

CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"

Riepilogo Attività svolta

Classe: 1B

A.s. 2018/2019

**PROGRAMMA SVOLTO
LABOR. SERVIZI ENOG. CUCINA**

- 17/09/2018 Introduzione al programma da svolgere
- 24/09/2018 Conversazione sulla cucina
- 24/09/2018 L'igiene in cucina
 - La divisa di cucina
- 26/09/2018 La cucina
- 01/10/2018 Le contaminazioni in cucina
- 03/10/2018 Ripetizione e verifica degli argomenti svolti
 - La contaminazione p. 23
- 05/10/2018 Verifiche
- 12/10/2018 Verifica orale
- 12/10/2018 Gli ambienti e le attrezzature di cucina
- 16/10/2018 Verifiche orali
- 16/10/2018 Elaborazione e stesura di alcune ricette
- 16/10/2018 Unità 2: Gli ambienti e le attrezzature di cucina
- 23/10/2018 Verifiche orali
- 23/10/2018 Impianti e macchinari Studiare da pag. 34 a 45
- 23/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti
- 30/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti
- 30/10/2018 Verifiche degli argomenti svolti
- 30/10/2018 Approfondimento degli argomenti svolti
- 09/11/2018 Verifiche
- 13/11/2018 Ripetizione degli argomenti svolti
- 13/11/2018 Verifiche
- 13/11/2018 Visita dei laboratori
 - La grande e la piccola attrezzatura
 - Impostazione e manipolazione dei coltelli
 - I Tagli degli ortaggi
- 16/11/2018 Unità 4 pag. 76
 - Cuocere e conservare gli alimenti.

20/11/2018 Visita dei laboratori ed introduzione all'utilizzo
della grande attrezzatura e della piccola utensileria Gruppo A
Impostazione e manipolazione dei coltelli
I Tagli degli ortaggi

20/11/2018 Visita dei laboratori ed introduzione all'utilizzo
della grande attrezzatura e della piccola utensileria Gruppo B
Impostazione e manipolazione dei coltelli
I Tagli degli ortaggi

20/11/2018 La macchina da cucina e il corretto utilizzo

23/11/2018 Verifiche orali

04/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio
Minestrone, Passato e Minestrone alla Milanese Gruppo A

14/12/2018 Ripetizione

18/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
- Minestrone, Passato e Minestrone alla Milanese 08/01/2019

Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
- Rigatoni pomodoro e basilico
- pizzette

11/01/2019 Verifica orale

15/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
- Rigatoni pomodoro e basilico
- pizzette

18/01/2019 Verifiche orali

22/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
-Risotto al parmigiano
-Risotto ai funghi
-Biscotti di frolla

25/01/2019 Verifiche

22/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
-Risotto al parmigiano
-Risotto ai funghi
-Biscotti di frolla

01/02/2019 Ripetizione

05/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio Gruppo A
- cicatielli alla bolognese
- focaccia

08/02/2019 Gli aromi e i condimenti

26/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio Gruppo B
- cicatielli alla bolognese
- focaccia

01/03/2019 Verifiche debito

12/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
-cicatielli con patate
-Scaloppine al vino Bianco
-Patate al forno
-Fondo Bruno

15/03/2019 Unità n. 8
Il latte e i latticini

19/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
-cicatielli con patate
-Scaloppine al vino Bianco
-Patate al forno
-Fondo Bruno

22/03/2019 Verifiche orali

26/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
- Preparazione Torta Chantilly
(Pan di Spagna/Crema Pasticcera/Bagna alcolica)

02/04/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
Torta chantilly
- Preparazione Torta Chantilly
(Pan di Spagna/Crema Pasticcera/Bagna alcolica)

05/04/2019 Verifiche orali

16/04/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
-Crostata crema
-Crostata albicocca (Preparazione Frolla comune e fine)

03/05/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
-Crostata crema
-Crostata albicocca (Preparazione Frolla comune e fine)

07/05/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A
- Bignè
- Crema pasticcera
- Crema chantilly

14/05/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo B
- Bignè
- Crema pasticcera
- Crema chantilly

17/05/2019 Verifiche orali

21/05/2019 Unità 6
La verdura e la frutta

21/05/2019 Introduzione unità 5
La pasta secca e la pasta fresca

21/05/2019 Le varie tipologie di gnocchi

24/05/2019 Verifiche orali

28/05/2019 Verifiche orali

28/05/2019 Unità 3: La salute in cucina Usare ingredienti di qualità
28/05/2019 Unità 7: Gli aromi e i condimenti Ripetere e studiare l'unità
04/06/2018 Unità 7: Le erbe aromatiche in cucina
Dare sapori ai piatti: I condimenti più usati
I grassi vegetali
I grassi animali
Le margarine
I condimenti non grassi
Dressing
07/06/2018 Ripetizione delle ricette svolte durante l'a.s.
11/06/2018 Conversazione

Lucera, 12/06/2018

Prof. Rocco Ruggieri

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rocco Ruggieri', is written over a horizontal line.

Gli Alunni

Alessio Esposto

Antonio Pizzavelli

Angela Palmieri