

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2E CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"

Anno: 2018/2019

SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

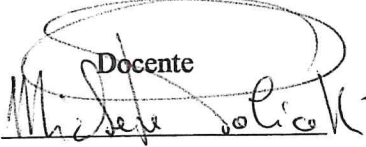
Docente: POLICELLI MICHELE

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, 06-06-2019.

Docente


Alunni

