12/2016	Presentazione e degustazione.	
16/01/2017	Ripetizione.	
18/01/2017	Spiegazione delle ricette da sviluppare in laboratorio.	
18/01/2017	Cucina regionale Ligure: Ciuppin alla ligure.	
18/01/2017	Cucina regionale Emilia-Romagna: Tortelli in salsa aurora, tortello fondente burro e salvia.	
18/01/2017	Gnocco fritto all'Emiliana.	
23/01/2017	Spiegazione delle ricette da svolgere in laboratorio.	
25/01/2017	Verifica sui quaderni di cucina.	
25/01/2017	Cucina regionale Toscana coniglio in porchetta. Fondo bruno.	
25/01/2017	Cucina regionale Umbria tagliatelle dolci alle noci e cacao.	
25/01/2017	Sformatino agli asparagi, purea di patate e duchessine di patate.	
01/02/2017	Spiegazioni delle ricette per la lezione di laboratorio.	
01/02/2017	Cucina regionale Lazio spaghetti all'amatriciana, spaghetti cacio e pepe, Ravioli dolci di carnevale.	
01/02/2017	Cucina regionale Marche pollo in potacchio alla marchigiana.	
01/02/2017	Involtini di alici al prosciutto. Presentazione e decorazione dei piatti.	
13/02/2017	Le forme di ristorazione.	
15/02/2017	Spiegazione del menu, e delle ricette per il laboratorio.	
15/02/2017	Cucina Molisana: Cicerchiata, polpettone ripieno alla Molisana.	
15/02/2017	Cucina regionale Puglia: Focaccia barese, orecchiette con le cime di rapa, tiella barese.	
15/02/2017	Impiattamento e presentazione dei piatti.	
22/02/2017	Spiegazione delle ricette per la lezione di laboratorio.	
01/03/2017	Cucina regionale sarda: Papassini, calamari ripieni.	
01/03/2017	Cucina regionale sicilia: Pasta alla Norma, cannoli alla siciliana.	
01/03/2017	Presentazione dei piatti e decorazione.	
06/03/2017	Spiegazione per il laboratorio.	
08/03/2017	Ripetizione.	
08/03/2017	Torta mimosa, varianti di torta mimosa.	
08/03/2017	Zeppole di S. Giuseppe.	
08/03/2017	Presentazione e decorazione dei piatti.	
13/03/2017	Ripetizione.	
15/03/2017	Spiegazione delle ricette per il laboratorio.	
15/03/2017	Cilindro di spada con verdure croccanti e coulis di	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4B 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
	pomodoro.	
15/03/2017	Scialatelli pesce spada e melanzane.	
15/03/2017	Involtoni di spada. Hamburger di spada.	
20/03/2017	Spiegazioni delle ricette per il laboratorio.	
22/03/2017	Speciale aperitivi.	
22/03/2017	Panzerotti,Pizzette,Panini a latte farciti,Arancini.	
29/03/2017	Cenni dieta mediterranea,spiegazione del Menu da realizzare in laboratorio.	
29/03/2017	Realizzazione di un menu sulla base della dieta mediterranea.	
29/03/2017	A.Sformato di zucchine,Bruschetta caprese,muffin ai peperoni,P.Risotta alla mediterranea,S.scaloppine ai funghi,C.involtoni di melanzane,D.bisquit alla ricotta con fragole e fondente.	
29/03/2017	Durante la lezione di laboratorio odierna ho effettuato una prova pratica per classi parallele.	
03/04/2017	Spiegazione delle ricette per il laboratorio.	
05/04/2017	Ripetizione e approfondimento.	
05/04/2017	Lavorazione della pasta sfoglia.	
05/04/2017	Sfogliatine,cornetti,cannoli,pizzette,torta di sfoglia con crema,ecc.	
05/04/2017	Coniglio al forno.	
19/04/2017	Ripetizione.	
19/04/2017	Pasta frolla montata,biscottini di frolla.	
19/04/2017	Pasta brisè,Quiche lorraine,tartellette.	
26/04/2017	Ripetizione.	
08/05/2017	Ripasso e ripetizione.	
10/05/2017	Approfondimento sulle eccellenze gastronomiche italiane.	
10/05/2017	Interrogazione.	
10/05/2017	Lavoro di ricerca:elaborazione di un menu sui prodotti di eccellenza con lista spesa.	
15/05/2017	Verifica orale spiegazione del menu per il laboratorio.	
17/05/2017	Bruschetta caprese,tartine con funghi.	
17/05/2017	Ravioli al gorgonzola con scampi agrumi e melone. Pescatrice a limone su letto di carciofi.	
17/05/2017	Tiramisu a limone,cischeik con philadelphia al limone.	
24/05/2017	Ripasso e approfondimento.	
29/05/2017	Verifica orale.	

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO

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

Firma Alunni

Glenn Barber
Sammie Cannizzo
.....

Firma docente

.....

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