



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: 4CFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
16/09/2021	3	Conoscenza della classe	
16/09/2021	4	I metodi di cottura effetti positivi della cottura sugli alimenti	
20/09/2021	1	lettura ragionata della circolare n17 adozione comportamenti sars cov-2 a scuola	
22/09/2021	3	verifica orale	
22/09/2021	5	ripetizione della brigata di cucina	ripetizione della brigata di cucina (Assegnati per il 27/09/2021)
23/09/2021	3	La brigata di cucina	
23/09/2021	4	Le contaminazione	
27/09/2021	1	ripetizione dei locali di cucina pag 5-pag 8	
28/09/2021	1	ripetizione degli argomenti svolti la localizzazione della cucina e i reparti	
28/09/2021	2	sanificazione delle attrezzature ripetizione pag 7 pag 11	
29/09/2021	3	ripetizione della coltelleria e della sanificazione pag 7 pag 15	ripetizione della coltelleria e della sanificazione pag 7 pag 15 (Assegnati per il 04/10/2021)
29/09/2021	5	visione e discussione del film amore curry e fantasia	
04/10/2021	1	ripetere fino a pag 18	
05/10/2021	1	i rischi sul lavoro ripetizione pag 18 a 21	i rischi sul lavoro ripetizione pag 18 a 21 (Assegnati per il 06/10/2021)
06/10/2021	4	test d'ingresso	
21/10/2021	1	esercitazione pratica di laboratorio: creme e vellutate: Saint-Germaine, Parmentier, Du Barry, Argenteuil, focaccia	
22/10/2021	1	ripetizione	
28/10/2021	1	esercitazione pratica di cucina: la cucina romana amatriciana, cacio e pepe, carbonara, gricia, saltimbocca alla romana, e maritozzo	
29/10/2021	1	i principali fattori di rischio in cucina, la predisposizione dei menu, la composizione del menù fisso pag 22- 24	i principali fattori di rischio in cucina, la predisposizione dei menu, la composizione del menù fisso pag 22- 24 (Assegnati per il 05/11/2021)
04/11/2021	1	esercitazione pratica di cucina: la cucina siciliana: pasta alla Norma, scaloppina con funghi e Marsala, purè di patate, focaccia al pistacchio, cannoli con ricotta di pecora	
11/11/2021	1	esercitazione pratica di cucina: quiche Lorraine, Crespelle alla parigina, éclair al cioccolato	
12/11/2021	1	gli allergeni alimentari nel menù pag 27 riassunto scritto e imparare	gli allergeni alimentari nel menù pag 27 riassunto scritto e imparare (Assegnati per il 19/11/2021)
19/11/2021	1	preparazione all'esame di qualifica	
19/11/2021	2	ripetizione del menù pag 23 -27	ripetizione del menù pag 23 -27 (Assegnati per il 26/11/2021)
26/11/2021	1	attività in auditorium "io leggo perchè"	



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: 4CFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
03/12/2021	1	verifica orale	
10/12/2021	1	test pag 28, i marchi e la tutela della qualità pag 33-35	test pag 28, i marchi e la tutela della qualità pag 33-35 (Assegnati per il 17/12/2021)
16/12/2021	1	esercitazione pratica di cucina tagliolini alla bolognese, spezzatino di vitello, spinaci al burro, panini all'olio, torta di carote e arachidi	
17/12/2021	1	prodotti dop, igp, stg. pag 38 -39 fare ricerca sui prodotti dop	prodotti dop, igp, stg. pag 38 -39 fare ricerca sui prodotti dop (Assegnati per il 14/01/2022)
13/01/2022	1	ESERCITAZIONE PRATICA LA CUCINA VENETA RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO TREVIGGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA ALICI IN SAOR POLENTA ALLA PIASTRA BACCALA' ALLA VICENTINA FOCACCIA TIRAMISU'	
13/01/2022	2	ESERCITAZIONE PRATICA LA CUCINA VENETA RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO TREVIGGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA ALICI IN SAOR POLENTA ALLA PIASTRA BACCALA' ALLA VICENTINA FOCACCIA TIRAMISU'	
13/01/2022	3	ESERCITAZIONE PRATICA LA CUCINA VENETA RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO TREVIGGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA ALICI IN SAOR POLENTA ALLA PIASTRA BACCALA' ALLA VICENTINA FOCACCIA TIRAMISU'	
13/01/2022	4	ESERCITAZIONE PRATICA LA CUCINA VENETA RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO TREVIGGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA ALICI IN SAOR POLENTA ALLA PIASTRA BACCALA' ALLA VICENTINA FOCACCIA TIRAMISU'	



