



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

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	1^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

Cap.1 chef di professione  
 Cap.2 area di produzione  
 Cap.3 prodotti di qualità  
 Cap.4 lavorazioni di base

- 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
- IN TUTTE LE GIORNATE DI SABATO ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA

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 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 05 aprile 2023	

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_