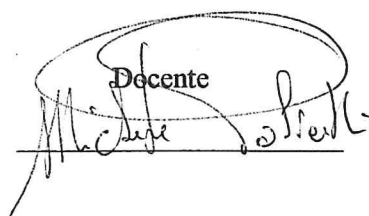


Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe: 2B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"****Anno: 2018/2019****SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.****Docente: POLICELLI MICHELE****Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -
SETT. SALA E VENDITA**

Data	Attività svolta
29/09/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia
03/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia pag. 152-153
05/10/2018	Ripetizione: Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia
08/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia pag. 154 155
09/10/2018	La vinificazione
17/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Servire bene il vino "La piramide "
07/11/2018	Gruppo B: Esercitazione Pratica: ripasso delle attività pratiche
21/11/2018	Laboratorio Gruppo A:
30/11/2018	Mangiare al Bar: -La prima colazione
05/12/2018	Gruppo B: esercitazione pratica:
12/12/2018	Gruppo: A: esercitazione taglio della frutta e servizio
19/12/2018	Gruppo: B: esercitazione taglio della frutta e servizio
09/01/2019	Laboratorio gruppo A: Servizio Tagliatelle alla Bolognese, Saltimbocca alla Romana
16/01/2019	Gruppo A: Preparazione delle tartine, servizio
23/01/2019	gruppo B: Laboratorio le tartine
30/01/2019	Gruppo B: preparazione delle insalate, servizio "cavatelli agli spinaci con salsa salsiccia e funghi, spezzatino di vitello con patate"
01/02/2019	Come servire le insalate da pag. 119

06/02/2019	lab.gruppo A preparazione delle insalate, servizio "cavatelli agli spinaci con salsa salsiccia e funghi, spezzatino di vitello con patate"
08/02/2019	Servire la piccola colazione: -Tutto per un buon risveglio
	Le bevande calde: -Le bevande nervine I servizi speciali a tavola: -Le salse
13/02/2019	lab. gruppo B: servizio timballo di riso alla siciliana, scaloppina ai funghi
13/02/2019	Il menu e la comanda: -come presentare bene i piatti -Raccogliere le ordinazioni Servizio dei formaggi
20/02/2019	esercitazione pratica: i formaggi, caffetteria
27/02/2019	lab. gruppo A: frullati e frappè
27/02/2019	servizio: Ravioli ricotta e prosciutto, Braciola con patate e rosmarino
13/03/2019	lab. gruppo B: frullati e frappè
22/03/2019	Verifica orale "Ripasso di classe"
03/04/2019	Lab. gruppo B: Cocktail Sparkling il gruppo A dice di recuperare una scheda in cucina
05/04/2019	i succhi di frutta pag. 283
10/04/2019	Lab. gruppo B: Cocktail Sparklin e allestimento buffet
12/04/2019	verifica orale
17/04/2019	Lab gruppo A: Insalata di polpo e olive, risotto ai frutti di mare cocktail: Aperol spritz, alexsander
08/05/2019	esercitazione: il servizio del vino e verifica orale

Lucera, 04-06-2019

Decente


Alunni
