

PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE 3^a SB PA
PROF.SSA CINZIA MAINI
A.S. 2021/2022

MODULO 1. L'EUROPA FEUDALE.

I secoli IX e X. Le incursioni di Saraceni, Normanni e Ungari. La morte di Carlo Magno. Diritto di eredità per i feudi maggiori. Crollo dell'Impero carolingio. Diritto di ereditarietà di tutti i feudi. Invenzioni e innovazioni: il mulino.

MODULO 2. LO SCONTRO TRA PAPATO E IMPERO.

La lotta per le investiture. La fondazione del monastero di Cluny. Incoronazione di Ottone I di Sassonia. Nascita del Sacro Romano Impero Germanico. La corona imperiale e la dinastia di Franconia. Il Concilio Laterano e l'inizio della lotta per le investiture. Papa Gregorio VII e il Dictatus Papae. Il Concordato di Worms e la fine della lotta per le investiture.

MODULO 3. LE MONARCHIE FEUDALI.

La dinastia dei Capetingi in Francia. L'accordo di Melfi e l'estensione del potere normanno nell'Italia meridionale. I Normanni conquistano l'Inghilterra. La dinastia dei Plantageneti si impone in Inghilterra. Gli Stati Cristiani Iberici sconfiggono gli eserciti arabi. La Battaglia di Bouvines. La perdita dei territori inglesi. Il consolidamento del potere Svevo. La Magna Charta Libertatum.

MODULO 4. L'IMPERO BIZANTINO, L'ISLAM E LE CROCIATE.

Lo scisma d'Oriente. I turchi Selgiuchidi conquistano Gerusalemme. Il Concilio di Clermont-Ferrand. Papa Urbano II bandisce la prima crociata della storia. La riconquista di Gerusalemme. L'Impero latino d'Oriente. La fine delle Crociate.

MODULO 5. TRASFORMAZIONE E CRESCITA DELL'EUROPA.

Affermazione delle città marinare italiane. L'importante incremento demografico. L'espansione agricola, la ripresa economica e lo sviluppo urbano. La nascita della Lega anseatica. La Battaglia della Meloria tra Pisa e Genova. Genova e Venezia dominano i traffici nel Mediterraneo.

MODULO 6. IL MOVIMENTO COMUNALE.

XI secolo e l'inizio dell'età comunale in Italia. L'Imperatore Federico I di Svevia detto il Barbarossa. Il Barbarossa e i Comuni del Nord Italia. La dieta di Roncaglia. La resistenza dei Comuni Italiani. La Battaglia di Legnano. La sconfitta del Barbarossa. La Pace di Costanza e il riconoscimento dell'autonomia comunale in Italia.

MODULO 7. CULTURA E SOCIETÀ NEL MEDIOEVO.

XI e la diffusione dell'istruzione tra i laici. La scuola e la nascita delle Università. La nascita dell'Università di Bologna per lo studio del Diritto. La scuola medica salernitana. L'Università di Parigi e gli studi di Teologia. La Famiglia nella società medievale. L'emarginazione della donna. Il matrimonio.

MODULO 8. XIII SECOLO E IL CONSOLIDAMENTO DELLE MONARCHIE EUROPEE.

Il Regno di Francia dopo la Battaglia di Bouvines. Il Rafforzamento degli Stati Monarchici. I re taumaturghi. Il Regno d'Inghilterra dopo la Magna Charta Libertatum. La creazione del Parlamento e della Camera dei Lord. La Camera dei Comuni. I Regni della Penisola Iberica. Il Regno Svevo-Normanno in Sicilia. La creazione del Regno delle Due Sicilie. La pace di Caltabellotta tra Angioini e Aragonesi.

MODULO 9. LO STATO DELLA CHIESA E LE CITTÀ STATO DELL'ITALIA COMUNALE.

Papa Innocenzo III e il suo pontificato. L'accentramento religioso e politico. La nascita del Tribunale dell'Inquisizione. Il riconoscimento dei nuovi Ordini Religiosi Francescani e Domenicani. Francesco d'Assisi e Domenico di Guzmán. Bonifacio VIII e il Giubileo. Il re di Francia Filippo il Bello e la bolla di scomunica Unam Sanctam. Lo schiaccio di Anagni. La cattività Avignonese. La Repubblica Romana di Cola di Rienzo. I nuovi assetti dei Comuni Italiani. Il Comune nobiliare di Milano dai Torriani ai Visconti. Il Comune borghese di Firenze. La Compagnia dei Bardi e il Fiorino d'Oro.

