

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	2020/2021
CLASSE	1 R
MATERIA	LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSIO DI PASQUA

## ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

- **LAVORARE IN CUCINA**  
LE QUALITA' DI UN BUON CUOCO  
GLI SBOCCHI PROFESSIONALI
- **LA CARRIERA DI UN CUOCO**
- **LA BRIGATA DI CUCINA**
- **IGIENE E SICUREZZA**  
L'IGIENE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO  
L'IGIENE PERSONALE  
L'IGIENE DEGLI AMBIENTI  
IL PIANO DI AUTOCONTROLLO  
LA SICUREZZA NEI LABORATORI  
CENNI DI PRIMO SOCCORSO  
LA DIVISA PROFESSIONALE
- **GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE IN CUCINA**
- **L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA**  
GLI AMBIENTI DELLA CUCINA  
IMPIANTI, MACCHINE UTENSILI
- **IMPIANTI E MACCHINARI**  
IMPIANTI DI ASPIRAZIONE  
MACCHINE PER LA PREPARAZIONE  
MACCHINE PER LA COTTURA  
MACCHINE PER LA PULIZIA  
MACCHINE PER LA CONSERVAZIONE  
STRUMENTI DI MISURA E ACCESSORI
- **PICCOLA ATTREZZATURA DI CUCINA**  
GLI UTENSILI  
LA COLTELLERIA
- **LA SALUTE IN CUCINA**  
ALIMENTI E NUTRIZIONE  
DAGLI ALIMENTI AGLI INGREDIENTI  
LA PIRAMIDE ALIMENTARE
- **USARE INGREDIENTI DI QUALITA'**  
LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'  
DOP, IGP, STG, PAT, BIO  
I PRESIDI SLOW FOOD NEL MONDO  
BUONO, PULITO, GIUSTO.

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 27 aprile 2021	

**LE ESERCITAZIONI PRATICHE SI SONO SVOLTE TUTTI I GIOVEDI'.**

## **EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI**

### **LE FRODI ALIMENTARI**

CARNE

PESCE

GRANO

Menaggio, 10/06/2021

IL DOCENTE

ALESSIO DI PASQUA