



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE
"R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

PROGRAMMA SVOLTO

a.s. 2018/2019

CLASSE 3[^] SEZIONE C

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE
PASTICCERIA

DOCENTE: MICHELE D'APOLITO

QUADRO ORARIO (N. 9 ore settimanali)

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Attività svolta
18/09/2018	Presentazione del programma.
19/09/2018	Il pasticcere un mestiere antico
21/09/2018	I locali e gli strumenti di pasticceria.
22/09/2018	L'etica professionale, e i requisiti dell'aspirante.
22/09/2018	La sicurezza degli alimenti.
25/09/2018	I comparti della pasticceria.
26/09/2018	Le attrezzature e gli utensili.
28/09/2018	La salute del consumatore:Il piano HACCP
29/09/2018	La gestione del prodotto:il ritiro dal mercato.
29/09/2018	Le uova in pasticceria.
02/10/2018	I lieviti e la lievitazione.
03/10/2018	L'igiene nell'azienda di pasticceria.
05/10/2018	Le procedure di pulizia,manutenzione e di disinfezione dei locali,l'igiene personale.
05/10/2018	Le infezioni e le tossinfezioni alimentari.
06/10/2018	Il ciclo della produzione.
08/10/2018	La contaminazione degli alimenti:Rischi e misure preventive.
08/10/2018	Il cacao:Aspetti generali,le varietà e la lavorazione del cacao.
08/10/2018	L'impiego del cioccolato in pasticceria, e il suo temperaggio.
08/10/2018	Visione video tutorial sul temperaggio e la lavorazione del cioccolato.
08/10/2018	Visione video tutorial sulla pasta frolla del maestro pasticcere Iginio Massari.
09/10/2018	I prodotti di pasticceria freschi,refrigerati,secchi e surgelati.
10/10/2018	I punti critici di controllo nelle attività di pasticceria.

15/10/2018	N.1 Esercitazione pratica di laboratorio.
15/10/2018	La pasta frolla:crostata di mele.
15/10/2018	La crema pasticcera: le tartelettes con crema e frutta fresca.
15/10/2018	La pasta per pizza: pizzette margherita.
15/10/2018	La meringa all'italiana:torta frangipane.
16/10/2018	N.2 Esercitazione pratica di laboratorio.
16/10/2018	La pate à choux:i bigne alla crema,
19/10/2018	Verifica argomenti trattati in laboratorio.
22/10/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
29/10/2018	N.4 Esercitazione pratica di laboratorio.
29/10/2018	La pasta sfoglia: Preparazione della pasta sfoglia con burro plastificato,e con margarina in placche.
29/10/2018	Gli impasti di base: Panini al burro farciti.
29/10/2018	Le salse emulsionate: Preparazione della maionese.
29/10/2018	La torta millefoglie con crema pasticcera
05/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
05/11/2018	Gli impasti montati: il pan di spagna.
05/11/2018	Gli impasti lievitati fritti: i krapfen.
05/11/2018	Le bagne per torte:la bagna neutra , e la bagna all'alcherme's.
05/11/2018	La torta chantilly.
07/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
07/11/2018	Preparazioni dolciarie per la manifestazione del 09/11/2018;
08/11/2018	Presentazione menu per l'esercitazione pratica.
12/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
12/11/2018	I bigné salati con mousse al prosciutto,al formaggio,e al salmone affumicato.

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

12/11/2018	Le chiacchiere ,e le pizzette.
12/11/2018	La crème caramel, e lo zucchero colato.
12/11/2018	La torta moka.
14/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
14/11/2018	La bavarese alla vaniglia con salsa al cioccolato.
14/11/2018	Piccola pasticceria: i frollini montati e i gongolè al cocco.
15/11/2018	Presentazione del menu per le esercitazioni pratiche del 19 e del 21/11/2018.
19/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
19/11/2018	Le basi di pasticceria: il fondo per sacher,la daquoise alle mandorle.
19/11/2018	La crema al burro alla vaniglia,il croccante alle mandorle,la glassa al cioccolato.
19/11/2018	La Sacher torte, i Peccati di gola.
19/11/2018	La pizza margherita.
21/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
21/11/2018	La cheese cake ai frutti di bosco.
21/11/2018	Lo zabaione ghiacciato con salsa all'arancia.
22/11/2018	Presentazione menù del 26/11/2018 e del 28/11/2018.
26/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
28/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
28/11/2018	La torta di carote con crema inglese alla vaniglia.
28/11/2018	Il semifreddo all'arancia.
03/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
03/12/2018	Preparazione di piccola pasticceria per i colloqui con le famiglie.
03/12/2018	Plum cake, crumiri, bignè al cioccolato, frollini a scacchi, biscotti di pasta di mandorle.
05/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
05/12/2018	Piccola pasticceria per i colloqui con le famiglie.

