



**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: E

Docente: D'Agostino Giuseppe

ANNO SCOLASTICO

2018 / 2019

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E 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
21/02/2019	Laboratorio gr B : Salsa pomodoro, Salsa besciamella, Timballo al forno, Pizzette e focaccine.	
21/02/2019	Laboratorio gr. B :Presentazione e decorazione dei piatti.	
21/02/2019	Supporto alla lezione.	
28/02/2019	Assemblea di classe.	
28/02/2019	Assemblea d'istituto.	
14/03/2019	Laboratorio: Gr.A Spiegazione della lezione.	
14/03/2019	Laboratorio: Gr.A Fondo Bruno,Pasta condita con salsa Demi-glace,Scaloppine al vino bianco,Patate al forno	
14/03/2019	Laboratorio: Gr.A Decorazione e presentazione dei piatti.	
21/03/2019	Spiegazione della lezione.	
21/03/2019	Laboratorio: Gr. B Fondo Bruno,Pasta condita con salsa Demi-glace,Scaloppine al vino bianco,Patate al forno.	
21/03/2019	Laboratorio: Decorazione e presentazione dei piatti.	
21/03/2019	Supporto alla lezione di S.Degli alimenti.	
22/03/2019	Verifica orale.	
22/03/2019	Verifica orale ripasso.	
04/04/2019	Spiegazione ella lezione.	
04/04/2019	LaboratorioGr. B più A : Pan di spagna, Crema chantilly, Bagna per dolci.	
04/04/2019	Laboratorio Gr.A più B : Torta chantilly.	
04/04/2019	Supporto alla lezione.	
05/04/2019	La conservazione degli alimenti.	
02/05/2019	Spiegazione della lezioni: le basi della pasticceria la pasta frolla, le creme di base,crema pasticcera.	Studiare da pag.279 a285, e pag.306.
02/05/2019	Laboratorio: Gr.B Crostata alla crema e crostata alla frutta.	
02/05/2019	Laboratorio :Gr.B Decorazione e presentazione.	
02/05/2019	Supporto alla lezione.	
03/05/2019	Approfondimento con gli alunni presenti.	
03/05/2019	Verifica orale.	
09/05/2019	Ripasso e approfondimento degli argomenti svolti, verifica orale.	
17/05/2019	Test di verifica.	
17/05/2019	Verifica orale e riepilogo.	
24/05/2019	Ripasso,verifica orale	
30/05/2019	Verifica orale.	
31/05/2019	Ripasso e verifica orale.	
06/06/2019	Verifica orale.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E 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
06/12/2018	Laboratorio gruppo A : presentazione e decorazione del piatto.	
06/12/2018	Dettatura delle ricette svolte in laboratorio.	
14/12/2018	Supporto alla lezione.	
14/12/2018	Ripasso verifica orale.	
20/12/2018	Spiegazione dei tagli a forma di dado,minestrone,zuppe e passato.	Studiare da pag.11 a pag. 57,e da pag.146 a pag. 151.
20/12/2018	Laboratorio gruppo A: Minestrone alla milanese,Zuppa di verdure,Passato di verdure.	
20/12/2018	Laboratorio gruppo A: Presentazione e decorazione del piatto.	
10/01/2019	Gruppo B spiegazione della lezione.	
11/01/2019	Supporto alla lezione.	
11/01/2019	Approfondimento e verifica orale.	
18/01/2019	Supporto alla lezione.	
18/01/2019	Verifica orale.	
24/01/2019	Spiegazione delle ricette Gr.A	
24/01/2019	Laboratorio GrB: Brodo di carne,Risotto al parmigiano,Risotto ai funghi,Biscotti di frolla alla vaniglia e al cioccolato.	
24/01/2019	Laboratorio Gr.B: Decorazione e presentazione del piatto.	
24/01/2019	Supporto alla lezione.	
25/01/2019	Supporto alla lezione.	
25/01/2019	Verifica orale e ripasso.	
