

Classe IIICSE Anno:2024/2025 Materia: LABORATORIO DI SERVIZIO

ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA

19/09/2024 Conoscenza della classe - Ripasso argomenti trattati

26/09/2024 Ripasso argomenti trattati - I sistemi di conservazione

27/09/2024 Ripasso argomenti trattati - Le Cotture in cucina - Visione del Film "Il Sapore del successo"

03/10/2024 Visione del Film "Il sapore del successo"

04/10/2024 Ripasso argomenti trattati - Metodi di Cottura -

Visione Film "Si Chef la Brigata" Riflessioni analisi e commento.

10/10/2024 Introduzione sui Cereali - Caratteristica dei grani antichi - Visita del laboratorio

11/10/2024 Attività laboratoriale: Impasto base per rosticceria Siciliana (Calzoni al prosciutto e Panini).

Semifreddo all'Italiana (Melone giallo) tecniche e processi produttivi.

17/10/2024 La pasta Tipica Eccellenza Italiana (Gli sfarinati - gli sfarinati gluten free - gli sfarinati di grano - Processi di Pastificazione -Formati di Pasta).

Attività propedeutica per la lezione sul Riso e Risotti Visione Video su come si realizza un Risotto.

18/10/2024 Attività laboratoriale: Tecniche e processi produttivi per la realizzazione di un

"Risotto mantecato con seppia Pesto di prezzemolo mandorle e pomodoro confit piccante" "Tortino alle Mele".

24/10/2024 I Cereali Classificazione (Riso e Frumento) analisi delle diverse tipologie di riso e Farine.

25/10/2024 Elezioni rappresentanti di classe

31/10/2024 Demo sulla pasta sfoglia tecniche e processi produttivi (utilizzo della macchina sfogliatrice)

07/11/2024 Impasti base per la realizzazione della pasta fresca regionale e all'uovo (Bilanciamenti e Principali Formati) - Visione di un tutorial sui diversi formati di Pasta delle regioni d'Italia.

08/11/2024 Attività laboratoriale:

Pasta fresca all'uovo tecniche e processi produttivi realizzazione - Piatti eseguiti "Pappardelle con ragù di Verdure" "Raviolo Vegano con ceci e lenticchie su Vellutata di Peperoni"

14/11/2024 Settimana della cucina Italiana nel mondo

Focus Territorio Stagionalità Circolarità Laboratorio

15/11/2024 Attività laboratoriale:

Le paste fresche e ripiene " Fagottino di Ravioli con Cotechino e Verdure di stagione" "Gnocchetti cavati con pesto povero Salmone e Finocchio"

21/11/2024 Attività laboratoriale:

Estrazione del glutine - prodotti senza glutine e regolamentazione 828/2014 - 1169/2011 - Tabella

governativa sui prodotti Celiaci.

22/11/2024 Attività laboratoriale:

Uovo "Perfetto" con patate alle olive nere, Maionese ai Capperi e Cipollotto Croccante - Lasagne alla Borragine con Broccoli Melanzane e Salumi della casa - Crema Catalana

alle nocciole.

28/11/2024 Attività laboratoriale: lezione Demo sulla Celiachia – Impasto base per Pasta fresca Celiaco e Pasta Frolla per Biscotteria tecniche e processi produttivi.

29/11/2024 Attività laboratoriale: Impasto base Gnocchi - Impasto base Pasta per Busiate - Pasta Frolla Fine - Crema al burro . Piatti realizzati "Patata Ripiena" "Busiate alla norma" "Gnocchi alla Bolognese" "Frolla con Crema al Burro e Frutta Fresca, tecniche e processi produttivi.

05/12/2024 Attività laboratoriale: Processi e Cottura della Pasta sfoglia –
Presentazione UDA Primo Quadrimestre.

06/12/2024 Attività laboratoriale:

"Tortino di Baccalà e Funghi su Vellutata di Piselli" "Pasta N'casciata"

"Braciola di Maiale alla Siciliana con Carote all'olio EVO" Tecniche e processi produttivi.

