

 Unione Europea Fondo Sociale Europeo Fondo Europeo Sviluppo Regionale	 <i>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</i>	 ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROFESSIONALE
Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!		

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
C.F. 82000200715 – TEL. 0881/520062 – Fax 0881/520109
Via IV Novembre, 38 - 71036 LUCERA (FG)
con annesso
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIST. PROF. PER I SERV. ALBER. E RISTORAZ.
codice meccanografico FGIS043006 – codice fiscale 91020640719
sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

Programma svolto a.s. 2016/2017

Classe 5^a sez. B

- Conoscenza della classe e presentazione del programma.
- I costi nella ristorazione e la determinazione del prezzo di vendita del prodotto.
- Esercitazione in classe: scheda di produzione.
- Determinare il prezzo di vendita.
- Esercitazione in classe: il prezzo di vendita.
- Le Contaminazioni alimentari, l'igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature.
- HACCP: igiene degli alimenti.
- Visione film: il sapore del successo.
- Esercitazione pratica in laboratorio: torte salate gusti vari fagottini di pasta fillo sistemazione e pulizia postazioni di lavoro.
- Assemblea di classe.
- Esercitazione pratica in laboratorio speciale il Baccalà: cotture a bassa temperatura, Presentazione piatti, pulizia e sistemazione postazioni di lavoro.
- Ripetizione.
- Tutti assenti.
- Aula magna progetto
- Esercitazione pratica in laboratorio: Baccalà al thè con sformartino di riso venere in bianco su crema di fave e salsa di grigliato, Carnaroli moscardini, capperi e olive con pesto di basilico.
- Esercitazione pratica in laboratorio: I finger food, Presentazione, degustazione, pulizia e sistemazione postazioni di lavoro.
- Alunni in alternanza scuola.
- La sicurezza sul posto di lavoro.
- Movimentazione manuale dei carichi, tipi di incendio ed estintori appropriati.
- Esercitazione pratica in laboratorio: Millefoglie di melanzane, spinaci e baccalà al vapore aromatico su crema di fave e riduzione di arancia - Insalata di patate, pappa al pomodoro e Moscardini ai capperi del Gargano.

- Alunni impegnati nella visione del film.
- Tutti assenti.
- Esercitazione pratica in laboratorio: Uovo nel nido di tagliolini ai porcini su parmantier di asparagi - Risotto melanzane, mazzancolle e provola affumicata.
- I prodotti del settore food.
- Esercitazione pratica in laboratorio: Astice alla catalana - astice all'arancia - Tagliolini all'astice.
- Esercitazione pratica di laboratorio Speciale salmone.
- I marchi di qualità.
- Tutti assenti.
- Visita curia vescovile.
- Esercitazione pratica in laboratorio: Paccheri farciti con ricotta, carciofi e gamberi, Pescatrice al cartoccio con pomodori secchi, capperi e olive, I Cartocci.
- Esercitazione pratica di laboratorio Menu a tema: "La Freschezza".
- L'approvvigionamento delle merci.

LUCERA, _____

IL DOCENTE
Prof. Daniele Curci



GLI ALUNNI

Alessandro Taddei
Domènec D'Angelico
Antonio Lucini