MODULO 10. TRA MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA.

La crisi del Trecento. Le carestie e le catastrofi naturali del tempo. La Peste Nera del 1348. Le conseguenze della peste. Le rivolte contadine e operaie in Francia. La rivolta urbana in Italia. La rivolta civile nelle Fiandre. La rivolta contadina e operaia in Inghilterra.

MODULO 11. L'INVENZIONE DEGLI STATI NAZIONALI.

La Nazione come costruzione culturale. La nascita della Confederazione svizzera. Guglielmo Tell. La nascita del regno di Spagna. Isabella di Castiglia e Ferdinando d'Aragona. Cristoforo Colombo e la scoperta dell'America. L'Inquisizione contro Moriscos ed Eretici. L'inizio della Guerra dei cent'anni tra Francia e Inghilterra. La Guerra delle due Rose: York e Lancaster.

MODULO 12. GLI STATI REGIONALI E LE GUERRE DI CONQUISTA IN ITALIA.

Signorie e principati in Italia fra il Trecento e il Quattrocento. Il Ducato di Milano e la Repubblica di Venezia. La Guerra di Chioggia tra Genova e Venezia. La Battaglia di Maclodio, tra Milano e Venezia. Francesco Bussone: il conte di Carmagnola.

(Collegamento con le due Tragedie di A. Manzoni). Il doge di Venezia Francesco Foscari. La Signoria di Firenze. I Medici da Cosimo il Vecchio a Lorenzo il Magnifico. La Pace di Lodi e la sospensione delle guerriglie di espansione territoriale tra i cinque maggiori Stati Italiani. La congiura dei Pazzi. Lo Stato Pontificio e lo scisma d'Occidente tra il 1378 e il 1417. Papa Martino V. L'Italia Meridionale dagli Angioini agli Aragonesi. La crisi dinastica degli Sforza. Ludovico il Moro e la richiesta di intervento al re di Francia Carlo VIII. La conquista dell'Italia con il gesso. Le conseguenze della discesa di Carlo VIII.

Viareggio, 07 giugno 2022

L'Insegnante

PROGRAMMA DI ITALIANO
CLASSE 3^a SB PA
PROF.SSA CINZIA MAINI
A.S. 2021/2022

ANTOLOGIA DELLA DIVINA COMMEDIA

Il viaggio nell'oltretomba, le fonti e le novità di Dante. Una settimana di cammino nel mondo dei morti. La struttura della Commedia. Tre cantiche, cento canti e 14223 endecasillabi. Il simbolismo e le simmetrie del libro.

La struttura dell'Inferno: Cerchi, Gironi e Bolge. Il Pozzo dei Giganti.

Canto I, vv. 1-136;

Canto III, vv. 1-136;

Canto IV, vv. 1-120;

Canto V, vv. 73-139;

Canto XXVI, vv. 76-142;

Canto XXXIII, vv. 1-90;

Video Rai Scuola, dedicato al Settecentenario della Morte del Poeta, Inferno.

La struttura del Purgatorio: l'Antipurgatorio, la Spiaggia, La Porta e le sette Cornici del Purgatorio;

Canto I, vv. 1-136;

Canto XXX, vv. 85-145;

La struttura del Paradiso: I nove cieli e l'Empireo;

Canto III, vv.10-108;

Canto XXXIII, vv. 1-48;

LETTERATURA

MODULO 1. IL MEDIOEVO LATINO V-XI SECOLO

Il contesto. Società e cultura. L'evoluzione delle strutture politiche, economiche e sociali. Mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico. Storia della lingua e fenomeni letterari. L'idea della letteratura e le forme letterarie. La lingua: latino e volgare.

MODULO 2. L'ETA' CORTESE

Il contesto. Società e cultura. L'amor cortese. Le tendenze generali della produzione letteraria e i generi principali. I generi minori. Le forme della letteratura. Le canzoni di gesta. L'epica francese e la Chanson de Roland. Il romanzo cortese-cavalleresco. **Chrétien de Troyes.** La lirica provenzale.