31/01/2019	Spiegazione della lezione Gr.A.(intero gruppo c.)	
31/01/2019	Verifica orale,ripasso.	
01/02/2019	Supporto alla lezione.	
01/02/2019	Verifica orale e ripasso.	
07/02/2019	Spiegazione della lezione.	
07/02/2019	Laboratorio Gr.B :Lavorazione della pasta all'uovo,Salsa Bolognese,Tagliatelle alla Bolognese,Focaccia.	
07/02/2019	Laboratorio Gr. B: Decorazione e presentazione dei piatti realizzati.	
08/02/2019	Supporto alla lezione.	
08/02/2019	Introduzione "La cottura degli alimenti".	Studiare pag.77, 78.
14/02/2019	Spiegazione della lezione Gr.A più gr.B	
14/02/2019	Laboratorio Gr.A :Lavorazione della pasta all'uovo,Salsa Bolognese,Tagliatelle alla Bolognese,Focaccine.	
14/02/2019	Laboratorio Gr. A: Decorazione e presentazione dei piatti realizzati.	
14/02/2019	Supporto alla lezione.	
15/02/2019	Supporto alla lezione	
15/02/2019	Metodi di cottura.	Studiare da pag. 77 a 82.
21/02/2019	Laboratorio gr.B : Spiegazione della lezione.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E 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
10/09/2018	Presentazione della figura professionale del cuoco.	Approfondimento sbocchi professionali, la brigata di cucina.
15/09/2018	Conoscenza della classe.	
17/09/2018	Sbocchi professionali.	
19/09/2018	Lavorare in cucina etica professionale	
20/09/2018	Ripasso.	
24/09/2018	Approfondimento:La brigata di cucina.	Studiare da pag.10 a pag.17.
26/09/2018	Ripetizione.	
01/10/2018	Ripetizione.	
05/10/2018	La divisa di cucina.	Studiare da pag.11 a pag. 20.
09/10/2018	Ripetizione degli argomenti svolti.	
09/10/2018	L'igiene negli ambienti di lavoro.	
09/10/2018		Studiare a pag. 22.
11/10/2018	Gli alimenti in cucina.	
19/10/2018	La sicurezza dei laboratori cenni di primo soccorso.	
19/10/2018	Ripasso e approfondimento degli argomenti svolti.	
26/10/2018	Approfondimento, verifica orale.	
26/10/2018	Ripetizione: Brainstorming .	
08/11/2018	Ripasso degli argomenti svolti.	
08/11/2018	L'Organizzazione della cucina: gli ambienti,impianti,i macchinari e attrezzatura.	Studiare fino a pag. 55.
08/11/2018	Verifica orale.	
15/11/2018	Laboratorio gruppo A: Postazione di lavoro, lavorazione di base degli ortaggi ,uso del trinciante lo spelucchino, il pela patate.	
15/11/2018	Laboratorio gruppo A : Pulire aglio,cipolla i tagli la tornitura delle verdure.	
15/11/2018	Laboratorio gruppo A :Presentazione del piatto.	
15/11/2018	Ripasso e approfondimento.	
16/11/2018	Ripetizione l'organizzazione della cucina gli ambienti di lavoro, verifica orale.	
22/11/2018	Ripetizione e approfondimento in classe.	
22/11/2018	Laboratorio gruppo B:Lavorazioni di base per gli ortaggi,l'uso del trinciante spelucchino,il pela patate,i tagli la tornitura.	
22/11/2018	Laboratorio:Cottura in acqua e in olio.	
23/11/2018	Verifica orale.	
23/11/2018	Ripasso e approfondimento: L'organizzazione della cucina impianti e macchinari.	
30/11/2018	Verifica orale e approfondimento.	Studiare fino a pag.56.
06/12/2018	Spiegazione della lezione.	
06/12/2018	Laboratorio gruppo A: Altri tipi di tagli, i tagli delle patate,Crema parmentier, uso della mandolina,Verdure grigliate.	

Firma degli alunni

Uelsi Gaia.....

Clemente Mariagrazia.....

Guadagni Flavio.....

Firma del docente

Lucera, 06/06/2019

D'Antonio Giuseppe