05/12/2018	Bignè al cioccolato,lingue di gatto,tartufi di Chambéry,baci di dama al cioccolato, canestrelli.
06/12/2018	Verifica ricettari .
10/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
10/12/2018	La cassata all' "italiana".
10/12/2018	La " svizzera" di ricotta con crema inglese all'arancia.
10/12/2018	La crostata con ricotta e canditi.
12/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
12/12/2018	La torta caprese.
12/12/2018	La mousse al cioccolato.
13/12/2018	Presentazione del menu successivo.
17/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
19/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.
19/12/2018	Il croque en bouche.
19/12/2018	La crostata di marmellata di ciliege.
07/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
07/01/2019	Il tortino caldo al cioccolato con cuore morbido.
07/01/2019	La salsa alla vaniglia.
07/01/2019	La vacherin al cocco con crema al burro al caffè.
07/01/2019	I baci di dama alle mandorle con cioccolato fondente.
09/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
09/01/2019	Lo strudel di mele con salsa alla vaniglia.
10/01/2019	Presentazione del menù per la settimana successiva.
14/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
14/01/2019	I babà al rum e crema chantilly.
14/01/2019	La pastiera di grano alla napoletana.
14/01/2019	I frollini,e gli spumini.
16/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

16/01/2019	La pasticceria tipica: i mostaccioli alle mandorle, i tarallucci alle patate.
16/01/2019	La focaccia alla barese.
17/01/2019	Presentazione del menù della settimana seguente.
21/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
21/01/2019	Rustici misti con wurstel, prosciutto, e formaggio.
21/01/2019	Piccola pasticceria per open day del 27.01 2019.
21/01/2019	I savoiardi.
21/01/2019	il tiramisù.
23/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
24/01/2019	Presentazione menù del 28-30/01/2019.
28/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
28/01/2019	Pizza, focacce, e quiche miste.
28/01/2019	Mousse alle fragole.
28/01/2019	Ciambelle di patate con crema pasticcera.
30/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
30/01/2019	Cestini di croccante alle mandorle con crema al burro.
30/01/2019	Strudel di mele con crema inglese alla vaniglia.
04/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
04/02/2019	Panna cotta con coulis ai frutti di bosco.
04/02/2019	Spumini e tartelettes con crema e frutti rossi.
04/02/2019	Schwarzwalder kirschtorte.
06/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
06/02/2019	Timballo di crêpes con ricotta e canditi.
06/02/2019	Crêpes alla parigina, crêpes Suzette.
11/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
18/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
18/02/2019	La torta diplomatica.

18/02/2019	La torta chantilly.
18/02/2019	Le chiacchiere di carnevale.
18/02/2019	Le cartellate per la manifestazione del 23/02/2019.
20/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
21/02/2019	Presentazione del menù del 25/02/2019.
25/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
25/02/2019	Pizza margherita, focaccia con patate e rosmarino.
25/02/2019	Rustici con wurstel, fagottini al prosciutto cotto, cornetti al formaggio
25/02/2019	Coppa di mascarpone con coulis di fragole, croccante alle nocciole e marquise al cacao.
25/02/2019	La crème brûlée alla catalana.
07/03/2019	Presentazione dei menu per le esercitazioni dell' 11/02, e del 13/02/2019.
11/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
11/03/2019	La torta Mimosa
11/03/2019	Le zeppole di San Giuseppe
11/03/2019	La pizza margherita, e pizza di patate.
13/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
13/03/2019	La bavarese alle fragole, le delizie al limone.
13/03/2019	La pizza integrale con patate e mozzarella.
14/03/2019	Verifica orale.
18/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
18/03/2019	Il plum-cake vaniglia e cioccolato.
18/03/2019	Le zeppole di San Giuseppe (al forno)
18/03/2019	La torta ricotta e pere con pan di Spagna alle nocciole.
20/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
25/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
25/03/2019	Le prussiane alle mele, e i cannoli alla crema.

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 3C CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: D'APOLITO MICHELE

Materia: LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

25/03/2019	La torta Paradiso
25/03/2019	macarons con ganache al cioccolato bianco.
25/03/2019	I croissant sfogliati alla crema.
28/03/2019	Presentazione menu dell'esercitazione pratica di laboratorio.
01/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
01/04/2019	Coppa di mascarpone con savoiardo al cacao, e cremoso al cioccolato e caffè.
01/04/2019	Il pan di ricotta alla montanara.
01/04/2019	I macarons con ganache al cappuccino.
03/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
08/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
08/04/2019	Piccola pasticceria per l'incontro con le famiglie.
08/04/2019	I plum-cake vaniglia e cioccolato.
08/04/2019	I crumiri al mais, i frollini montati.
08/04/2019	I baci di dama alla nocciola, le gongolè al cocco.
11/04/2019	Verifica raccoglitrice delle ricette svolte in laboratorio.
15/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
15/04/2019	Assortimento di pasticceria mignon.
15/04/2019	Mousse ai frutti di bosco, tartelettes alla frutta
15/04/2019	Babà al rum, peccati di gola, bomboloni alla crema.
02/05/2019	Presentazione menù per l'esercitazione del 06,08-052019.

06/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
06/05/2019	Crema al mascarpone con cremoso al cioccolato e marquise al cacao, mousse alle fragole.
06/05/2019	I peccati di gola con crema mousseline alla vaniglia, tartelettes alla frutta.
08/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio
08/05/2019	I sospiri della sposa, la torta al cioccolato con crema al burro.
08/05/2019	Pizza al pomodoro e focaccia di patate.
13/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
13/05/2019	Coppa al mascarpone con cremoso al caffè, mousse alle fragole.
13/05/2019	Crostata alle mele, crostata di frutta fresca.
13/05/2019	Tortino caldo al cioccolato con crema alla vaniglia.
15/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio
20/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.
20/05/2019	Mousse alle fragole, tiramisù con cremoso al cioccolato e marquise al cacao.
20/05/2019	Crostata alla frutta fresca, crostata alle mele.
20/05/2019	Peccati di gola con crema mousseline.
22/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio
22/05/2019	Preparazione di piccola pasticceria per coffe break del 28-05-2019
22/05/2019	Plum-cake vaniglia e cioccolato, muffin con uvetta e canditi, frollini al cocco, gongolè al cocco.

LUCERA

05/06/2019

DOCENTE

Michele D'Apollito

ALUNNI

Monduse Aldo
Murichetti Vittorio
Gordillo Alessio