



### Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 2G 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
16/09/2019	Ripresa del programma anno passato	
19/09/2019	Programmazione di laboratorio	
23/09/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: zuppetta di trota salmonata con alici, capperi e pomodorini in salsa curry e paprika. Servizio alla Russa Caffetteria	
23/09/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Caffetteria, zuppetta di trota salmonata con capperi, alici, pomodorini e rucola. Salsa al curry e paprika.	
26/09/2019	Ripresa lavori anno precedente	
30/09/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Zuppetta di filetti di trota e alici con salsa curry Caffetteria , Irish Whiskey	
07/10/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Farfalle, acciughe, gamberetti e rugola flambati al Brandy. Servizio all'Inglese. Manhattan Dry, Sweet, perfect.	
10/10/2019	Programmazione di laboratorio	
14/10/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Farfalle agli scampi, acciughe, olive, rucola e pinoli. Servizio alla russa. Manhattan dry, sweet, perfect.	
17/10/2019	Capacità espositiva delle ricette.	
21/10/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: riso basmati ai gamberetti e spinaci al profumo di curry. Servizio all'Italiana. Daiquiri e Bacardi cocktail.	
28/10/2019	LABORATORIO: Raviolini ricotta e spinaci e gamberetti al profumo di curry su letto di spinaci. Servizio all'Italiana. Bacardi cocktail, Daiquiri	
31/10/2019	Programmazione laboratorio	
11/11/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Polenta bianca con funghi e besciamella, Bocconcini di pollo e curry, bignè. Servizio all'Italiana e all'Inglese. Scaloppine ai vari modi. Spritz veneziano, Bellini, Champagne cocktail	
14/11/2019	Programmazione settimanale	
18/11/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Scaloppine alla moda mia, Polenta ai funghi porcini, bocconcini di pollo al curry, bignè alla crema Black Russian, White Russian	
21/11/2019	PROGRAMMAZIONE SETTIMANALE	



### Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 2G 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
25/11/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Timballo di zite, saltinbocca alla Romana con funghi trifolati, chese cake ai frutti di bosco. Pennette con succhine al profumo di curry e vodka. Moskow Mule, Braamble	
28/11/2019	La definizione delle cotture	
02/12/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: timballo di zite al ragu, polpette in bianco, cheese cake Pennette ai gamberetti e zucchini al profumo di curry e vodka. Moskow Mule, Bramble	
09/12/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Tortellini in brodo, Faraone ripiena, Tronchetto di Natale Pollo al curry con riso pilaw Margarita, Tequila sunrise	
16/12/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Tortellini in brodo, faraona ripiena, tronchetto di maiale Bocconcini di pollo al curry su riso basmati. Tequila sunrise, Margarita	
13/01/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Crostini toscani, crespelle alla Fiorentina, Torta di mele Risotto salciccia e zafferano. White Lady, Bloody Mary.	
20/01/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Gnocchi ai 4 formaggi, arista con broccoli alla Milanese. Dadolata di manzo in camicia di crudo su letto di patate croccanti e mango. B 52, IRISH COFFEE	
03/02/2020	LABOATORIO 1° GRUPPO: Insalata di pollo, Amatriciana, frappe e castagnole. Mezze maniche con trota salmonata, melanzane e avocado. Mojito, Cuba libre, Daiquiri.	
06/02/2020	Gli stili di servizio. Verifica orale	
10/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Insalata di pollo, Amatriciana, Frappe e castagnole. Mezze maniche con trota salmonata e melanzane. Cuba libre. Mojito, Daiquiri,	
17/02/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Raviolini alla ricotta e spinaci, Riso al nero di seppia e gamberetti. Servizio all'inglese. Scaloppine rucola e olive con ananas flambeau. Dry Martini alla Hemingway, Martini espresso.	



### Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 2G 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
24/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Ravioli ricotta e spinaci, riso, carbonara. Ananas flambeau. Dry Martini, Espresso Martini	
02/03/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Gnocchi alla Parigina, Sufflè di patate con prosciutto crudo su letto di porro. Spaghetti alla carbonara flambeau. Mi-To, Americano, Negroni.	
12/03/2020		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.
12/03/2020		Verifica scritta da scaricare e riempire, rimandare a giraldi.m@alice.t o fax 0746606853
16/03/2020		Prodotti enogastronomici e prodotti di qualità . Il compito è su bacheca.
23/03/2020		La piccola colazione, le varie tipologie e servizi. Il file lo potete scaricare su bacheca.
26/03/2020		La piccola colazione, le diverse tipologie e i diversi servizi. Rispondere alle domande poste al termine del video. Il file del video è su bacheca.
30/03/2020		La piccola colazione e le sue varie forme, ( video su classroom ) , lunedì 07 video lezione sull'argomento.
06/04/2020		Video lezione : LA PRIMA COLAZIONE
16/04/2020		video lezione: IL MIXING GLASS ed il suo utilizzo.
20/04/2020		Lo shaker ed il suo utilizzo
23/04/2020		Lo shaker ed il suo utilizzo
27/04/2020		Video lezione: I CONTAMINANTI CHIMICI E FISICI
11/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI PARTE 2a ( La distillazione )
18/05/2020		L'ABBINAMENTO CIBO VINO
25/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI PARTE 1a video lezione Le infusioni ed i vini aromatizzati