



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE
"R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

PROGRAMMA SVOLTO

a.s. 2018/2019

CLASSE 1[^] SEZIONE A

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE
CUCINA

DOCENTE: MICHELE D'APOLITO

QUADRO ORARIO (N. 6 ore settimanali)

Riepilogo Attività Registro del Professore

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

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABOR. SERVIZI
ENOG. -SETT. CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
20/09/2018	La figura professionale del cuoco:da pag.10 a pag.13.	
27/09/2018	L'Igiene negli ambienti di lavoro	
28/09/2018	Igiene e sicurezza:l'igiene negli ambienti di lavoro,personale ,e degli alimenti.	
04/10/2018	Ripetizione :la brigata di cucina.	
05/10/2018	L'organizzazione della cucina.	
09/10/2018	Classificazione degli alimenti.	
09/10/2018	Impianti e macchinari.	
09/10/2018	Visita in laboratorio di cucina.	
09/10/2018	Impianti di aspirazione e macchine per la preparazione.	
17/10/2018	Impianti e macchinari.	
17/10/2018	Visita in laboratorio.	
25/10/2018	La coltelleria:l'importanza della coltelleria personale.	
26/10/2018	Video tutorial sui vegetali intagliati.	
26/10/2018	Visita in laboratorio:la piccola attrezzatura di cucina.	
15/11/2018	Verifica orale.	
16/11/2018	Verifica orale.	
22/11/2018	Verifica orale.	
23/11/2018	Verifica orale.	
23/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
23/11/2018	I tagli delle verdure da professionista.	
06/12/2018	Cenni di primo soccorso.	
13/12/2018	Il piano di autocontrollo HACCP .	
14/12/2018	Le funzioni,e i vari tipi di menu.	
21/12/2018	Festa di Natale.	
10/01/2019	La scheda ricetta,e la comanda.	
11/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
11/01/2019	Rigatoni al pomodoro e basilico.	
11/01/2019	Le pizzette margherita.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

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

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABOR. SERVIZI
ENOG. -SETT. CUCINA

17/01/2019	Verifica orale.	
18/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
18/01/2019	Pizzette e focaccine.	
18/01/2019	Rigatoni al pomodoro e basilico.	
24/01/2019	La cottura degli alimenti,pag.77-78.	
25/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio: gruppo A.	
25/01/2019	Il fondo bianco di vitello,il risotto al parmigiano/funghi.	
25/01/2019	La pasta frolla comune,e al cacao: i frollini.	

Data	Attività svolta	Attività assegnata
31/01/2019	Verifica orale.	
01/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio;gruppo B.	
01/02/2019	Il fondo bianco comune,il risotto al parmigiano/funghi.	
01/02/2019	La pasta frolla;i frollini comuni e al cacao.	
07/02/2019	La conservazione degli alimenti; pag.83-84.	
08/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
08/02/2019	La pasta fresca: le tagliatelle.	
08/02/2019	Le salse madri: la salsa bolognese.	
15/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio; gruppo B.	
15/02/2019	La pasta fresca all'uovo;le tagliatelle.	
15/02/2019	Le salse madri;la salsa bolognese.	
21/02/2019	Verifica orale.	
01/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
01/03/2019	Il timballo di maccheroni in gratin.	
01/03/2019	La focaccia con patate e rosmarino,la focaccia con pomodorini.	
07/03/2019	La conservazione degli alimenti:conservare eliminando l'acqua,e l'ossigeno.	
08/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio	
08/03/2019	Il timballo di maccheroni all'emiliana.	
08/03/2019	La focaccia con patate,e la focaccia barese.	
15/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

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

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABOR. SERVIZI
ENOG. -SETT. CUCINA

15/03/2019	Il fondo bruno.	
15/03/2019	Le scaloppine al vino bianco con patate al forno,e patate duchessa.	
22/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
22/03/2019	Cicatelli alla norcina,scaloppine al vino bianco.	
22/03/2019	Patate duchessa,patate boulanger.	
29/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
29/03/2019	La pasticceria di base: il pan di spagna,la crema pasticcera,la bagna all'alchermes.	
29/03/2019	La torta chantilly.	
05/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
05/04/2019	Le basi della pasticceria:il pan di spagna ,la crema pasticcera,la bagna all'alchermes.	
05/04/2019	La torta chantilly.	
11/04/2019	Lavorazioni di base dei cereali.	
12/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
26/04/2019	Assemblea d'istituto	
02/05/2019	Il mondo della pasta(da pag.106-110)	

Data	Attività svolta	Attività assegnata
03/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
03/05/2019	Gli impasti di base:la pasta frolla,la crema pasticcera.	
03/05/2019	La crostata di marmellata di albicocche,la crostata alla crema.	
09/05/2019	Verifica orale.	
10/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
17/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
17/05/2019	La pasticceria di base:la pate à choux,la crema pasticcera,la ganache al cioccolato fondente.	
17/05/2019	I bignè al cioccolato.	
23/05/2019	Gli ortaggi da seme,da fusto ,da germogli,da tubero.	
31/05/2019	Verifica orale	

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 1A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"**Anno:** 2018/2019

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

Docente: D'APOLITO MICHELE**Materia:** COMPRESENZA
ENOGASTRONOMIA
CUCINA/SC. ALIMENTAZIONE

Data	Attività svolta	Attività assegnata
06/12/2018	La sicurezza nei laboratori.	
08/01/2019	Verifica orale.	
24/01/2019	Verifica orale.	
29/01/2019	Le cotture: bollire, brasare, cuocere ad aria, cuocere a bagnomaria.	
31/01/2019	Le cotture: friggere, cottura a vapore, al salto, alla griglia, alla piastra, a microonde, sottovuoto.	
12/02/2019	Ripetizione.	
19/02/2019	Verifica orale di recupero.	
21/02/2019	Esercizi di alimentazione in classe.	
07/03/2019	Verifica orale	
12/03/2019	Verifica orale.	
14/03/2019	La conservazione degli alimenti: conservare con gli additivi chimici, con le radiazioni, con metodi microbiologici, e misti.	
19/03/2019	Verifica orale.	
21/03/2019	Verifica orale.	
28/03/2019	Verifica orale.	
11/04/2019	I cereali.	
02/05/2019	Verifica scritta (Le cotture)	
07/05/2019	Gli gnocchi.	
09/05/2019	I cereali in tavola: la pasta, il riso, i primi piatti brodosi.	
14/05/2019	Gli ortaggi in cucina: tipi di ortaggi, il calendario a tavola, ortaggi da bulbo.	
21/05/2019	Gli ortaggi da fiore.	
23/05/2019	Ortaggi da frutto.	
04/06/2019	Verifica orale.	

GLI ALUNNI

. Antonio Perna P

. Niccolò Francesco

. Perna Simone