

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

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
18/09/2018	2	Conoscenza della classe La Mise en place	
26/09/2018	1	Continental e English breakfast	
28/09/2018	5	Test d'ingresso	
03/10/2018	1	Le nuove tendenze culinarie la cucina etnica la creativa la nuovelle cuisines la fusion la cucina molecolare	
05/10/2018	5	la ristorazione Commerciale e la ristorazione Collettiva	
10/10/2018	1	Un'alimentazione sana e corretta I menù bilanciati nella ristorazione collettiva	
17/10/2018	1	I menù bilanciati nella ristorazione Commerciale	
19/10/2018	5	Le diete alternative, semivegetariano, vegano fruttariano crudista	
25/10/2018	4	Le allergie e le intolleranze alimentari	
25/10/2018	5	Un mosaico di culture e di sapori, le tre macroaree gastronomiche dell'Italia	
15/11/2018	4	L'Italia e la gastronomia dei localismi Un mosaico di culture e sapori	
15/11/2018	5	Le tre macroaree gastronomiche dell'Italia	
22/11/2018	4	verifica orale	
22/11/2018	5	Catering e banqueting	
29/11/2018	4	Cucina regionale il Nord Il Centro e il Sud	
29/11/2018	5	Le caratteristiche della cucina regionale	
05/12/2018	5	verifica orale	
12/12/2018	5	Cucina regionale La Lombardia	
12/12/2018	6	Cucina regionale Trentino Alto Adige :La cucina Veneta	
19/12/2018	5	Cucina regionale; CUCINA LIGURE , CUCINA TOSCANA Prodotti tipici	
19/12/2018	6	Cucina regionale ; CUCINA TOSCANA i prodotti tipici	
09/01/2019	5	Ripetizione degli argomenti precedenti	
09/01/2019	6	Ripetizione degli argomenti precedenti	
14/01/2019	6	Studio di gruppo.	
16/01/2019	5	La cucina regionale La Campania	
16/01/2019	6	La cucina del popolo ,La cucina di corte, I prodotti tipici I vini	
23/01/2019	5	compito in classe	
23/01/2019	6	la cucina lucana , la cucina calabrese, la cucina siciliana	
30/01/2019	5	La Gastronomia Europea, La Cucina Francese	
30/01/2019	6	La Cucina Spagnola	
06/02/2019	5	Verifica orale	
06/02/2019	6	la Gastronomia Europea :la cucina della Grecia ;della Germania; Dell'Austria	
13/02/2019	5	Verifica orale	

Riepilogo Attività Registro di Classe

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

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
13/02/2019	6	LA GASTRONOMIA EUROPEA ;REGNO UNITO ;LA CUCINA RUSSA	
13/03/2019	5	Verifica orale	
13/03/2019	6	LA GASTRONOMIA NEL MONDO GIAPPONESE E CINESE	
20/03/2019	5	La cucina Giapponese Cinese e Indiana	
20/03/2019	6	La cucina Giapponese Cinese e Indiana	
27/03/2019	5	I prodotti gastronomici, la loro classificazione e il loro impiego	
27/03/2019	6	La suddivisione degli alimenti in gamme L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative La qualità degli alimenti: Q igienico-sanitarie, Q nutrizionale, Q organolettica Q d'impiego, Q legale ; i prodotti ittici ; le carni	
10/04/2019	5	I prodotti vegetali	
10/04/2019	6	I prodotti ittici	
08/05/2019	5	Verifica orale	
08/05/2019	6	Verifica orale	
15/05/2019	5	Gli alimenti di Qualità Le Certificazioni di qualità I prodotti Biologici	
15/05/2019	6	I prodotti a Marchio D.O.P I prodotti a Marchio I.G.P	
29/05/2019	5	I D.O.P I G.P S.T.G. P.A.T	
29/05/2019	6	Le certificazioni non ufficiali: SLOW FOOD E ARCA del GUSTO Il disciplinare di produzione	