

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2B 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
15/09/2017	Conoscenza dei nuovi primi e accenni sul lavoro da svolgere durante l'anno.	
16/09/2017	Ripetizione argomenti anno precedente. farga e di sala	
18/09/2017	figure professionali della brigata	
20/09/2017	Ripetizione e spiegazione di tutta la brigata di sala	
25/09/2017	Offe ambienti di lavoro. "Sala, cucina, l'Office, il passe, la cantina, la caffetteria, la pignone, la dispensa e il magazzino.	Studio a casa.
07/10/2017	Ripetizione	studio a casa
16/10/2017	Bar e la prima colazione Tipi di colazione. il brunch	Studio a casa
17/10/2017	Esercitazione pratica di sala e bar. Sicurezza lavoro e servizio caffetteria	
24/10/2017	Formazione pratica laboratorio di sala e bar	
24/10/2017	inizio anno. Il servizio, Mise en place. e il di servizio	Inizio turno di servizio con relativa mise en place. Stili di servizio.
08/11/2017	Ripetizione	
13/11/2017	Eventi cucina e sala	
22/11/2017	Capofila	
27/11/2017	Verifica di sala	
27/11/2017	Esercitazione laboratorio per preparazione canapes di base. Spiegazione dei cocktail Sparkling: Rossini, bellini, vinobellini, Kir Royal, Royal e il cocktail di tutti gli anni.	Studio a casa
27/11/2017	Barman di competenza	
04/12/2017	Esercitazione laboratorio di bar. Preparazione mise en place della caffetteria e preparazione di base. Mise en place della pasticceria	
13/12/2017	Spiegazione storia e origini del caffè	Studio a casa e ricerca sul caffè
18/12/2017	Stagione di sala e vendita: Taglio del frutto. Soleggiatura e cocktail Negroni, Manhattan e Americano.	Studio a casa
08/01/2018	tutti assenti	
15/01/2018	Preparazione pratica di sala e bar. Spiegazione del taglio della frutta e coperta. Spiegazione del cocktail Negroni, Manhattan e Americano.	
22/01/2018	Mise en place e taglio della frutta	
22/01/2018	Preparazione e spiegazione dei cocktail negroni, Manhattan e Americano.	
29/01/2018	Verifica di sala	
05/02/2018	Verifica di sala e bar	
07/02/2018	Verifica di sala e bar	
19/02/2018	Verifica di sala e bar	
19/02/2018	Verifica di sala e bar	
19/02/2018	Verifica di sala e bar	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: DI PAOLA PASQUALE

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

Data	Attività svolta	Attività assegnata
21/02/2018	Introduzione sulla lezione dei formaggi	
05/03/2018	Esercitazione pratica di sala. Spiegazione dei formaggi con relativo servizio. Mise en place e servizio del menu del giorno.	
12/03/2018	Verifica orale	
19/03/2018	Esercitazione pratica di sala: servizio dei formaggi con relativa spiegazione dei vari metodi di servizio.	
21/03/2018	Verifica orale	
09/04/2018	Spiegazione cocktail: Spritz veneziano; GRASSHOPPER; ALEXANDER	
16/04/2018	Esercitazione pratica di bar. Spiegazione dei cocktails: Grasshopper; Alexander e Spritz veneziano	
23/04/2018	Esercitazione pratica di sala. Ripetizione dei vari argomenti.	
23/04/2018	Verifica di pratica	
23/05/2018	verifica orale	
28/05/2018	Verifica orale	

DOCENTE

Paola Pasquale

ALUNNI:

Valerio Marzano

Perma Mario

De Rosa Antonio Simone