Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre n. 38 – 71036 Lucera (FG) – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715

con annesso

IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"

C.M. FGRH100008 – C.F. 91020640719

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 2A Enogastronomia e Ospitalità alberghiera CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2019/2020

Docente: MOSCATELLI ANTONIO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT. SALA E VENDITA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
16/09/2019	4	Ripetizione; Forme di Ristorazione	
19/09/2019	4	Il banco Bar.	
20/09/2019	1	Rip. Gli elementi della Sala; Il tovagliato, L'uso della comanda, La panadora, Scaldavivande.	
24/09/2019	1	Rip. Gli stili di servizio.	
27/09/2019	2	Alunni Assenti	
02/10/2019	5	Ripetiz. della Ristorazione Collettiva. La vite pag. 190	
08/10/2019	1	La macchina del caffe' espresso.	
09/10/2019	5	La vite, la struttura della pianta, il grappolo. pag 191	La vite, la struttura della pianta, il grappolo. pag 191
10/10/2019	1	conversazione	
15/10/2019	2	La vendemmia, la raccolta, le regole da rispettare	La vendemmia, la raccolta, le regole da rispettare
18/10/2019	5	La produzione del vino. La vinificazione.pag 193	
18/10/2019	6	Ripetizione.	
22/10/2019	2	Vinificazione in bianco, carbonica. La fermentazione, maturazione, l'imbottigliamento.	
22/10/2019	3	La vite(appunti)glossario.	
25/10/2019	4	verifica orale	
25/10/2019	5	La prima colazione. Prima colazione Continentale, all'Inglese. Le principali attrezzature pag. 109-110	
29/10/2019	2	Il vino Novello (appunti)	
05/11/2019	2	Mise en place per la prima colazione; preparazione della sala. Prima dell'inizio del servizio; mise en place del tavolo pag.111	Mise en place per la prima colazione; preparazione della sala. Prima dell'inizio del servizio; mise en place del tavolo pag.111
05/11/2019	3	verifica orale	
12/11/2019	2	Verifica orale	
15/11/2019	4	Esercitazione in laboratorio(GA). Preparazione al Bar di caffè cappuccino ed espressino. Servizio in sala dello sformato di pasta.	
22/11/2019	4	Esercitazione in Laboratorio (GB)Preparazione delle Tartine e aperitivo campari orange. Servizio su piatto dello sformato di pasta.	
26/11/2019	2	Verifica orale	
26/11/2019	3	La classificazione dei vini. Le sigle nuove e le sigle tradizionali.	
03/12/2019	2	verifica orale	
10/12/2019	2	verifica orale	

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"
Via IV Novembre n. 38 – 71036 Lucera (FG) – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109
C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715
con annesso
IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"
C.M. FGRH100008 – C.F. 91020640719

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 2A Enogastronomia e Ospitalità alberghiera CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2019/2020

