



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ'E DELLA  
RICERCA CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"**

**con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.**

**Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)**

**PROGRAMMA  
di LABORATORIO dei SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE: CUCINA**

**CLASSE: Quinta**

**SEZ: B**

**Docente: D'Agostino Giuseppe**

**ANNO SCOLASTICO**

**2018 / 2019**

**Riepilogo Attività Registro del Professore****Classe:** 5B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"  
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2018/2019**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.  
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
19/09/2018	Conoscenza della classe.	
02/10/2018	Cucina internazionale come realizzare una ricerca.	Ricerca: Realizzare un menu internazionale o alternativo.
03/10/2018	Le certificazioni di qualità.	Studiare da pag. 9 a pag. 17.
10/10/2018	Analisi e discussione delle ricerche effettuate a casa.	
12/10/2018	Elaborazione di ricette di cucina internazionale.	
12/10/2018	Verifica orale.	
17/10/2018	La lecitina di soia in cucina.	Studiare.
22/10/2018	La creazione di un piatto.	
26/10/2018	Ricette di cucina da sviluppare in laboratorio, menu speciale vegetariano.	
29/10/2018	Laboratorio: Menu speciale Vegetariano a tema Halloween.	
29/10/2018	Laboratorio: Flan di zucca con crema di caprino. Ravioli in crema di zucca. Risotto alla zucca. Torta zucca di Halloween.	
29/10/2018	Laboratorio: Presentazione dei piatti.	
05/11/2018	Laboratorio: Menù internazionale Francia.	
05/11/2018	Laboratorio: Galette bretonne, Potage Parmentier, Boeuf bourguignon, Tarte tatin.	
05/11/2018	Laboratorio: Decorazione e presentazione del piatto.	
09/11/2018	Le scelte nella creazione di un piatto la presentazione e la decorazione.	Studiare fino a pag. 46
12/11/2018	Approfondimento: Accorgimenti per decorazione di un piatto. Verifica orale.	
12/11/2018	Laboratorio: Menù internazionale Germania	
12/11/2018	Laboratorio: Bretzel, Zuppa di patate e salsiccia, Crauti con salsicciotti, Strudel di mele.	
12/11/2018	Laboratorio: Decorazione e presentazione dei piatti.	
19/11/2018	La presentazione del piatto. Verifica orale.	Studiare fino a pag. 46.
19/11/2018	Laboratorio: Menù internazionale Stati Uniti d'America-Messico.	
19/11/2018	Laboratorio: Burger buns, Burritos di carne, Zuppa di fagioli neri alla messicana, Churros	
19/11/2018	Laboratorio: Presentazione e decorazione del piatto.	
26/11/2018	Tecniche e ricette contemporanee: La scienza in cucina. Verifica orale.	Studiare fino a pag. 57.
26/11/2018	Laboratorio: Menu internazionale Asiatico-Cina.	
26/11/2018	Laboratorio: Involtini primavera, Riso alla cantonese, Pollo alle mandorle, Egg Tart.	
26/11/2018	Laboratorio: Presentazione e decorazione del piatto.	
03/12/2018	Verifica orale.	Studiare gli argomenti svolti.
03/12/2018	Laboratorio: Menu speciale celiaco.	
03/12/2018	Laboratorio: Polenta bardata con provola aff. e fonduta di cavolfiori, Risotto polpa di melanzane provola aff., Cosciotto di pollo farcito su crema di parmigiano e funghi, Paste di mandorle.	

