



**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.gov.it  
C.F. 91019170702

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE CLASSE 4 E- Servizi di Sala e  
vendita**

**A.S. 2016-2017**

**Docente: Di Paolo Giuseppina**

Libro di testo **WINE AND DINE CLUB** Cibelli-D'Avino, Clitt

**Topics:**

Types of service: Italian, English, Russian or guéridon service, Buffet service

Planning a menu

The menu sequences and menu types.

Nutrition and food science

Nutrients and their functions

Describing a wine; wine and wine tasting, wine knowledge, food and wine matching.

Enogastronomy tour of Italy: Lombardy

Dialogues at the restaurant:

Welcoming guests; Taking orders; serving food; Giving explanations about dishes;

Dealing with customers' complaints

Presenting the bill.

UDA: Wines

TERMOLI, /05/2017

GLI ALLIEVI

Luca Desiato  
Marta Minerva  
Roberto Coppicci

DOCENTE

Giuseppina Di Paolo

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

**TERMOLI**

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE**

CLASSE IV SEZ. E

A.S. 2016/2017

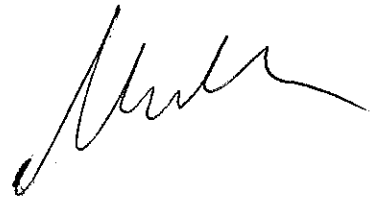
**PARTE PRATICA**

- ESERCIZI DI PREATLETICA GENERALE: corsa, corsa veloce e di resistenza
- ESERCIZI A CORPO LIBERO
- ESERCIZI DI COORDINAZIONE DINAMICO-GENERALE
- ESERCIZI DI COORDINAZIONE OCULO-MANUALE E PODALICA
- ESERCIZI DI MOBILITA' ARTICOLARE
- ESERCIZI DI STRETCHING
- ESERCIZI DI POTENZIAMENTO GENERALE
- ESERCIZI DI DEFATICAMENTO
- ATTIVITA' SPORTIVA
- FONDAMENTALI DI BASE E PARTITE DI PALLACANESTRO
- FONDAMENTALI DI BASE E PARTITE DI PALLAVOLO
- FONDAMENTALI DI BASE E PARTITE DI CALCETTO
- FONDAMENTALI DI BADMINTON
- PALLAPUGNO
- SALTI CON LA FUNICELLA
- INCONTRO CON GLI ARCIERI
- WALKING

GLI ALUNNI

*Capricci Roberto  
Di Paolo Marika  
De Nuccio Laura*

IL DOCENTE



Il docente



**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](mailto:cbrh010005@istruzione.it)  
[WWW.ipssartermoli.it](http://WWW.ipssartermoli.it)  
C.F. 91019170702

**CK02PDL01/0**

**Programma di**

**“Scienza e Cultura dell'Alimentazione”  
Enogastronomia settore-sala e vendita**

**Classe IV Sez E**

**ANNO SCOLASTICO 2016/17**

**I.P.S.E.O.A “Federico di Svevia” - TERMOLI**  
**Programma di " Scienza e Cultura dell’Alimentazione”**  
**Classe 4E sala e vendita**  
**Anno scolastico 2016/2017**  
**Prof ssa FRATIANNI ALESSANDRA**

