

Diario Docente	- 1F ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGH.-BIENNIO COMUNE	A.S. 2025/2026
---------------------------	--	---------------------------

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
25 maggio 2026	Test di verifica tecnico pratico sul tema le farine, Gli impasti diretti e indiretti, la pizza in teglia.		
15 maggio 2026	Ripetizione		
11 maggio 2026	Lezione dedicata alla 3 verifica tecnica pratica di cucina. Piatti sorteggiati: Pasta choir e bignè, crema pasticcera e crema Chantilly, bignè classici. Impasti diretto per pizza e focaccia, pizza Margherita, pizza focaccia al rosmarino, salsa moray, timballo al forno. Uova, occhi di bue.		
27 aprile 2026	Studio individuale		
20 aprile 2026	Fileja fatta in casa con grani antichi. Salda ai funghi porcini e salsiccia. Melanzane confit. Frittata di cipolla e patate.		
31 marzo 2026			Realizzazione di un menu con quattro portate: "Antipasto, primo piatto, secondo piatto e desert". Ogni alunno secondo le tradizione del paese dove abita, realizzi il menu che abbraccia gli usi, la tradizione e i piatti delle vacanze pasquali. Da consegnare il primo giorno dopo il rientro della vacanze.
30 marzo 2026	Cucina 1 gruppo. Taglio e filettatura della rana pescatrice. Pulitura e taglio delle mazzancolle. Pulitura ed apertura delle cozze. Fondo di pesce. Bisque di crostacei. Salsa alla marinara. Arricciatura e cottura della seppia e del calamaro. Spaghetti ai frutti di mare. Cozze con crema di patate. Seppia e calamaro cbt al limone.		
23 marzo 2026		Besciamella, sformato di pasta gratin. Pan di Spagna, crema pasticcera, bagna alcolica. Torta della classe.	
09 marzo 2026	Salsa besciamella, salsa al pomodoro composto. Sformato al forno. Pan di Spagna, bagna poco alcolica, crema al cioccolato, crema alla vaniglia, torta classica con guarnizioni alla panna. (PINTA PROCOPIO ELISABETTA ECATERINA, PALANGIO LORENZO, RODRIGUEZ SEGURA ANTHONY, TOMAINO GIANLUCA PIO, PILECI SOFIA MARIA ROSARIA, PROCOPIO PIETRO)		
02 marzo 2026	Cucina gruppo N° 1 Lavorazione e tecniche impasto diretto: "Pizza e focaccia". Impasto base della pasta choux. Impasto base della crema pasticcera con cottura diretta. Tecniche per ottenere una ganches al cioccolato per copertura. Pizza napoletana in teglia. Focaccia al rosmarino in teglia. Profitterol al cioccolato.		
23 febbraio 2026	Impasto base della past choux. Bae di crema pasticcera. Base di ganaches al cioccolato. Impasto base della focaccia. Impasto base pizza croccante in teglia. Profitterol, pizza classica e focaccia al rosmarino.		
16 febbraio 2026	Impasto povero per ottenere le cortecce. Ragù povero calabrese. Caserecce al ragù. Impasto Chou. Crema pasticcera. Crem chantilly. Bignè alla crema al cioccolato.		

Diario Docente	-	A.S. 2025/2026
---------------------------	----------	---------------------------

1F ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGH.-BIENNIO COMUNE

11 AB SEB/CACTO SETTI

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
02 febbraio 2026	Presente con il gruppo di cucina pre la preparazione e servizio del buffet da servire al teatro di Chiaravalle.		
28 gennaio 2026		Lezione svolta in laboratorio. impasto diretto e indiretto. Focaccia pugliese. Focaccia calabrese. Focaccia con cipolla impasto indiretto. Pilaw. Salsa ortolana. Risotto alla campagnola. Filettatura del pesce. Pesce alla mugnaia. Filetto di spigola in crosta di patate. Pata sfoglia 3 formula. Quique Loiranne. Timballetto di sfoglia al forno. Patate al vapore. patate al rosmarino. Cipolla in arte povera.	
12 gennaio 2026		Con gli alunni presenti nel gruppo di cucina oggi si è realizzata la sfoglia per ottenere sia il salato che i dolci. Impasto sfoglia, quique Loiranne, rustici. Impasto sfoglia mille foglie alla crema al cioccolato e chantilly.	
18 dicembre 2025	Presente dalle ore 8.00 fino alle ore 14.30 in cucina per la preparazione del banchetto.		
09 dicembre 2025	Come realizzare un menu completo di nomi delle portate, ingredienti per 4 pax, e procedimento. Si prenderà spunto delle portate realizzate nelle proprie case durante le festività del Natale.		
25 novembre 2025		Consegnare per lunedì 01 dicembre il quaderno e di cucina completo.	
24 novembre 2025	Cucina gruppo N° 1 Tecniche di taglio seguendo il sistema marcia in avanti. Cotture separate con shock termico. Fondi e brodo vegetale. Pasta frolla. Minestrone. Biscotti di frolla ordinaria.		
17 novembre 2025	1 e 2 ora dedicate all'educazione della legalità finanziaria. 3 e 4 ora in laboratorio di cucina. Le verdure e il loro taglio. Le combinazioni per ottenere le basi della cucina durante le fasi del lavoro giornaliero.		
10 novembre 2025	1 lezione in laboratorio con il 1 gruppo. Le basi in cucina con i tagli e le loro combinazioni.	Completare in modo completo in quaderno di cucina.	
03 novembre 2025	I tagli in cucina. Postura, postazione e lavorazione eseguita da ogni singolo alunno. Spiegazione dei macchinari ed attrezzature.	Aggiornare il quadernone di cucina riportando i disegni e le spiegazioni dei tagli, delle attrezzature e dei macchinari.	
27 ottobre 2025	Fondo bruno, fondo bianco, fondo di pollo, fondo di pesce, bisque, brodo vegetale. Bescemella, mornay, salsa al pomodoro, salsa mornay, salsa al salmone, funghi trifolati, crêpes, crema pasticceria, pasta choux, bigné ripieni.	Le fasi di lavoro e le 2 mise en place. I locali per la cottura e la distribuzione. I locali di lavaggio e di servizio.	
20 ottobre 2025	Lo chef. La brigata di cucina. La divisa. Le attrezzature. Il comportamento in cucina.	Lo chef. La brigata di cucina. La divisa. Le attrezzature. Il comportamento in cucina. Da scrivere sul quadernone di cucina quanto studiato oggi.	
13 ottobre 2025	I Lay out in cucina. Il ricevimento, il controllo e la gestione delle derrate alimentari. Percorso in avanti. Ricevimento e stoccaggio. Deposito merci non reperibili. Il deposito no food. L'economato.	Completare sul quaderno e di cucina quanto segue: " Lay out in cucina. Il ricevimento, il controllo e la gestione delle derrate alimentari. Percorso in avanti. Ricevimento e stoccaggio. Deposito merci non reperibili. Il deposito no food. L'economato". Da portare in modo completo per lunedì 20 ottobre.	

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
06 ottobre 2025	Le figure professionali. La brigata di cucina.i layout in cucina. Le attrezzature. L'igiene e la sicurezza sul lavoro.	Relazionare sul quadernone quanto studiato oggi :." Le figure professionali. La brigata di cucina.i layout in cucina. Le attrezzature. L'igiene e la sicurezza sul lavoro".	
30 settembre 2025	Test d'ingresso.		
29 settembre 2025	Visita in cucina, spiegazione e tecniche di utilizzo dei macchinari ed attrezzature. (CALIO' VINCENZO)		