MODULO 3. L'ETA' COMUNALE IN ITALIA

L'evoluzione delle strutture politiche e sociali. Caratteristiche e generi della letteratura italiana in età comunale. La letteratura religiosa. La poesia allegorica. Libri di viaggio, cronache e libri dei mercanti.

MODULO 4. LA LETTERATURA RELIGIOSA NELL'ETA' COMUNALE

La Chiesa e i movimenti ereticali. Gli ordini mendicanti. I Francescani e la letteratura. Il Cantico di Frate Sole e i Fioretti di San Francesco.

Biografia di Francesco d'Assisi.

Opera: Cantico di Frate Sole. Analisi, parafrasi, competenze.

Biografia di Iacopone da Todi.

Opera: Donna de Paradiso. Analisi, parafrasi, competenze.

MODULO 5. LA POESIA NELL'ETA' COMUNALE

Lingua, generi letterari e diffusione della lirica. La scuola siciliana.

Biografia di Iacopo da Lentini. Il sonetto.

Opera: Io m'agio posto in core a Dio servire. Analisi, parafrasi, competenze.

Il dolce stil novo. La corte ideale e il binomio amore e gentilezza. Origini dell'espressione "dolce stil novo". I protagonisti dello stilnovismo.

Biografia di Guido Guinizelli.

Opera: Al cor gentile rempaira sempre amore. Analisi, parafrasi, competenze.

Io voglio del ver la mia donna laudare. Analisi, parafrasi, competenze.

Biografia di Guido Cavalcanti.

Opera: Chi è questa che vèn, ch'ogn'om la mira.

Biografia di Dante Alighieri.

La Commedia. La genesi politico religiosa del poema. Visione medievale e pre-umanesimo di Dante. Allegoria della Commedia. Il pluralismo dantesco. La pluralità dei generi.

Opera: vedi corso monografico.

Biografia di Francesco Petrarca. Petrarca come nuova figura di intellettuale.

Opera: De Secretis conflictibus carnarum. Analisi, parafrasi, competenze.

Una malattia interiore: l'accidia.

Opera: Canzoniere. L'amore per Laura. La figura di Laura. Il paesaggio e le situazioni della vicenda amorosa. Il dissidio petrarchesco. Il superamento dei conflitti nella forma.

Dal Canzoniere:

Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono. Analisi, parafrasi, competenze.

Interpretazione critica del Prof. Marco Santagata.

Era il giorno ch'al sol si scoloraro. Analisi, parafrasi, competenze.

Solo et pensoso i più deserti campi. Analisi, parafrasi, competenze.

Erano i capei d'oro e l'aura sparsi. Analisi, parafrasi, competenze.

Chiare, fresche e dolci acque. Analisi, parafrasi, competenze.

Pace non trovo e non ho da far guerra. Analisi, parafrasi, competenze.
La vita fugge, e non s'arresta un'ora.

Biografia di Giovanni Boccaccio.

Opera: Decameron. La struttura dell'opera. Il Proemio, le dichiarazioni delle intenzioni dell'autore e il pubblico. Le forze che muovono il mondo del Decameron. La Fortuna e l'Amore. La molteplicità del reale nel Decameron. L'autonomia della dimensione terrena. Il genere della novella.

Dal Decameron:

Introduzione. La peste. Analisi, parafrasi, competenze.

Melchisedech giudeo, I, 3. Analisi, parafrasi, competenze.

Lisabetta da Messina, IV, 5. Analisi, parafrasi, competenze.

Federigo degli Alberighi, V, 9. Analisi, parafrasi, competenze.

Chichibio cuoco, VI, 4. Analisi, parafrasi, competenze.

Guido Cavalcanti, VI, 9. Analisi, parafrasi, competenze.

MODULO 6. LABORATORIO DI SCRITTURA

Il testo breve. Identificazione di un testo breve. Caratteristiche principali. L'idea centrale. La frase chiave. Come scrivere un testo breve. Esercizi.

Il Testo Narrativo. Identificazione di un testo narrativo. Caratteristiche principali. L'idea centrale. La frase chiave. Come scrivere un testo narrativo. Esercizi.

Il Testo Descrittivo. Identificazione di un testo descrittivo. Caratteristiche principali. L'idea centrale. La frase chiave. Come scrivere un testo descrittivo. Esercizi.

