

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4D CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
15/09/2018	Organizzazione divise e esercitazioni	
19/09/2018	Visione del programma	
24/09/2018	Ripetizione	
26/09/2018	"Patiolai svizi in sala ". Il caviale.	
28/09/2018	" Particolari servizi in sala" Unità 6 pag.119 Spiegazione: I LUXURY FOOD IL CAVIALE	Studio a casa
29/09/2018	Spiegazione :ostriche e salmone . Pag.124	
01/10/2018	RIPETIZIONE	
03/10/2018	Lettura del foie gras,da spiegare. Ripetizione del salmone	
06/10/2018	" Il mondo della ristorazione " Lestruzture ricettive e di ristorazione. Gli esercizi ricettivi . Pag.145	
10/10/2018	Ripetizione di caffetteria	
10/10/2018	Costruzione di un cocktail	
12/10/2018		" Mangiare fiori casa " I vari tipi di ristorazione: la ristorazione commerciale - ristorazione alberghiera e ristorazione tradizionale.
24/10/2018	Esercitazione pratica di bar: Spiegazione cocktails: Aviation (all day cocktail) Between the sheets (all day cocktail) Angel face (all day cocktail) Bacardi (befor dinner cocktai) Daiquiri (befor dinner cocktai).	Studio a casa.
07/11/2018	Esercitazione pratica : Spiegazione dei vari caffè speciali. Cocktail al caffè.	
08/11/2018	Aprire un esercizio ristorativo. " La ristorazione collettiva" IL CATERING; I vari tipi di catering: a domicilio e collettivo. LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE: catering aereo; catering ferroviario e il catering navale.	Studio a casa
14/11/2018	Esercitazione pratica di bar: Spiegazione del cocktail solidificato; Spiegazione dei cocktail: vari tipi di spritz	
14/11/2018	Preparazione cocktail : negroni, negroni sbagliato, garibaldi e americano. Preparazione canapes misti.	
15/11/2018	Verifica orale	
15/11/2018	Ripetizione. Spiegazione "Banchetti e buffet " L'organizzazione di eventi. Il banqueting, pag 164	
21/11/2018	Caesar salad	
28/11/2018	Esercitazione pratica di sala. Spiegazione delle farfalle al salmone affumicato al flambe'.	
12/12/2018	Esercitazione pratica di sala	
10/01/2019	Ripetizione	
16/01/2019	Esercitazione pratica di sala : Servizio del menu del giorno.	
17/01/2019	Verifica orale .	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4D CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2018/2019

Docente: DI PAOLA PASQUALE

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	Spiegazione: Come si producono i distillati.	
30/01/2019	Spiegazione cocktail: long island ice tea; Sex on the beach ; pink lady e angelo azzurro.	
31/01/2019	Verifica orale	
20/02/2019	Esercitazione pratica di cocktail: Martini cocktai , negroni, pina colada frozen sex on the beach.	
28/02/2019	Assemblea d'istituto.	
07/03/2019	Ripetizione.	
20/03/2019	Esercitazione pratica di sala . mise en place del servizio alla lampada.	
20/03/2019	Preparazione del risotto con zafferano e salsiccia al flambe	
20/03/2019	valutazione orale	
21/03/2019	Spiegazione : calvados; kirsch; palinca e tuic?; williams.	
27/03/2019	Tutti assenti	
03/04/2019	Esercitazione pratica di bar e verifica	
04/04/2019	Assemblea di classe	
10/04/2019	Esercitazione di bar: cocktail vari	
08/05/2019	Esercitazione pratica: spiegazione e preparazione del " club sandwich "	
09/05/2019	Spiegazione : " Distillati di cereali " Scotch whisky ; Irish Whiskey ; American Whiskey ; Canadian Whisky e Japanese Whisky.	

ALUNNI:

Giovane Bongioanni
Valeria Del Vischio
Simone Antonino

DOCENTE