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 4^ SEZIONE E

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE: MICHELE D'APOLITO

QUADRO ORARIO (N. 3 ore settimanali)

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4E 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	Attività assegnata
19/09/2018	Conoscenza della classe.	
26/09/2018	Gli impasti di base: la pasta frolla.	
03/10/2018	Le differenti combinazioni di impasti della frolla.	
10/10/2018	La pasta sfoglia.	
10/10/2018	Le meringhe,le mousse e le bavaresi.	
10/10/2018	Video tutorial: il tiramisù di Iginio Massari.	
30/10/2018	Esercitazione pratica di laboratorio: Gli impasti di base.	
30/10/2018	La pasta sfoglia: torta millefoglie,crema pasticcera.	
30/10/2018	I panini al burro farciti,la maionese.	
06/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
06/11/2018	Gli impasti lievitati: i krapfen	
06/11/2018	I dolci tipici:le cartellate	
20/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
20/11/2018	I bignè con mousse al prosciutto,al salmone e ai gamberetti.	
20/11/2018	La torta Moka,la crème caramel.	
27/11/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
27/11/2018	La Sacher torte.	
27/11/2018	I Peccati di gola con croccante alle mandorle.	
04/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
04/12/2018	Piccola pasticceria per i colloqui con le famiglie.	
04/12/2018	I baci di dama,i biscotti di mandorla,i bignè al cioccolato i frollini montati.	
11/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
11/12/2018	La cassata all'italiana,la svizzera di ricotta.	
11/12/2018	La torta millefoglie,le prussiane,le mantovane.	
18/12/2018	Esercitazione pratica di laboratorio.	
18/12/2018	Il tronchetto di Natale al caffè e cioccolato.	
18/12/2018	Il budino di ricotta in salsa mou, i croissant sfogliati.	
08/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
08/01/2019	Il tortino al cioccolato con cuore morbido su salsa alla vaniglia.	
08/01/2019	La vacherin al cocco con mousseline al caffè.	
15/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
15/01/2019	I cannoli alla siciliana.	
15/01/2019	I plum-cake vaniglia e cioccolato.	
22/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
22/01/2019	Il croque en bouche,la torta caprese.	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4E 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	Attività assegnata
22/01/2019	I frollini al burro	
29/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
29/01/2019	Mousse alle fragole con marquise al cioccolato.	
29/01/2019	Ciambelle di patate con crema pasticcera,quiche lorraine,e quiche alle verdure.	
05/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
05/02/2019	La pizza margherita,le chiacchiere di carnevale.	
05/02/2019	Il biscotto savoiardo,il tiramisù con pate à bombe.	
12/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
12/02/2019	Lo strùdel di mele alla viennese.	
12/02/2019	La torta di carote con crema inglese,il croccante alle mandorle.	
19/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
19/02/2019	La torta messicana,la mousse al limone.	
19/02/2019	Preparazione delle cartellate per la manifestazione del 23/02/2017.	
26/02/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
26/02/2019	Coppa con crema al mascarpone,croccante alle nocciole,marquise al cacao e salsa alle fragole; torta di compleanno con crema mousseline,torta chantilly con bagna all'alcherme's.	
12/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
12/03/2019	La torta mimosa,le zeppole di San Giuseppe.	
12/03/2019	La focaccia Barese,la focaccia di patate.	
19/03/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
19/03/2019	Le delizie al limone.	
19/03/2019	Le zeppole di San Giuseppe(al forno)	
02/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
02/04/2019	I macarons al cappuccino,il pan di ricotta alla montanara.	
02/04/2019	La coppa di mascarpone con cremoso al cioccolato,la torta millefoglie.	
16/04/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
07/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
14/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
14/05/2019	Panzerotti con pomodoro,mozzarella e prosciutto,torta Africa.	
14/05/2019	Torta della foresta nera,torta ricotta e cioccolato.	
21/05/2019	Esercitazione pratica di laboratorio.	
21/05/2019	La quiche lorraine,la quiche alle verdure,la pizza con patate.	
21/05/2019	Il tortino al cioccolato,i cupcake con crema al burro alla vaniglia.	
28/05/2019	Verifica orale	

LUCERA 04-06-2019

IL DOCENTE

Michele D'Apolito

GLI ALUNNI

Esposito Giusi

Iannelli Maria Grazia

Querques Fabiana