

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
12/09/2018	1	Conoscenza della classe Presentazione del programma	
12/09/2018	2	Conoscenza della classe presentazione del programma	
12/09/2018	4	Racconto delle esperienze lavorative	
13/09/2018	1	Le uova caratteristiche generali Composizione rintracciabilità taglia commercializzazione e cotture	
13/09/2018	2	La conservazione mediante l'uso del freddo .La Refrigerazione La Congelazione La Surgelazione e i relativi parametri	
19/09/2018	1	Le uova Proprietà nutrizionali Etichettatura Conservazione Cottura Taglia e Rintracciabilità	
19/09/2018	2	I metodi di cottura delle uova :Alla coque , Sode,Strapazzate ,In Camicia, al Tegamino,ect	
20/09/2018	1	Careatteristiche costruttive dell impianto di cucina	
24/09/2018	4	Test d ingresso	
24/09/2018	5	Le attrezzature di cucina	
28/09/2018	1	Attrezzature di cucina La brigata di cucina	
28/09/2018	2	Deontologia professionale	
01/10/2018	4	Pag 18/20	
01/10/2018	5	Pag 21/22	
05/10/2018	1	MTA Pag 23/29	
05/10/2018	2	MTA	
08/10/2018	3	Studio individuale	
08/10/2018	4	Il sistema Haccp Le 10 parole chiave	
08/10/2018	5	I 7 principi dell' HACCP Le disposizioni legislative	
12/10/2018	1	il regolamento UE 1169/2011 Gli allergeni	
12/10/2018	2	Le gamme o Categorie alimentari Le innovazioni del sistema . Le disposizioni legislative I prerequisiti del sistema HACCP	
15/10/2018	4	verifica orali	
15/10/2018	5	verifica orali	
23/10/2018	1	La realizzazione di un piano di autocontrollo igienico	
23/10/2018	2	Verifica orale	Verifica orale
23/10/2018	3	Le materie prime:Gli ortaggi, classificazione e uso	
24/10/2018	1	Cereali e Derivati.Classificazione e caratteristiche dei cereali	
31/10/2018	1	Cacao e Cioccolato Lavorazione del cacao Cioccolato e copertura Degustare il cacao	
06/11/2018	1	verifica orale	

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
06/11/2018	2	Zuccheri e dolcificanti: Il saccarosio, zucchero a velo, zucchero di canna,	
06/11/2018	3		Altri Zuccheri e il miele: Fruttosio, Glucosio, Destrosio, Isomalto, Miele, Dolcificanti sintetici: Aspartame Conclamati Saccarina Le proprietà degli zuccheri: Potere dolcificante: Solubilità, Potere riducente Azione microbiologica
13/11/2018	1	I prodotti ittici, La classificazione ; I pesci, I crostacei, I molluschi I pesci d'acqua dolce , e pesci di mare I molluschi , I cefalopodi , gasteropodi lamellibranchi	
13/11/2018	2	L'acquisto l'habitat la stagionalità la freschezza La conservazione e aspetti igienici e valori nutrizionali I prodotti ittici nell'alimentazione	
13/11/2018	3	I pesci di mare , i pesci d'acqua dolce,	
20/11/2018	1	verifica orale	
20/11/2018	2	La carne: Aspetti generali La composizione della carne	
20/11/2018	3	Aspetti igienici Malattie determinate da animali ammalati ; BSE INFLUENZA AVIARIA	
21/11/2018	1	Le razze pregiate Riconoscere la qualità	
27/11/2018	1	Le carni da macello LE fasi di lavorazione; macellazione, frollatura, sezionatura 1 categoria 2 categoria 3 categoria	
27/11/2018	2	La classificazione commerciale: I bovini , i suini , gli ovini e caprini	
27/11/2018	3	Le frattaglie e i loro principale uso nell' ambito ristorativo. Gli animali da cortile . La selvaggina. I salumi	
04/12/2018	1	Cucina Regionale: Linguine alla puttanesca	
04/12/2018	2	Gnocchi alla Sorrentina; Scaloppine alla Pizzaiola	
04/12/2018	3	Babà Napoletano con relativa Bagna al rum	
05/12/2018	7	verifica orale	
11/12/2018	1	Esercitazione pratica di cucina: CREMA PARMENTIER	
11/12/2018	2	CREMA DUBARRY CREMA SAINT GERMAIN	
11/12/2018	3	CREMA ARGENTEUIL BRODO DI POLLO PANINI INTEGRALI	
08/01/2019	1	La cucina regionale Siciliana	
08/01/2019	2	Pennette alla Norma Scaloppine al marsala	
08/01/2019	3	Cannoli alla Siciliana	
09/01/2019	7	Ripetizione degli argomenti precedenti	
15/01/2019	1	esercitazione pratica; Quiche Lorraine	
15/01/2019	2	Crespelle alla Parigina Salsa besciamella	
15/01/2019	3	Eclair al cioccolato crema diplomatica	
16/01/2019	7	Ripetizione sull 'esercitazione precedente	

