



UFFICIO REGIONALE DEI GRUPPI  
PER LA REGIONE CAMPANIA  
C/DELLA CHIERA

DATA 05/05/2017  
4049/Progs.



IPSSEOA "RAFFAELE VIVIANI"-CASTELLAMMARE DI STABIA (NAPOLI) □

P.O.R. Campania FSE 2014-2020  
Progetto "SCUOLA VIVA"  
D.D. n. 229 del 29/06/2016  
Asse III - Ob. Specifico 12 - Az. 10.1  
Cod. Uff. 704  
CUP G49G16000150002  
CIG 68284810C9

**I.P.S.S.E.O.A. "Raffaele Viviani" -** Via Annunziata, n°23 - 80053 Castellammare di Stabia (NA)

**Oggetto: Esercitazione Pratica di Laboratorio di Sala e vendita per il modulo scuola viva "impariamo a degustare il nostro territorio"**

tutor: Monaco Sergio docente esterno Di Maio Filippo	
Classe: mista	Alunni N° 20
Dal 08/05/2017:	al 15/06/2017
Docente Richiedente: Monaco Sergio	MENU: come da calendario

## SALUMERIA

DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITA' MISURA (kg - gr - l - Fasci - ...)	QUANTITA'	DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITA' MISURA (kg - gr - l - Fasci - ...)	QUANTITA'
Prosciutto Parma	Gr	300			
Prosciutto San Daniele	Gr	300			
Prosciutto Commerciale (non tipico)	Gr	300			
Bresaola	Gr	300			
Speck	Gr	300			
Prosciutto Cotto	Gr	300			
salame tipo milano	Gr	300			
salame tipo napoli	Gr	300			
Salame tipo felino o piacenza	Gr	300			
salame commerciale (industriale)	Gr	300			
Provoleone del monaco	Gr	500			
Mozzarella di bufala	Kg	1			
Fior di latte	Kg	1			
Provoleone tipo Auricchio	Gr	500			
Caciocavallo stagionato locale	Gr	500			
Bric	Gr	500			
Gorgonzola dolce	Kg	1			
Taleggio DOP	Gr	500			
Roquefort	Gr	500			
Asiago	Gr	500			
Grana riserva	Gr	500			
Pecorino romano	Gr	500			
Parmigiano reggiano	Gr	500			
Olio DOP Penisola Sorrentina	L	1			
			CANTINA		
			franciacorta brut	Bott	1
			Dubl feudi s Gregorio rose	Bott	1
			Asprinio di aversa Frizzante	Bott	1
			Bonarda vino rosso	Bott	1
			Lambrusco di sorbara	Bott	1
			Passito privilegio di feudi san gregorio	Bott	1
			Passito liquoroso di Pantelleria pellegrino	Bott	1
			Trentino cabernet sauvignon	Bott	1
			Greco di Tufo docg	Bott	1
			Fiano di avellino docg	Bott	1
			Taurasi docg	Bott	1
			Birra chiara	lt	2
			Birra rossa	L	2
			Birra scura	L	2
			Miele di acacia	Gr	250
			Miele di castagno	Gr	250

Olio DOP Toscana	Lt	1			Melata di bosco	Gr	250	
Olio DOP GARDA	Lt	1			Miele di agrumi	Gr	250	
olio di semi	Lt	1						
Acqua minerale frizzante	bott	24			CARTOLERIA			
Grissini	KG	1			Piatti plastica	N	200	
crackers	KG	1			Tovaglioli carta	N	600	
Pane ciabatta	KG	2			Bicchieri plastica	N	300	
Piadina	N	20			Forchettine plastica	N	200	
Pane integrale	KG	1			carta stagnola	Mt	25	
Tarallini	KG	1						
Focaccia	KG	1						
pane al sesamo o con noci o con olive	KG	1						
pane di segale	KG	1						

Firma del Docente Tutor



Data...../...../.....

Il Dirigente Scolastico  
 Pro. ssa. Mariagrazia Principi

