



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3ADoI PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e
INDISTR.LI - TRIENNIO IPSEO (IPPD)

Anno: 2019/2020

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
30/09/2019	1	La pasticceria : la nascita e l'evoluzione. La pasticceria francese e quella italiana le basi	
30/09/2019	2		Pasticceria pag 5 a pag 8. Ambiti e professioni della produzione dolciaria. Professioni della produzione. Professionista competente.
07/10/2019	2	Test d'ingresso	
07/10/2019	3	Ripetizione pag 5-9 . Il pasticciere, l'ambito lavorativo, le varie professioni della produzione dolciaria. Professionista competente	
07/10/2019	4		Riassumere e imparare l'organizzazione del personale e del lavoro
16/10/2019	1	Ripetizione	
21/10/2019	1	Preparazione del buffet per le Salvemini , focacce e breakfast	
28/10/2019	1	Costi globali di produzione	
28/10/2019	2	Progettazione del laboratorio pag. 17 e 18. Riassumere e imparare	
28/10/2019	3	Assemblea di classe elezione rappresentanti di classe e consulta	
30/10/2019	1	Verifica delle attività svolte, e ripetizione degli argomenti	
04/11/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria la pasticceria frolla nelle sue varie declinazioni	
06/11/2019	1	Preparazione buffet di dolci per improsta	
11/11/2019	1	Preparazione di lasagne e pasta frolla	
13/11/2019	1	Simulazione di un buffet di dolci	
18/11/2019	1	Preparazione pasta frolla nelle varie declinazioni. Preparazione buffet di dolci per l'azienda improsta	
02/12/2019	1	Pulizia e riordino del laboratorio di pasticceria	
04/12/2019	1	Test di verifica	
09/12/2019	1	Pasta frolla montata, massa Linzer	
11/12/2019	1	Verifica orale e visione degli elaborati	
16/12/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria la pasta choux	
18/12/2019	1	Preparazione buffet "zanziferraribar"	
08/01/2020	1	La scelta delle attrezzature, attrezzature che generano il freddo, attrezzature di preparazione, attrezzature di cottura. Pag 23-30. Imparare e fare riassunto	La scelta delle attrezzature, attrezzature che generano il freddo, attrezzature di preparazione, attrezzature di cottura. Pag 23-30. Imparare e fare riassunto
13/01/2020	1	Esercitazione pratica di pasticceria presentazione del uda: la pasticceria napoletana, tradizione in evoluzione. Lavorazione del babà	
15/01/2020	1	Attività di recupero. Ripetizione e approfondimento degli argomenti trattati	



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3ADoI PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e
INDISTR.LI - TRIENNIO IPSEO (IPPD)

Anno: 2019/2020

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
20/01/2020	1	Esercitazione pratica di pasticceria i dolci da colazione	
03/02/2020	1	Esercitazione pratica di pasticceria uda la pasticceria uda la pasticceria napoletana ripetizione del babà	
12/02/2020	1	Preparazione buffet per la notte bianca	
17/02/2020	1	Esercitazione di pasticceria: brioche, cornetti salati, cornetti, e Pan carrè	
02/03/2020	1	Esercitazione sospesa per via del corona virus.	Piccola attrezzatura, utensili per decorare, stampi. Pag 32-36 Test pag 37. Igiene professionale pag 38-41. Riassunto scritto e imparare
04/03/2020	1	verifica orale	
09/03/2020	1		riunione con i ragazzi per poter attuare la didattica a distanza e reperimento del materiale idoneo allo studio da casa
11/03/2020	1		riepilogo sulle attrezzature e gli utensili di cottura pag.24-30 Cruciverba e parole crociate utilizzando argo e google classroom
16/03/2020	1		video lezione sulla pasticceria di base la crema pasticcera, la crema inglese, la pasta choux, la pasta frolla. Condivisione congiunta fra argo e google classroom
18/03/2020	1		video ricette di pasta frolla Milano, sablè, e con zucchero semolato. la piccola attrezzatura e gli stampi: pag 31 a 36
23/03/2020	1		Preparazione di grissini, biga, e taralli video lezione da casa in diretta tramite webex test di verifica sulle attività svolte fino adesso tramite google classroom
25/03/2020	1		sicurezza igienica e sistema haccp igiene professionale pag 38 -pag 47
30/03/2020	1		Prerequisiti del sistema HACCP, Realizzazione di un piano di autocontrollo, gestione dei ccp.Pag 48-52
06/04/2020	1		Gli ingredienti di base: Gli zuccheri: pag.57-59 fino al miele
08/04/2020	1		video lezione in diretta: la pasta frolla al cacao: gli abbracci, i pan di stelle e i sandwich bi-color
15/04/2020	1		il sistema HACCP condivisione della prima video lezione sul sistema di auto controllo, su argo e su google classroom
20/04/2020	1		Gli zuccheri polialcoli e i dolcificanti intensivi: pag 59. Controllare i video e i file su argo e su classroom a riguardo degli zuccheri
22/04/2020	1		Video lezione di pasticceria biscotti da tè - Cookies gluten free
27/04/2020	1		Il latte e la panna pag 62-63
29/04/2020	1		le sostanze grasse pag 64-65
04/05/2020	1		I grassi pag 66-67 Le varie tipologie di grasso e di oli
06/05/2020	1		video lezione pratica profiteroles al cioccolato. Preparazione della pasta choux da forno e della salsa da copertura al cioccolato fondente



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 3ADoI PROD. DOLCIARI ARTIGIAN.LI e
INDISTR.LI - TRIENNIO IPSEOA (IPPD)

Anno: 2019/2020

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE
PASTICCERIA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
11/05/2020	1		Ripetizione degli oli di semi, Il cacao e la lavorazione delle cabosse pag 67-69
13/05/2020	1		Video lezione: Le arancine e gli arancini siciliani, storia e cultura di un prodotto tipico siculo
18/05/2020	1		Il cioccolato: lavorazione e tipologie di cioccolato. Pag 70-71 Le farine: sfarinati e frumento pag 72
20/05/2020	1		Il contenuto proteico delle farine, la classificazione delle farine in base alla forza, la semola di grano duro. pag 73
25/05/2020	1		Cacao e cioccolato pag 68, le fasi di lavorazione, tostatura e raffinazione, prodotti a base di cacao, il cioccolato e le caratteristiche organolettiche, farine e amidi pag 68- 72
27/05/2020	1		Farine e amidi pag 72-74 Test di verifica
03/06/2020	1		ripetizione le farine