


|   |  |               |   |
|---|--|---------------|---|
| Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015 | Modulo lavoro                            | Pagina 1 di 3 | I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO<br> |
|   | <b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b> |               |   |

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| ANNO SCOLASTICO | 2025/26           |
| CLASSE          | 4R                |
| MATERIA         | cucina            |
| DOCENTE         | Antonio Innocenti |

#### ARGOMENTI SVOLTI

Le paste fresche  
 Organizzazione di eventi catering  
 Le cotture degli alimenti  
 La cottura a bassa temperatura  
 Le creme in forma  
 Bavaresi e mousse  
 Le masse montate all'uovo  
 Pasta bisquit e pan di spagna  
 Elementi decorativi di un piatto  
 HACCP

|   |
|---|
| EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI |
|   |

|   |
|---|
| EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI |
|   |

|  |
|--|
| EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI |
|  |

Menaggio, 20/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_  
