



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2I 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
18/09/2019	Programmazione per l'attività di laboratorio	
02/10/2019	LABORATORIO 1°GRUPPO : Zuppetta di nasello con alici, capperi, pomodorini, rucola e pane tostato. Caffetteria , Irish coffee	
10/10/2019	Piano dell'autocontrollo HACCP	
16/10/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Farfalle con gamberetti, alici, olive, rucola e melanzane. Servizio alla russa. Manhattan classico, dry e perfect.	
17/10/2019	Verifica orale	
23/10/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Raviolini ricotta e spinaci con gamberetti al profumo di curry su letto di spinaci. Servizio all'Inglese, Italiana, alla Russa. Daiquiri, Bacardi cocktail.	
31/10/2019	Le bevande al bar	
13/11/2019	LABORATORIO 2° gruppo : scaloppine alla moda mia flambe. polenta ai funghi porcini, bocconcini di tacchino al curry. Servizio all'Italiana ed all'Inglese. Spritz veneziano, Bellini, Cocktail champagne.	
14/11/2019	I vini speciali.	
20/11/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Polenta ai funghi porcini, bocconcini di pollo al curry e riso pilaw, Servizio all'Inglese ed Italiana. Scaloppine alla moda mia. Black Russian, White Russian	
21/11/2019	ASSEMBLEA D'ISTITUTO	
27/11/2019	LABORATORIO 2° GRUPPO: Timballo di zite, saltimbocca alla romana con funghi trifolati, cheese cake ai frutti di bosco Penne con gamberetti e zucchini al profumo di curry e brandy. Moskow mule, Bramble.	
28/11/2019	La programmazione del menù settimanale	
11/12/2019	LABORATORIO 1° GRUPPO: Tortelli in brodo, anatra ripiena, tronchetto di Natale Pollo al curry su riso pilaw. Margarita, Tequila sunrise.	
19/12/2019	LA TECNICA DELLA MISCELAZIONE	
08/01/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Risotto salciccia e zafferano. White Lady, Bloody Mary. Decantazione del vino rosso	
15/01/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: mise en place e servizio per la delegazione Francese	



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2I 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
16/01/2020	Il servizio di sala nella manifestazione di ricevimento per una delegazione straniera.	
22/01/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Gnocchi ai 4 formaggi, arista di maiale con broccoli, chese cake. Filetto di manzo con crudo su letto di mango, patate fritte e rucola. Irish coffee, B 52.	
23/01/2020	Presentazione UDA primi piatti	
05/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Amatriciana, insalata di pollo, verdure pastellate, frappe e castagnole. Mezze maniche con trota salmonata e melanzane. Mojito, Cuba libre, Daiquiri.	
12/02/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Insalata di pollo, Amatriciana, verdure pastellate, frappe e castagnole, Servizio all'Italiana. Mezze maniche con spada, pomodorini e melanzane flambè. Mojito, Cuba libre, Daiquiri.	
19/02/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Ravioli di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro, Orzo perlato con zucchine e gamberi. Servizio all'Italiana. Ananas flambeau. Martini Dry alla Hemingway, Martini espresso.	
20/02/2020	Verifica scritta	
26/02/2020	LABORATORIO 1° GRUPPO: Ravioli ricotta e spinaci, Orzo zucchine e gamberetti, Carbonara. Ananas flambeau. Dry Martini, Martini espresso.	
04/03/2020	LABORATORIO 2° GRUPPO: Gnocchi alla Parigina, Soufflè di patate con porro, Torta mimosa. Spaghetti alla carbonara flambè, alici fresche con frutta fresca. Mi-To, Americano, Negroni.	
11/03/2020		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, da inviare a giraldi.m@alice.it o fax 0746606853
18/03/2020		Prodotti enogastronomici e prodotti di qualità. Andate su bacheca
19/03/2020		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.
25/03/2020		La piccola colazione, le varie tipologie e servizi. Il file lo potete scaricare su bacheca.
01/04/2020		La piccola colazione e le sue varie forme, (video su classroom), mercoledì 08 video lezione sull'argomento.



Riepilogo Attività Registro del Professore

Classe: 2I BIENNIO COMUNE ALBERGHIERO DAL 2018
IPSSCOA "Ranieri Antonelli Costaggini" (IP17)

Anno: 2019/2020

Docente: GIRALDI MASSIMO

Materia: LAB SERV ENOG SALA E VENDITE

Data	Attività svolta	Attività assegnata
08/04/2020		Video lezione sulle diverse tipologie della prima colazione.
15/04/2020		Video lezione : IL MIXING GLASS ed il suo utilizzo,
22/04/2020		LO shaker ed il suo utilizzo
29/04/2020		I contaminanti chimici e fisici
06/05/2020		VIDEO I PROCESSI PRODUTTIVI N° 01
13/05/2020		I PROCESSI PRODUTTIVI PARTE 2a (i distillati)
20/05/2020		L'ABBINAMENTO CIBO -VINO video lezione
27/05/2020		L'ABBINAMENTO CIBO- VINO PARTE 2a Video lezione