



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

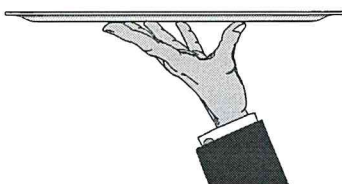
con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.

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

**Programmazione svolta di
Il laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita
per il secondo biennio dell'articolazione Sala e Vendita**

CLASSE Quinta

SEZ: D



ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

Lucera,

Docente

Alunni

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 5D CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.
Docente: POLICELLI MICHELE

Anno: 2017/2018

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

Data	Attività svolta	Data	Attività svolta
28/09/2017	Ripetizione: il vino	09/01/2018	I professionisti e il mondo del lavoro: -Il curriculum Vitae -Il colloquio di lavoro
29/09/2017	L'importanza di una figura professionale esperata	11/01/2018	Esercitazione pratica: cocktail Mai Tai, B52, Orgasm
03/10/2017	1.1 - L'Europa del vino: La produzione di Vino pag.9	18/01/2018	Esercitazione pratica di bar, concktail a scelta
05/10/2017	La gastronomia Italiana 1.3 - La carta dei vini: Come si calcola la carta dei vini I vini nel Mondo 1.4 - La carta dei vini: Come si calcola il Wine Cost	25/01/2018	Es. pratica Gamberi alla diavola "Flambè"
16/10/2017	Visione del programma I signori del Vino "Veneto"	01/02/2018	esercitazione al flambe: Filetto Stroganoff
23/10/2017	2.3 - La qualità attraverso l'etichetta	06/02/2018	I rapporti con la clientela: -La comunicazione con il cliente- insoddisfazioni e reclami
23/10/2017	4.1 - La degustazione Degustazione di Cibi e Bevande	08/02/2018	Esercitazione: Filetto di manzo alla tartare
02/11/2017	vino novello	15/02/2018	Degustazione: Chianti, Primitivo di Manduria
07/11/2017	La gastronomia Italiana Il Mondo in cucina 4.2 - L'olio d'oliva	06/03/2018	Tecniche gestionali: -Le forme di gestione più diffuse -Gli acquisti-
09/11/2017	Degustazione dei vini: Primitivo di Manduria, Le Cruste	08/03/2018	Degustazione del Cioccolato: Bianco, al Latte, a 75% e 85% Abbinamento: Grappa, Brandy e Porto
14/11/2017	Degustazione di Cibi e Bevande 4.3 - Il formaggio	15/03/2018	cocktail: Black Russian Preparazione base del Limoncello e della crema al limone
23/11/2017	Preparazione tartine e aperitivi	22/03/2018	Realizzazione dei liquori
28/11/2017	Degustazione di Cibi e Bevande 4.5 - I Salumi	05/04/2018	Tecniche gestionali: -Alcune normative da rispettare-Le risorse umane
30/11/2017	Esercitare pratica: il taglio della frutta	10/04/2018	gli acquisti pag.146
30/11/2017	Cocktail	19/04/2018	realizzazione dei cocktail molecolari, Aperol spritz
05/12/2017	4.5 - I Salumi La classificazione	03/05/2018	esercitazione con le classi di ricevimento e cucina "Apulia"
07/12/2017	Cocktail: florida, Pina Colada, Singapore Sling		
14/12/2017	Vin brule		
19/12/2017	Degustazione di Cibi e Bevande: i salumi		
21/12/2017	Usanze tipiche del territorio		