

Classe: 5CFPP 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
28/09/2022	test d'ingresso	
03/10/2022	riciclo alimentare e spreco	
18/10/2022	la ristorazione nel medio evo pag 6-7	
19/10/2022	esercitazione speciale buffet di dolci secchi e degustazione di caffè	
25/10/2022	La ristorazione francese pag 8-12	La ristorazione francese pag 8-12
26/10/2022	esercitazione pratica di cucina: gnocchi alla zucca, filetto di spigola con patate, focaccia e delizia al limone	
09/11/2022	esercitazione pratica: Campania. Spaghetti alla puttanesca, gnocchi alla sorrentina, scaloppine alla pizzaiola, babà al rum	
23/11/2022	esercitazione pratica di cucina: cucina laziale	
29/11/2022	test di verifica	
30/11/2022	gli alunni entrano alle ore 10:30 per riunione sindacale Esercitazione pratica di cucina: cucina siciliana: anelletti alla siciliana, ravazzate, e brioche con ricotta	
07/12/2022	verifica orale	
07/12/2022	La cucina moderna da pag 19 a 24	La cucina moderna da pag 19 a 24
14/12/2022	Esercitazione pratica di cucina: Buffet concorso gastronomico provinciale	
10/01/2023	il cibo e l'uomo, gastronomia e contesto sociale pag 31-33. fare il riassunto scritto	il cibo e l'uomo, gastronomia e contesto sociale pag 31-33. fare il riassunto scritto
17/01/2023	Radici e identità della cucina, identità della cucina italiana, la cucina e la religione pag 34-37 fare i riassunti scritti	Radici e identità della cucina, identità della cucina italiana, la cucina e la religione pag 34-37 fare i riassunti scritti
24/01/2023	religioni in cucina ebraismo e islamismo pag 37-38	religioni in cucina ebraismo e islamismo pag 37-38
25/01/2023	Gli alunni entrano alle ore 11.30 per assemblea sindacale	le altre religioni orientali, e la ristorazione commerciale. pag 40-41
01/02/2023	Ferrari Stellato, Competizione di cucina con le scuole medie	
08/02/2023	esercitazione pratica dimostrativa della cucina Veneta, risotto al radicchio rosso	

Classe: 5CFPP 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
	trevigiano, baccalà alla vicentina, ciabatta, tiramisù al bicchiere	
14/02/2023	ripetizione degli argomenti già trattati	
22/02/2023	ristorazione commerciale e ristorazione veloce pag 41-44	ristorazione commerciale e ristorazione veloce pag 41-44
22/02/2023	assemblea di classe	
22/02/2023	assemblea d'istituto	
28/02/2023	La ristorazione commerciale tradizionale i fast food i pub le mense scolastiche ed ospedaliere , il catering e il banqueting pag 44-49	La ristorazione commerciale tradizionale i fast food i pub le mense scolastiche ed ospedaliere , il catering e il banqueting pag 44-49
07/03/2023	la prospettiva del mercato enogastronomico pag 50	la prospettiva del mercato enogastronomico pag 50
08/03/2023	esercitazione pratica di cucina: la cucina veneta con partecipazione della delegazione francese erasmus	
14/03/2023	ripetizione generale degli argomenti svolti per il compito	
15/03/2023	Verifica orale	
15/03/2023	attività di orientamento con il forum giovani di Battipaglia	
22/03/2023	esercitazione pratica di cucina preparazione di un menù pe la delegazione Erasmus Finlandese: rigatoni gratinati, falsomagro con patate al forno pane al pomodoro, sfogliatine ricce e delizia al limone	
28/03/2023	le tendenze gastronomiche del momento, fast food, take away la cucina delle tradizioni, la cucina della nonna pag 50-53 riassunto scritto	le tendenze gastronomiche del momento, fast food, take away la cucina delle tradizioni, la cucina della nonna pag 50-53 riassunto scritto
29/03/2023	esercitazione pratica di cucina: Chateaubriand, Cesar Salad, zucchine alla scapece, patate fritte, buns con sesamo	
04/04/2023	preparazione delle pastiere napoletane	
05/04/2023	esercitazione di laboratorio : preparazione pastiere napoletane, frolle e sfogliatelle ricce	
05/04/2023	assemblea di classe e di istituto	
12/04/2023	preparazione di un buffet: simulazione di un catering da asporto	
18/04/2023	le direttrici della sostenibilità alimentare pag 56-57	le direttrici della sostenibilità alimentare pag 56-57

Classe: 5CFPP 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
19/04/2023	esercitazione pratica di cucina: simulazione di un buffet di catering per il comune di Battipaglia. UDA il catering e banqueting	
26/04/2023	la sostenibilità alimentare pag 57 a 61, le start up contro lo spreco alimentare.	la sostenibilità alimentare pag 57 a 61, le start up contro lo spreco alimentare.
02/05/2023	ripetizione del catering e del banqueting	
03/05/2023	ripetizione della cucina classica	
17/05/2023	esercitazione pratica di cucina: polpette di tonno, tagliolini all'uovo con sugo di gallinella di mare. sformatino di branzino, zeppola napoletana	
31/05/2023	verifica orale	
31/05/2023	ripetizione degli argomenti trattati.	
06/06/2023	ripetizione degli argomenti già trattati catering e banqueting	