

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 5E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
29/09/2016	visione del programma	
30/09/2016	Tipologie di menu e carte; La redazione del menu pag. 5; La valutazione strutturale pag 6; La composizione gastronomica pag. 7.	Studio a casa
04/10/2016	1 - L'elaborazione di menu e carte 1.1 - Storia del menu pag.2 1 - L'elaborazione di menu e carte 1.2 - Tipologia di menu e carte pag. 4 1 - L'elaborazione di menu e carte 1.3 - La redazione del menu pag.5 1 - L'elaborazione di menu e carte 1.4 - La valutazione strutturale pag.6 1 - L'elaborazione di menu e carte 1.8 - La composizione grafica pag.9	Studio a casa
04/10/2016	1 - L'elaborazione di menu e carte 1.5 - La composizione gastronomica 1.6 - Il legame con il territorio pag.8 1.7 - Il target e la relazione cliente-pasto pag.8	studio a casa
06/10/2016	1 - L'elaborazione di menu e carte 1.9 - La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino pag.10	
11/10/2016	2 - Qualità e tipicità 2.2 - La sicurezza alimentare pag.147 2.3 - La certificazione ISO pag.148 2.4 - I prodotti biologici-l'agricoltura biologica-l'allevamento biologico-il marchio biologico europeo pag.149-150 2.5 - La lotta integrata-la filiera corta e il chilometro zero pag.151 152 2.6 - Che cosa si intende per tipicità-la tutela della tipicità- i marchi pag.154 155	Studio a casa e questionario a pag157 e 158
13/10/2016	esercitazione in classe	
18/10/2016	Verifica scritta in classe	
20/10/2016	Visualizzazione del compito svolto	
25/10/2016	verifica orale	
25/10/2016	verifica orale	
27/10/2016	Indizione elezioni organi collegiali.	
03/11/2016	3 - Organizzazione e Gestione 3.1 - Le imprese di servizi pag.160 3.2 - Le risorse umane nelle imprese di servizi pag.161	
07/11/2016	TECNICHE DI MISCELAZIONE E COSTRUZIONE DI UN DRINK.CAFFETTERIA.	
09/11/2016	ripetizione	
14/11/2016	Esercitazione pratica di sala e bar. Servizio in sala del menu del giorno. Ripetizione di alcuni cocktail di l'anno scorso e ripetizione di caffetteria.	
21/11/2016	Attività di laboratorio. Spiegazione e preparazione della bistecca alla Tartara. 6 - Laboratorio 6.4 - Steak tartare	
23/11/2016	3 - Organizzazione e Gestione 3.3 - L'organizzazione del lavoro pag.162 3.4 - Lo staff management "La struttura organizzativa,l'organigramma" pag.163 164 165	Studio a casa
05/12/2016	Esercitazione pratica di sala bar. Spiegazione cocktails:Florida, Pina Colada; Singapore Sling e Bloody Mary	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 5E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2016/2017

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	Ripetizione di altri cocktails	
07/12/2016	3 - Organizzazione e Gestione 3.5 - Il sistema operativo-L'assegnazione dei ruoli pag.166 167	
14/12/2016	3.6 - La politica del personale "come pianificare le risorse umane, la selezione del personale" pag. 168 169 170	
19/12/2016	ripetizione	
21/12/2016	3 - Organizzazione e Gestione 3.7 - Il rapporto di lavoro pag.171 172	
16/01/2017	tutti assenti	
18/01/2017	Verifica scritta	
23/01/2017	tutti assenti	
25/01/2017	Recupero verifica scritta	
06/02/2017	esercitazione di bar	
08/02/2017	4 - La gestione degli acquisti 4.1 - L'approvvigionamento "L'economia, le politiche dell'approvvigionamento, la selezione dei fornitori, i prodotti" pag. 174 175 176. Verifica orale	Studio a casa.
20/02/2017	tutti assenti	
01/03/2017	4 - La gestione degli acquisti 4.2 - Il magazzino " L'organizzazione degli spazi, le celle frigorifiche, la modulistica, la gestione delle scorte" pag 177 178	Studio a casa e vero falso a pag. 179
06/03/2017	Spiegazione e verifica orale. Scampi alla diavola al flambé	
08/03/2017	controllo della verifica assegnata a casa.	
13/03/2017	Esercitazione pratica di sala. Preparazione e servizio della frutta fresca.	
15/03/2017	Introduzione della latte art.	
20/03/2017	Esercitazione pratica di sala. Spiegazione e servizio dei formaggi.	Ricerca a casa e studio
29/03/2017	Ripetizione degli argomenti trattati.	
19/04/2017	Ripetizione	
03/05/2017	Prova simulata.	
08/05/2017	Tecniche di degustazione	
10/05/2017	Verifica scritta	
15/05/2017	Ripetizione laboratoriale	
17/05/2017	Ripetizione	
24/05/2017	Verifica orale	

ALUNNI:

Caterina Marchiondi
Luigi Zappalà
Alessia Gallone

DOCENTE

Prof. Paola Pasquale