Docente: MOSCATELLI ANTONIO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT. SALA E VENDITA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
10/12/2019	3	L' etichetta del vino pag 201	
17/12/2019	2	Spiegazione da pag 202 a 208. Il sommelier e la vendita del vino. La successione dei vini in un menu. Cenni sugli abbinamenti cibo-vino. Il servizio del vino. Gli utensili per il vino. Il servizio al tavolo.	Spiegazione da pag 202 a 208. Il sommelier e la vendita del vino. La successione dei vini in un menu. Cenni sugli abbinamenti cibo-vino. Il servizio del vino. Gli utensili per il vino. Il servizio al tavolo.
20/12/2019	1	Assemblea d'istituto	
07/01/2020	2	Contenitori alternativi. I Tappi. (Appunti)	
07/01/2020	3	Ripetiz.	
10/01/2020	5	Esercitazione in Laboratorio(GA). Taglio e servizio della frutta; mela, ananas, banana, kiwi, mandarino, arancia.	
14/01/2020	2	Ripetizione, la produzione degli spumanti naturali, Metodo Champenoise o metodo classico. pag. 196-197.	Ripetizione, la produzione degli spumanti naturali, Metodo Champenoise o metodo classico. pag. 196-197.
14/01/2020	3	Visione di alcuni video sulla fermentazione in bottiglia, cosa vuol dire la dicitura Millesimato sulle bottiglie, cosa sono i solfiti.	Visione di alcuni video sulla fermentazione in bottiglia, cosa vuol dire la dicitura Millesimato sulle bottiglie, cosa sono i solfiti.
04/02/2020	3	Gli Sparkling. appunti	
07/02/2020	4	Esercitazione in Laboratorio(GB). Servizio al gueridon delle lasagne al forno, saltinbocca alla Romana con peperonata.	
07/02/2020	5	Preparazione e servizio degli Sparkling; Mimosa, Bellini, Rossini, Puccini, Tintoretto, Cocktail Champagne.(GB)	
14/02/2020	4	Esercitazione in Laboratorio(GA). Servizio al gueridon del risotto alla zucca, cotoletta alla Milanese con contorno di patate.	
14/02/2020	5	Preparazione e servizio degli Sparkling; Mimosa, Bellini, Rossini, Puccini, Tintoretto, Cocktail Champagne.(GA)	
18/02/2020	2	Il servizio delle insalate da pag 122 - 124	
28/02/2020	4	Esercitazione in Laboratorio(GB); Spiegazione e servizio delle Insalate semplici, miste e composte. Servizio all'Inglese del risotto alla zucca e scaloppina alla Milanese.	
03/03/2020	2	Il servizio dei dolci pag 125-126.	
10/03/2020	2	Ripetizione; Il servizio dei dolci pag. 125-126	Ripetizione; Il servizio dei dolci pag. 125-126
17/03/2020	3	Ripetizione. Il servizio delle insalate da pag 122 - 124	Ripetizione. Il servizio delle insalate da pag 122 - 124
20/03/2020	4	Attività Didattica a Distanza: Modulo 3. Gli strumenti di vendita; le occasioni di vendita, i pasti della giornata. Il Menu come strumento di vendita da pag 213 a 214.	Attività Didattica a Distanza: Modulo 3. Gli strumenti di vendita; le occasioni di vendita, i pasti della giornata. Il Menu come strumento di vendita da pag 213 a 214.
24/03/2020	2	Dopo aver studiato il servizio e il taglio della frutta pag 127-128. Descrivi il metodo migliore che attueresti per preparare un'ottima Macedonia di frutta fresca.	Dopo aver studiato il servizio e il taglio della frutta pag 127-128. Descrivi il metodo migliore che attueresti per preparare un'ottima Macedonia di frutta fresca.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

Via IV Novembre n. 38 – 71036 Lucera (FG) – Tel. 0881/520062 – Fax 0881/520109

C.M. FGVC01000C - C.F. 82000200715

con annesso

IP SERV. ALB. E RIST. IST. PROFESSIONALE ANN. CONVITTO "BONGHI"

C.M. FGRH100008 – C.F. 91020640719

Riepilogo Attività Registro di Classe

Classe: 2A Enogastronomia e Ospitalità alberghiera CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ. ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Anno: 2019/2020

Docente: MOSCATELLI ANTONIO

Materia: LABOR. SERVIZI ENOG. -SETT. SALA E VENDITA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
24/04/2020	4	"Il Nettare degli Idei" Spiega la storia e come veniva coltivata la Vite Europea, da quali fattori ambientali viene influenzata la sua produzione, i periodi di raccolta, le principali tecniche di vinificazione, l'imbottigliamento e la sua conservazione. Spiega anche come presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto.	"Il Nettare degli Idei" Spiega la storia e come veniva coltivata la Vite Europea, da quali fattori ambientali viene influenzata la sua produzione, i periodi di raccolta, le principali tecniche di vinificazione, l'imbottigliamento e la sua conservazione. Spiega anche come presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto.