

| | | | |
|---|--|------------------|--|
| 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 | 2 S |
| MATERIA | LABORATORIO DI CUCINA |
| DOCENTE | LO CURCIO SALVATORE |

Ripasso dei seguenti argomenti:

- La brigata di cucina;
- La divisa del cuoco;
- Deontologia professionale;
- Le contaminazioni;
- Gli sbocchi professionali;
- Le aree della cucina;
- Igiene personale;
- La piccola attrezzatura;
- La grande attrezzatura.

Programma svolto 2021-2022

1. Norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

- L'H.A.C.C.P;
- Gli infortuni;
- I diagrammi di flusso.

2. La cucina regionale del nord Italia:

- La cucina valdostana;
- La cucina piemontese;
- La cucina lombarda;
- La cucina ligure;
- La cucina veneta;
- La cucina friulana;
- La cucina trentina;
- La cucina romagnola.

3. La cottura e la conservazione:

- Gli effetti della cottura sugli alimenti;
- La trasmissione del calore;
- I metodi di cottura;
- I primi metodi di conservazione;
- La conservazione con il calore;
- La conservazione con il freddo;
- La conservazione con la sottrazione dell'aria;
- La conservazione con la modificazione dell'aria;
- La conservazione con ingredienti naturali.

4. Ortaggi, frutta, erbe aromatiche e spezie:

| | | | |
|--|--|----------------------------|--|
| 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 06 maggio 2022 | |

- La classificazione degli ortaggi;
- Le caratteristiche nutrizionali degli ortaggi;
- La conservazione degli ortaggi;
- La classificazione della frutta;
- Le caratteristiche nutrizionali della frutta;
- La conservazione della frutta;
- Le erbe aromatiche;
- Le spezie.

5. Le uova:

- Le uova;
- La classificazione;
- La provenienza e la tracciabilità;
- Etichettatura;
- La conservazione delle uova;
- Le uova pastorizzate e gli ovoprodotti;
- La cottura delle uova

6. Latte e derivati:

- Il latte;
- La panna;
- Il burro;
- Lo yogurt;
- I formaggi.

Agli studenti sono stati forniti materiali multimediali, mappe concettuali, dispense e riassunti per studiare la materia.

Menaggio, __07/06/2022__

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

SALVATORE LO CURCIO