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
17/01/2019	1	attività di peer to peer con docente tutor	
22/01/2019	1	Verifica orale	
22/01/2019	2	Verifica orale	
23/01/2019	7	Verifica orale	
29/01/2019	1	Esercitazione pratica di cucina La cucina dell' EMILIA ROMAGNA:Tagliatelle alla bolognese	
29/01/2019	2	Tortelli all' Emiliana Piadina Romagnola	
29/01/2019	3	Zuppa inglese	
31/01/2019	1	ripetizione della lezione svolta precedentemente con il collega di cucina (i piatti tipici dell'Emilia Romagna)	
05/02/2019	1	Esercitazione pratica di cucina:i prodotti ittici ,le sogliole	
05/02/2019	2	Sogliola alla Mugnaia ;Beatrice Gratinata Mugnaia Patate naturali mascotte ,bouquet di asparagi	
05/02/2019	3	Semifreddo al cioccolato bianco e fondente	
06/02/2019	7	Verifica orale	
12/02/2019	1	Esercitazione pratica di cucina:LA CUCINA LOMBARDA;RISOTTO ALLA MILANESE OSSUBUCO ALLA MILANESE TORTO SBRICOLONA	
12/02/2019	2	Esercitazione pratica di cucina:LA CUCINA LOMBARDA;RISOTTO ALLA MILANESE OSSUBUCO ALLA MILANESE TORTO SBRICOLONA	
12/02/2019	3	Esercitazione pratica di cucina:LA CUCINA LOMBARDA;RISOTTO ALLA MILANESE OSSUBUCO ALLA MILANESE TORTO SBRICOLONA	
13/02/2019	7	INTRODUZIONE ALL'U.D.A La Cottura sotto Vuoto	
19/02/2019	1	U.D.A. LA COTTURA SOTTO VUOTO A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA ,LA CUCINA VENETA:RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA BACCALA ALLA VICENTINA POLENTA TIRAMISU'	
19/02/2019	2	U.D.A. LA COTTURA SOTTO VUOTO A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA ,LA CUCINA VENETA:RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA BACCALA ALLA VICENTINA POLENTA TIRAMISU'	
19/02/2019	3	U.D.A. LA COTTURA SOTTO VUOTO A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA ,LA CUCINA VENETA:RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA BACCALA ALLA VICENTINA POLENTA TIRAMISU'	
26/02/2019	1	U.D.A.LA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA:ANALIZZAREI PRINCIPALI SISTEMI DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:CANNELLONICLASSICI , FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
		PATATE MASCOTTE ,FUNGHI TRIFOLATI BAVARESE AL CARMELLO	
26/02/2019	2	U.D.A.LA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA:ANALIZZAREI PRINCIPALI SISTEMI DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:CANNELLONICLASSICI , FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE PATATE MASCOTTE ,FUNGHI TRIFOLATI	
26/02/2019	3	U.D.A.LA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA:ANALIZZAREI PRINCIPALI SISTEMI DI COTTURA A BASSA TEMPERATURA ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:CANNELLONICLASSICI , FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE PATATE MASCOTTE ,FUNGHI TRIFOLATI	
28/02/2019	1	ripetizione: i metodi di cottura	
12/03/2019	1	USCITA DIDATTICA :Pastificio Afeltra (Gragnano)e Tenuta Lune Del Vesuvio (Terzigno)	
12/03/2019	2	USCITA DIDATTICA :Pastificio Afeltra (Gragnano)e Tenuta Lune Del Vesuvio (Terzigno)	
12/03/2019	3	USCITA DIDATTICA :Pastificio Afeltra (Gragnano)e Tenuta Lune Del Vesuvio (Terzigno)	
19/03/2019	1	ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:Cocktaildi gamberi in salsa aurora(salsa maionese) Filetti di merluzzo dorati e alla milanese Zeppole di San Giuseppe panini da ristorazione	
19/03/2019	2	ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:Cocktaildi gamberi in salsa aurora(salsa maionese) Filetti di merluzzo dorati e alla milanese Zeppole di San Giuseppe panini da ristorazione	
19/03/2019	3	ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA:Cocktaildi gamberi in salsa aurora(salsa maionese) Filetti di merluzzo dorati e alla milanese Zeppole di San Giuseppe panini da ristorazione	
20/03/2019	7	LA salsa mayonese,salsa madre fredda ele salse derivate	
26/03/2019	1	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Lucana Lagane e ceci,spaghetti aglio olio e peperoncino Baccala' con patate torta alla crema	
26/03/2019	2	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Lucana Lagane e ceci,spaghetti aglio olio e peperoncino Baccala' con patate torta alla crema	
26/03/2019	3	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Lucana Lagane e ceci,spaghetti aglio olio e peperoncino Baccala' con patate torta alla crema	

