

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 1C IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** PINTO Fabio**Materia:** LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
17/01/2019	Caffè e botanica	Caffè e Botanica
24/01/2019	Il Mondo del Caffè. Leggende e date storiche.	Leggende e date storiche sul Caffè.
30/01/2019	Esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon del minestrone di verdure e di vellutata di patate. Prime nozioni di HACCP in laboratorio.	L'HACCP in laboratorio di Sala e Bar.
31/01/2019	HACCP. Il Mondo del Caffè.	HACCP e normative negli ambienti di lavoro.
07/02/2019	Il Mondo del Caffè e i sistemi di raccolta.	I sistemi di raccolta del Caffè
13/02/2019	Approfondimento su HACCP e modelli comportamentali nei laboratori	UDA HACCP
20/02/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il taglio di una torta rotonda base pasta frolla e di una rettangolare base pan di Spagna	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il taglio di una torta rotonda base pasta frolla e di una rettangolare base pan di Spagna
21/02/2019	verifiche sul caffè	
27/02/2019	verifiche sul caffè	Ripetizione degli argomenti trattati sul Caffè
27/02/2019	la classe è in assemblea	
06/03/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala con servizio al gueridon. esercitazione pratica di laboratorio di Bar con prodotti di Caffetteria	il mondo del Caffè
07/03/2019	la Torrefazione	
13/03/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala con il servizio al gueridon del menù del giorno: Bucatini alla Amatriciana. il servizio all'Italiana dello Zuccotto al limone.	esercitazione pratica di laboratorio di Sala con il servizio al gueridon del menù del giorno: Bucatini alla Amatriciana. il servizio all'Italiana dello Zuccotto al limone.
20/03/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon del menù del giorno: i bucatini all'Amatriciana. Il Sommelier e i suoi compiti in sala ristorante. Tecniche di lavoro delle varie figure professionali in sala ristorante.	
21/03/2019	storia della macchina espresso.	storia della macchina espresso.
28/03/2019	la Torrefazione del Caffè e il confezionamento finale con i vari metodi.	la Torrefazione del Caffè e il confezionamento finale con i vari metodi.
03/04/2019	il servizio al gueridon del menù del giorno: Crema di Patate...	il servizio al gueridon e le figure professionali che operano...
10/04/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon di Spaghetti all'Arrabbiata e Spaghetti alla Bella Donna Caffetteria: il Caffè Espresso e i suoi derivati	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon di Spaghetti all'Arrabbiata e Spaghetti alla Bella Donna Caffetteria: il Caffè Espresso e i suoi derivati
11/04/2019	le bevande calde in caffetteria	le bevande calde in caffetteria
17/04/2019	ripetizione degli argomenti trattati e approfondimenti su UDA classi prime	ripetizione degli argomenti trattati e approfondimenti su UDA classi prime
02/05/2019	ripetizione degli argomenti trattati nel primo periodo scolastico	ripetizione degli argomenti trattati nel primo periodo scolastico
08/05/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon di Spaghetti alla Bella Donna. Tavolo imperiale.	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon di Spaghetti alla Bella Donna. Tavolo imperiale.
09/05/2019	Tipologie di mise en place e sistemazioni diverse di una sala ristorante come già visto in laboratorio	Tipologie di mise en place e sistemazioni diverse di una sala ristorante come già visto in laboratorio
15/05/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon del menù del giorno. La figura del Sommelier in sala ristorante. Bar: Frappé e Frullati	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: il servizio al gueridon del menù del giorno. La figura del Sommelier in sala ristorante. Bar: Frappé e Frullati
22/05/2019	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: tavola imperiale per 40 coperti con il servizio del menù del giorno. Le diverse tipologie di sistemazione di una sala	esercitazione pratica di laboratorio di Sala: tavola imperiale per 40 coperti con il servizio del menù del giorno. Le diverse tipologie di sistemazione di una sala

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 1C IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** PINTO Fabio**Materia:** LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE
SALA E VENDITA

Data	Attività svolta	Attività assegnata
	ristorante	ristorante
29/05/2019	Le Bevande calde: il te dalla botanica al servizio	Le Bevande calde: il te dalla botanica al servizio
30/05/2019	verifiche sul te e caffè	verifiche sul te e caffè
05/06/2019	Gli analcolici al bar: dai succhi di frutta agli sciroppi	Gli analcolici al bar: dai succhi di frutta agli sciroppi
06/06/2019	Le bevande calde: il cacao e la cioccolata calda preparata al bar	Le bevande calde: il cacao e la cioccolata calda preparata al bar