<p><b>MODULO 1</b></p> <p><b>Elementi di chimica e biologia della cellula</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Biologia della cellula</b></li> <li>• <b>Apparato digerente</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La cellula</u>: struttura cellulare, principali funzioni della cellula, cellula eucariota e procariota, cellula animale e vegetale, organuli cellulari.</li> <li>• <u>Aspetti anatomici e fisiologici dell’apparato digerente</u>: generalità, bocca, lingua, denti, ghiandole salivari, faringe, esofago, stomaco, intestino tenue, intestino crasso, pancreas, fegato.</li> <li>• <u>Digestione ed assorbimento dei principi nutritivi</u>.</li> </ul>
<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>I principi nutritivi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>I glucidi</u>: aspetti chimici, la funzione dei glucidi, classificazione dei glucidi e fonti, digestione e assorbimento dei glucidi, cenni sul metabolismo dei glucidi, il fabbisogno glucidico. Riconoscimento qualitativo dei glucidi e dell’amido al microscopio.</li> <li>• <u>I protidi</u>: aspetti chimici, la funzione dei protidi, la struttura della proteine e la denaturazione proteica. Il valore biologico delle proteine. Digestione e assorbimento dei protidi, cenni sul metabolismo dei protidi. Il fabbisogno proteico.</li> <li>• <u>I lipidi</u>: aspetti chimici, la funzione dei lipidi, i principali lipidi: trigliceridi e colesterolo, il trasporto del colesterolo nel sangue: LDL e HDL. Digestione e assorbimento dei lipidi, cenni sul metabolismo dei lipidi, il fabbisogno lipidico. L’aterosclerosi.</li> </ul>

**Modulo 3**

**La cottura degli alimenti**

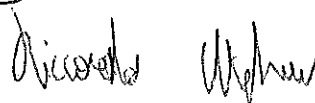
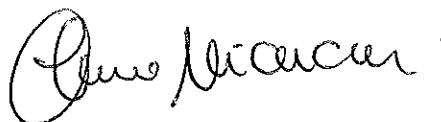
"La cottura degli alimenti": effetti positivi e negativi della cottura,effetti della cottura sui glucidi, sui lipidi, su vitamine e sali minerali.

Termoli, 17-05-2017

Il Docente



Gli Alunni





**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*

**86039 Termoli**

**Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2**

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

## PROGRAMMA SVOLTO

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**-SETTORE SALA E VENDITA-**

**CLASSE IV SEZ. E -SALA E VENDITA-**

**A/S 2016/2017**

**I.T.P AZZARONE ANTONIO**

## **1- IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI E DEI FORMAGGI E DELLE INSALATE**

### **IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI**

- Le tipologie di antipasti (Freddi, caldi, magri e grassi)
- Antipasti classici particolari (antipasti di lusso: Salmone affumicato, caviale, foie gras, ostriche e aragosta)

### **IL SERVIZIO DEI FORMAGGI**

- La classificazione dei formaggi
- Il taglio e il servizio dei formaggi
- Abbinamento formaggi – vini. Abbinamento formaggio- frutta e miele)

### **IL SERVIZIO DEI SALUMI**

- La classificazione dei salumi
- La porzionatura e il servizio

### **SERVIZIO DELLE INSALATE**

- La classificazione delle insalate (semplici, miste e composte)
- Il servizio delle insalate (al carrello, a buffet, ecc.)
- Le salse di accompagnamento (Vinaigrette, Citronette, Mimosa, ecc.)

## **2- ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA**

### **SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI**

- I prodotti ittici
- La filettatura del pesce (filettatura dell'orata)
- La trinciatura dei crostacei, la trinciatura dell'astice e aragosta (solo teorico),

### **LA TRINCIATURA DELLA CARNE**

- Trinciare il pollame.
- Il Taglio del pollo.

### **LA CUCINA DI SALA**

- Cucinare in sala
- L'attrezzatura (lampada a gas e padella flambè), manutenzione e utilizzo.
- Le tecniche di cottura alla lampada (tecniche per la preparazione dei primi piatti e dessert e tecniche per la preparazione dei secondi piatti)
- Preparazione di alcuni piatti alla lampada:
- Pesche flambè

- Pere del Buongustaio
- Rigatoni H. de la Ville
- Spaghetti al profumo dell'Adriatico.
- Suprema di pollo Voronoff
- Mise en place del tavolo di servizio per preparazioni flambè

### **3- I VINI**

#### **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA**

- Il vino e l'enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e sistemi di vinificazione
- La cantina
- I vini passiti (sistema naturale o artificiale) i vini muffati e i vini ice wine.

