

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
