


| | | | |
|--|--|------------------|--|
| Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015 | Modulo lavoro | Pagina 1 di 3 | I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO  |
| | Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO | | |

| | |
|-----------------|-------------------------------|
| ANNO SCOLASTICO | 2021/2022 |
| CLASSE | 1^A |
| MATERIA | Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina |
| DOCENTE | Giuseppe Aurilia |

- **LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO**
- **LAVORARE IN CUCINA**
- **IGIENE E SICUREZZA**
- **BRIGATA DI CUCINA E DIVISA PROFESSIONALE**
- **GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA**
- **L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA**
- **IMPIANTI E MACCHINARI**
- **PICCOLA E GRANDE ATTREZZATURA DI CUCINA**
- **LA SALUTE IN CUCINA**
- **ALIMENTI E NUTRIZIONE**
- **USARE INGREDIENTI DI QUALITA'**
- **CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI**
- **LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**
- **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Porlezza, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
