

# PROGRAMMA DI BIOLOGIA

CLASSE II<sup>a</sup> H.....

A.S. 2016/2017

prof.ssa Maria TUCCI

## MODULO 1 - LA CHIMICA DEI VIVENTI

Molecole organiche e molecole inorganiche.

Il carbonio.

I glucidi e le loro funzioni.

I lipidi e le loro funzioni.

Fosfolipidi e lipidi complessi.

I protidi e le loro funzioni.

Gli acidi nucleici

## MODULO 2 - LA CELLULA: STRUTTURA E FUNZIONI

Cellula procariote ed eucariote

Gli organelli cellulari

La respirazione cellulare

La fotosintesi clorofilliana

Il nucleo e il DNA

La duplicazione del DNA

Il ciclo cellulare, la mitosi e la meiosi

Riproduzione asessuata

Riproduzione sessuata

## MODULO 3 - LA VARIETÀ DEI VIVENTI

Caratteristiche fondamentali degli esseri viventi.

La necessità di classificare: da Linneo alla classificazione moderna.

Concetto di specie.

Categorie tassonomiche.

Caratteri generali dei cinque regni.

## MODULO 4 - ECOLOGIA

Biosfera e biomi

Gli ecosistemi: componenti biotiche e abiotiche

## MODULO 5: UN ESSERE SPECIALE- L'UOMO

Livelli di organizzazione gerarchica del corpo umano

Tessuti, apparati,organi

Apparato locomotore

Apparato respiratorio

Apparato circolatorio

*Termoli Giugno 2017*

GLI ALUNNI

*Roberto Vincenzo  
Francesco Di Lucia  
Antonio De Siro*

IL DOCENTE

*Maria Tucci*



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici Ospitalità Alberghiera  
con  
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Agricoltura e Sviluppo Rurale  
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
WWW.ipssartermoli.it  
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO DI  
TECNICA ED ESERCITAZIONE PRATICA  
ADDETTO AI SERVIZI ENOGASTRONOMICI "SALA E VENDITA"

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE II<sup>A</sup> SEZ *It*

TERMOLI , 05-06-2017

- 1) CONOSCENZA DELLA CLASSE.
- 2) TEST D'INGRESSO.
- 3) PRESENTAZIONE DEL PROGRAMMA.
- 4) RIPETIZIONE DEL PROGRAMMA SVOLTO L'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE.
- 5) DOSI, INGREDIENTI E PREPARAZIONE DELLA CIOCCOLATA.
- 6) L'ATTREZZATURA IN DOTAZIONE AL BAR PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAILS.
- 7) LA TIPOLOGIA DEI BICCHIERI IN DOTAZIONE AL BAR E IL PROPRIO USO DI SERVIZIO.
- 8) LA GRAMMATURA PER IL SERVIZIO DELLE BEVANDE MISCELATE E NON MISCELATE.
- 9) GLI APERITIVI MONODOSE: CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO.
- 10) GLI APERITIVI ALCOLICI: CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO.
- 11) LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE.
- 12) LA CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAIL: SHORT, MEDIUM E LONG DRINKS; PRE, AFTER DINNER E TUTTE LE ORE.
- 13) L'USO DEL SHAKER BOSTON.
- 14) PREPARAZIONE DEI COCKTAILS "MICHELA'S" "TROPICAL KIWI" E "ZINGARA".
- 15) PARTECIPAZIONE AL XII° CONCORSO "CAFFE' MOKAMBO"
- 16) IL FRAPPE' ED IL FRULLATO; PREPARAZIONE E SERVIZIO.
- 17) COME SI PRESENTA UNA BOTTIGLIA DI VINO DAVANTI AL CLIENTE.
- 18) LA DEGUSTAZIONE DEL VINO: L'ESAME VISIVO, OLFATTIVO GUSTATIVO.
- 19) LA MESCITA DEL VINO E DELL'ACQUA.
- 20) DIVERSI ABBINAMENTI CON LA CUCINA: MISE EN PLACE E SERVIZIO ALL'ITALIANA.
- 21) RECUPERO ED APPROFONDIMENTO.
- 22) VERIFICHE , ORALI E PRATICHE.
- 23) VISITA GUIDATA PRESSO LA DITTA "MOKAMBO" E IL CENTRO COMMERCIALE "MEGALO"
- 24) VISITA GUIDATA ALLA "SARAL FOOD" PESCARA
- 25) VISITA GUIDATA AL PORTO DI TERMOLI " I PRODOTTI ITTICI!!

