

**Riepilogo Attività Registro del Professore**

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

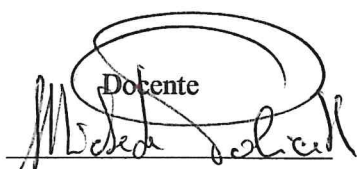
**Anno:** 2018/2019

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

| Data       | Attività svolta                                                                                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01/10/2018 | La gastronomia Italiana:<br>-La qualità degli alimenti                                         |
| 10/10/2018 | La gastronomia Italiana:<br>verifica-La qualità degli alimenti                                 |
| 18/10/2018 | La gastronomia Italiana:<br>-La certificazione di qualità                                      |
| 18/10/2018 | La gastronomia Italiana:<br>-La qualità attraverso l'etichetta                                 |
| 19/10/2018 | La gastronomia Italiana:<br>-Alimenti e piatti tipici di regione in regione: La Puglia pag. 64 |
| 25/10/2018 | Esercitazione Pratica: la caffetteria                                                          |
| 05/11/2018 | Degustazione di Cibi e Bevande: -La degustazione                                               |
| 08/11/2018 | esercitazione pratica: le varie forme di miscelazione le tecniche più usate.                   |
| 15/11/2018 | esercitazione: cocktail Singapore sling, Pina Colada, Florida                                  |
| 19/11/2018 | Degustazione di Cibi e Bevande:<br>-L'olio d'oliva "La degustazione sensoriale"                |
| 22/11/2018 | Il servizio dei vini Rossi, e le varie fasi di degustazione                                    |
| 22/11/2018 | Vini: Primitivo di Manduria, Negramaro                                                         |
| 06/12/2018 | Degustazione vino Bianco: Chardonnay Teanum                                                    |
| 13/12/2018 | L'analisi sensoriale                                                                           |
| 20/12/2018 | Esercitazione sull'organizzazione di un evento "Fine anno"                                     |
| 24/01/2019 | esercitazione pratica: gamberi al flambe, preparazione del limoncello                          |
| 31/01/2019 | lab. preparazione flambe: Filetto STROGONOFF.                                                  |
| 04/02/2019 | Degustazione di Cibi e Bevande: -Il formaggio da pag. 99 a 100                                 |
| 07/02/2019 | Laboratorio steak tartara                                                                      |

|            |                                                                                                                                                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11/02/2019 | Degustazione di Cibi e Bevande:<br>-L'acqua<br>-I Salumi                                                                                       |
| 18/02/2019 | confronto sulle domande di verifica                                                                                                            |
| 21/02/2019 | CV europass                                                                                                                                    |
| 21/02/2019 | I professionisti e il mondo del lavoro:<br>-Il curriculum Vitae<br>-La lettera di accompagnamento                                              |
| 25/02/2019 | I professionisti e il mondo del lavoro:<br>-Il colloquio di lavoro<br>-I giorni precedenti il primo giorno di lavoro-Il primo giorno di lavoro |
| 28/02/2019 | Tecniche gestionali:<br>-Alcune normative da rispettare-Le risorse umane pag.142<br>-Gli acquisti-Il magazzino pag. 145                        |
| 28/02/2019 | Gli acquisti<br>pag 146 il magazzino<br>pag. 148                                                                                               |
| 07/03/2019 | esercitazione pratica: B-52, Orgasm, Florida                                                                                                   |
| 14/03/2019 | lab. bar. Singapore Sling, Mai Tai, Bloodi Mary, Cosmopolitan                                                                                  |
| 18/03/2019 | la gestione del bar a stock                                                                                                                    |
| 21/03/2019 | Avviare e gestire un bar                                                                                                                       |
| 25/03/2019 | Bar: La carta del Bar:<br>-Uno strumento di vendita-Struttura e contenuto                                                                      |
| 28/03/2019 | esercitazione pratica: la sferificazione al bar                                                                                                |
| 01/04/2019 | Tecniche gestionali:<br>-Avviare e gestire un bar: Valutare le proprie capacità e attitudini-il business plan                                  |
| 02/04/2019 | Vigilanza simulata seconda prova circolare prot.n.5745/C-09 del 26/03/2019                                                                     |
| 04/04/2019 | chiarimenti sul'esame di stato                                                                                                                 |
| 08/04/2019 | il calcolo alcolico di un cocktail                                                                                                             |

Lucera,

Docente  


Alunni  