Il Testo Espositivo. Identificazione di un testo espositivo. Caratteristiche principali. L'idea centrale. La frase chiave. Come scrivere un testo espositivo. Esercizi.

Il Testo Argomentativo. Identificazione di un testo argomentativo. Caratteristiche principali. Come scrivere un testo argomentativo. Esercizi.

Il Testo Argomentativo Complesso. Introduzione. Tesi. Antitesi. Confutazione dell'Antitesi. Conclusione. Identificazione di un testo Argomentativo complesso. Caratteristiche principali. Come sviluppare un testo Argomentativo complesso. Esercizi.

Il Riassunto. Quali operazioni compiere per scrivere un riassunto.

Il Testo complesso o Tema. Il carattere narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo del Tema complesso. Esercizi.

Viareggio, 10. giugno 2022

L'Insegnante

ISI MARCONI VIAREGGIO

Programma svolto 3PASB 2021-22

Prof. Carnicelli America Fanny

MODULO 1: LA CARNE: I tessuti della carne, la macellazione, le frattaglie, Vari tipi di carne, le caratteristiche nutritive, la cottura, la conservazione, prodotti di salumeria.

MODULO 2. IL LATTE Aspetti generali, i microrganismi del latte, valore nutritivo, ciclo produttivo, tipi di latte in commercio, lattici fermentati, lo yogurt

IL FORMAGGIO. :Aspetti generali La produzione del formaggio, difetti ed alterazioni Classificazione del formaggio, e conservazione del formaggio

MODULO 4:OLI E GRASSI.

Generalità sull'olio di oliva e dall'olivo all'olio classificazione e difetti dell'olio di oliva, valore nutritivo, principali olii di semi, margarina, burro, burro chiarificato.

Altri grassi di origine animale.

Conservazione e cottura di materie grasse

MODULO 5 LE BEVANDE NERVINE.

Caffè, tè, cacao

MODULO 6 BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE

La birra

Il vino: la vendemmia, preparazione del mosto, fermentazione del mosto, vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, le cure del vino, la stabilizzazione, conservazione e imbottigliamento, alterazioni.

Gli spumanti.

MODULO7.BEVANDE ALCOLICHE DISTILLATE E LIQUOROSE

Le bevande superalcoliche e la salute ,le acquaviti,(cerealicole ,prodotte da piante, da frutta e le bevande alcoliche liquorose.

L'insegnante: Carnicelli America Fanny.

I.S.I. "G.MARCONI"

PROGRAMMA DI MATEMATICA- CLASSE 3°SB-PA

A.S. 2021-2022

RIPASSO DELLE EQUAZIONI e DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO:

- Risoluzione di equazioni di 1° grado intere e fratte.
- Disequazioni di 1° grado intere.
- Prodotti notevoli
- Sistemi di equazioni lineari. Metodo di sostituzione.

IL PIANO CARTESIANO:

- Rappresentazione di punti sul piano cartesiano
- Formula per il calcolo della distanza tra due punti allineati e non.
- Coordinate del punto medio di un segmento.
- Risoluzione di semplici problemi con l'ausilio di queste formule.

LA RETTA SUL PIANO CARTESIANO

- Coordinate ortogonali nel piano.
- La retta e sua rappresentazione sul piano cartesiano: equazioni degli assi cartesiani, equazione di una retta passante per l'origine, equazione implicita ed esplicita di una generica retta, appartenenza di un punto ad una retta, significato di "m" e "q".
- Rette parallele agli assi delle ascisse e delle ordinate.
- Rappresentazione grafica.
- Equazione della retta per un punto conoscendo il coefficiente angolare.
- Equazione della retta per due punti assegnati.
- Condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette.
- Risoluzioni di semplici problemi.

LA PARABOLA SUL PIANO CARTESIANO

- Equazione della parabola, sua rappresentazione grafica e proprietà.
- Significato dei coefficienti a,b,c.
- Coordinate del vertice, del fuoco, equazione dell'asse.

EQUAZIONI DI 2° GRADO

- Equazioni complete.
- Formula risolutiva di un'equazione completa di 2° grado.
- I tre casi del delta: $\Delta > 0$, $\Delta = 0$, $\Delta < 0$.
- Interpretazione grafica di un'equazione di 2° grado.