IL DOCENTE

*Montemonte Maria*

GLI ALUNNI

*Francesca Di Luca*

*Vincenzo Geronzi*

*Antonio De Luca*



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*con*

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente**  
**86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
www.alberghierotermoli.it  
C.F. 91019170702

## **PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**CLASSE II H (PROF.SSA ISABELLA MARIA SIRENO)**

### **1. MORFOLOGIA**

- L'AVVERBIO
- LA CONGIUNZIONE
- LA PREPOSIZIONE
- L'INTERIEZIONE
- IL VERBO

### **2. LA SINTASSI DELLA FRASE SEMPLICE**

### **3. LA SINTASSI DELLA FRASE COMPLESSA**

### **4. IL TESTO: CARATTERISTICHE**

- Tipologie di testi
- Il testo regolativo
- La descrizione. Descrizione oggettiva e soggettiva
- Il riassunto
- Il curriculum vitae e la lettera di presentazione
- La relazione

### **5. IL TESTO POETICO**

- Caratteristiche
- La metrica e il ritmo
- Le rime e le figure foniche
- Le figure di ordine
- Le figure di significato
- La parafrasi
- Lettura, parafrasi, comprensione, analisi delle seguenti poesie:
  - ✓ U. Foscolo, "Alla sera"
  - ✓ V. Cardarelli, "Autunno"
  - ✓ G. Caproni, "Prudenza della guida"
  - ✓ G. Pascoli, "La mia sera"

- ✓ V. Sereni, "Terrazza"

## 6. NARRATIVA

- Lettura, comprensione, analisi dei seguenti testi:

- ✓ E. Wolf, "Che orrore di torta"
- ✓ P. Highsmith, "La perfezionista"
- ✓ P. Chiara, "Tommasino dagli schiaffi"
- ✓ S. Benni, "Conosco un posticino"
- ✓ M. Barbery, "Pranzo alla fattoria"
- ✓ S. La Spina, "Pranzo di nozze"

- LUIGI PIRANDELLO

- ✓ La vita
- ✓ Le opere
- ✓ La poetica

- ✓ Struttura, stile, temi, personaggi e situazioni delle novelle di Pirandello

- ✓ Lettura, comprensione, analisi delle seguenti novelle: "Il viaggio", "La Giara", "Ciàula scopre la luna", "Il treno ha fischiato", "La patente", "Il tabernacolo", "Non è una cosa seria"

- ✓ Visione del film "Questa è la vita", basato sulle novelle di L. Pirandello.

Termoli, 24/05/2017

La docente

(Prof.ssa Isabella Maria Sireno)

Gli alunni

I. M. Sireno

Alessia Angelozzi

Antonio Lombardi

Yshiriz Beldi

Costa Molino



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*  
*con*

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente**  
**86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
www.alberghierotermoli.it  
C.F. 91019170702

## PROGRAMMA DI STORIA

**SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**CLASSE II H (PROF.SSA ISABELLA MARIA SIRENO)**

LIBRO DI TESTO: CALVANI V., *STORIA E PROGETTO. DALLA ROMA IMPERIALE ALL'ALTO MEDIOEVO*, VOL. 2, A. MONDADORI SCUOLA, 2014.

