

Diario Docente	- 3F ENOGASTRONOMIA TRIENNIO (LAB.SERV.GASTR.SETT.)	A.S. 2025/2026
---------------------------	--	---------------------------

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
06 maggio 2026	Rispetta la strada. Convention con gli alunni della classe 3 F presso la lega navale di Soverato. (GALATI VINCENZO)		
29 aprile 2026	Preparazione e servizio del pranzo preparato da servire agli ospiti della manifestazione tenutasi in Anfiteatro. Menu: " Insalatina ai frutti di mare, cavateli pesce spada, melanzane pomodorino e bouquet di odori calabrese, tournedos di tonno con cipolla di Tropea in agro dolce, gelato all'olio di oliva, trrra di olive e rosmarino".		
08 aprile 2026			Sviluppo verticale di un menu a quattro portate.
01 aprile 2026	Realizzazione di un menu a base di totano da servire in sala ristorante. Antipasto: " Insalatina di polpo, nocciole e terra di olive nere"; Primo piatto: " Spaghetto arte povera con fondo di pesce e totano confit"; Secondo piatto: " Guazzetto di totano con croccante di pane"; Contorno: " Patate ai ferri e verdure di campo brasate"; Dessert: " Panna cotta con coulis ai frutti di bosco".		
31 marzo 2026			Realizzazione di un menu con quattro portate: " Antipasto, primo piatto, secondo piatto e desert". Ogni alunno secondo le tradizioni del paese dove abita, realizza il menu che abbraccia gli usi, la tradizione e i piatti delle vacanze pasquali. Da consegnare il primo giorno dopo il rientro della vacanze.
25 marzo 2026	Parmigiana per banchetto		
18 marzo 2026	Riso pilaw. Salsa gourmet di ricciola. Scampetti al pane profumato. Mazzancolle nature. Soute' di cozze.Darne di ricciola al pane verde. Panini al pomodoro. Tortillias.		
11 marzo 2026	I fondi. Brodo vegetale. Bisque di crostacei. Fondo di pesce. Salsa ai frutti di mare. Pilaw. Risotto ai frutti di mare. Sfiletta tura del pesce. Filetto di orata in crosta di otre e sesamo. Arricciatura e cottura del polpo. Panini al burro. Cozze gratinate.		
04 marzo 2026	Lavoro in Team di lavoro seguendo lo schema di una brigata di cucina. Riso pilaw, brodo vegetale, salsa alla zucca, fonduta di formaggio. Risotto alla zucca e formaggio. Disosso del pollo, pollo farcito, arrosto di maiale, polpette fritte. Ratatuille di verdure in coccio. Grissini, mini panini al pomodoro.		
25 febbraio 2026	Pizzoccheri alla valtellinese. Filetto in Demi-glacé. Pasta casarecce rigate. Piselli alla francese.		
18 febbraio 2026	Pasta di casa : " Casarecce e cortecce, sala alla bolognese. Taglio della carne. Scaloppe. Funghi porcini trifolati. Scaloppina ai funghi. Panini mignon al pomodoro. Grissini. Torta di mele.		
04 febbraio 2026	Carpaccio rucola e grana. Brasato alla piemontese. Focaccia classica. Panini al burro. Torta pan di Spagna. Torta alle carote.		
23 gennaio 2026	Impegnato in presidenza per il concorso B020.		

Diario Docente	- 3F ENOGASTRONOMIA TRIENNIO (LAB.SERV.GASTR.SETT.)	A.S. 2025/2026
---------------------------	---	-------------------

