



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	2022 /2023
CLASSE	2 s
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	SIRIANNI NATALE

I PESCI, I PESCI D 'ACQUA DOLCE ED I CROSTACEI.
 HACCP E I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO.
 IL MENU', LA CARTE ,LE CREME, I PASSATI E LE VELLUTATE.
 I FONDI DI COTTURA , I BRODI DI CUCINA.
 LE PRINCIPALI COTTURE DELLE CARNI ,DIFFERENZA TRA ROAST -BEEF E ARROSTO.
 LE SALSE EMULSIONATE ,LE SALSE, LE SALSE MADRE E DERIVATE.
 LE UOVA.
 LA CONSERVAZIONE DELLA CARNE E LA COTTURA.
 LE TECNICHE DI COTTURA.
 GLI IMPASTI LIEVITATI DI PASTICCERIA, IMPASTI BASE.
 LA STRUTTURA DI UNA CUCINA E LE ATTREZZATURE.
 LA PASTA FRESCA, I DIVERSI TIPI DI PASTA (TORTELLINI ,RAVIOLI,AGNOLOTTI).
 LE VITAMINE ED IL LORO FUNZIONAMENTO ,IL SISTEMA IMMUNITARIO.
 GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUI CIBI.
 LA TERMINOLOGIA DI CUCINA.
 LE DIVERSE QUALITA' DI RISO.
 I VITIGNI ITALIANI.

LO SFRUTTAMENTO DEL LAVORO NEL NORD E SUD ITALIA
 LAVORO SOMMERSO TRA IL NORD E SUD ITALIA
 IL CAPORALATO.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

Menaggio, 23/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

Andrea Zinetti

Davide Zommaro

FIRMA DOCENTE
SIRIANNI NATALE

Samuele Natale