

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>		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	1 S
MATERIA	LAB. CUCINA - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
DOCENTE	DE CICCO LUCA

## ARGOMENTI SVOLTI

### ARGOMENTI U.D.A. 2° QUADRIMESTRE:

- La Storia della Cucina
- Principali Personaggi Storici della Gastronomia: approfondimento su Paul Bocuse, Gualtiero Marchesi, Alain Ducasse e Auguste Escoffier.
- La Brigata di Cucina: Storia e Organigramma.
- Il Ruolo dell' Executive Chef nelle varie realtà lavorative.
- Lo Chef de Cuisine e il Sous-Chef.
- Le tipologie di Chef de Partie.
- Il Profilo Professionale del Cuoco.
- Le Norme Igieniche Personali del Cuoco.
- Il Food & Beverage Menager.
- La Ristorazione Commerciale.
- Tradizionale e Neo-Ristorazione.
- Ristoranti Classici; Ristoranti Pizzeria; Osterie e Trattorie; Ristoranti Gourmet;
- Ristoranti d'Albergo; Agriturismi.
- Take Away; Self Service; Pasta Bar; Steak-House; Gastro Pub; Wine Bar.
- Il Franchising.
- La Ristorazione Collettiva.
- Il Catering e le Dark Kitchen.
- Banqueting.
- Ristorazione Viaggiante.
- Le Aree di Lavoro nelle Cucine.
- L'area di Ricevimento Merci; L'area di Stoccaggio Merci.
- Logica F.I.F.O.
- Le Temperature dei frigo per i prodotti deperibili.
- La Zona Preparazione; La Zona Cottura; La Zona Lavaggio.
- Le Grandi e Le Piccole Attrezzature nella Cucina.
- La Sicurezza dei Prodotti Alimentari.
- Il Fattore di Rischio.
- Le Contaminazioni Alimentari.
- La Rintracciabilità e le Tracciabilità dei Prodotti.
- L'Igiene nell'Abbigliamento e nel Comportamento.
- L'Igiene degli Strumenti e dei Locali.
- Rischio di Contaminazioni con Allergeni
- H.A.C.C.P. e l'Igiene.
- Piano di Autocontrollo e di Pulizia.

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 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 3/6/2024  
 FIRMA DEGLI ALUNNI

Nicole Ranieri  
LARA CLOEMAZZI

FIRMA DOCENTE  