#### **LA NORMATIVA DEL SETTORE**

- Normativa nazionale e internazionale
- L'etichetta

#### **IL SERVIZIO DEL VINO**

- L'attrezzatura del servizio del vino
- Apertura della bottiglia
- Il servizio a tavola
- Servizio di alcuni vini durante le esercitazioni di sala

#### **LA SOMMELLERIE**

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino
- L'esame visiva, olfattiva e gusto-olfattivo
- Degustazione di alcuni vini con scheda AIS e scheda ASPI
- Le sensazioni finali

#### **CHAMPAGNE E SPUMANTE**

- La produzione degli Champagne
- La produzione dei spumanti
- La classificazione dei vini spumanti
- Il servizio spumante e Champagne



#### **4- LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO**

##### **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA**

- Le caratteristiche della produzione italiana
- La produzione regionale (i vini e i vitigni più conosciuti in Italia)

##### **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA**

- La vitivinicoltura in Francia
- La vitivinicoltura in Spagna

##### **L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO**

- I principi di abbinamento
- La scheda grafica di abbinamento
- La successione dei vini a tavola

#### **5- LA BIRRA**

##### **LA PRODUZIONE DELLA BIRRA**

- La birra
- Le fasi di produzione
- La classificazione delle birre in Italia
- Il servizio della birra. La spillatura della birra alla tedesca e servizio.

#### **6- I SUPERALCOLICI**

##### **LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI**

- I distillati
- Il ciclo di produzione (distillazione continua e discontinua), preparazione di un distillato di vino in laboratorio di scienze.

##### **LA CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO DEI DISTILLATI**

- Classificazione dei distillati. I distillati di vino, di cereali, di piante e di frutta.
- Il Gin. Open bar: Cocktail negroni sbagliato. Preparazione tartine e crostini.
- Il Cognac. Open bar: Champagne cocktail e preparazione tartine.
- Il Rum. Open bar: Mary Pickford. Preparazione tartine.
- La Vodka. Open bar: Sex on the beach e Cosmopolitan.
- Tequila. Open bar: Tequila Sunrise.

## **I LIQUORI E LE CREMA**

- La classificazione dei liquori
- Differenza tra liquori e creme

## **LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE**

- Le linee guida per la creazione di un cocktail (base alcolica, personalità e tonalità).
- Le tecniche di preparazione (shake and strain, stir and strain, muddle e build)
- Le decorazioni e le guarnizioni (guarnizioni a base di frutta e bordatura)
- La realizzazione di cocktail inediti e internazionali (cocktail inediti; Liberty, Marco's, Tropical Kiwi, cocktail IBA: Americano, Negroni e variante (Negroni sbagliato) Dry Martini, White Lady, Spritz Veneziano, Kamikaze, Cosmopolitan, Alexander e Alexandra, Grasshopper, Black Russian, Aviation cocktail.

## **7- CATERING E BANQUETING**

### **IL CATERING E IL BANQUETING**

- L'attività di Catering e di Banqueting
- Gli operatori
- Le tipologie di eventi
- L'attrezzatura speciale per la realizzazione del Catering e Banqueting

### **PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE**

- La pianificazione del lavoro (check list e job description)
- La preparazione della sala (durante l'anno scolastico sono stati svolti diversi banchetti e servizi a buffet).
- Il buffet (Preparazione buffet, per servizio light lunch e coffee break).
- Mise en place dei tavoli e gli addobbi. Disposizione dei tavoli per servizio banchetto (a I, a T, a L, a Ferro di cavallo, Imperiale, ecc.)

