

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	4 R Iefp
MATERIA	Servizi enogastronomici settore cucina
DOCENTE	Alessio Di Pasqua

Unità 1 La forza del territorio

- Un territorio e i suoi sapori
- Menu e tipicità alimentari
- Il valore dei prodotti a "km 0"
- Territorio e marketing

Unità 2 Machi di qualità

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP
- I prodotti PAT e STG - AS
- I presidi slow food
- Marchi di qualità locale
- Le etichette alimentari

Unità 3 Le uova

- Un alimento completo
- Igiene e conservazione delle uova
- Cucinare le uova

Unità 4 Il sistema HACCP

- l'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di controllo

Menaggio, 20/05/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Alessio Di Pasqua