### 1. L'IMPERO ROMANO

- Augusto: la fondazione del Principato
- L'Impero nei "secoli d'oro"
- La crisi del III secolo
- Il cristianesimo delle origini
- L'Impero cristiano
- Cinesi, Unni e Romani: un destino incrociato
- La fine dell'Impero romano d'Occidente
- La condizione della donna nell'Impero e nell'Alto Medioevo

### 2. L'ALTO MEDIOEVO

- Romani e barbari: la legge, la terra, la Chiesa
- L'Occidente germanico e l'Oriente bizantino
- Longobardi e bizantini in Italia
- Approfondimento: l'alimentazione dei Romani e dei Germani
- Maometto e l'islam
- Carlo Magno il conquistatore
- Approfondimento: l'alimentazione ai tempi di Carlo Magno
- L'Impero carolingio
- Le Seconde invasioni e il trionfo del feudalesimo
- I Regni normanni e la nascita della nuova Europa

Termoli, 24/05/2017

Gli alunni

MARTINA MURARA  
Antonio De Siro  
Di Lucia Franco  
De Luca Domenico

La docente

(Prof.ssa Isabella Maria Sireno)

I. M. Sireno



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**

**Con Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente**

**86039 Termoli**



A.S.2016/2017

Programma di Chimica

Classe II **H**

- ❖ Il laboratorio
  - Norme di sicurezza nei laboratori
  - I simboli dei prodotti pericolosi
  - Tipi di rischi
- ❖ Strumenti chimici di misura
  - Strumenti di misura del volume
  - Strumenti di misura della massa: la bilancia
- ❖ La misura
  - La notazione scientifica
  - Il Sistema Internazionale di Unità di misura
  - Strumenti di misura della temperatura: il termometro
- ❖ Le trasformazioni fisiche della materia
  - La materia e il modello particellare
  - Le sostanze pure
  - Le miscele
  - I metodi di separazione: filtrazione, centrifugazione e distillazione
  - Gli stati della materia: solido, liquido, gas
- ❖ I passaggi di stato
  - Caratteristiche dei passaggi di stato
  - Fusione e solidificazione
  - Vaporizzazione e condensazione
  - Sublimazione e brinamento
- ❖ Le trasformazioni chimiche della materia
  - Mappa concettuale: la materia
  - Elementi e composti
  - Atomi e molecole
  - Formule chimiche

❖ La struttura dell'atomo

- Proprietà delle particelle subatomiche: protoni, elettroni e neutroni
- Numero di massa e numero atomico
- Gli isotopi
- Il modello della nuvola elettronica
- La tavola periodica

Gli allievi

Illetta Longo  
Antonio De Leo  
Martina Morala

Il docente

Alvise De Rubert



**IPSEO di Termoli**  
**A.S. 2016-2017**  
**Programma svolto di**  
**Diritto ed economia politica**  
**Classe II sez. H**  
**Docente: Prof. Matteo Petrella**

**Modulo 1**

Lo Stato: elementi costitutivi; forme di Stato e forme di Governo.

**Modulo 2**

La Costituzione italiana: La Costituzione; dallo Statuto alla Costituzione; Caratteri e struttura della Costituzione; i principi fondamentali: artt. 1-12;

**Modulo 3**

Libertà diritti e doveri dei cittadini: commento agli artt. 13-28 Cost.

**Modulo 4**

Gli organi costituzionali: il Parlamento; il Governo; la Magistratura; il Presidente della Repubblica; la Corte Costituzionale; le Regioni.

**Modulo 5**

Il Mercato: la legge della domanda e dell'offerta; il prezzo di equilibrio; le varie forme di mercato.

**Modulo 6**

La moneta: domanda e offerta di moneta; funzione della moneta; il valore della moneta; l'inflazione.

