

CALENDARIO PCTO CLASSI QUARTE IPSEOA

Data	Ore	Classe	Docente	Argomento	Grup.	Luogo	Risorse umane	Bisogni		
02/03/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Presentazione corso, con trsferimento lavoro svolto dalle classi 3AT- SV	1	In modalità DAD su piattaforma EDIDA 14,30 - 19,30	Nessuna	Connessione internet		
	5	4B	Donnarumma	Presentazione corso, con trsferimento lavoro svolto dalla classe 3 B eno	2					
03/03/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Orientamento sui viaggi di settore	1	In modalità DAD su piattaforma EDIDA 14,30 - 19,30				
	5	4B	Donnarumma		2					
09/03/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Elaborazione prime bozze del logo e dell'etichetta per l'amaro. Definizione del blended delle piante da utilizzare.	1	In modalità DAD su piattaforma EDIDA 14,30 - 19,30				
	5	4B	Donnarumma	Definizione dei piatti da associare alle erbe individuate in fase preliminare per la costruzione di un menu irpino/campano	2					
23/03/2022	4	4 AT/4SV	Miele	Fase di preparazione delle diverse misture, con la tecnica dell'infusione a freddo. Preparazione dei primi percorsi enogastronomici con collegamento degli antipasti.	1	Laboratorio di Sala e Vendita dalle ore 14,30 alle ore 18,30			1 Ass. Tec. per sala 1 Ass. Tec. per cuc. 1 Collaboratore	Acquisto derrate, prodotti e oggetti per relalizzazione pratica della precedente lezione e di quelle successive
	4	4B	Donnarumma	Preparazione pratica degli antipasti, con scelta di quello da inserire nel menu a tema in abbinamento con il liquore/amaro	2	Laboratorio di Cucina 1 dalle ore 14,30 alle ore 18,30				
24/03/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Fase di filtrazione a freddo delle diverse misture e assemblaggio del liquore. Preparazione dei secondi percorsi enogastronomici con collegamento dei primi e secondi piatti.	1	Laboratorio di Sala e Vendita dalle ore 14,30 alle ore 19,30			1 Ass. Tec. per sala 1 Ass. Tec. per cuc. 1 Collaboratore	Acquisto derrate, prodotti e oggetti per relalizzazione pratica della precedente lezione e di quelle successive
	5	4B	Donnarumma	Preparazione pratica dei primi e secondi piatti, con scelta di quelli da inserire nel menu a tema in abbinamento con il liquore/amaro	2	Laboratorio di Cucina 1 dalle ore 14,30 alle ore 19,30				
04/04/2022	8	4 AT/4SV	Miele	Viaggio presso un liquorificio	1	Azienda Amaro Benedettino - Montevergine (AV) e visita all'Abbazia	Nessuna	Prenotazione pulman		
	8	4B	Donnarumma		2					
08/04/2022	8	4 AT/4SV	Miele	Viaggio presso una distilleria	1	Azienda Amaro Lucano - Località Pisticci - Museo ed Enoteca nei pressi	Nessuna	Prenotazione pulman		
	8	4B	Donnarumma		2					
21/04/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Fase di imbottigliamento ed etichettatura del liquore. Preparazione dei terzi percorsi enogastronomici con collegamento dei dessert	1	Laboratorio di Sala e Vendita dalle ore 14,30 alle ore 19,30	1 Ass. Tec. per sala 1 Ass. Tec. per cuc.	Acquisto derrate, prodotti e oggetti per relalizzazione		
	5	4B	Donnarumma	Preparazione pratica dei dessert, con scelta di quello da inserire nel menu a tema in abbinamento con il liquore/amaro	2	Laboratorio di Cucina 1 dalle ore 14,30 alle ore 19,30				
16/05/2022	8	4 AT/4SV	Miele	Viaggio presso una erboristeria-Napoli e dintorni	1	Azienda Global - Storie aromatiche - Castellammare di Stabia	Nessuna	Prenotazione pulman		
	8	4B	Donnarumma		2					
18/05/2022	4	4 AT/4SV	Miele	Rifinitura preliminare con predisposizione di tutto ciò che serve per la presentazione del lavoro	1	Laboratorio di Sala e Vendita dalle ore 14,30 alle ore 18,30	1 Ass. Tec. per sala 1 Ass. Tec. per cuc.	Attrezzature da laboratorio e derrate per		
	4	4B	Donnarumma	Rifinitura preliminare con predisposizione di tutto ciò che serve per la presentazione del lavoro	2	Laboratorio di Cucina dalle ore 14,30 alle ore 18,30				
20/05/2022	8	4 AT/4SV	Miele	Viaggio presso azienda di designer/grafica- napoli e dintorni	1	Azienda Micropedia software house app mobile - Pozzuoli	Nessuna	Prenotazione pulman		
	8	4B	Donnarumma		2					
26/05/2022	5	4 AT/4SV	Miele	Presentazione lavoro conclusivo con stand e buffet di degustazione in abbinamento con la cucina	1	Laboratorio di Sala e Vendita dalle ore 14,30 alle ore 19,30	1 Ass. Tec. per sala 1 Ass. Tec. per cuc.	Attrezzature da laboratorio e derrate per		
	5	4B	Donnarumma	Presentazione lavoro conclusivo con stand e buffet di degustazione in abbinamento con la sala	2	Laboratorio di Cucina 1 dalle ore 14,30 alle ore 19,30				