8- UDA

**CORSO ASPI, ASPIRANTE SOMMELIER "MASTRO COPPIERE".**

**TERMOLI, 18 MAGGIO 2017**

**L'INSEGNANTE**

L. Azzarone

**GLI ALUNNI**

Jeane Noemi  
Di Paolo Mazilli  
La Nigro L. Cerami

# PROGRAMMA DI FRANCESE

## CLASSE IV E

A.S. 2016/2017

### ARGOMENTI INERENTI ALL'INDIRIZZO SALA E VENDITA

- LE MÉTIER SERVEUR/SE
- LES PÂTES ET LES CÉRÉALES
- LES LÉGUMES
- RECETTES DU NORD DE L'ITALIE : LE TORTELLINO
- LES ASSAISONEMENTS
- QUE MANGE-T-ON EN FRANCE ?
- QUE MANGE-T-ON EN ITALIE ?
- LES REPAS DES ITALIENS
- LES FÊTES DES ITALIENS
- LES POUILLES
- LES RECETTES DE NOËL
- LES DESSERTS ET LES FRUITS
- LES FROMAGES
- LES BOISSONS DANGEREUSES
- VINS ET CUISINE
- ORGANISER UN BANQUET ET UN HAPPY HOUR
- LE SOMMELIER
- LES MANIFESTATIONS PROFESSIONNELLES

### ARGOMENTI DI GRAMMATICA

- L'IMPERFETTO
- IL PASSÉ COMPOSÉ
- I VERBI : BOIRE ET MANGER
- I VERBI IN IR
- I GALLICISMI
- I PRONOMI RELATIVI : QUI, QUE, DONT, OÙ
- L'IMPERATIVO AFFERMATIVO E NEGATIVO

DATA

L'INSEGNANTE

*St. leouards*

GLI ALUNNI

*Francesca Rossi*  
*Francesca Rossi*



## PROGRAMMA SVOLTO

*CLASSE 4<sup>E</sup>*

*ANNO SCOLASTICO: 2016/17*

*MATERIA: MATEMATICA E INFORMATICA Docente: Prof. Carmine PIRONE*

### *MODULO 1 – PREREQUISITI*

- U.D.1: "Equazioni di II° grado e significato geometrico"
- U.D.2: "Diseguazioni di II° grado e di grado superiore al secondo"
- U.D.3: "Sistemi di disequazioni"
- U.D.4: "Geometria analitica: la retta"
- U.D.5: "Recupero"

### *MODULO 2 – LA PARABOLA*

- U.D.1: "La parabola – definizione, proprietà, equazione"
- U.D.2: "Punti e rette caratteristiche – grafico approssimato"
- U.D.3: "Intersezione retta-parabola – rette tangenti"
- U.D.4: "Problemi di massimo e minimo"
- U.D.5: "Recupero"

### *MODULO 3 – LA CIRCONFERENZA*

- U.D.1: "La circonferenza – definizione, proprietà"
- U.D.2: "Equazione esplicita ed equazione implicita"
- U.D.3: "Intersezione retta-circonferenza – rette tangenti"

*MODULO 4 – ESPONENZIALI*

U.D.1: "Potenze con esponente reale: precisazioni, proprietà"

U.D.2: "La funzione esponenziale"

U.D.3: "Grafici di funzioni esponenziali"

U.D.4: "Equazioni esponenziali"

U.D. 5: "Recupero"

*MODULO 5 – LOGARITMI*

U.D.1: "Definizione e proprietà"

U.D.2: "Cambiamento di base, uso della calcolatrice"

U.D.3: "La funzione logaritmica"

U.D.4: "Equazioni logaritmiche", cenni.

Termoli, 18-05-2017

Il Docente

Prof. Carmine PIRONE

Gli alunni

Desiato Daniele

Caporicci Roberta

Di Paolo Martina

## Programma di italiano

Classe IV E a. s. 2016/2017

1. **ILLUMINISMO:** in Francia e in Italia

- Definizione
- La cultura dell'illuminismo
- Montesquieu
- Voltaire
- Rousseau
- Cesare Beccaria " DEI DELITTI E DELLE PENE"

2. **GIUSEPPE PARINI:** vita, pensiero e opere

- La caduta
- Il giorno
- La vergine cuccia

3. **IL TEATRO:** Carlo Goldoni vita, pensiero e opere

- Riforma del teatro
- La Locandiera : (gli innamorati e il misogeno, il monologo di Mirandolina)
- Il Romanzo : (le riflessioni del naufrago di Daniel Defoe)
- Jonathan Swift , Gigante o Lillipuziano?