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: 4CFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^
E 4^ IPSEO A (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
13/01/2022	5	ESERCITAZIONE PRATICA LA CUCINA VENETA RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO TREVIGGIANO FEGATO ALLA VENEZIANA ALICI IN SAOR POLENTA ALLA PIASTRA BACCALA' ALLA VICENTINA FOCACCIA TIRAMISU'	
19/01/2022	6	Attività di potenziamento e consolidamento: kahoot cucina	
28/01/2022	1	ripetizione dei prodotti dop doc e igr pagina 35 a 37	test di verifica (Assegnati per il 04/02/2022)
28/01/2022	2	visione del video on line sul giorno della riflessione proiettato dal MIUR	
03/02/2022	1	esercitazione pratica di cucina: agnolotti con magro e pomodoro, spezzatino alla genovese con focaccia ligure, frittata di patate e spinaci, pan dolce	
04/02/2022	1	test scritto	
04/02/2022	2	ripetizione dei legumi, mais, riso, cerealie pseudocereali pag 49	
10/02/2022	1	esercitazione pratica di cucina: quiche Lorraine, cocktails di gamberi, filetto di merluzzo fritto e al burro, patate pont Neuf Baguette, Creme caramel	
11/02/2022	1	gli zuccheri e il cacao pag 56\58	gli zuccheri e il cacao pag 56\58 (Assegnati per il 18/02/2022)
17/02/2022	1	esercitazione pratica di cucina: cucina della Basilicata: lagane e ceci, taralli al finocchietto, pizza con la ricotta, pane, spaghetti aglio olio e peperoncino con mollica di pane	
18/02/2022	1	la cucina napoletana le sfogliatelle	
25/02/2022	1	i coloranti e gli additivi pag 58-60	
03/03/2022	1	ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA: CHATEAUBRIAND, SALSA BERNESE, PANE AL SESAMO, TORTA DI CAROTE E CREMA CATALANA	
04/03/2022	1	LE SPEZIE E LE ERBE AROMATICHE PAG 62-63 PAG 64 TEST. PAG 67-68 I PESCI DI ACQUA SALATA	LE SPEZIE E LE ERBE AROMATICHE PAG 62-63 PAG 64 TEST. PAG 67-68 I PESCI DI ACQUA SALATA (Assegnati per il 11/03/2022)
10/03/2022	1	esercitazione pratica di cucina: Cucina umbra, insalata di farro, pomodorini e broccoletti, tagliolini alla norcina, arrosto di maiale al forno, bieta amollicata, ciaramicola.	
10/03/2022	5	Cucina Umbra	
11/03/2022	1	i pesci di mare o di acqua dolce , pag 70-77	
11/03/2022	2	Uda la cottura degli alimenti sottovuoto.	



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: 4CFPP ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - CLASSI 3^A
E 4^A IPSEO (IP17)

Anno: 2021/2022

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
TRIENNIO

Data	Ora	Attività svolta	Compiti Assegnati
24/03/2022	1	preparazione del buffet per il giorno 25 marzo	
24/03/2022	2	assemblea d'istituto, a fine assemblea escono tutti	
25/03/2022	1	i prodotti ittici da pag 77 a pag 81	i prodotti ittici da pag 77 a pag 81 (Assegnati per il 01/04/2022)
31/03/2022	1	esercitazione pratica di cucina: cucina sarda, malloreddus alla campidanese, brasato di vitello al cannonau, pane carasau, seadas, fregola ai frutti di mare	
01/04/2022	1	test di verifica di cucina	
07/04/2022	1	esercitazione pratica di cucina: preparazione di un buffet finger food	
08/04/2022	1	la carne bovini, suini, caprini, ovini. Il pollame e le carni cuniole pag 85 a pag 87	la carne bovini, suini, caprini, ovini. Il pollame e le carni cuniole pag 85 a pag 87 (Assegnati per il 22/04/2022)
21/04/2022	1	esercitazione pratica di cucina: rosticceria pizza frita, pizza da pasticceria, calzone, zeppole, bomboloni, e cannoli con crema	
22/04/2022	1	La carne pag 87 -90 la valutazione della qualità	
26/04/2022	4	La rivoluzione industriale	Storia: cap 5 da pag. 75a 79, pag. 85 esercizi; cap 6 da pag. 86 a pag. 96, es. Pag 101 e 102 Lavoro di gruppo: realizzazione di un power point da inviare su classroom 4 (Assegnati per il 03/05/2022)
28/04/2022	1	esercitazione pratica di cucina: cucina siciliana, cassata, arancini, brioches, cannoli siciliani, paste di mandorle, frittatina di pasta	
29/04/2022	1	La carne gli animali selvatici a penna e a piuma pag 87	
12/05/2022	1	esercitazione pratica di cucina pan canasta, croissant dolci, salati e brioches francese	
13/05/2022	1	La selvaggina da piuma e da pelo pag 88-89	
19/05/2022	1	preparazione del buffet per il comune di Battipaglia	
20/05/2022	1	preparazione di buffet di dolci, ripetizione della carne	
26/05/2022	1	esercitazione pratica di cucina : preparazione di biscotti per l'albero delle identità	
27/05/2022	1	verifica orale	
03/06/2022	1	Verifica orale	