

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	3°R
MATERIA	LABORATORIO CUCINA
DOCENTE	LAURO GIUSEPPE

UDA LA GESTIONE DEL MAGAZZINO, MENÙ COMPLETO

- RIPASSO GENERALE PROGRAMMA SVOLTO IN PRIMA E SECONDA
- ELABORAZIONE RICETTARIO DI CLASSE
- IL LAYOUT DEL SETTORE CUCINA E LE NUOVE TECNOLOGIE
- GLI ASPETTI GESTIONALE DEL REPARTO PRODUZIONE
- PROGRAMMAZIONE DELLE ORDINAZIONI PER UNA CORRETTA GESTIONE DELLE SCORTE
- LE NUOVE TENDENZE CULINARIE
- LE NUOVE CUCINE
- LA CUCINA MULTIETNICA ED INTERNAZIONALE
- LA CUCINA CREATIVA
- CUCINA RIVISITATA
- CUCINA FUSION
- CUCINA GLOCAL
- CUCINA SPERIMENTALE
- I FORMAT DELLE AZIENDE RISTORATIVE
- RISTORAZIONE COMMERCIALE
- RISTORAZIONE TRADIZIONALE
- LA NEO-RISTORAZIONE
- LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO LA SCELTA DI UN MENÙ
- MENÙ PER MEETING E CONGRESSI
- MENÙ CERIMONIE
- GLI ASPETTI GESTIONALI DEL REPARTO DI PRODUZIONE
- IL BUDGET
- COMPITO DEL RESPONSABILE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI
- PROGRAMMAZIONE DELLE ORDINAZIONI
- LE DIVERSE TIPOLOGIE DI FORNITORI
- LA GESTIONE DELLO STOCCAGGIO
- LA MODULISTICA
- I PRODOTTI CERTIFICATI

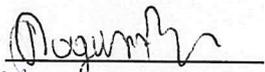
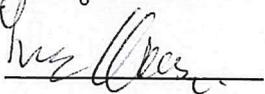
Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 06 maggio 2022	

ESERCITAZIONE PRATICA

- MENÙ A BASE REGIONALE
- L'ARTE BIANCA
- PASTA: TIPICA ECCELLENZA ITALIANA
- PRINCIPI DI PANIFICAZIONE
- PRODUZIONE DEL PANE
- PASTE DOLCI LIEVITATE
- GLI IMPASTI IN CUCINA E PASTICCERIA
- PASTA SFOGLIA
- PASTA FROLLA
- MASSE MONTATA
- PASTA CHOUX
- LA PASTELLA PER CRESPELLE
- LA SAINT- HONORÉ
- BRIOCHÉ SALATE

Menaggio, 18/05/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE


 LAURO GIUSEPPE