


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	2025 / 2026
CLASSE	3 r
MATERIA	cucina
DOCENTE	Sirianni Natale

ARGOMENTI SVOLTI

I tagli della carne e la marezzatura, torta al cioccolato, pane in carrozza , crepes, crocchette di patate, pasta fresca al pomodoro,,gnocco fritto, tortellini in brodo,scaloppine alla bolognese ,dolce pinsa alla bolognese, antipasto bresaola e formaggio ,antipasto caldo , cotoletta di pollo ,crostata di albicocche, spaztle , goulash all ungherese,patate al forno,castagnole,pizzoccheri,sciat, cotoletta alla milanese,amor polenta . Preparazione menu valtellinese , risotto ai frutti di mare ,sogliole alla mugnaia, panna cotta , verdure saltate, crocchette di patate, arancini,focacce,agnolotti ripieni arrosto di maiale con contorno di verdure.

.....

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI


EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

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 10 aprile 20 24	
