

CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"

Riepilogo Attività svolta

Classe: 2B

Anno scolastico 2018/2019

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. CUCINA

14/09/2018 Presentazione della classe.

15/09/2018 Ripetizione di alcuni argomenti trattati nel precedente anno scolastico.

21/09/2018 Ripetizione degli argomenti svolti nel primo anno

22/09/2018 Ripetizione degli argomenti svolti

28/09/2018 Ripetizione sul metodi di cottura

29/09/2018 Ripetizione sulla grande attrezzatura

03/10/2018 Ripetizione

08/10/2018 **UNITA' DIDATTICA n. 7**
Gli aromi e i condimenti
I grassi

11/10/2018 Verifiche

15/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti

17/10/2018 **Unità n. 9: Le uova in cucina**

17/10/2018 Ripetizione delle attrezzature e delle aree in laboratorio

24/10/2018 Verifiche

24/10/2018 Stesura delle Ricette

14/11/2018 Esercitazione pratica in laboratorio n. 1 Gruppo A e B

- preparazione timballo
- focacce
- crostatine con crema pasticcera
 - biscotti di frolla
-

16/11/2018 Ripetizione degli argomenti svolti.

21/11/2018 Esercitazione in laboratorio n. 2: Gruppo A

- Focacce
- Maltagliati con fagioli e pancetta
- Tocchetti di pollo agli agrumi

28/11/2018 Esercitazione pratica in laboratorio n. 2 Gruppo B

- Focacce
- Maltagliati con fagioli e pancetta
- Tocchetti di pollo agli agrumi

05/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio n. 3 Gruppo A

- penne all'Amatriciana
- scaloppine agli agrumi
- zucchine trifolate

12/12/2018 Esercitazione pratica

Esercitazione pratica in laboratorio n. 3 Gruppo B

- penne all'Amatriciana
- scaloppine agli agrumi
- zucchine trifolate

14/12/2018 **Unità n. 10**

Conoscere e usare la carne

Le caratteristiche della carne

19/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio n. 4 Gruppo A

- tagliatelle alla bolognese
- saltimbocca alla Romana
- peperonata

09/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 4 Gruppo B

- tagliatelle alla bolognese
- Saltimbocca alla Romana

11/01/2019 Ripetizione degli argomenti svolti

18/01/2019 Verifiche

23/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 5 Gruppo A e B

- preparazione Risotto con salsiccia
- cotolette alla milanese
- zucchine fritte
- frollini fantasy

23/01/2019 Verifiche

30/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 6 Gruppo A

- cicatielli salsiccia panna e funghi
- spezzatino con patate
- patate al forno

30/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 6 Gruppo B
- cicatielli salsiccia panna e funghi
- spezzatino con patate
- patate al forno

06/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 7 Gruppo A e B
-preparazione cicatielli salsiccia, funghi e spinaci
-spezzatino con patate

08/02/2019 La carne suina

13/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 8 GRUPPO A
- Timballo alla siciliana su crema di pomodoro
- scaloppa di maiale ai funghi

20/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 8 GRUPPO B
- Timballo alla siciliana su crema di pomodoro
- scaloppa di maiale ai funghi

27/02/2019 Esercitazione in laboratorio n 9 Gruppo A
- Ravioli ricotta e prosciutto in salsa aurora
- Braciola di maiale

13/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio:
-Preparazione ravioli in salsa aurora
-Braciola di Vitello al vino bianco
-Patate al forno

20/03/2019 Esercitazione pratica n. 10 gruppo A
-Lasagna
-Crema pasticciera
-Crema alla Ricotta
-Torta chianciano

22/03/2019 Ripetizione e verifiche

27/03/2019 Esercitazione pratica n. 10 gruppo B
-Lasagna
-Crema pasticciera
-Crema alla Ricotta
-Torta chianciano

03/04/2019 Esercitazione pratica n. 11
-Lasagne
-Focaccia
-crostata di Ricotta con gocce di cioccolato

05/04/2019 **Unità didattica n. 11 UN MARE DI PESCE**

17/04/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 12 Gruppo A

-Preparazione insalata di polpo
-Risotto ai frutti di mare
-Crostata alla crema e crostata ai frutti di bosco

15/05/2019 Prove invalsi

17/05/2019 Verifiche orali.

22/05/2019 UNITA' DIDATTICA n. 11
I crostacei e i molluschi I crostacei.

22/05/2019 Unità didattica n. 13 Le basi della pasticceria

22/05/2019 Verifiche orali

24/05/2019 Verifiche

29/05/2019 Unità didattica n. 12 I FONDI E LE SALSE
I Fondi di cucina
Le salse calde e fredde

05/06/2019 UNITA' DIDATTICA N. 5 I CEREALI
Lavorazioni di base con i cereali
I cereali in tavola

07/06/2019 Ripetizione degli argomenti svolti

12/06/2019 Verifica delle esercitazioni svolte durante l'anno scolastico
Stesura delle ricette

Lucera, 12/06/2019

Il docente
Ruggieri Rocco



Gli Alunni

