

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	2022 /2023
CLASSE	3 R
MATERIA	LABORATORIO DI CUCINA
DOCENTE	SIRIANNI NATALE

ANTIPASTO BACCALA' FRITTO IN PASTELLA,PASTA ALLA AMATRICIANA ,IL MENU E LE SUE CARATTERISTICHE. PENNETTE ALL ' ARRABIATA,BACCALA' SU CREMA DI PATATE ,CROSTATA DI ALBICOCHE. LA GESTIONE DEL MAGAZZINO. PASTA AL POMODORO, BACCALA AL FORNO CON PATATE. LA RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA ,LA RISTORAZIONE SCOLASTICA ,LA RISTORAZIONE SUI MEZZI DI TRASPORTO. RISOTTO ALLO ZAFFERANO , CALAMARI IN UMIDO , FOCACCIA ALLA NUTELLA, IL SERVIZIO DI CATERING , BANQUETING. PASTA FRESCA ,COZZE SAOUTE, ZEPPOLE FRITTE. I MENU ,LA MISE EN PLASE . GLI OLI DI CUCINA , IL MAGAZZINO. PIZZOCCHERI, CROSTATA.GNOCCHI AI FUNGHI , ARROSTO DI VITELLO , PARMIGGIANA DI MELANZANE. PASTA IN SALSIA ROSA . POOLISH E BIGA. PASTA FROLLA ,PASTA SFOGLIA , PAN DI SPAGNA ,CREMA PASTICCERA. LA PASTA BRISEE E LA PASTA SFOGLIA. PASTA SALMONE E ZUCCHINE ,SCALOPPINE AL LIMONE,ZUCCA GRIGLIATA.PASTA ALLA PUTTANESCA POLLO FRITTO. RIPETIZIONE SALSE MADRI .LA CONCORRENZA PERFETTA. AGNOLOTTI AL RAGU. I PREZZI IN BASE ALLA CONCORRENZA. PASTA FROLLA MONTATA , BISCOTTI FARCITI. GLI IMPASTI LIEVITATI .FOCACCIE E PIZZA. COME CALCOLARE IL FOOD COST DI UN PIATTO. FOCACCIA ,RISOTTO AGLI ASPARAGI.RAVIOLI MANTECATI AL BACCALA' E PATATE ,ZUPPA DI PESCE , CROSTATA AL CIOCCOLATO. TAGLIATELLE AL SALMONE E ZUCCHINE, PEPPERONATA. PASTA FRESCA AL PESTO,SCALOPPINE AL VINO BIANCO. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO, RISOTTO ASPARAGI E TALEGGIO, ARISTA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE. I METODI DI COTTURA, LA FILIERA CORTA E IL CHILOMETRO ZERO, BUFFET ,CROSTATA ALLA CREMA ,CROCCHETTE E ARANCINI. PASTA FRESCA ALL' UOVO(TAGLIATELLE MELANZANE E RICOTTA. LONZA DI MAIALE ARROSTO CON DEMI-GLACE ,PATATE AL FORNO.I SISTEMI DI COTTURA SUI CIBI ,RIPASSO ,IL LIEVITO MADRE. GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUI CIBI , IL LIEVITO MADRE. GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUL CIBO. TORTA SALATA ,PETTO DI POLLO FRITTO

BRUNCH DI CUCINA, QUICHE LORAINNE , VERDURE PASTELLATE,PASTA FROLLA BISCOTTI.

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 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

Menaggio, 23/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

Dagato Michele
La Baglione Manuel

FIRMA DOCENTE
SIRIANNI NATALE

Sirianni Natale