12/12/2024 Compito di realtà UDA N 1-2 Alla scoperta del territorio espressione di tradizione e innovazione.

13/12/2024 Attività laboratoriale: "Sformatino di zucchine su Salsa alla Barbabietola"

"Couscous Vegetale" Tecniche e processi produttivi.

20/12/2024 Assemblea d'Istituto

09/01/2025 Attività propedeutica UDA 1-2

10/01/2025 Attività laboratoriale: Impasti base per Crepes Pan di Spagna e Crema Pasticcera. Piatti realizzati: "Fagottino al nero con Baccalà e Indivia Belga" "Delizia al Limone" tecniche e processi produttivi.

16/01/2025 Corso sulla sicurezza alimentare

16/01/2025 Le carni da Macello: Classificazione aspetti organolettici e principali tagli dei bovini.

17/01/2025 Attività laboratoriale: "Fallafel di fagioli su Salsa Guacamole" "Terrina di Baccalà e Borragine" "Barretta Riso-Ciocc" tecniche e processi produttivi.

23/01/2025 Analisi e commento UDA 1

24/01/2025 Video-conferenza (Erasmus Portogallo)

24/01/2025 Video-conferenza (Erasmus Portogallo)

24/01/2025 Attività laboratoriale: "Risotto con Pesto di Spinaci Zucca e Crema di Pecorino" "Scaloppine al Marsala". Tecniche e processi produttivi.

30/01/2025 Carni da Macello: Classificazione tagli anatomici e tagli al minuto.

31/01/2025 Attività laboratoriale: "Tortello Cacio Pepe e Asparagi" "Involtini di carne alla

siciliana" tecniche e processi produttivi.

06/02/2025 Ripasso sulle Carni da Macello

07/02/2025 Attività laboratoriale: "Giardino Vegan" "Tortelli di Zucca alla Mantovana" "Arista di Maiale in Crosta Verdure di Stagione al Salto" Tecniche e processi produttivi.

13/02/2025 lavori di gruppo su classroom (Ricette realizzate in laboratorio)

21/02/2025 Attività laboratoriale:

"Croque-Monsieur alla Mortadella" "Gnocchi freschi al ragù bianco di carne" "Involtini di Cavolo rosso e Maialino dei Nebrodi con patate Castello"

27/02/2025 Erasmus Portogallo

20/03/2025 Feedback esperienza all'estero (Erasmus Portogallo) -

Progettazione piatti concorso "Miele" e "Gustofolies"

21/03/2025 XXX Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia

28/03/2025 Attività laboratoriale: Realizzazione di Piatti con la mister Box

03/04/2025 I prodotti Ittici: Classificazione tipologie utilizzo.

04/04/2025 Attività laboratoriale: "Crostino di Polenta con Cozze al Sesamo nero"

"Medaglione nero con Farcia di Merluzzo e Spinaci" "Guazzetto di Coda di Rospo con Croccante al mais" "Frolla con Cremoso al Caprino e Salsa ai Frutti di bosco"

10/04/2025 Incontro Autore Teatro Gebel Rassegna 2.Z

11/04/2025 Attività laboratoriale: "Couscous di Pesce alla trapanese" "Caponata di Melanzane" "Cassatelle" tecniche e processi produttivi. Servizio Banchetto

02/05/2025 Assemblea d'Istituto

08/05/2025 Attività da svolgere UDA 3-4 hospitality and customer service/hospitality and customer care

09/05/2025 Attività laboratoriale: "Polpette di Merluzzo e Agrumi di Sicilia" "Ravioli neri con

Baccalà Olive e Formaggio" " Bocconcino di Rana Pescatrice con Zucchini e Bacon " "Canazzo Siciliano" tecniche e processi produttivi.

15/05/2025 Attività laboratoriale: "Caponata di Lampuga" "Timballo di pasta con le sarde" "Mousse di Ricotta e Pistacchio"

16/05/2025 Attività laboratoriale: (mystery box) "Risotto Mantecato con Verdure di Stagione"

"Torta Sbriciolona" Tecniche e processi produttivi.

22/05/2025 UDA 3-4 Hospitality and Customer Service