



**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: Seconda

SEZ: E

Docente: D'Agostino Giuseppe

ANNO SCOLASTICO

2018 / 2019

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2E 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
21/09/2018	Ripetizione: Etica professionale brigata di cucina.	
05/10/2018	Approfondimento: Il piano di auto controllo H.A.C.C.P.	
05/10/2018		Ripassare e approfondire il piano di auto controllo H.A.C.C.P.
09/10/2018	Approfondimento: H.A.C.C.P.	Fare ricerca H.A.C.C.P.
11/10/2018	Applicazione del sistema HACCP in cucina.	
15/10/2018	La sicurezza nei laboratori.	Ricerca su sicurezza e salute in ambiente di lavoro.
17/10/2018	Verifica orale sulla sicurezza nei laboratori.	
26/10/2018	I fondi di cucina, i roux.	Studiare da pag. 259 a pag. 266.
07/11/2018	Laboratorio gruppo B: Timballo di maccheroni gratinati.	
07/11/2018	Laboratorio gruppo B: Pizzette margherita.	
14/11/2018	Spiegazione della lezione .Gr. A più B.	
14/11/2018	Laboratorio: Timballo di maccheroni, pizzette assortite.	
14/11/2018	Laboratorio: decorazione e presentazione dei piatti.	
16/11/2018	Ripetizione.	
21/11/2018	Laboratorio gruppo A: Maltagliati con i fagioli, bocconcini di pollo croccanti, pomodori gratinati.	
21/11/2018	Laboratorio gruppo A: Decorazione e presentazione del piatto.	
28/11/2018	Verifica orale.	
28/11/2018	Laboratorio gruppo B +A: Maltagliati con i fagioli, bocconcini di pollo croccanti, pomodori gratinati.	
28/11/2018	Laboratorio gruppo B +A: Decorazione e presentazione del piatto	
30/11/2018	Verifica orale, ripasso.	
05/12/2018	Laboratorio gruppo B: Rigatoni all'amatriciana, Scaloppine agli agrumi, zucchine trifolate.	
05/12/2018	Laboratorio: presentazione e decorazione del piatto.	
12/12/2018	Laboratorio: Gr .A Spiegazione della lezione.	
12/12/2018	Laboratorio: Rigatoni all'amatriciana, Scaloppine agli agrumi, Patate gratinate.	
12/12/2018	Laboratorio: Presentazione e decorazione dei piatti.	
14/12/2018	Verifica orale e ripasso.	
19/12/2018	Ripasso e verifica orale.	
19/12/2018	I cereali più importanti, lavorazioni di base con i cereali.	Studiare da pag. 95 a pag. 109 .
19/12/2018	Approfondimento e verifica orale.	
09/01/2019	Laboratorio gr.A : Spiegazione della lezione.	
09/01/2019	Laboratorio gr.A : Pasta all'uovo, Salsa Bolognese, Tagliatelle alla Bolognese, Saltimbocca alla Romana, Peperonata.	
09/01/2019	Laboratorio gr. A : Presentazione e decorazione del piatto.	
16/01/2019	Laboratorio Gr.B.: Risotto con salsiccia/cotoletta alla milanese con zucchine fritte	
16/01/2019	Laboratorio Gr.B: Decorazione e presentazione del	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2E 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
	piatto.	
23/01/2019	Laboratorio Gr.A :Spiegazione della lezione.	
23/01/2019	Laboratorio Gr.A :Risotto con salsiccia, Cotoletta alla Milanese, Verdure fritte.	
23/01/2019	Laboratorio Gr.A: Decorazione e presentazione dei piatti.	
25/01/2019	Ripetizione e verifica orale.	
30/01/2019	Spiegazione della lezione Gr.B	
30/01/2019	Laboratorio Gr.B :Tagliatelle agli spinaci con salsiccia e funghi. Spezzatino di vitello con patate.	
30/01/2019	Laboratorio Gr.B : Decorazione e presentazione dei piatti.	
06/02/2019	Spiegazione della lezione.	
06/02/2019	Laboratorio: Gr.A Tagliatelle agli spinaci con salsiccia e funghi, Spezzatino con patate.	
06/02/2019	Laboratorio Gr.B : decorazione e presentazione dei piatti.	
08/02/2019	Lavorazione di base con i cereali.	Studiare fino a pag.109.
13/02/2019	Spiegazione della lezione.	
13/02/2019	Laboratorio Gr.B :Timballo di riso alla siciliana. Scaloppine di maiale ai funghi.	
13/02/2019	Laboratorio GrB: Decorazione e presentazione del piatto	
15/02/2019	Approfondimento lavorazione di base con i cereali.	Studiare Unità 5 fino a pag. 109, ricerca sul lievito madre.
20/02/2019	Laboratorio Gr.A :Spiegazione della lezione.	
20/02/2019	Laboratorio Gr.A :Timballo di riso alla siciliana. Scaloppine di maiale ai funghi.	
20/02/2019	Laboratorio:Decorazione e presentazione dei piatti.	
27/02/2019	Spiegazione della lezione.	
27/02/2019	Ravioli con ricotta e prosciutto- braciole di maiale-patate al rosmarino.	
27/02/2019	Presentazione e decorazione dei piatti.	
13/03/2019	Gr. A Spiegazione della lezione.	
13/03/2019	Laboratorio: Gr.A Ravioli con ricotta e prosciutto-braciole di maiale-patate al rosmarino.	
13/03/2019	Laboratorio :Gr. A Decorazione e spiegazione dei piatti.	
20/03/2019	Laboratorio: Gr.B più A. Lasagne alla bolognese, Crostata di ricotta con gocce di cioccolato.	
22/03/2019	Approfondimento sul lievito madre.	
05/04/2019	I cereali in tavola.	Esercizio pag.115 mi metto alla prova.
10/04/2019	Laboratorio Gr.A : Produzione per un buffet. Menu programmato finger food assortiti per 15 persone.	
03/05/2019	Cucinare le uova.	
08/05/2019	Verifica orale debito primo quadrimestre.	
08/05/2019	Laboratorio Gr.A : Court Bouillon, Fumetto di pesce, Riso tostato. Insalata di mare, Risotto ai frutti di mare.	
15/05/2019	Prove invalsi	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2E 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
17/05/2019	Ripasso e verifica orale.	
22/05/2019	Lavorazione della pasta frolla, biscotti assortiti.	
22/05/2019	Conoscere e usare a carne.	
24/05/2019	Approfondimento e ripasso, verifica orale.	
29/05/2019	Approfondimento le basi della pasticceria.	
29/05/2019	Verifica orale.	
31/05/2019	Verifica e ripasso.	
05/06/2019	Verifica orale, riepilogo finale.	