Termoli, 5 giugno 2017

Il docente

Gli alunni

Martina Rucara

Costa Malinoro

Marco Rucara



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*

*con*

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e  
l'Ambiente**

**86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: cbrh010005@istruzione.it

www.alberghierotermoli.it

C.F. 91019170702

**INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17**

**CLASSE SECONDA SEZ. H**

Il senso religioso: ascolto brani musicali

il soprannaturale

il concetto di anima

Lettura e commento Lc 18 parabola fariseo e pubblicano attualizzazione;

il senso della festa dei defunti;

il senso della festa in generale;

Il bisogno di Dio e la ricerca della felicità: visione film una Settimana da Dio

Il perdono e la vendetta nella Bibbia attualizzazione.

Il discorso della montagna;

il senso del carnevale delle ceneri e della quaresima;

La donna nel cristianesimo;

Differenze tra religiosità occidentale ed orientale;

La figura di San Giuseppe tra religione e tradizione;

Il rito della refezione;

La Pasqua;

La resurrezione analizzata in Burnand;

Il concetto di Miracolo;

La pretesa di Cristo;

Il fondamentalismo islamico (attualità);

Il corano.

Termoli, 6 giugno 2017

Martina Moraca  
Martina Moraca  
De Silo Denise  
Coia Molinoto

Idr

Di Salvo Gabriele



**IPSEOA** *Federico di Svevia*

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
e Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
www.alberghierotermoli.it  
C.F. 91019170702

CK02PDL01/1

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**CLASSE:** II° G

**DISCIPLINA:** Laboratorio Servizi Enogastronomici  
Settore Cucina

**DOCENTE:** Prof. Colantonio Francesco

## 1. Reparto di cucina

- L' ambiente di cucina.
- Criteri di qualità nella progettazione di una cucina.
- Suddivisione in settori del reparto.
- Le attrezzature e gli utensili.

## 2. Il personale di cucina .

- La brigata di cucina .
- Gerarchia e rapporti all' interno della brigata.
- Figure professionali della brigata.
- Organizzazione della brigata.
- Comportamenti relazionali.
- Etica professionale.
- Rapporti tra i diversi reparti

## 3. Igiene professionale e sicurezza sul lavoro

- Igiene della persona.
- Igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.
- Igiene dell' ambiente e delle attrezzature.
- Il sistema HACCP.
- Prevenzione antinfortunistica.
- Norme di primo soccorso .

## 4. Tecniche di base e sistemi di cottura

- Le preparazioni di base.
- Organizzazione e mise en place.
- I tagli principali.
- Preparazioni complementari.
- Impasti e pastelle.
- I principali sistemi di cottura.

## 5. Fondi e salse

- I fondi.
- Le salse madri e le salse di base.
- Le salse derivate e le salse fredde.

## 6 Antipasti e uova

- Gli antipasti freddi e caldi.
- Le uova.
- Generalità e caratteristiche gastronomiche.

## 7 Primi piatti

- Le minestre brodose.
- Le paste.
- Risi e risotti.

## 8 Ortaggi e contorni

- Generalità
- Caratteristiche merceologiche e preparazioni preliminari.
- Tecniche di cottura.

*Il docente*

Prof. Francesco Colantonio

*Colantonio Francesco*

*Gli alunni*

*A. Gennaro, Antonio*

*Donato, Attilio*

*Roberto, Luca*

# PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE II ~~M~~H

A.S. 2016/17

## GRAMMAIRE

- ARTICOLI PARTITIVI
- I GALLICISMI
- IL PASSÉ COMPOSÉ
- VERBI IN IR
- AGGETTIVI DIMOSTRATIVI
- LE PREPOSIZIONI COMPLEMENTO

## ARGOMENTI

- MA JOURNÉE
- LES MOTS DE L'INFORMATIQUE
- L'UTILISE D'INTERNET
- LES HABITUDES DES FRANÇAIS AUX REPAS
- LES BRASSERIES ET LES BISTROTS
- LA BRIGADE DE CUISINE
- LA MAISON
- UDA : L'EAU