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
02/04/2019	1	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Pugliese Orecchiette con cima di rapa Involtini di manzo alla pugliese Piselli al prosciutto torta alle mandorle La classe e' stata impegnata nel progetto ERASMUS	
02/04/2019	2	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Pugliese Orecchiette con cima di rapa Involtini di manzo alla pugliese Piselli al prosciutto torta alle mandorle La classe e' stata impegnata nel progetto ERASMUS	
02/04/2019	3	Esercitazione pratica di cucina :la cucina Pugliese Orecchiette con cima di rapa Involtini di manzo alla pugliese Piselli al prosciutto torta alle mandorle La classe e' stata impegnata nel progetto ERASMUS	
09/04/2019	1	Esercitazione pratica di cucina Cucina classica Scialatielli con zucchine Chateau Briand con salsa Bernese, patate mascotte Torta camilla	
09/04/2019	2	Esercitazione pratica di cucina Cucina classica Scialatielli con zucchine Chateau Briand con salsa Bernese, patate mascotte Torta camilla	
09/04/2019	3	Esercitazione pratica di cucina Cucina classica Scialatielli con zucchine Chateau Briand con salsa Bernese, patate mascotte Torta camilla	
10/04/2019	7	le cotture sottovuoto con metodo diretto e indiretto	
11/04/2019	1	ripetizione: i primi piatti, le varie tipi di paste	
07/05/2019	1	Esercitazione pratica di cucina la cucina Abbruzzese Spaghetti alla chitarra con Gricia e Matriciana Calcioni Abbruzzesi	
07/05/2019	2	Esercitazione pratica di cucina la cucina Abbruzzese Spaghetti alla chitarra con Gricia e Matriciana Calcioni Abbruzzesi	
07/05/2019	3	Esercitazione pratica di cucina la cucina Abbruzzese Spaghetti alla chitarra con Gricia e Matriciana Calcioni Abbruzzesi	
08/05/2019	7	La cucina Calabrese	
14/05/2019	1	Eserciziazione pratica di cucina La cucina Calabrese I fuselli al ferro con pesce spada e melanzane Le Nacatole	
14/05/2019	2	Eserciziazione pratica di cucina La cucina Calabrese I fuselli al ferro con pesce spada e melanzane Le Nacatole	
14/05/2019	3	Eserciziazione pratica di cucina La cucina Calabrese	

Riepilogo Attività Registro di Classe**Classe:** 4CENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** APICELLA ANTONIO**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
		I fuselli al ferro con pesce spada e melanzane Le Nacatole	
15/05/2019	7	La cucina regionale della Sardegna	
28/05/2019	1	Esercitazione pratica di cucina Tagliatelle panna e prosciutto Tagliatelle al ragu' Napoletano Polpette alla Napoletana Scaloppine alla valdostana Peperoni al salto patate pontenuovo	
28/05/2019	2	Esercitazione pratica di cucina Tagliatelle panna e prosciutto Tagliatelle al ragu' Napoletano Polpette alla Napoletana Scaloppine alla valdostana Peperoni al salto patate pontenuovo	
28/05/2019	3	Esercitazione pratica di cucina Tagliatelle panna e prosciutto Tagliatelle al ragu' Napoletano Polpette alla Napoletana Scaloppine alla valdostana Peperoni al salto patate pontenuovo	
29/05/2019	7	Verifica finale scritta (La cottura sotto vuoto)	