



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.

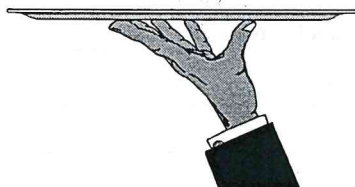
Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)

Programmazione svolta di

**Il laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita
per il secondo biennio dell'articolazione enogastronomia**

CLASSE Quinta

SEZ: A



ANNO SCOLASTICO 2016 / 2017

Lucera,

Docente
Michela Dielli

Alunni
Catrina Mariadiora
Fiorello Angela Pia
Costantino Rosa

Riepilogo Attività Registro del Professore
Classe: 5A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: POLICELLI MICHELE

Materia: LABOR. SER.ENOG. -SETT. SALA E
VENDITA g. cuc

Data	Attività svolta	Attività assegnata
14/09/2016	Presentazione del programma	
16/09/2016	Gli strumenti di vendita	
21/09/2016	1 - La produzione vitivinicola 1.1 - Le caratteristiche della produzione italiana	
23/09/2016	La vinificazione	
28/09/2016	La vinificazione e l'etichetta	
30/09/2016	Conversazione	
04/10/2016	2 - Programmare l'offerta gastronomica 2.1 - determinare l'offerta gastronomica	
06/10/2016	2 - Programmare l'offerta gastronomica Il menu	
11/10/2016	Il menu come strumento di programmazione	
18/10/2016	Ripetizione e conversazione	
25/10/2016	3 - L'analisi organolettiche 3.1 - L'analisi sensoriale pag. 128	
07/11/2016	ripetizione	
10/11/2016	3 - L'analisi organolettiche 3.2 - Sensazioni gustative pag. 130	
14/11/2016	Tutti assenti	
21/11/2016	3 - L'analisi organolettiche 3.3 - Sensazioni tattili pag. 130	
28/11/2016	visione del film	
05/12/2016	4 - Il sommelier 4.1 - La figura professionale del sommelier pag.134	
05/12/2016	3 - L'analisi organolettiche 3.4 - La degustazione dei cibi pag. 131	
19/12/2016	Festa d'istituto	
16/01/2017	5 - L'abbinamento tra Cibo e Vino 5.1 - I principi di abbinamento pag 142	
23/01/2017	5 - L'abbinamento tra Cibo e Vino 5.2 - La successione dei vini a Tavola pag.145	
13/02/2017	Conferenza sul Bullismo	
13/02/2017	6 - La preparazione di un evento 6.1 - il calcolo delle bottiglie di vino e acqua pag.194	
06/03/2017	5 - L'abbinamento tra Cibo e Vino 5.2 - La successione dei vini a Tavola pag.145	
13/03/2017	esercitazione	
20/03/2017	7 - La gestione degli acquisti 7.1 - il valore strategico dell'approvvigionamento pag.206	
27/03/2017	Conversazione	
03/04/2017	7 - La gestione degli acquisti 7.2 - La gestione del magazzino pag. 209	
08/05/2017	Verifica orale	
15/05/2017	verifica orale	
22/05/2017	Verifica orale	