



**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)

**PROGRAMMA
di LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE: CUCINA**

CLASSE: Prima

SEZ: C

Docente: D'Agostino Giuseppe

ANNO SCOLASTICO

2018 / 2019

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 1C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2018/2019**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
20/09/2018	Conoscenza della classe.	
27/09/2018	Visita e conoscenza dei laboratori di cucina.	
02/10/2018	La figura professionale del cuoco.	
08/10/2018	La carriera di un cuoco e la brigata di cucina.	Studiare da pag. 11 a pag.17.
10/10/2018	Igiene negli ambienti di lavoro, personale,e degli alimenti.	Ripetere e studiare a pag. 21 a pag. 25.
15/10/2018	Introduzione sistema di auto controllo alimentare HACCP .	Scrivere sul quaderno la brigata di cucina studiare.
18/10/2018	Introduzione la sicurezza nei laboratori.	Ripetere e studiare pag. 26 a 29.
23/10/2018	La sicurezza nei laboratori.	
23/10/2018	Verifica orale e ripasso.	
23/10/2018	Attrezzatura in laboratorio gruppo A.	
30/10/2018	Gli ambienti e le attrezzature di cucina.	
06/11/2018	Ripetizione argomenti svolti.	
06/11/2018	La piccola attrezzatura di cucina	
13/11/2018	Laboratorio gruppo B:Lavorazione di base degli ortaggi,uso del trinciante lo spelucchino e il pela patate.	
13/11/2018	Laboratorio gruppo B:Pulire aglio cipolla i tagli la tornitura delle verdure.	
15/11/2018	Ripetizione e verifica orale.	Studiare.
20/11/2018	Laboratorio gruppo A:Lavorazione di base degli ortaggi,uso del trinciante lo spelucchino e il pela patate.	
20/11/2018	Laboratorio gruppo A :Pulire aglio cipolla i tagli la tornitura delle verdure.	
22/11/2018	Approfondimento gli ambienti della cucina,verifica orale.	Studiare gli argomenti svolti.
27/11/2018	Spiegazione della lezione Gr.B	
27/11/2018	Laboratorio gruppo B: Altri tipi di tagli,i tagli delle patate,crema parmentier,uso della mandolina,verdure grigliate.	
27/11/2018	Laboratorio:Presentazione e decorazione del piatto.	
04/12/2018	Gruppo A Spiegazione della lezione.	
04/12/2018	Laboratorio gruppo A: Altri tipi di tagli,i tagli delle patate,crema parmentier,uso della mandolina,verdure grigliate.	
04/12/2018	Laboratorio gruppo A:Presentazione e decorazione del piatto.	
11/12/2018	Gruppo B spiegazione dei tagli a forma cubettata il minestrone alla milanese.	Studiare gli argomenti svolti.
11/12/2018	Laboratorio:I tagli a forma cubettata, Minestrone alla milanese , passato di verdure.	
11/12/2018	Laboratorio:Decorazione e presentazione del piatto.	
13/12/2018	Verifica orale,ripasso.	
18/12/2018	Spiegazione dei tagli a forma di dado e delle ricette.	
18/12/2018	Laboratorio: Tagli a forma di dado, Minestrone alla milanese, Zuppa di verdure.	
18/12/2018	Laboratorio: Presentazione e decorazione dei piatti.	
20/12/2018	Approfondimento e ripetizione egli argomenti svolti.	Studiare pag.11 a pag.55. da pag.146 a pag 151.

