

Classe: 1A SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSP. ALBERG I.P.S.E.O.A. " I. E V. FLORIO"

Anno:2024/2025 Materia: LABORATORIO DI SERVIZIO ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

24/09/2024 Conoscenza della classe - Presentazione della materia

01/10/2024 Concetto di accoglienza - Presentazione della materia - Il Reparto di cucina e le diverse aree.

08/10/2024 Conoscenza del laboratorio e della attrezzatura presente. Esercitazione pratica; realizzazione merenda didattica

22/10/2024 Attività laboratoriale: Preparazione merenda didattica - Piccola e Grande attrezzatura

29/10/2024 Attività laboratoriale: Principali tagli degli ortaggi "Passato di Verdure" Tecniche e processi produttivi

05/11/2024 Attività laboratoriale: I principali tagli degli ortaggi - Piatto realizzato "Passato di Verdure" tecniche e processi produttivi.

19/11/2024 Attività laboratoriale: I principali tagli degli ortaggi - Piatti realizzati "Minestrone di Verdure con pasta fresca" "Tortino di Ricotta Arance candite e Cioccolato" tecniche e processi produttivi.

26/11/2024 Attività laboratoriale: Taglio delle verdure e Impasto base per pasta fresca regionale - Piatti realizzati "Orecchiette con Ragù di Verdure" "Pasta e Fagioli"

03/12/2024 Attività laboratoriale: "Busiate fresche al Ragù di Ortaggi di Stagione" "Spuma al Philadelphia, Ganache al Cioccolato Amarena e Biscotto al Mandarino" Tecniche e processi Produttivi.

17/12/2024 Attività laboratoriale: Tecniche e processi produttivi per la realizzazione di un "Risotto all'ortolana"

14/01/2025 Attività laboratoriale: "Tortino con Asparagi su salsa ai Capperi" "Risotto con Ortaggi di Stagione" tecniche e processi produttivi.

21/01/2025 Attività laboratoriale: Ripasso sui principali tagli di Verdure "Timballo di Riso all'Ortolana" tecniche e processi produttivi.

28/01/2025 Attività laboratoriale: "Timballo di Riso con Verdure" utilizzo del coltello. I principali tagli degli ortaggi e delle procedure igieniche sanitaria.

04/02/2025 Attività laboratoriale: "Sedanini alla Norma" tecniche e processi produttivi - Concetti di base sulla pasta fresca e secca

11/02/2025 Attività laboratoriale:

"Rigatoni alla Norma" "Rigatoni Amatriciana" tecniche e processi produttivi.

25/02/2025 Attività laboratoriale: Salsa madre Besciamella e derivata Mornay - Piatto realizzato

"Rigatoni Gratinati" tecniche e processi produttivi.

04/03/2025 Ripasso argomenti trattati (Principali Tagli ortaggi, Brigata, attrezzatura piccola e grande)

04/03/2025 Incontro informativo prevenzione HPV (ASP)

Data Attività svolta Compiti Assegnati

11/03/2025 Attività laboratoriale: Salsa Besciamella e Mornay - Processi produttivi per la Pasta fresca - Piatto realizzato "Rigatoni gratinati"

18/03/2025 Attività laboratoriale: Preparazione merenda didattica

25/03/2025 Attività laboratoriale: "Rigatoni alla ragù bianco di Verdure" tecniche e processi produttivi.

01/04/2025 Attività laboratoriale: Pasta fresca - Salsa di pomodoro - Salsa Besciamella – Piatto realizzato "Lasagnetta di Verdure" tecniche e processi produttivi.

08/04/2025 Attività laboratoriale: Pasta fresca - Salsa Besciamella - Salsa Pomodoro - Piatti realizzati "Lasagna Vegetariana" Tecniche e processi produttivi.

15/04/2025 Attività laboratoriale: Impasto Pasta fresca - Salsa al Pomodoro - Salsa rossa derivata - Piatto realizzato "Sedani Pomodoro Sgombro Olive e Origano" tecniche e processi produttivi.

06/05/2025 Attività laboratoriale: Pasta fresca - Salsa di Pomodoro - Salsa Besciamella - Crema di Zucca - Taglio e Sbianchitura delle Verdure - Assemblaggio di una Millefoglie tecniche e processi produttivi.

13/05/2025 Attività laboratoriale: Pasta fresca all'uovo - Salsa Besciamella - Salsa Pomodoro - Pulizia e taglio delle verdure - I sistemi di cottura per immersione in acqua e per concentrazione al Forno Assemblaggio di una "Lasagna Vegetariana"

20/05/2025 Attività laboratoriale: Lezione sulla pasta fresca all'uovo "Ravioli all'Ortolana" "Salsa Besciamella" "Pesto Verde"

27/05/2025 Attività laboratoriale: Pasta fresca all'uovo - Salsa Amatriciana - Salsa Besciamella -Taglio degli ortaggi piatto realizzato "Lasagne al pesto e ortaggi di Stagione"