4. **NEOCLASSICISMO:** Ugo Foscolo vita, pensiero e opere

- Ultime lettere di Jacopo Ortis ("Il Sacrificio della patria nostra è consumato")
- Alla sera
- In morte del fratello Giovanni
- A Zacinto

5. **ROMANTICISMO**

Giacomo Leopardi: vita , pensiero e opere

- A Silvia
- Il sabato del villaggio
- Il passero solitario
- L'infinito

Alessandro Manzoni: vita, pensiero e opere

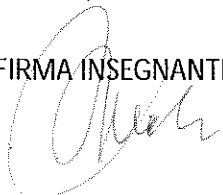
- I Promessi sposi (Don Abbondio)

**INCONTRO CON L'AUTORE**

- Carlo Greppi: " NON RESTARE INDIETRO"

Termoli, 18/05/2017

FIRMA INSEGNANTE



FIRMA ALUNNI

COPPINI ROBERTA  
BESATO ANITA  
DEMES FABIO

## Programma di storia

Classe IV E a. s. 2016/2017

### IL 700:

1. LA RIVOLUZIONE AMERICANA
2. LA PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
3. LA RIVOLUZIONE FRANCESE

### L'800:

1. NAPOLEONE
2. IL RIORGIMENTO
3. LA RESTURAZIONE E I MOTI LIBERALI
4. IL 1848 E LA PRIMA GUERRA D'INDIPENDENZA
5. LA SECONDA GUERRA D'INDIPENDENZA
6. L'UNITA' D'ITALIA E DI GERMANIA

Termoli, 18/05/2017

FIRMA INSEGNANTE



FIRMA ALUNNI

Capricci Roberta  
Besieto Aureo  
D'Erres Fabia



# PROGRAMMA SVOLTO DI ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

Prof. Stefano Troilo

CLASSE 4 E

- Agricoltura biologica, mercato europeo dei prodotti biologici, agricoltura biologica in Italia.
- La filiera corta, canale corto, vendita diretta e km "0".
- Allergie e intolleranze alimentari, dieta per allergia e intolleranza.
- Allergie alle proteine delle uova e dieta, allergia al latte e dieta, allergia ai legumi e dieta, allergia alle arachidi, frutta con guscio e dieta, allergia alla soia, intolleranza al glutine, favismo, fenilchetonuria, aumento delle allergie e intolleranze, come vivere con una allergia alimentare, test diagnostici.
- La ristorazione collettiva.
- Le principali forme di ristorazione sociale.
- La ristorazione collettiva commerciale.
- Le contaminazioni alimentari.
- Le principali malattie a carattere alimentare.
- Le modalità di conservazione e preparazione degli alimenti atte a prevenire il rischio di contaminazione.
- I principi generali di igiene della persona, ambienti ed attrezzature.
- I prodotti per la pulizia e sanificazione in ambiente ristorativo.
- L'h.a.c.c.p.
- Le disposizioni di legge riguardanti la sicurezza e salute sul posto di lavoro.
- Gli adempimenti che le normative vigenti impongono alle aziende.
- Quali sono i doveri che le normative prescrivono per i lavoratori .
- La prevenzione antinfortunistica
- Le malattie professionali .
- Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari.
- I prodotti a marchio.
- Gli O.G.M.

