

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: DI PAOLA PASQUALE

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

Data	Attività svolta	Attività assegnata
16/09/2017	Conoscenza della classe	
16/09/2017	Introduzione sulla brigata di sala Food and Beverage Manager	
20/09/2017	Spiegazione : il food and beverage manager:	Studio a casa
27/09/2017	La brigata di sala.	Studio a casa con schemi
30/09/2017	Esercitazione in classe della piramide di ogni figura professionale	Studio a casa
02/10/2017	Spiegazione: Gli ambienti di lavoro. La sala ristorante, la cucina, l'Office, il passe, la dodge, la caffetteria, la dispensa e il magazzino	
02/10/2017	Controllo degli esercizi e verifica orale	
07/10/2017	Verifica orale	
09/10/2017	verifica orale.	
16/10/2017	Significati e funzioni del menu; Gli aspetti visivi del menu. Cose da considerare nella stesura di un menu.	Studio a casa
23/10/2017	Conoscenza della sala	
23/10/2017	Attrezzatura, gli orari di servizio. Servizio di una colazione in camera; il brunch.	STUDIO A CASA E SCHEMI DELLE VARIE COLAZIONI.
27/10/2017	Mobili di una sala ristorante, cristalleria.	
27/10/2017	Biancheria e portafogli	
08/11/2017	Assemblea di classe	
10/11/2017	ESERCITAZIONE PRATICA DI SALA	
15/11/2017	Assemblea	
22/11/2017	Assemblea	
29/11/2017	Verifica orale	
13/12/2017	Assemblea	
14/12/2017	Esercitazione laboratoriale	
10/01/2018	visione di menu e il menu ciclo	Studio a casa
12/01/2018	Esercitazione pratica di bar. Spiegazione della macchina caffè e macinadosatore.	
12/01/2018	Spiegazione delle 5 M. Accordi sul caffè. Spiegazione della preparazione di un espresso perfetto.	
12/01/2018	Esercitazione di preparazione del caffè.	
19/01/2018	Esercitazione pratica di sala e bar. spiegazione delle 5 M. Le attrezzature per il servizio di caffetteria. Preparazione di caffetteria	
19/01/2018	Spiegazione dei vari tipi di servizio.	
19/01/2018	Esercitazione del servizio al gueridon dei tagliolini	FARE RICERCA SUL CAFFE
24/01/2018	La brigata di bar	
31/01/2018	visione e spiegazione al bar del bicchieri	
02/02/2018	Esercitazione pratica di sala e bar. colazione e gli orari di servizio al bar e servizio caffetteria	
09/02/2018	visione e spiegazione al bar della miscelazione.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1B CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.N.

Anno: 2017/2018

Docente: DI PAOLA PASQUALE

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

Data	Attività svolta	Attività assegnata
16/09/2017	Conoscenza della classe	
16/09/2017	Introduzione sulla brigata di sala Food and Beverage Manager	
20/09/2017	Spiegazione il food and beverage manager:	Studio a casa
27/09/2017	La brigata di sala.	Studio a casa con schemi
30/09/2017	Esercitazione in classe della piramide di ogni figura professionale	Studio a casa
02/10/2017	Spiegazione: Gli ambienti di lavoro. La sala ristorante, la cucina, l'office, il passe, la piccola la caffetteria, la dispensa e il magazzino	
02/10/2017	Controllo degli esercizi e verifica orale	
07/10/2017	Verifica orale	
09/10/2017	Verifica orale	
16/10/2017	Argomenti: Lezioni del menu. Gli aspetti visivi del menu. Una cosa considerare nella stesura di un menu.	Studio a casa
23/10/2017	Controllo scritto	
23/10/2017	Altrezioni: ogni oneri di servizio. Servizio di una colazione in camera: il brunch.	STUDIO A CASA E SCHEMI DELLE VARIE COLAZIONI.
27/10/2017	Modulo di sala ristorante, cristalleria	
27/10/2017	Verifica scritta (colazione)	
06/11/2017	Asserzione di classe	
10/11/2017	ESECUZIONE PRATICA DI SALA	
15/11/2017	Verifica scritta	
22/11/2017	Verifica scritta	
29/11/2017	Verifica scritta	
13/12/2017	Alpina di	
14/12/2017	Esercitazione laboratoriale	
10/01/2018	Verifica di menu e il menu d'ufficio	Studio a casa
12/01/2018	Esercitazione pratica di sala. Il caffè: la macchina per il caffè e macinadosatore.	
12/01/2018	Spiegazione date 5 m. Acqua e il caffè. Il processo di preparazione di un espresso perfetto.	
12/01/2018	Esercitazione di preparazione del caffè.	
19/01/2018	Preparazione pratica di sala e bar. Il processo di preparazione di un espresso perfetto. Il processo di preparazione di un espresso perfetto.	
19/01/2018	Verifica di sala e bar di servizio.	
19/01/2018	Verifica di sala e bar di servizio al giardino dei tagliolini	FARE RICERCA SUL CAFFE
24/01/2018	La brigata di sala	
31/01/2018	Verifica di sala e bar di servizio	
02/02/2018	Esercitazione pratica di sala e bar. Il processo di preparazione di un espresso perfetto.	
09/02/2018	Verifica di sala e bar di servizio per la miscelazione.	