

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2017/2018

Docente: GALLO DOMENICO

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
12/09/2017	1	CONOSCENZA DELLA CLASSE.	
13/09/2017	4	TEST D'INGRESSO.	
19/09/2017	3	IGIENE DELLA PERSONA IN PASTICCERIA.	
28/09/2017	1	HACCP	
29/09/2017	5	I SETTE PRINCIPI HACCP.	
02/10/2017	1	I SETTE PRINCIPI DELL'HACCP.	
03/10/2017	5	I SETTE PRINCIPI HACCP.	
05/10/2017	1	I SETTE PRINCIPI HACCP.	
10/10/2017	1	IGIENE NEL REPARTO DI PASTICCERIA.	
12/10/2017	3	IGIENE DEL REPARTO PASTICCERIA.	
19/10/2017	8	PASTA FROLLA INTEGRALE AL CACAO E CLASSICA.CROSTATINE ALLA FRUTTA.GELATINA.	
26/10/2017	7	PRATICA IN LABORATORIO.TORTA MELE PLUM CAKE. CREMA INGLESE.	
02/11/2017	7	PASTA SFOGLIA.PASTA AL MOSCATO E CALZONCELLI NUTELLA E MARMELLATA	
09/11/2017	7	I SCONES INGLESII PAN DI SPAGNA,TORTA ALLE CAROTE.CIAMBELLONE.	
14/12/2017	7	CREMA PASTICCERA PANZEROTTI PAN DI SPAGNA.CONFEZIONAMENTO TORTE	
11/01/2018	7	PRATICA IN LABORATORIO.BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI.MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO .PROFITTEROL CIOCCOLATO.	
18/01/2018	9	DOLCETTI VARI GUSTI X OPEN DAY.	
25/01/2018	7	PRATICA IN LABORATORIO.DOLCETTI VARI GUSTI X OPEN DAY.	
01/02/2018	7	CREMA PASTICCERA,CREMA ALLA RICOTTA,PASTA CANNOLO ALLA SICILIANA,FROLLA E TARTELLETTE ALLA FRUTTA	
08/03/2018	7	ZEPPOLE FROLLA CROSTATE CREMA PASTICCERA.	
15/03/2018	7	ZEPPOLE,PASTA SFOGLIA,FROLLA CROSTATE E CREMA PASTICCERA.	
05/04/2018	7	BISCOTTI VARI PER COLLOQUI.	
26/04/2018	7	PRATICA IN LABORATORIO .SACHER TIRAMISU TORTA MANDORLE E COCCO FROLLINI AL CIOCCOLATO. CREMA PASTICCERA.	
03/05/2018	7	RUSTICI PIZZETTE.PASTA SFOGLIA.	

Luisa Lombardi
Assistente Coordinatore

Domenico Gallo