Firma degli alunni

Fabrizio Emma.....

Maria Miel Rio.....

Giuliano Agostino.....

Firma del docente

Lucera, 06.10.2019.

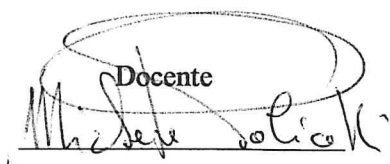
.....D. Agostino prof.

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 2E 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
05/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia pag 151, 152, 153
08/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia pag.154 155
09/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Dalla vite alla bottiglia, la vinificazione
11/10/2018	Uno sguardo al mondo del vino : -Servire bene il vino pag. 167
17/10/2018	Servire la piccola colazione: -Tutto per un buon risveglio
17/10/2018	ripasso delle attrezzature a disposizione
26/10/2018	Le bevande calde: -Le bevande nervine
07/11/2018	Gruppo A: Esercitazione Pratica: ripasso delle attività pratiche
21/11/2018	Gruppo B: esercitazione pratica
30/11/2018	Mangiare al Bar: -La prima colazione
05/12/2018	Gruppo A: esercitazione Penne all'Amatriciana, Scaloppine agli agrumi con zucchine trifolate
12/12/2018	Gruppo B: esercitazione Taglio della Frutta
12/12/2018	Esercitazione: menu Pasta all'amatriciana, scaloppina agli agrumi con patate gratinate
14/12/2018	I servizi speciali a tavola: -Come servire la frutta
19/12/2018	Gruppo A: esercitazione Taglio della Frutta
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: preparazione delle tartine, servizio

30/01/2019	Gruppo A: preparazione delle insalate, servizio "Tagliatelle 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 B preparazione delle insalate, servizio "Tagliatelle agli spinaci con salsa salsiccia e funghi, spezzatino di vitello con patate"
08/02/2019	I servizi speciali a tavola: -Come servire le insalate -Le salse
13/02/2019	Il menu e la comanda: -come presentare bene i piatti I formaggi
13/02/2019	lab. gruppo A: servizio timballo di riso alla siciliana, scaloppina ai funghi
20/02/2019	lab. gruppo B: servizio timballo di riso alla siciliana, scaloppina ai funghi
20/02/2019	Il menu e la comanda: -come presentare bene i piatti I formaggi
27/02/2019	lab. gruppo A: attività frappè e frullati
27/02/2019	servizio: Ravioli ricotta e prosciutto, Braciola con patate e rosmarino
08/03/2019	Mangiare al Bar: -L'aperitivo, apericena e Happy hour
13/03/2019	lab. gruppo B: attività frappè e frullati
03/04/2019	lab. gruppo A: i cocktail sparkling
05/04/2019	i succhi di frutta pag. 283
10/04/2019	Lab. gruppo B: preparazione di un buffet- La preparazione degli sparkling
17/04/2019	Lab. gruppo A: cocktail: Aperol spritz, alexsander, ripetizione di caffetteria

Lucera, 04-06-2019.

Docente


Alunni

