

Programma svolto

Classe: 4AFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA (IP17)

Anno: 2024/2025

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
16/09/2024	ripetizione degli argomenti trattati in terza	
16/09/2024	test d'ingresso su piattaforma google	
16/09/2024	ripetizione dei prodotti dop, doc, igp, pat, de.co ecc. Prodotti di 1-2-3-4-5° gamma. Prodotti ready to eat, ready to heat. Le conserve, le etichette i prodotti semilavorati. I prodotti in scatola e in vetro	
19/09/2024	Ripetizione dei legumi , cereali e farine . W. PI	
26/09/2024	Gli zuccheri e il miele	
30/09/2024	video spiegazione della produzione dello zucchero di canna, panela, barbabietola da zucchero	
30/09/2024	storia del cioccolato, dalla raccolta alla produzione	
30/09/2024	Gli additivi chimici e i coloranti	
30/09/2024	gli aromi naturali e sintetici, i liquori	
30/09/2024	spezie ed erbe aromatiche	
03/10/2024	la cucina francese e la cucina spagnola pag 6-17 riassunto scritto e imparare	la cucina francese e la cucina spagnola pag 6-17 riassunto scritto e imparare
07/10/2024	verifica orale	
07/10/2024	Classificazione degli animali da macello, Ovini suini ecc	
07/10/2024	La cucina greca e i piatti più significativi pag 18 -23	La cucina greca e i piatti più significativi pag 18 -23
10/10/2024	tutti assenti	
14/10/2024	verifica orale	
14/10/2024	le cucine dal mondo: Russia, Germania, Austria, e Regno Unito pag 22-29 test pag 30 Fare i riassunti e imparare	le cucine dal mondo: Russia, Germania, Austria, e Regno Unito pag 22-29 test pag 30 Fare i riassunti e imparare
14/10/2024	incontro con responsabile area sud Italia per "Alma" scuola di alta formazione	
14/10/2024	video ricetta dei cookies Americani	
17/10/2024	ripetizione degli argomenti già trattati	

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4AFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA (IP17)

Anno: 2024/2025

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
24/10/2024	video ricetta dei cookies americani e della NY cheesecake	
28/10/2024	verifica orale	
28/10/2024	votazione componenti rappresentati di classe	
28/10/2024	elezioni rappresentanti d'istituto , consulta provinciale	
28/10/2024	simulazione di un piatto per concorso gastronomico	
31/10/2024	tutti gli alunni sono assenti	
04/11/2024	ripetizione delle cucine dal mondo	
04/11/2024	cucina indiana, marocchina, africana, africana orientale centrale, sud america e americana. Fare i riassunti e imparare da pag 41 a 54	cucina indiana, marocchina, africana, africana orientale centrale, sud america e americana. Fare i riassunti e imparare da pag 41 a 54
21/11/2024	lo Street Food pag 59-60	lo Street Food pag 59-60
25/11/2024	esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione dei babà e della pasta bigné	
05/12/2024	fritti di strada italiani pag 62-64	fritti di strada italiani pag 62-64 riassunti scritti e imparare
09/12/2024	esercitazione tecnico pratica di cucina: risotto con zucca polpo e seppie, seppie e piselli, pane con friarielli napoletani, scauratielli e biscotti all'amarena	
12/12/2024	verifica orale	
16/12/2024	il servizio a buffet pag 44-45	il servizio a buffet pag 44-45 riassunti scritti e imparare
09/01/2025	ripetizione degli argomenti già trattati : la nascita dello street food	
13/01/2025	Verifica orale in classe	
13/01/2025	test di verifica scritto	
20/01/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione di buffet per alunni delle scuole medie di Bellizzi in visita presso il nostro istituto	
23/01/2025	verifica orale	la cucina del riuso pag 71-76

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4AFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA (IP17)

Anno: 2024/2025

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
27/01/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: rigatoni zucchine e polpo, arrosto di maiale cbt con patate al rosmarino, ciabattina alla cipolla, mille foglie con namelaka	
06/02/2025	cucina pag 76-78 il riciclo della frutta e del pane. Cucina sostenibile	cucina pag 76-78 il riciclo della frutta e del pane. Cucina sostenibile
10/02/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina : antipasto Carpaccio di polpo con vinaigrette agli agrumi, risotto allo zafferano e zucchine con tartare di gamberi, filetto di branzino al forno con salsa al limone, patate prezzemolate, focaccia alle olive, mousse al cioccolato bianco con coulis di frutti di bosco	
17/02/2025	assistenza alunni percorso PCTO	
17/02/2025	assemblea di classe	
17/02/2025	assemblea d'istituto al termine tutti gli alunni escono	
24/02/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: insalatina di finocchi e arance, risotto ai frutti di mare, spezzatino con patate, focaccia alle olive, cheesecake al cioccolato	
27/02/2025	visione del film il diritto di contare, visione in auditorium. Alla fine dell'ora la classe esce avendo anticipato l'ultima ora	
13/03/2025	il riciclo alimentare e la cucina francese classica pag 74 a pag 86	il riciclo alimentare e la cucina francese classica pag 74 a pag 86
17/03/2025	discussione sulla parola "professionalità" legata al lavoro	
17/03/2025	assemblea di classe	
17/03/2025	assemblea d'istituto	
17/03/2025	gli alunni presenti sono autorizzati dalla dirigenza ad uscire dopo l'assemblea d'istituto	
20/03/2025	La ristorazione Classica pag 87-94	La ristorazione Classica pag 87-94
24/03/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: Anelli di cipolla con salsa Tzaziki, tagliatelle con ragù di vitellone, pollo disossato con patate al forno, profiterole al limone	
27/03/2025	La sottrazione di acqua e distillazione pag 104	La sottrazione di acqua e distillazione pag 104
03/04/2025	pag 105-110 la chiarificazione e la distillazione	pag 105-110 la chiarificazione e la distillazione
05/05/2025	cucina pag 108 a 115 , estrazione degli aromi , i brodi ristretti, l'azoto e il suo utilizzo in cucina	cucina pag 108 a 115 , estrazione degli aromi , i brodi ristretti, l'azoto e il suo utilizzo in cucina

Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 4AFPP ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSEOA
(IP17)

Anno: 2024/2025

Docente: D'ACUNZO Carlo

Materia: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA TRIENNIO

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
12/05/2025	test di verifica scritto	
12/05/2025	test di verifica orale	
12/05/2025	ripetizione degli argomenti già trattati per consolidare la verifica orale	

Battipaglia 09\06\2025

firma