GLI ALUNNI:

Copricci Roberta  
Bisio Anna  
Di Paolo Marco

PROF. Stefano Troilo

IPSEOA TERMOLI A.S. 2016/2017  
PROGRAMMA D'INSEGNAMENTO  
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA  
Classe IV E

**MODULO: Patrimonio, reddito e risultati di gestione**

**La gestione aziendale**

- Le operazioni di gestione

**Gli aspetti della gestione**

- L'equilibrio della gestione aziendale

**Il patrimonio aziendale: concetti generali**

- Il fabbisogno finanziario
- La situazione patrimoniale

**Il reddito d'esercizio**

- Il conto economico

**L'aspetto qualitativo del patrimonio**

- La descrizione e la classificazione degli investimenti
- La descrizione e la classificazione dei finanziamenti
- L'autofinanziamento

**L'aspetto qualitativo del patrimonio**

**La valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali ed immateriali**

- Il criterio del costo storico

**La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino**

- I crediti
- Le rimanenze di magazzino

**L'inventario**

- L'obbligo d'inventario
- Le fasi dell'inventario

**L'inventario delle imprese di ristorazione**

- Le immobilizzazioni
- L'attivo circolante
- Le passività
- Il patrimonio netto

**La determinazione del reddito d'esercizio e la competenza economica**

- L'analisi delle operazioni aziendali
- L'aspetto economico e l'aspetto finanziario
- La competenza economica dei costi e dei ricavi
- Le operazioni di rettifica
- Le operazioni di completamento

**Le rimanenze di magazzino e i ratei**

- Le rimanenze di magazzino (operazioni di rettifica)
- I ratei attivi e passivi

**I risconti attivi e passivi**

- Le operazioni di rettifica
- I costi e i ricavi sospesi: risconti attivi e passivi

**MODULO: L'analisi dei costi e dei ricavi**

**L'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali**

- Introduzione
- La contabilità analitica
- Come massimizzare il profitto

**I costi fissi**

- Come contenere i costi fissi

**I costi variabili e semivariabili**

- La proporzionalità dei costi variabili

**Il costo totale e il costo medio unitario**

**Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario**

**I centri di costo, i costi speciali e comuni, i ricavi**

- I centri di costo
- Costi speciali e costi comuni
- I ricavi nelle imprese di ristorazione

**Le configurazioni di costo**

**La ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla**

- I criteri di attribuzione
- I metodi di ripartizione dei costi comuni

**La determinazione del prezzo**

- Il metodo della scheda di prodotto

**Il food & beverage cost**

- Il food cost
- Il beverage cost

**Il break-even point**

**MODULO: La contabilità**

**Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali:**

- Il sistema informativo
- Le operazioni di gestione interna ed esterna
- La contabilità aziendale

**La contabilità generale (CO.GE)**

- Com'è composto il conto

**I libri contabili obbligatori**

- Gli obblighi contabili
- La normativa civilistica
- Le leggi sul lavoro
- La normativa fiscale

**I conti finanziari e i conti economici**

**Il piano dei conti**

- Il piano dei conti di una impresa di ristorazione

**La rilevazione nella contabilità generale**

- La partita doppia

**MODULO: il bilancio di esercizio e le imposte**

**I principali tributi dell'ordinamento fiscale italiano**

- I tributi

**L'IRPEF**

- Come si calcola l'irpef

**L'IRES e l'IRAP**

- L'IRES
- L'IRAP

**Le modalità e i termini di presentazione delle dichiarazioni dei redditi e dell'IRAP**

- La dichiarazione dei redditi
- Le modalità e i termini di presentazione
- Gli acconti e il saldo
- Le modalità e i termini della dichiarazione IRAP

**L'IVA: aspetti generali**

- Le caratteristiche dell'IVA e le aliquote
- La liquidazione IVA
- La dichiarazione annuale

**L'analisi di bilancio: aspetti generali**

- Aspetti generali
- Riclassificazione dello SP

TERMOLI LI, 17/05/2017  
L'INSEGNANTE Michele PERROTTA

Gli alunni

D'Esterre Federico  
Di Paolo Merika  
Caporica Roberto