

CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"

PROGRAMMA SVOLTO

Classe: 2C

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. CUCINA

20/09/2018 Conoscenza della classe e introduzione del programma da svolgere

27/09/2018 Ripetizione degli argomenti svolti:
L'organizzazione della cucina

04/10/2018 Ripetizione : il latte nella ristorazione
La cottura degli alimenti

08/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti nel precedente anno scolastico
- erbe aromatiche e spezie
- i grassi vegetali

12/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti
Unità didattica n. 9
LE UOVA

15/10/2018 Ripetizione degli argomenti svolti Verifica sugli argomenti svolti

25/10/2018 Esercitazione pratica in laboratorio n. 1 Gruppo A
-Impasto pizzette
-Timballo al Forno
-Crostatina con crema pasticcera (Pasta frolla comune)
Studiare le ricette elaborate in data odierna

08/11/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: n.1 Gruppo B
-Timballo al forno
-Focaccia
-Crostatina con crema pasticcera (Pasta frolla comune)

22/11/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: n. 2 Gruppo A
- preparazione impasto per focacce
- Tubettini pancetta e fagioli
- petto di pollo alla palermitana
- patate al forno

29/11/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: n. 2 Gruppo B

- preparazione impasto per focacce
- Tubettini pancetta e fagioli
- petto di pollo alla palermitana
- patate al forno

06/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: n.3 Gruppo A

- Rigatoni alla Amatriciana
- Scaloppine agli agrumi
- Zucchine trifolate

13/12/2018 Esercitazione pratica in laboratorio: n. 3 Gruppo B

- Rigatoni alla Amatriciana
- Scaloppine agli agrumi del Gargano
- Zucchine trifolate

20/12/2018 Esercitazione in laboratorio n. 4 Gruppo A

- tagliatelle alla bolognese
- saltimbocca alla Romana
- peperonata

10/01/2019 Esercitazione in laboratorio n. 4 Gruppo B

- Tagliatelle alla bolognese
- Saltimbocca alla Romana
- Peperonata

17/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 5 Gruppo A

- risotto con salsiccia
- Cotoletta alla milanese
- zucchine fritte

17/01/2019 verifiche

24/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 5 Gruppo B

- risotto con salsiccia
- cotolette alla milanese
- zucchine fritte

31/01/2019 Unità didattica N. 10 **CONOSCERE E USARE LA CARNE**

31/01/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 6 Gruppo A e B

- cicatielli salsiccia panna e funghi
- spezzatino patate e piselli

14/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 7 Gruppo A

- Timballo alla siciliana
- costolette di maiale ai funghi

28/02/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 7 Gruppo B

- Timballo alla siciliana

- costolette di maiale ai funghi

07/03/2019 Recupero debito primo quadrimestre

14/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: n. 8 Gruppo A

-Lasagne alla bolognese

-Torta alla ricotta

21/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio n. 9 Gruppo B

-Preparazione pasta all'uovo

-Lasagna

-Piccatine al vino bianco con patate al forno.

28/03/2019 Unità didattica n. 11 **UN MARE DI PESCI**

28/03/2019 Esercitazione pratica in laboratorio: Gruppo A n. 10

- insalata di polpo con olive

- Risotto ai frutti di mare

Unità didattica n. 5

Le lavorazioni di base con i cereali

04/04/2019 Esercitazione pratica in laboratorio Gruppo B n. 10

-Risotto ai frutti di mare

-Insalata di polpo

02/05/2019 Esercitazione pratica in laboratorio Gruppo A n. 11

-Cicatielli salsiccia in salsa aurora

-Salsiccia al contorno verde

02/05/2019 I Pesci e i molluschi

23/05/2019 Verifiche orali

23/05/2019 I molluschi

23/05/2019 I crostacei

23/05/2019 Introduzione unità didattica n. 13

LE BASI DELLA PASTICCERIA

23/05/2019 Esercitazione pratica in laboratorio Gruppo B n. 11

-Cicatielli salsiccia in salsa aurora

-Salsiccia al contorno verde

30/05/2019 Verifiche orali

30/05/2019 Unità didattica n. 13
Gli impasti di base della pasticceria
I lieviti per gli impasti
Le creme di base
I dolci al cucchiaio

30/05/2019 Unità n. 12 **I FONDI E LE SALSE**
I fondi di cucina
Le salse madri calde e fredde

30/05/2019 Riepilogo e lettura programma svolto durante l'anno
scolastico

06/06/2019 Unità didattica n. 5
Le lavorazioni di base con i cereali ripetizione

Lucera, 12/06/2019

Il Docente
Prof. Ruggieri Rocco



Gli Alunni

Giosuè Nico
Chris Alessandra P.
Antonella Pambieri