


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	Versione 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	4 B
MATERIA	CUCINA SU SALA
DOCENTE	LAURO GIUSEPPE

ARGOMENTI SVOLTI

UNITA' DIDATTICA I 5 COLORI DELLA DIETA MEDITERANEA E IN VINO VERITAS

- I cereali
- La qualità nei ristoranti, ed i rapporti fra cucina e sala.
- Abbinamento cibo -vino
- I marchi di qualità
- I prodotti tipici italiani
- I prodotti tipici delle regioni dell'ovest
- I prodotti tipici delle regioni del nord est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia
- I prodotti tipici delle regioni del sud e delle isole
- Le abitudini alimentari
- Le stagioni della frutta e della verdura
- I driver del mercato ristorativo
- Le nuove tendenze culinarie
- Le varie intolleranze alimentari
- La piramide alimentare

Menaggio 18/05/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

Luca
Luca

FIRMA DOCENTE

GIUSEPPE LAURO

