

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



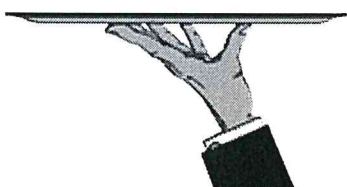
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"
con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.
Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)

PROGRAMMAZIONE SVOLTA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –
SETTORE SALA E VENDITA

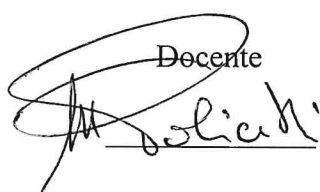
CLASSE Quarta

SEZ: D

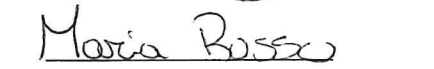
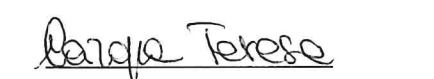
ANNO SCOLASTICO
2016 / 2017



Lucera

Docente


Alunni

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4D 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
14/09/2016	compresenza alimentazione	
16/09/2016	Presentazione del programma	
21/09/2016	7 - Il mondo della ristorazione 7.1 - Le strutture ricettive e di ristorazione	
21/09/2016	compresenza alimentazione	
23/09/2016	7 - Il mondo della ristorazione 7.2 - La ristorazione commerciale	
28/09/2016	7 - Il mondo della ristorazione 7.3 - La ristorazione collettiva	
30/09/2016	La ristorazione viaggiante	
04/10/2016	I sommelier	
11/10/2016	12 - L'aperitivo cenato 12.1 - Dallo street food al finger food pag. 207 208 210 211	
13/10/2016	Ripetizione: come si producono e cosa sono i distillati	
18/10/2016	La figura del sommelier	
20/10/2016	conversazione	
25/10/2016	3 - Il servizio delle bevande a tavola 3.1 - Servire i Liquori-Distillati	
25/10/2016	13 - I distillati	
07/11/2016	Compresenza con alimentazione	
08/11/2016	13 - I distillati 13.4 - Distillati di frutta	
08/11/2016	13 - I distillati 13.5 - Distillati di cereali	
14/11/2016	Film "shakespeare in love" iniziato nelle ore precedenti	
15/11/2016	Lab. Cocktail: Americano, Negroni, Garibaldi, Negroni sbagliato	
21/11/2016	11 - La caffetteria moderna 11.1 - Le preparazioni a base di caffè	
21/11/2016	14 - I Liquori 14.1 - La classificazione dei liquori	
28/11/2016	14 - I Liquori 14.2 - I Liquori dolci	
29/11/2016	4 - La degustazione 4.1 - L'esame visivo	
05/12/2016	6 - Particolari servizi 6.3 - Il servizio dei dolci	
06/12/2016	Lab. Preparazione delle tartine	
12/12/2016	ripetizione	
13/12/2016	Lab. Caffetteria, frappe	
19/12/2016	Festa d'istituto	
20/12/2016	Vin brule	
16/01/2017	conversazione "pochi alunni"	
17/01/2017	Lab. Tramezzini	
17/01/2017	Lab. Toast	
30/01/2017	6 - Particolari servizi	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4D 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
	6.2 - Il servizio dei formaggi	
31/01/2017	Laboratorio bar:cocktail bacardi,daiquiri, tequila sunrise	
07/02/2017	Test per la sicurezza	
13/02/2017	14 - I Liquori 14.3 - I liquori amari	
14/02/2017	Cocktail: White Russian, kamikaze, cosmopolitan	
21/02/2017	Servizio USR Puglia	
06/03/2017	4 - La degustazione 4.2 - L'esame olfattivo	
07/03/2017	Lavorazione e servizio della frutta	
13/03/2017	2 - I Vini Speciali 2.1 - Porto	
20/03/2017	Conversazione	
21/03/2017	Cocktail: Long island ice tea, Sex on the beach, Pink lady, Angelo azzurro	
27/03/2017	Conversazione	
28/03/2017	Cocktail: tequila sunrise, sidecar	
03/04/2017	6 - Particolari servizi 6.1 - Tranciare-Sfilettare	
04/04/2017	Video sulla spumantizzazione "Ferrari"	
02/05/2017	Laboratorio: Vini da dessert "Asti-Zibibbo"	
08/05/2017	Verifica orale	
09/05/2017	Verifica orale	
15/05/2017	Verifica orale	
22/05/2017	Verifica orale	
23/05/2017	Verifica orale	