

**Riepilogo Attività Registro di Classe****Classe:** 4ADol IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** D'ACUNZO Carlo**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI - SETTORE  
PASTICCERIA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
13/09/2018	4	Ripetizione del programma di terza. Potenziamento su programma già svolto	
20/09/2018	3	Ripetizione del programma già svolto. Pagina 5 a pagamento 14	Ripetizione del programma già svolto. Pagina 5 a pagamento 14
25/09/2018	4	Verifica orale	
02/10/2018	4	Verifica orale	Ripetizione pagina 31 a 41 le attrezzature e il sistema di autocontrollo. H.A.C.C.P
02/10/2018	5	HACCP pag 42-44	
04/10/2018	3	Verifica orale	
09/10/2018	4	Test d'ingresso	
09/10/2018	5	Verifica orale	HACCP pag 45 a 46
11/10/2018	3	La pasta sfoglia tecniche di preparazione e cottura	
16/10/2018	4	Il biscotto arrotolato	
18/10/2018	3	Biscotto arrotolato varie tipologie	
23/10/2018	1	Manifestazione "regalami un sorriso" preparazione di un piccolo buffet	
30/10/2018	1		Pagina 48 - 52 il sistema HACCP
06/11/2018	1		Pag 57 a 64 gli alimenti di base: latte, uova, zuccheri, e olio
13/11/2018	1	test di verifica di pasticceria	
20/11/2018	1	Verifica orale	
20/11/2018	2		Pag 71 a 73 farine e amidi
27/11/2018	1	Verifica orale	
04/12/2018	1	Ricotta e pera. Daquoise alle mandorle	
08/01/2019	1	Foresta Nera	
15/01/2019	1	Bavarese al cioccolato bianco con cuore gelé alla banana, cioccori fondente e glassa alla nocciola	
22/01/2019	1	Presentazione dell'uda: il gelato, un dolce brivido. Nascita del gelato ed evoluzione. Overrun, PAC e POD	
22/01/2019	3	Assemblea di classe	

05/02/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria: lo spreco alimentare in pasticceria	
12/02/2019	1	Esercitazione di pasticceria salata. Concorso Castelmagno: Cupcake al Castelmagno con noci e speck	
26/02/2019	1	Sono presenti solo 4 alunni. Ripetizione ed approfondimento del Uda il gelato. Come nasce il gelato industriale, come si crea un cono gelato e come si produce il gelato artigianale. dispense e documenti vari inseriti anche su google classroom	
12/03/2019	1	Test di verifica scritto verifica orale	
12/03/2019	2	Esercitazione pratica di pasticceria delizia al limone	
19/03/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria torta all'ananas	
26/03/2019	1	Esercitazione pratica: I semifreddi: semifreddo arrotolato con amarene e cioccolato	
02/04/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria semifreddo al caffè	

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
09/04/2019	1	Impasti diretti. Casatiello napoletano, panino napoletano.	Impasti di base e friabili, pag 162-185. Test di verifica compreso
16/04/2019	1	Preparazione dolci pasquali: pastiere di grano	
07/05/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria tiramisù alle fragole con daquoise al pistacchio	
21/05/2019	1	Esercitazione pratica di pasticceria macarons e plumcake alle nocciole	
28/05/2019	1	Verifica orale	
04/06/2019	1	Verifica orale	