

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>	Versione 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
CLASSE	4^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

### **Mod. I Le carni**

Le carni  
 Le carni bovine  
 Le carni suine  
 Le carni ovicaprine  
 Gli animali da cortile  
 Selvaggina, frattaglie e carni alternative

### **Mod L Gli ortaggi**

Le verdure  
 I tagli delle verdure  
 Mod. M Fondi e salse  
 I fondi di cucina  
 La salse madri e la salse base  
 Le salse derivate  
 Le salse emulsionate

### **Mod. N Le portate**

La costruzione di un piatto  
 La scelta del metodo di cottura  
 Gli antipasti  
 Le minestre  
 I primi asciutti  
 I secondi di pesce  
 I secondi di carne  
 I contorni  
 I dessert

### **Mod O L'arte bianca**

La pasticceria  
 Le basi della pasticceria tradizionale  
 Impasti lievitati e montati  
 Creme e salse  
 Biscotteria e pasticceria secca  
 Preparazioni fredde  
 Dolci al cucchiaino

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 06 maggio 2022	

## Mod. P La ristorazione oggi

La ristorazione commerciale

La neoristorazione

La ristorazione rapida

La ristorazione collettiva

La ristorazione sociale

Offerta ristorativa

## Mod. Q Il menù

Menù e carta

Progettazione del menù

Tipologie di menù

Menù a prezzo fissi

Menù a prezzo vari

## Mod. R I costi di produzione

L'economato

Porlezza, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_