

PROGRAMMA SVOLTO

Classe: 3AFPP 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
10/09/2024	conoscenza della classe, spiegazione del programma scolastico di cucina	
11/09/2024	la storia della cucina. l'evoluzione dell'alimentazione umana, la globalizzazione	
13/09/2024	la nascita della ristorazione ripetizione del programma svolto	
18/09/2024	la nascita della ristorazione fino ai giorni nostri	
18/09/2024	test d'ingresso con modulo google	
18/09/2024	la cucina molecolare e la cucina gourmet	
18/09/2024	visita presso il laboratorio di pasticceria per una demo sul gelato	
20/09/2024	La cucina al tempo dei social media. La cucina come strumento di marketing per i social media	
27/09/2024	ripetizione	
02/10/2024	verifica orale	
02/10/2024		la ristorazione collettiva e molecolare pag 9-12
02/10/2024	la ristorazione collettiva, le varie forme di ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione ospedaliera pag 12-16	la ristorazione collettiva, le varie forme di ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione ospedaliera pag 12-16
09/10/2024	verifica orale	
09/10/2024	laboratorio di cucina: stesura della pizza in forno	
15/10/2024	le varie tipologie di cottura e i centri cottura pag 20 riassunto e imparare	le varie tipologie di cottura e i centri cottura pag 20 riassunto e imparare
16/10/2024	preparazione buffet "ITS ACCADEMY"	
30/10/2024	dimostrazione in laboratorio di un piatto per il concorso	
06/11/2024	simulazione di un attività di laboratorio con preparazione del pane in cassetta e della pizza con lievito madre	
06/11/2024	la cucina cbt e la cucina molecolare pag 22-23 riassumere e imparare	la cucina cbt e la cucina molecolare pag 22-23 riassumere e imparare
19/11/2024	il catering e il banqueting pag 32-33. fare i riassunti	

Classe: 3AFPP 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
20/11/2024	esercitazione tecnico pratica di cucina: Tagliolini con salsa alla siciliana, frittata di ortaggi misti, pizza all'amatriciana, pizza margherita e pizza con rucola e pomodorini, babà con crema Chantilly	
26/11/2024	Il banqueting pag 36 riassunto	Il banqueting pag 36 riassunto
03/12/2024	il banqueting e la logistica pag. 37-39	il banqueting e la logistica pag. 37-39
11/12/2024	esercitazione tecnico pratica di cucina: pasta e cavolfiori, polpo alla Luciana, cavolfiore all'insalata, torta moka	
07/01/2025	Banqueting: cosa si intende per location pag 38-40	Banqueting: cosa si intende per location pag 38-40
08/01/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: Carbonara e Amatriciana, preparazione di un piccolo buffet per la presidenza, maritozzi con la crema	
14/01/2025	il servizio del buffet pag 45-47, riassunto scritto e imparare	il servizio del buffet pag 45-47, riassunto scritto e imparare
15/01/2025	test di verifica di cucina	
22/01/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina : preparazione buffet per alunni delle scuole medie in visita presso il nostro istituto.	
28/01/2025	il tipo di cliente pag 83 riassunto scritto e imparare	
29/01/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione buffet dsqa,	
04/02/2025	il menu digitale e cartaceo pag 84	il menu digitale e cartaceo pag 84
05/02/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: Carpaccio di polpo con finocchi e arance, risotto allo zafferano con gamberi e zucchine, filetto di spigola al limone con patate prezzemolate, focaccia alle olive, panna cotta al cioccolato bianco ai frutti di bosco	
11/02/2025	Menù: le varie tipologie bevande alcoliche e non, cioccolate, thè e acque pag 85	Menù: le varie tipologie bevande alcoliche e non, cioccolate, thè e acque pag 85
12/02/2025	registrazione sul sito di PCTO del MIUR e video corso sulla sicurezza	
12/02/2025	corso sulla sicurezza	
18/02/2025	Cucina il nome del piatto e il menù engineering pag 85-86 riassunti scritti e imparare	Cucina il nome del piatto e il menù engineering pag 85-86 riassunti scritti e imparare
25/02/2025	ripetizione Cucina il nome del piatto e il menù engineering pag 85-86 riassunti scritti e imparare	Cucina il nome del piatto e il menù engineering pag 85-86 riassunti scritti e imparare
26/02/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina lasagna alla bolognese, gateau di patate, finocchio	

Classe: 3AFPP 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
	gratinati, pastiera alla napoletana	
05/03/2025	pcto online	
11/03/2025	il menù pag 90-91 la sintesi	il menù pag 90-91 la sintesi
12/03/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: Focaccia di Recco, Troifie al pesto Ligure, Coniglio alla Ligure, Verdure alla ligure, Focaccia Ligure e pandolce	
01/04/2025	iscrizione piattaforma Wonderwhat, piattaforma di PCTO.	
30/04/2025	assemblea di classe	
30/04/2025	Assemblea d'istituto	
07/05/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: Preparazione buffet dolce per venerdì 9: muffin, occhi di bue, cookies	
14/05/2025	esercitazione tecnico pratica di cucina: preparazione di prodotti per il bar e per buffet del 19 maggio	
27/05/2025	ripetizione argomenti già trattati per il compito: il menù dalla creazione alla sua composizione	
28/05/2025	test di verifica scritta	
28/05/2025	Verifica orale	
03/06/2025	riepilogo del programma svolto	

Battipaglia 09\06\2025

firma