



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ'E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"

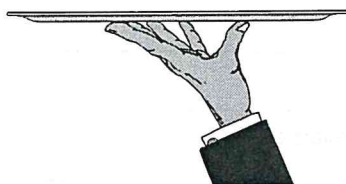
con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.

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

Programmazione svolta di:
laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita per
il primo biennio

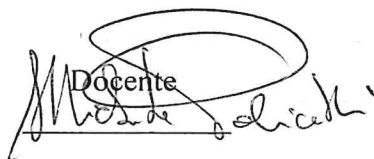
CLASSE Seconda

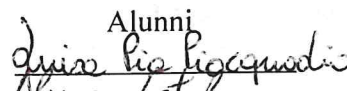
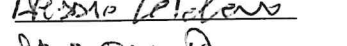
SEZ: F



ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

Lucera,


Docente

Alunni




Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 2F CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ.**Anno:** 2017/2018

ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Docente: POLICELLI MICHELE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT. SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Data	Attività svolta
12/09/2017	Presentazione della classe	24/01/2018	esercitazione pratica gruppo A: cocktail Americano, Manathan servizio: tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana
13/09/2017	Ripasso: gli ambienti di sala, la brigata, la divisa	31/01/2018	esercitazione pratica gruppo B: frappè e frullati, servizio del menu: tagliatelle alla bolognese, saltimbocca alla romana
16/09/2017	Ripetizione: le attrezzature	07/02/2018	lab. gruppo A: menu: risotto salsiccia e carciofi, cotoletta alla milanese con zucchine fritte, bigné alla crema servizio del frappe e dei frullati
30/09/2017	Dalla vite alla bottiglia	09/02/2018	I servizi speciali a tavola: -Come servire i dolci
06/10/2017	La vinificazione	14/02/2018	esercitazione Le insalate
07/10/2017	6.2 - Raccogliere le ordinazioni	07/03/2018	esercitazione gruppo A:
18/10/2017	esercitazione gruppo B: servizio del Risotto e della Zuppa	14/03/2018	esercitazione gruppo B: Timballo di maccheroni alla siciliana, braciola di maiale alla griglia patate al forno, torta kinder
25/10/2017	Lab. Gruppo B: servizio del risotto e della zuppa	21/03/2018	Laboratorio gruppo A-B: Recupero del servizio delle insalate
08/11/2017	Lab. gruppo B: servizio "Maltagliati ai fagioli, frittata e focaccia"	11/04/2018	esercitazione pratica: cocktail Alexander, Grasshoper, Spritz
08/11/2017	Bar: ripasso della caffetteria	18/04/2018	esercitazione gruppo B: menu: crespelle gamberi e zucchine con fonduta allo zafferano, seppioline con insalata, vino:
10/11/2017	Le varie fasi della mise en place		
22/11/2017	Lab. di bar: caffetteria		
29/11/2017	Esercitare pratica gruppo A: menu Maltagliati all'ortolana, focaccia		
29/11/2017	Preparazione delle Tartine		
06/12/2017	Esercitazione pratica, servizio delle tartine e dei cocktail sparkling		
13/12/2017	Esercitazione al bar con entrambi i gruppi: cocktail Mimosa, Rossini, Cocktail Champagne		
20/12/2017	Es pratica gruppo A-B insieme in cucina		
10/01/2018	Esercitazione pratica gruppo A: servizio rigatoni e scalopina al limone, e il taglio della frutta		
17/01/2018	Laboratorio gruppo B:		