



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E BIENNIO COMUNE ALBERGHIERO DAL 2018
IPSEOA "Ranieri Antonelli Costaggini" (IP17)

Anno: 2019/2020

Docente: GIRALDI MASSIMO

Materia: LAB SERV ENOG SALA E VENDITE

Data	Attività svolta	Attività assegnata
13/09/2019	compresenza con Alimentazione	
17/09/2019	Alimentazione, digestione e nutrizione .	
17/09/2019	Introduzione alla materia	
19/09/2019	La brigata di cucina	
24/09/2019	LA STORIA DELLA RISTORAZIONE MODERNA	
26/09/2019	La ristorazione moderna	
27/09/2019	Verifica orale di alimentazione	
01/10/2019	LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE: La ristorazione commerciale, tradizionale, intermedia, alberghiera e neoristorazione	
04/10/2019	Verifica orale alimentazione.	
08/10/2019	LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE: la ristorazione alberghiera, la neo ristorazione, i self service, i fast food, bar gelaterie e paninoteche, la ristorazione collettiva sociale e commerciale, catering e banqueting, food delivery service.	
10/10/2019	Le aziende della ristorazione	
11/10/2019	Anabolismo e catabolismo. Alimentazione	
15/10/2019	Gli alimenti bioregolatori , " alimentazione "	
15/10/2019	Verifica scritta enogastronomia sala e vendita. Unità 01	
17/10/2019	Correzione e discussione verifica scritta	
18/10/2019	ALIMENTAZIONE: l'energia	
22/10/2019	Legge 80/08 sicurezza sul lavoro	
31/10/2019	Le figure professionali nella ristorazione , Sala e Bar	
12/11/2019	Compresenza con alimentazione	
12/11/2019	La produzione del caffè.	
14/11/2019	Il caffè	
15/11/2019	Verifica orale alimentazione	
19/11/2019	La caffetteria, pag 246 - 251	
26/11/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: attrezzatura della sala e del bar	
28/11/2019	IL caffè.	
29/11/2019	Preparazione : " OPEN DAY "	
03/12/2019	LABORATORIO: Le attrezzature della sala e del bar. Prova pratica del caffè e cappuccino.	



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E BIENNIO COMUNE ALBERGHIERO DAL 2018
IPSSEOA "Ranieri Antonelli Costaggini" (IP17)

Anno: 2019/2020

Docente: GIRALDI MASSIMO

Materia: LAB SERV ENOG SALA E VENDITE

Data	Attività svolta	Attività assegnata
10/12/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: la caffetteria	
12/12/2019	La caffetteria	
17/12/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: la stesura della tovaglia e del coprimacchia, la mise en place	
19/12/2019	LA RICETTA E SUO SVILUPPO	
07/01/2020	lab 2° gr stesura della tovaglia e mise en place.	lab 2° gr stesura della tovaglia e mise en place.
14/01/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Quiche, Pasticcio di maccheroni, Torta alla crema Caffetteria e attrezzatura del barman.	
21/01/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Quiche Lorraine, Timballo di pasta, Coppa di crema. Caffetteria, caffè shekerato.	
28/01/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Risotto allo zafferano, focaccia olive rosmarino, profiteroles. Caffetteria e caffè shekerato. Servizio del vino.	
04/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Riso allo zafferano, focaccia olive e rosmarino, profiteroles. Caffetteria, caffè shekerato.	
11/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Flan di broccoli, Bolognese, Frappe e castagnole con crema Inglese. Servizio all'Italiane e Inglese. Mezze maniche con salmone e melanzane flambè. Caffetteria e caffè shekerato.	
18/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Flan di broccoli, Penne alla Bolognese, Frappe e castagnole. Cappesante alla salsa " Citronnette, Caffetteria , caffè schekerato .	
25/02/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO. Farfalle zucchine e gamberetti. Hamburgher con melanzana, cipolla e pane tostato flambeau. Caffetteria, caffè shekerato.	
03/03/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Farfalle zucchine e gamberetti, Torta mimosa. Bocconcini di vitello flambeau con frutta secca e lattuga. Caffetteria , frullati e frappè	
10/03/2020		Studiare le bevande analcoliche. Andare su bacheca c'è un file da aprire , studiare il contenuto e fare una relazione scritta da rigirare al prof.



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 1E BIENNIO COMUNE ALBERGHIERO DAL 2018
IPSSEOA "Ranieri Antonelli Costaggini" (IP17)

Anno: 2019/2020

Docente: GIRALDI MASSIMO

Materia: LAB SERV ENOG SALA E VENDITE

Data	Attività svolta	Attività assegnata
12/03/2020		Verifica scritta da scaricare e riempire, rimandare a giraldi.m@alice.it o fax 0746606853
17/03/2020		Il benvenuto al cliente. Andate su bacheca.
24/03/2020		Relazione sulla caffetteria. Video sulle opportunità di lavoro nel nostro settore.
24/03/2020		LA PICCOLA COLAZIONE : le sue differenze ed le tipologie di servizio.
31/03/2020		Le opportunità nel mondo del lavoro per enogastronomia sala e vendita (aprire classroom) e martedì 07 video lezione per approfondire l'argomento.
14/04/2020		Le attrezzature della sala ristorante.
21/04/2020		Il mixing glass ed il suo utilizzo
28/04/2020		Video lezione: LO SHAKER ED IL SUO UTILIZZO
05/05/2020		I CONTAMINANTI CHIMICI E FICISI
12/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI
19/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI
26/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI PARTE 2a Video lezione