DISEQUAZIONI DI 2° GRADO RISOLTE CON L'USO DELLA PARABOLA

Viareggio 14/05/2022

L'insegnante

Prof.ssa Cinzia Burgio

Prof. Francesca Carboni

Libri di testo utilizzati:

Gallagher A., Galuzzi F., *Mastering Grammar*, Pearson ed.

Morris C.E., *Mastering Service*, ELI ed.

Morris C.E., *Mastering Cooking*, ELI Ed.

CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULO 1: Grammatica

Principali funzioni e strutture di base, in particolare:

- Question words
- personal pronouns
- there is/there are
- verb be (verbo essere)
- frequency adverbs
- verb be: present simple – all forms
- have got: present simple – all forms
- Present simple: all forms
- Present continuous: all forms
- Present continuous vs present simple
- Imperatives
- past simple- all forms; regular and irregular verbs; past time expressions
- irregular verbs (paradigms)
- past continuous
- past simple vs past continuous
- comparatives and superlatives of adjectives
- vocabulary: daily activities and household chores

MODULO 2: The catering industry

- The world of hospitality
- Commercial and welfare catering
- Types of restaurants
- The restaurant: location and layout
- Pizza Hut hires Robot Waiters

MODULO 3: Menu Planning

- What's in a menu
- Types of menu
- New technology in menus
- Explaining menus to customers

MODULO 4: lezioni in copresenza con Pasticceria

- The kitchen brigade
- Chef's uniform
- Kitchen areas
- Pots and pans
- Kitchen utensils and knives
- Kitchen tools
- Types of cutting
- Cooking methods
- A recipe: cinnamon rolls

MODULO 5: lezioni in copresenza con Sala

- Bar glassware
- Bar equipment
- Cocktails: definition and types of cocktails
- Juices, milkshakes, frappes

MODULO 6: attività di Speaking

- Presentazione personale
- Talking about familiar topics (PET-Style Speaking part 1)

Viareggio, 10 giugno 2022

L'insegnante
Francesca Carboni

PROGRAMMA SVOLTO

A. S.	2021 - 2022
CLASSE	III PA/SB
MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA IMPRESA RICETTIVA
PROF.	COLZI MARCO

uda	Titolo	periodo	Contenuti
1	I rapporti con i clienti e i fornitori	ottobre novembre	Calcoli percentuali semplici, Riparti proporzionali diretti. I documenti della compravendita La fattura con una o più aliquote
2	L'imprenditore e le società commerciali	Dicembre gennaio	L'impresa individuale e familiare Le società di persone e di capitali Le società cooperative (cenni) La scelta della forma giuridica La comunicazione unica La situazione patrimoniale
3	La liquidazione IVA	febbraio	Il modello F24 La liquidazione IVA
4	I rapporti con le banche e i mezzi di pagamento	marzo maggio	Le principali operazioni bancarie di raccolta e impiego Il C/C e l'estratto conto I mezzi di pagamento

Viareggio 30/5/2022

Il docente
Marco Colzi

3 PA/KA/SA/SB/RA_FRANCESE_IACOMETTI LETIZIA

Dal libro di testo Ch. Duvallier, Sublime, ELI

Module A unité 1: L'accueil

- L'hôtellerie-restauration
- Le personnel
- Les locaux du restaurant
- Promouvoir son entreprise
- Grammaire : Verbes en -ir

Module A unité 2: La restauration

- La restauration commerciale
- La restauration collective à caractère sociale
- Les enseignes franchisées
- Le traiteur
- Les guides gastronomiques
- Grammaire : Comparatif

Module A unité 3 : Le personnel de cuisine et la sécurité

- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- La sécurité en cuisine
- Grammaire : Impératif. Il faut. Devoir

Module D Unité 13 :En salle

- Le personnel de salle
- La tenue du personnel de salle
- Le matériel du restaurant
- Le matériel de table
- La mise en place et l'organisation du travail en salle
- Les différents types de service
- Les buffets

Module D Unité 14 : Cartes et menus

- Carte ou menu
- Comprendre une carte ou un menu
- Les types de menus
- La conception de la carte
- Les types de carte
- Choisir, servir, prendre

3 RA : Lessico relativo all'hotel, al personale dell'hotel, all'accoglienza, al check-in, dialoghi con i clienti anche al telefono oltre al programma comune con le altre classi terze.