**Riepilogo Attività Registro del Professore****Classe:** 5B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI"  
SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.**Anno:** 2018/2019**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.  
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
03/12/2018	Laboratorio: Decorazione e presentazione del piatto.	
10/12/2018	Realizzazione di un menu stando attenti al costo pasto e all'abbinamento degli ingredienti, verifica orale.	
10/12/2018	Laboratorio: Menu speciale "Il paniere di alimenti"	
10/12/2018	Laboratorio: Tartellette di brisè con fonduta di parmigiano, Cavatelli con bisque di crostaci e pesto di basilico, Millefoglie di salmone, patate e zucchine, Patate duchessa, Torta alla crema shantilly.	
10/12/2018	Laboratorio: Decorazione e presentazione del piatto.	
17/12/2018	Progetto di italiano "La memoria rende liberi"	Studiare da pag.79 a 69.
17/12/2018	Tutti assenti.	
07/01/2019	Verifica orale, ripetizione il mondo della ristorazione.	
07/01/2019	Laboratorio: Menu internazionale Nord Africa.	
07/01/2019	Laboratorio: Pane Arabo/ Pitta, Couscous di verdure, Pollo yassa, Torta Afrika.	
07/01/2019	Laboratorio: Decorazione e presentazione dei piatti.	
14/01/2019	Verifica orale.	
14/01/2019	Laboratorio: Menu filetto di suino.	
14/01/2019	Laboratorio: Carpaccio alle erbe con verdure saltate e confettura di mele allo zenzero, Risotto radicchio e taleggio, Filetto di suino bardato, con ristretto di vino rosso e purè di patate alla menta, Crostata alla ricotta.	
14/01/2019	Laboratorio: Decorazione e presentazione del piatto.	
21/01/2019	Verifica orale e ripasso.	
21/01/2019	Laboratorio: Menu Vegano.	
21/01/2019	Laboratorio: Frisella pom. melanzane cipolla frita, Ravioli di patate e curcuma con salsa di carciofi, Hamburger di ceci con bietoline e pom. secchi, Muffin al cioccolato e mandorle.	
21/01/2019	Laboratorio: Presentazione e decorazione del piatto.	
28/01/2019	Verifica orale e ripasso.	
28/01/2019	Laboratorio: Menu speciale pesce.	
28/01/2019	Laboratorio: Tagliatelle di seppie con verdure croccanti, Tagliolini con cime e calamari, Filetto di spigola con crema di zucca, Mini bigne sul fondo del bicchiere.	
28/01/2019	Laboratorio: Presentazione e decorazione dei piatti.	
04/02/2019	Approfondimento: La ristorazione commerciale.	
04/02/2019	Approfondimento la ristorazione collettiva.	Studiare da pag. 86 a 93.
04/02/2019	Verifica orale.	
04/02/2019	Lezione multi mediale tecniche di lavorazione cottura e conservazione.	
11/02/2019	Verifica orale approfondimento. La ristorazione viaggiante,	
11/02/2019	Laboratorio: Menu Speciale filetto di baccalà	
11/02/2019	Laboratorio: Mantecato di baccalà con cialda e verdure croccanti, Lagane ceci e baccalà, Baccalà broccoli e	

## Riepilogo Attività Registro del Professore

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

**Anno:** 2018/2019

**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE

**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.  
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	patate, Tortino di cioccolato con cuore morbido.	
11/02/2019	Laboratorio:Decorazione e presentazione dei piatti.	
18/02/2019	Video lezione: Cottura sotto vuoto a bassa temperatura.	
18/02/2019	Tutti assenti.	
25/02/2019	Laboratorio: Menu di carnevale.	
25/02/2019	Laboratorio :Bigné salati,Taralli, Tagliatelle all' uovo tricolore con verdurine, Polpette fritte di vitello su crema di formaggi,Chiacchiere di carnevale.	
25/02/2019	Laboratorio: Decorazione e presentazione dei piatti.	
11/03/2019	Tutti assenti	
18/03/2019	Verifica orale recupero debito.	
18/03/2019	Banchetti e buffe.	Studiare da pag.100 a pag.115.
18/03/2019	Valutazione orale e approfondimenti.	
25/03/2019	Mi metto alla prova test di verifica.	
25/03/2019	La sicurezza sul lavoro.	Studiare da pag.119 a pag.128.
01/04/2019	Mi metto alla prova relativo alla sicurezza sul lavoro.	
01/04/2019	Il sistema HACCP .	Studiare fino a pag.138
01/04/2019	Verifica orale.	
02/04/2019	Simulazioni della seconda prova scritta.	
08/04/2019	Ripasso e approfondimento.	
08/04/2019	Verifica orale.	
08/04/2019	Applicazione pratica di un piano HACCP .	
15/04/2019	Approfondimento simulare un piano HACCP.	
15/04/2019	Correzione collettiva simulazione di un piano HACCP.	
15/04/2019	La cucina internazionale, cucina Ebraica-Kosher.	
15/04/2019	Verifica orale.	
13/05/2019	Approfondimento il principio della marcia in avanti.	
13/05/2019	Compito scritto.	
13/05/2019	Ripetizione e approfondimento i metodi di cottura.	
20/05/2019	Ripasso,verifica orale.	
20/05/2019	Approfondimento alimenti del territorio eccellenze gastronomiche monti Dauni.	Realizzare un menu completo del territorio provinciale, con la materia prima del territorio se possibile dei monti Dauni. Prevedi lo scarico merci.
20/05/2019	Ripetizione e approfondimento: La ristorazione collettiva,organizzazione del evento.	
20/05/2019	Verifica orale.	
27/05/2019	Approfondimento la cucina ebraica le regole kosher.	
27/05/2019	Verifica orale.	
03/06/2019	Approfondimento e ripetizione.	
03/06/2019	Ripasso degli argomenti svolti.	

## Riepilogo Attività Registro del Professore

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

**Anno:** 2018/2019

**Docente:** D'AGOSTINO GIUSEPPE

**Materia:** LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT.  
CUCINA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
03/06/2019	Riepilogo del programma svolto.	

Firma degli alunni

*Silvia Scuderi*  
*Angelo Pagliaro*  
*Giorgia Piccolino*

Firma del docente

Lucera, 06.11.2019.

*Ilaria Scuderi*