



# 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](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

## Riepilogo Attività Registro di Classe

**Classe:** 4ADoI 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
19/09/2019	4	Ripetizione di pasticceria. Pag 4 a 9 la professione e la nascita della pasticceria	
22/10/2019	1	Test d'ingresso	
05/11/2019	1	Ripetizione degli argomenti trattati	
05/11/2019	3	Preparazione buffet di dolci	
12/11/2019	1	Alternanza : preparazione buffet di dolci per azienda improsta	
26/11/2019	1	Preparazione buffet di dolci per l'azienda improsta	
03/12/2019	1	Verifica scritta	
03/12/2019	3		Crema, schiume ed emulsioni. Pag 120 a 125 imparare e riassumere
10/12/2019	1	Verifica orale	
10/12/2019	2	Le creme: zabaione, crema chantilly, crema zabaione, crema con amidi, l'overrun. Formazione della schiuma pag 126 a 134 imparare e fare i riassunti	
17/12/2019	1	Preparazione del Buffett per l'evento "Zanzi Ferrari Bar"	
07/01/2020	1	Esercitazione pratica di pasticceria cremoso al cioccolato fondente. I cremosi	
14/01/2020	1	Esercitazione pratica di pasticceria Bavarese al cioccolato fondente e cuore bianco	
04/02/2020	1	Esercitazione di pasticceria. La focaccia ligure	
04/02/2020	2		Le creme: chiboust, mouseline, Bavarese, diplomatica
18/02/2020	1	Verifica orale	
03/03/2020	1	Verifica scritta	
03/03/2020	2	Torte semifreddi, mousse, e bavaresi.pag 145-149	
10/03/2020	1		riepilogo sulle creme , introduzione alle creme coagulate pag. 121 a 131
17/03/2020	1		il gelato: storia, produzione ed evoluzione tra gelato artigianale e industriale, condivisione di materiale audio visivo tramite argo e google classroom pag 144 a 148
24/03/2020	1		test di verifica sul gelato e video lezione tramite webex
31/03/2020	1		ripetizione del gelato e del sorbetto
31/03/2020	2		collegio docenti
21/04/2020	1		video esercitazione pratica da casa: crostata la cacao con ganache fondente, panna cotta alla vaniglia e coulis di fragole
28/04/2020	1		Confetture e gelatine pag 216-218



## 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](http://www.iisferraribattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

### Riepilogo Attività Registro di Classe

**Classe:** 4ADoI 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
05/05/2020	1		video lezione pratica preparazione della "scazzetta salernitana" in chiave moderna. Mousse al cioccolato bianco e limone. gelée alle fragole. biscuit alle mandorle e glasse rossa alle fragole
12/05/2020	1		pasticceria i gelée , i complementi le glasse e le salse, zucchero fondente, glassa al cioccolato bianco, glassa al cioccolato fondente al 65%, glassa al cacao, glassa pinguino, glassa amarena, salsa agli agrumi, salsa al cacao, salsa all'albana passita, salsa mou e burro salato, composta cruda di lamponi. Frutta candita: procedimento base e procedimento veloce
19/05/2020	1		decorazioni di frutta: frutta ed erbe essiccate pag 224, paste da modellaggio pag 225 a 227
26/05/2020	1		test di verifica