DATA

22-05-2017

L'INSEGNANTE

*Thi leuando*

GLI ALUNNI

*Castelmaro Bramante  
Antonio Morucci  
Eleonora Corcaiso*

# MATEMATICA

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 2H

1. Ripasso delle operazioni in  $\mathbb{Q}$ : percentuali e proporzioni

Problemi

2. Calcolo letterale: definizione di monomio e polinomio

Operazioni con i monomi: somma, prodotto, potenza

Operazioni con i polinomi: somma e prodotto

Prodotti notevoli (cenni)

Divisione di polinomi

Zeri di un polinomio

Regola di Ruffini

3. Equazioni: definizione

Equazioni di primo grado

Disequazioni di primo grado

Equazioni di secondo grado (cenni)

4. Esercizi di simulazione della prova invalsi

5. Piano cartesiano: definizione

Rappresentazione di punti nel piano cartesiano

Punto medio

Distanza tra due punti

Calcolo di perimetro e area di figure nel piano cartesiano

Funzione retta: definizione e rappresentazione

Problemi di scelta (cenni)

Termoli 24.05.2017

Martina Rucara  
Cecilia Molino  
Antonio De Leo

Mrs. Rucara



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**  
**con**

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e  
l'Ambiente**  
**86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
WWW.ipssartermoli.it  
C.F. 91019170702

**CK02PDL01/0**

**Programma svolto**

**di**

**“ Scienza degli alimenti”**

**Docente: Laporta Gaetana**

**Classe II Sez. H**

**ANNO SCOLASTICO 2016/17**



I.P.S.S.A.R -IPSEOA  
Programma svolto di " Scienza degli alimenti "   
Classe II Sez.H  
Anno scolastico 2016/17

Docente Laporta Gaetana

UdA	CONTENUTI
UDA DI RECUPERO <ul style="list-style-type: none"><li>I principi nutritivi</li></ul>	Aspetti chimici, classificazioni, funzioni nutrizionali, fabbisogno giornaliero, sindromi da carenza e eccesso di: glucidi, lipidi, proteine, vitamine, sali minerali e acqua
UDA 2 LA DIGESTIONE E IL METABOLISMO <ul style="list-style-type: none"><li>L'apparato digerente</li><li>Elementi di bioenergetica</li></ul>	L'apparato digerente: anatomia e fisiologia, digestione assorbimento e assimilazione dei principi nutritivi; la bioenergetica la misura dell'energia il metabolismo basale e le sue componenti, le attività fisiche e il fabbisogno energetico totale. Il calcolo del peso teorico I.M.C.
PRINCIPI DI DIETOLOGIA <ul style="list-style-type: none"><li>Dieta e dietologia</li><li>Dietoterapia</li></ul>	Significato di dieta, dietologia, dietetica La dieta nell'età evolutiva, la dieta durante la gravidanza, allattamento, dieta della terza età, la dieta mediterranea, caratteristiche, la piramide alimentare della dieta mediterranea, la dieta vegetariana. Significato di dietoterapia, le malnutrizioni

Termoli,  
Gli alunni

Simone Barzola  
Alessia Angelozzi  
Enrico Ingenui

Il docente

G. Laporta

# I.P.S.E.O.A. DI TERMOLI

CLASSE 2H A.A. 2016/2017

## PROGRAMMA SVOLTO DI ED. FISICA

### PARTE PRATICA:

- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE
- POTENZIAMENTO ORGANICO ATTRAVERSO PRATICHE METODOLOGICHE DI TIPO AEROBICO ED ANAEROBICO (INTERVAL TRAINING ,CIRCUIT TRAINING E MARATON TRAINING)
- POTENZIAMENTO MUSCOLARE TRAMITE ESERCIZI A CORPO LIBERO ED A CARICO NATURALE, PRE-ATLETISMO
- SVILUPPO E CONSOLIDAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE ATTRAVERSO CIRCUITI PRE-ORDINATI
- SVILUPPO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI (FORZA, VELOCITA', RESISTENZA, MOBILITA' ARTICOLARE
- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ALCUNI GIOCHI DI SQUADRA PALLAVOLO, CALCIO A CINQUE , DODGE BALL E BASKET
- FONDAMENTALI DI BASEBALL
- FONDAMENTALI DI RUGBY
- EDUCAZIONE AL RITMO
- TEST DI COOPER, DEI TRENTA METRI E DELLE CAPACITA' COORDINATIVE , COGNITIVO-SPAZIALI ED ELENKOV SEMPLIFICATO.