Viareggio, 10 giugno 2022

Lingua (periodo: settembre-maggio)

Repaso y aprendizaje de:

uso de por y para, ser y estar, traer y llevar, ir y venir, de/en/a

tiempo presente indicativo (verbos regulares e irregulares);

pronombres directos e indirectos;

formación del participio pasado;

formación y uso del pretérito definido e indefinido (verbos regulares e irregulares);

formación y uso del imperfecto;

reglas de acentuación del español;

nociones de gramática contrastiva;

formación y uso del futuro simple (verbos regulares e irregulares);

formación y uso del condicional simple (verbos regulares e irregulares);

el imperativo afirmativo (sólo 2º persona sing.)

expresiones y léxico útiles para la descripción personal

Microlingua

(periodo: ottobre-dicembre)

Qué comen los italianos:

habitos alimenticios;

pirámide de la dieta mediterránea;

las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea;

designaciones de productos de calidad (DOP/IGP/ETG);

algunos productos italianos DOP/IGP/ETG;

el radicchio de Treviso;

historia de la pizza.

Qué comen los españoles:

desayuno, almuerzo y cena;

tipo de alimentación y los productos más apreciados;

embutidos y quesos;

frutas, verduras y hortalizas;

la costumbre de la siesta.

La dieta alimentaria en los diferentes países del mundo.

Aficionados al chocolate.

(periodo: gennaio-aprile)

Léxico técnico de cocina, alimentos y relativo a los restaurantes.

Restaurantes y Clasificación:

las estrellas en cocina;

cómo se clasifican los restaurantes;

la experiencia de un chef;

la comida rápida;

la comida para llevar.

(periodo: maggio)

Gastomapa de España: platos típicos regionales. Receta: Almejas a la marinera. Léxico para cocinar en español.

Cultura (periodo: dicembre; aprile-maggio)

La Navidad en España: dulces navideños tradicionales. Nochebuena y nochevieja. Las doce uvas.

La gastronomía española.

Geografía de España: el territorio y el clima.

Geografía política: la división administrativa.

Educazione civica (periodo: maggio)

Las comunidades autónomas y algunas de sus especialidades gastronómicas.

Materiale utilizzato:

Libri di testo: En la mesa / Al gusto, M. Cervi, ed. Loescher

altri testi: Un paso más compacto, D. Rigamonti, M. Morretta, L. Lara Fanego, ed. Mondadori Education; Una vuelta por la cultura ispana, L. Pierozzi, ed. Zanichelli; Comprensión lectora, L.F.Rodríguez, ed. enClave-ELE; Spagnolo esercizi, N. Tognolini, ed. Vallardi.

Fotocopie/esercizi on line/youtube/schemi/altro materiale fornito e/o caricato su Classroom.

Nota: causa due prolungate assenze della sottoscritta, titolare di cattedra, (dal 22/10/21 al 19/11/22 e dal 10/01/22 al 13/04/22), per lo studio della disciplina si sono alternati sulla classe complessivamente tre docenti.

Viareggio, 09/06/22

La docente

Prof.ssa Federica Della Casa Marchi

Contenuti:

Il senso religioso

L'Islam: i tratti fondamentali della religione e della cultura Islamica

L'Avvento. Il Natale, un Dio che si fa carne

Il razzismo. La Shoah

L'ebraismo, aspetti dottrinali e alimentari

La pace e la guerra

La Quaresima e le Ceneri

La Pasqua ebraica e la Pasqua cristiana

Aspetti dottrinali essenziali, terminologia religiosa, libri sacri e morale
dell'Induismo e del Buddismo

Confronto con il Cristianesimo

Progetto CARITAS "A moda mio": consumo consapevole

Ambiente e salute

Tamara Bonetti

Programma di laboratorio dei servizi enogastronomici- Pasticceria, classe 3 P A

Anno scolastico 2021-2022

Prof De Vito Cristian

Gli impasti di base di pasticceria : pasta sfoglia, pan di Spagna, le frolle

Gli impasti lievitati

Le creme

Le torte moderne: mousse, parfait, cremosi, semifreddi, bavaresi

La realizzazione di prodotti dolciari , della tradizione regionale, nazionale e internazionale

Preparazione in laboratorio di dolci da banco, in base alla stagionalità dei prodotti, al rispetto di intolleranze e allergie alimentari

Viareggio, 20 giugno 2022

De Vito Cristian