

## Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 5A CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"  
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

**Anno:** 2018/2019

**Docente:** DI PAOLA PASQUALE

**Materia:** LABOR. SER.ENOG. -SETT. SALA E  
VENDITA g. cuc

Data	Attività svolta	Attività assegnata
24/09/2018	Visione del programma. Spiegazione dei distillati: Brandy, armagnac, cognac, Grappa, assenzio.	
01/10/2018	L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE Come si producono i distillati, le tecniche di distillazione.	
01/10/2018	Classificare i distillati	
12/10/2018		Spiegazione: il cognac e la grappa
25/10/2018	Spiegazione: Assenzio, rum e tequila .pag. 100	STUDIO A CASA
26/10/2018	Spiegazione della cachça, mezcal e distillati di frutta ( calvados ).	
08/11/2018	DISTILLATI DI CEREALI Scotch whisky, Irish whiskey.	Studio a casa.
15/11/2018	Spiegazione: " Distillati di cereali " Scotch whisky e Irish whiskey.	
22/11/2018	Verifica orale.	
30/11/2018	Verifica orale	
21/12/2018	Festa di Natale	
17/01/2019	Verifica orale	
25/01/2019	Verifica orale e spiegazione e spiegazione degli American whiskey.	
31/01/2019	Verifica orale	
01/03/2019	I liquori: Il profumo nel bicchiere. Dai conventi al bar.	
07/03/2019	Ripetizione	
08/03/2019	L'arte liquoristica, La classificazione dei liquori.	
28/03/2019	Verifica orale	
29/03/2019	Verifica orale	
12/04/2019	Verifica orale	
02/05/2019	Verifica orale.	
03/05/2019	Spiegazione: " l'arte di fare i cocktail" Il cocktail: una storia recente. Gli attrezzi per fare i cocktail.	
09/05/2019	Spiegazione dei bicchieri; Il ghiaccio e la composizione dei cocktail.	
10/05/2019	Verifica orale. Spiegazione: La composizione dei cocktail.	
23/05/2019	Verifica orale.	
31/05/2019	Verifica orale.	

DOCENTE

*Di Paola Pasquale*

ALUNNI:

*Paola Vita Giambuca  
Rutigliano Giovanni  
Domenico Fuso*