### PARTE TEORICA:

- EDUCAZIONE ALIMENTARE
- L'APPARATO LOCOMOTORE E CARDIOCIRCOLATORIO
- RUOLO DELL'A.T.P. NELLA CONTRAZIONE MUSCOLARE
- MECCANISMI BIOENERGETICI
- REGOLAMENTO DEI PRINCIPALI SPORT DI SQUADRA

TERMOLI 22-05-2017

Matteo Brazza

Vincenzo Ferraro

Di' Giulio Sorich

DOCENTE  
DOMENICO PELLEGRINO

Domenico Pellegrino

**I.P.S.E.O.A." FEDERICO II DI SVEVIA " TERMOLI**

**Programma svolto classe 2 H**

**a.s. 2016/17**

**Docente: Prof.ssa Maria Del Nobile**

Strutture e funzioni comunicative presentate nelle seguenti unità dei libri di testo: SPEAK YOUR MIND- Vol. 1 ed. Pearson; Unità: 6-7-8-9-10-11-12

TRINITY Grade 5/6

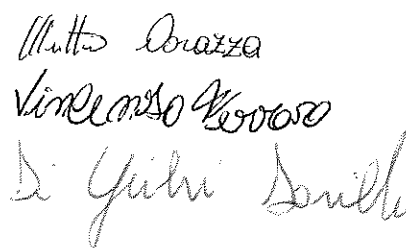
Revision of: Simple present tense  
Present continuous  
Past tense: to be  
Simple past tense: regular and irregular verbs  
Present continuous future intention 'to be going to'  
Giving advice and musts: should vs must  
Comparatives,  
Superlatives  
Reflexive pronouns  
Use of 'since and for'  
Present perfect with just, already, yet, ever, never  
Present perfect vs Past simple with since/for  
Reading comprehensions  
Food lexicon: making a list vegetables, fruit, nuts, fish, meat  
Which food do you like most?  
UDA: Laudato sii – Cocktail ed Ecoturismo

Termoli, 18 Maggio 2017

L'insegnante



Gli alunni



# Programma svolto classe 2H 2016/17

08/06/2017

test d'ingresso

La piccola attrezzatura

La brigata di cucina i capi partita e le loro mansioni 8

organizzazione degli spazi nella sala ristorante e le attrezzature

Chef di partita mansioni, Chef de cuisine

Ricettario verifiche

Frappe e frullati

I fondi di cucina, fondo bianco e fondo bruno, procedimento, il fumetto di pesce, cottura e finitura dei fondi

Zuppe, minestre e minestrone, Le minestre legate

Cocktail di base

I primi piatti, classificazione, minestre brodose, primi piatti asciutti

La piccola attrezzatura di sala l'uso corretto del shaker Boston

Il riso ,varietà di riso ,tempi di cottura, uso

Classificazione degli aperitivi (vini liquorosi )

Metodi di cottura delle uova cotte senza guscio sbattute. Uova strapazzate, omelette, frittata

Preparazione delle uova metodi di cottura, omelette e la cottura corretta delle uova sode

Servizio all'Italiana

Segnaletica e introduzione HACCP

H.A.C.C.P Definizione di base le 5 domande

La farina in cucina

Il bar, attrezzature e macchinari

Mappa concettuale , La sicurezza , comportamenti corretti per evitare incidenti

Sicurezza nell'ambiente di lavoro comportamenti corretti per evitare incidenti

Contaminazione fisica chimica e microbiologica ripasso tipologie di contaminazione