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
14 gennaio 2026	pasta sfoglia, Quiche Loiranne. Riso pila, risotto alla paesana. Come sfilettare il pesce, filetto di spigola alla mugnaia. Patate fondenti, patate nature. Focaccia, grissini, panini al burro.		
07 gennaio 2026	Lasagne all'emiliana, besciamella, salsa al pomodoro, salsa alla bolognese. Sfoglia all'uovo, ravioli ripieni. panini al latte. Grissini al sesamo. Sfoglia dolce, crema pasticcera, crema chantilly. Mille foglie. Per mancanza di alcuni ingredienti non si potrà realizzare il pesto alla ligure.		
19 dicembre 2025	Correzione compiti.		
12 dicembre 2025	Correzione dei quadernoni di cucina.		
10 dicembre 2025	Lezione di laboratorio dedicata all'orientamento in entrata. La classe oggi ha preparato l'impatto della pizza in teglia romana e napoletana. Rustici ai würstel. Quiche di prosciutto e formaggio. Impasto per gli arancini sistema assorbimento del liquido. Arancini allomzafferano.		
03 dicembre 2025	Lezione sui lievitati. Polish, lievito, lievito madre. Focaccia, pizza in teglia, panini al burro e al latte. Verdure grigliate, scapace, funghetto, caponata. Grissini stirati, al rosmarino. Sormonte'. Pane bauletto, pane in cassetta. Peperoni e patate, jambotta calabrese. Guacamole con salmone e arancia. Tiramisù classico.		
01 dicembre 2025	La classe oggi partecipa interamente alle lezioni di cucina in quanto il prof. Aretino è impegnato per l'orientamento. Cucina gruppo N° 2, sala gruppo N° 1. Lavorazione e taglio degli ortaggi. Melanzana a funghetto, fritta al forno.		
26 novembre 2025	Pasta fresca allo zafferano, agli spinaci, al pomodoro, classica, bisque di crostacei. Pan di Spagna, crema pasticcera classica. Totano farcito, seppia grigliata. Ravioloni a base di pesce. Saccottini alle verdure. Marronados ai gamberi su bisque. Ragù classico alla bolognese.		
21 novembre 2025	Ripetizione su quanto realizzato in laboratorio.	Consegnare per la correzione periodica il quaderno di cucina completo per venerdì 28 novembre.	
19 novembre 2025	Scrivi un menu completo di 4 portate spiegando sia le quantità che gli ingredienti per 1 persona. 1) Elenco ingredienti e grammatura; 2) Procedimento; 3) Scheda calcolo calorico.		
12 novembre 2025	Salsa alla bolognese, besciamella, salsa di pesce, vellutata di pesce. Lasagne all'emiliana, lasagne alla bolognese, lasagne di mare e verdure. Arrosto in Demi glacé, fondo bruno. Sfoglia all'uovo, Plin, saccottino, sformatino, raviolone. Pasta sfoglia, crema chantilly. Millefoglie alla crema chantilly.		
07 novembre 2025	Gli ortaggi, la frutta, i tuberi.	Gli ortaggi, la frutta e i tuberi. Da disegnare sul quaderno di cucina spiegandone il loro significato.	

Diario Docente	- 3F ENOGASTRONOMIA TRIENNIO (LAB.SERV.GASTR.SETT.)	A.S. 2025/2026
---------------------------	---	-------------------

Data	Argomento della Lezione	Compiti Assegnati	Verifiche
05 novembre 2025	Prova di verifica di cucina a postazione singola. Piatti realizzati:" Salsa all'arancia, salsa al vino bianco, tortino di alici, scampo grate all'arancio, coda di rana pescatrice allo speck, risotto al gambero bianco e peste di agrumi, crema di patate, crema di carote, fondo vegetale, seppia piastrata".	Relazionare sul quadernone di cucina le ricette realizzate oggi in laboratorio. Da presentare il lavoro realizzato a casa mercoledì prossimo.	
15 ottobre 2025	Ripetizione della lezione svolta la settimana scorsa. Piatti del giorno:" Crostini di pane con scaloppa di coniglio alla mugnaia, crostini di pane con vedi rime di campo, pan di Spagna alla vaniglia, crema ai frutti rossi, bagna analcolica, ganache da copertura al cioccolato bianco, glace' di frutti rossi e cioccolato bianco".		
08 ottobre 2025	Lezione sul riso. Arancini classici e allo zafferano. Risotto al gambero zeste di lime e polvere di capperi. Insalata di riso Venere con ortaggi e zenzero. Riso basmati con crema di piselli, acqua di zafferano e verdure al forno. Bisque di gamberi, fondo di verdure, fondo di pesce, fondo di vitello. Pan di Spagna, crema pasticcera, bagna all'Alchemes, torta degli alunni.	Aggiornare il quaderno e di cucina con le ricette elaborate oggi. Realizzare il progetto del piatto realizzato in giornata.	
01 ottobre 2025	Fondo Bruno, brodo vegetale legato. Salsa al pomodoro emulsionato. Salsa con pancetta e salsiccia. Involtino di manzo alla gastronomica. Pasta di casa con tipologia tagliatelle con farina di crusca.		
17 settembre 2025	Conoscenza con i nuovi i alunni della classe. Ripetizione, la brigata di cucina, i ruoli e le mansioni, le partite, lo Chef e le sue competenze.	Elencare spiegandone i ruoli e compiti di una brigata di cucina.	