Riepilogo Attività Registro del Professore

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

Anno: 2018/2019

Docente: D'AGOSTINO GIUSEPPE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
08/01/2019	Spiegazione delle ricette .	
08/01/2019	Laboratorio gr.B: Salsa pomodoro pizzette assortite.	
08/01/2019	Laboratorio gr.B: Presentazione e decorazione dei piatti.	
10/01/2019	Verifica orale e ripetizione.	Studiare ripetizione.
15/01/2019	Spiegazione delle ricette .	
15/01/2019	Laboratorio gruppo A : Salsa pomodoro,Pizzette margherita, Focaccia, Sedanini al pomodoro, alla sorrentina, Timballo al forno.	
15/01/2019	Laboratorio: Presentazione del piatto.	
22/01/2019	Gruppo B: Spiegazione della lezione.	
22/01/2019	Laboratorio Gr.B :Brodo di carne,Risotto al parmigiano,Risotto ai funghi,biscotti di frolla alla vaniglia e al cioccolato.	
22/01/2019	Laboratorio Gr.A :Decorazione e presentazione del piatto.	
24/01/2019	Verifica e ripasso.	
25/01/2019	Verifica orale.	
29/01/2019	Spiegazione della lezione e delle ricette.	
29/01/2019	Laboratorio Gr.A: Brodo di carne,Risotto a parmigiano,risotto ai funghi,Biscotti di frolla alla vaniglia e al cioccolato.	
29/01/2019	Laboratorio Gr.A: Decorazione e presentazione dei piatti.	
31/01/2019	Verifica orale ,ripasso.	
05/02/2019	Spiegazione della lezione Gr.B	
05/02/2019	Laboratorio Gr.B : Salsa Bolognese, Pasta fresca all'uovo(tagliatelle). Tagliatelle alla Bolognese,Focacce.	
05/02/2019	Laboratorio Gr .B : Decorazione e presentazione dell piatto.	
12/02/2019	Spiegazione della lezione Gr.A	
12/02/2019	Laboratorio Gr.A : Salsa Bolognese, Pasta fresca all'uovo(tagliatelle). Tagliatelle alla Bolognese,Focacce.	
12/02/2019	Laboratorio Gr.A: Decorazione e presentazione del piatto.	
14/02/2019	Introduzione la cottura degli alimenti.	Leggere e approfondire da pag. 77 a pag. 82.
19/02/2019	Spiegazione della lezione Gr.B	
19/02/2019	Laboratorio gr.B :Salsa pomodoro ,Salsa besciamella,Rigatoni gratinati,Pizzette e focacceine.	
19/02/2019	Laboratorio gr. B: presentazione della ricetta.	
21/02/2019	La cottura degli alimenti e i metodi di cottura.	Studiare da pag. 77 a pag. 82.
26/02/2019	Spiegazione della lezione.	
26/02/2019	Laboratorio gr.A :Salsa pomodoro ,Salsa besciamella,Rigatoni gratinati,Pizzette e focacceine.	
26/02/2019	Laboratorio g.A : Decorazione e presentazione dei piatti.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

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

Anno: 2018/2019

Docente: D'AGOSTINO GIUSEPPE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
12/03/2019	Spiegazione della lezione.	
12/03/2019	Laboratorio:Fondo Bruno,Pasta condita con salsa Demi-glace,Scaloppine al vino bianco,Patate al forno.	
12/03/2019	Laboratorio: Decorazione e presentazione dei piatti.	
19/03/2019	Spiegazione della lezione di laboratorio	
19/03/2019	Laboratorio: Gr. A Fondo Bruno,Pasta condita con salsa Demi-glace,Scaloppine al vino bianco,Patate al forno.	
19/03/2019	Laboratorio: Gr.A Decorazione e presentazione dei piatti.	
21/03/2019	Verifica R . orale.	
26/03/2019	Spiegazione della lezione.	
26/03/2019	LaboratorioGr. B : Pan di Spagna, Crema chantilly, Bagna per dolci.	
26/03/2019	Laboratorio Gr. B : Torta chantilly presentazione e decorazione.	
04/04/2019	Ripetizione e ripasso.	
09/04/2019	Spiegazione della lezione.	
09/04/2019	Laboratorio Gr. A : Pasta frolla, Crema pasticcera.	
09/04/2019	Laboratorio Gr. A : Crostata alla crema, Crostata alla frutta.	
16/04/2019	Spiegazione della lezione.	
16/04/2019	Laboratorio Gr. B : Pasta frolla, Crema pasticcera.	
02/05/2019	Riepilogo degli argomenti svolti.	
07/05/2019	Spiegazione della lezione.	Studiare pag .292
07/05/2019	Laboratorio grA :Pasta choux ,crema pasticcera.	
07/05/2019	Laboratorio gr : Bigne alla crema decorazione al cioccolato e presentazione.	
09/05/2019	Ripasso,approfondimento,verifica orale.	
14/05/2019	Spiegazione della lezione.	
14/05/2019	Laboratorio gr.B : Pasta choux ,Crema pasticcera, crema Parigina.	
14/05/2019	Laboratorio gr.B : Presentazione e decorazione bigne mono porzione.	
21/05/2019	Laboratorio gr.A: Paate à choox, crema ganache.	
21/05/2019	Prova pratica.	
30/05/2019	Approfondimento e verifica.	
06/06/2019	Verifica e riepilogo.	

Firma degli alunni

Giovanni Lucarelli.....

Alb. Caposena.....

Foglietto... ~~una volta~~

Firma del docente

Lucera, 06/06/2019

Dr. J. H. P.