Tipologie di contaminazione in cucina

Igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione

L'importanza dell'igiene personale verifiche

Verifica formativa: il personale/ la brigata di cucina

**Visita azienda** Mocambo torrefazione del caffè latte art, saralfood (fiera enogastronomica ed attrezzature)

Esercitazioni pratiche in laboratori di cucina, Ricettario

timballo di ziti in crosta, ragù alla bolognese, cottura della pasta, mirepoix grassa, pasta brisè, foderare uno stampo.

Crespelle alla Fiorentina, apparecchio di base per crepes, salsa besciamella, farcia Fiorentina , il roux , salsa besciamella, gratinare al forno

Torta semplice, pan di spagna, bagna semplice, crema pasticcera, crema pasticcera al cioccolato decorazione torta, Profiteroles (pasta choux, crema pasticcera chantilly mandorlata, salsa inglese, decorazione e presentazione), Torte salate (ricotta e spinaci, ricotta e Scalora, ai funghi).

I contorni: funghi impanati e fritti, patate al forno pomodori e zucchine ripieni ( pane per gratin semplice composto, e sale profumato), carote glassate

Tortellini con salsa rughetta e grana, la pasta fresca, farcia semplice per tortellini, brodo vegetale salsa rughetta semplice. Confezionamento e presentazione del piatto

La cottura delle uova, alcune preparazioni a base di uova, Le uova cotte senza guscio sbattute

Apparecchio di base per biscotto arrotolato crema pasticcera al cioccolato bagna semplice composizione tronchetto di Natale

La pasta fresca ripiena, salsa besciamella e derivate della besciamella, farcia di ricotta

"il riso" cottura e preparazione di base, mise an place semplice del tagliere e tagli di base crocchette di riso e suppli

Matteo Orzussa

Antonio De Siro

Vincenzo Trovati



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*"Federico di Svevia"*

TERMOLI



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n. 2

Tel. 0875 706582 Fax 0875 706582  
e-mail: [cbrh010005@istruzione.it](mailto:cbrh010005@istruzione.it)  
PEC: [cbrh010005@pec.istruzione.it](mailto:cbrh010005@pec.istruzione.it)  
[www.alberghierotermoli.gov.it](http://www.alberghierotermoli.gov.it)  
C.F. 91019170702

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

**PROGRAMMA SVOLTO**  
di  
**LABORATORIO di SERVIZI di ACCOGLIENZA TURISTICA**  
  
**CLASSE 2 H**

**prof.ssa Pasqualina D'ALESSANDRO**

Libro di testo: **“Hotel Italia Buongiorno!”** – Primo biennio  
(autore F. Giani, Ed. Le Monnier Scuola)

**L'ALBERGO**

Definizione di albergo  
Il tipo di gestione  
I reparti  
Il front office e il back office

**LA COMUNICAZIONE SCRITTA**

Corrispondenza commerciale  
La comunicazione scritta in albergo  
Le forme della comunicazione

**LE FASI DEL CICLO CLIENTE**

Le tariffe alberghiere  
Sistemazione e arrangiamento alberghieri

**La fase ante check-in**

La prenotazione  
La gestione del booking  
Le prenotazioni mediate  
Le agenzie di viaggio e il voucher  
I casi particolari in fase ante

**Le fasi check-in e live-in**

L'accoglienza  
Le registrazioni di check in, obbligatorie e facoltative  
Live in: l'assistenza  
Operazioni di back office  
La contabilità clienti

**Le fasi check-out e post check-out**

La partenza del cliente  
La gestione della cassa  
Il pagamento del conto  
Attività di post check out

GLI ALLIEVI

Di Lucia Francese

De Luca Domenico

Di Livia Lucile

IL DOCENTE

P. Alessandro