

**Classe:** 4CFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA (IP17)

**Anno:** 2022/2023

**Docente:** D'ACUNZO Carlo

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
12/09/2022	presentazione del programma di quarta	
16/09/2022	preparazione buffet per "operazione Avalanche"	
23/09/2022	Ripetizione del programma di terza e potenziamento per il test d'ingresso	
23/09/2022	la nascita della ristorazione, le varie tipologie di ristorazione, le salse madri rosse di base	
23/09/2022	Ricetta scritta della seadas dolce tipico sardo	
26/09/2022	ripetizione del programma svolto in terza, preparazione per il test d'ingresso	
20/10/2022	verifica orale	
21/10/2022	preparazione di buffet di dolci con il servizio di caffè e succhi di frutta	
27/10/2022	La cucina greca, russa e inglese pag 18-24 fare i riassunti scritti	La cucina greca, russa e inglese pag 18-24 fare i riassunti scritti
28/10/2022	esercitazione pratica di cucina: approfondimento sull'arte casearia: la filatura della mozzarella	
03/11/2022	ripetizione degli argomenti già trattati. Spiegazione della cucina tedesca pag 27 30 fare riassunti scritti e test	ripetizione degli argomenti già trattati. Spiegazione della cucina tedesca pag 27 30 fare riassunti scritti e test
04/11/2022	esercitazione pratica di cucina: le creme e le vellutate	
17/11/2022	assemblea d'istituto	
18/11/2022	esercitazione pratica di cucina	
24/11/2022	riassunti scritti pag 30-36 la cucina cinese	riassunti scritti pag 30-36 la cucina cinese
01/12/2022	ripetizione degli argomenti già trattati	ripetizione degli argomenti già trattati
16/12/2022	Verifica orale	
16/12/2022	Cineforum Educazione Civica "Ferrari" Qui Rido Io.	
16/12/2022	Cineforum Educazione Civica "Ferrari"	
16/12/2022	Cineforum Educazione Civica "Ferrari"	

**Classe:** 4CFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA (IP17)

**Anno:** 2022/2023

**Docente:** D'ACUNZO Carlo

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
16/12/2022	La cucina giapponese, indiana e araba pag 37a 44	La cucina giapponese, indiana e araba pag 37a 44
12/01/2023	le cucine dal mondo :cucina merovingia, centro Africa, Sud America, e Centro America, messicana pag 45-52	le cucine dal mondo :cucina merovingia, centro Africa, Sud America, e Centro America, messicana pag 45-52
13/01/2023	esercitazione pratica di cucina: cucina napoletana	
19/01/2023	sono presenti in classe solo due alunni, video proiezione sulla pesca sostenibile.	
20/01/2023	concorso "Ferrari Stellato"	
20/01/2023	esercitazione pratica di cucina: Tagliatelle alla bolognese	
26/01/2023	la cucina statunitense, e lo street food pag 52-60	la cucina statunitense, e lo street food pag 52-60
27/01/2023	esercitazione pratica di cucina la cucina piemontese agnolotti alla piemontese, brasato al barolo , patate al forno con cipolla, e torta alla gianduja con baci di dama	
02/02/2023	lo street food italiano pag 60-66 fare i riassunti	lo street food italiano pag 60-66 fare i riassunti
09/02/2023	lo street food extraeuropeo, e la cucina del riciclo test sul libro pag 67 a 72	lo street food extraeuropeo, e la cucina del riciclo test sul libro pag 67 a 72
10/02/2023	esercitazione pratica di cucina preparazione del buffet evento "la notte delle stelle" cena Rotary Club	
17/02/2023	esercitazione pratica di cucina simulazione di un buffet per colazione di lavoro	
17/02/2023	test di verifica online	
23/02/2023	verifica orale e ripetizione	
24/02/2023	verifica orale	
24/02/2023	attività di orientamento pcto	
24/02/2023	il riuso della frutta e del pane. La nascita ed evoluzione della cucina classica pag 76-94 riassunti scritti	il riuso della frutta e del pane. La nascita ed evoluzione della cucina classica pag 76-94 riassunti scritti
03/03/2023	esercitazione pratica di cucina. Buffet per evento scolastico, preparazione di un piatto dimostrativo della cucina cinese: gelato fritto	

**Classe:** 4CFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEO (IP17)

**Anno:** 2022/2023

**Docente:** D'ACUNZO Carlo

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
09/03/2023	Tecniche fisiche di cucina la sottrazione di acqua: evaporazione, essiccazione, distillazione, e salagione. pag 103-106	Tecniche fisiche di cucina la sottrazione di acqua: evaporazione, essiccazione, distillazione, e salagione. pag 103-106
10/03/2023	esercitazione pratica di cucina: cucina napoletana sartù di riso, polpette al sugo, pan di Spagna con crema al cioccolato. Esercitazione con delegazione francese	
10/03/2023	esercitazione pratica di cucina cucina napoletana, sartù di riso con polpette al sugo , e torta diplomatica "zuppetta napoletana"	
16/03/2023	Verifica orale	sottrazione di acqua tramite solventi ed essiccatoi pag 106.- 110
17/03/2023	attività di formazione in collaborazione con l'ASL - Cibo Sicuro-	
23/03/2023	l'acqua e i suoi cambiamenti di stato, congelamento ultra rapido con azoto liquido, applicazione dell'azoto liquido il pacoget pag 110 -116 comprensivo del test di verifica	l'acqua e i suoi cambiamenti di stato, congelamento ultra rapido con azoto liquido, applicazione dell'azoto liquido il pacoget pag 110 -116 comprensivo del test di verifica
24/03/2023	Attività di formazione con l'ASL di Battipaglia dott. Citro Angelo. "Cibo Sicuro" lavorazione del latte vaccino in fior di latte e scamorza. Applicazione in cucina pizza in pala	
31/03/2023	attività di formazione con l'ASL di Battipaglia "Cibo Sicuro" lavorazione del miele, e uso della colatura in cucina con lo chef del ristorante "Acquapazza".	
13/04/2023	la denaturazione delle proteine pag 118-119. riassunto scritto e imparare	la denaturazione delle proteine pag 118-119. riassunto scritto e imparare
14/04/2023	esercitazione pratica di cucina: simulazione di un buffet di dolci per un coffe break	
20/04/2023	Cucina pag. denaturazione delle proteine e il collagene pag 119-121	Cucina pag. denaturazione delle proteine e il collagene pag 119-121
21/04/2023	esercitazione pratica di cucina: cucina Abruzzese spaghetti alla chitarra con ragù, pallottole con crostino di polenta, parrozzo	
28/04/2023	esercitazione pratica di cucina: Cucina calabrese, fusilli con pesce spada pomodorini e provola, focaccia alla nduja, baccalà alla calabrese, nacatole	
04/05/2023	ripetizione degli argomenti già trattati, le cucine dal mondo	
11/05/2023	orienta life, gli alunni sono impegnati in un corso di aggiornamento professionale organizzato dalla scuola	
18/05/2023	Schiumare la panna pag 126	
19/05/2023	esercitazione pratica di cucina: pennette alla norma, scaloppina ai funghi, brioche siciliana , pure di patate.	
25/05/2023	le gelatine e la sferificazione pag 126- pag 133	

**Classe:** 4CFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA  
(IP17)

**Anno:** 2022/2023

**Docente:** D'ACUNZO Carlo

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
29/05/2023	test di verifica di fine anno	
08/06/2023	ripetizione degli argomenti svolti	