



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	1^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI

Cap.1 chef di professione
 Cap.2 area di produzione
 Cap.3 prodotti di qualità
 Cap.4 lavorazioni di base

- **LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO**
- **LAVORARE IN CUCINA**
- **IGIENE E SICUREZZA**
- **BRIGATA DI CUCINA E DIVISA PROFESSIONALE**
- **GLI AMBIENTI E LE ATTREZZATURE DI CUCINA**
- **L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA**
- **IMPIANTI E MACCHINARI**
- **PICCOLA E GRANDE ATTREZZATURA DI CUCINA**
- **LA SALUTE IN CUCINA**
- **ALIMENTI E NUTRIZIONE**
- **USARE INGREDIENTI DI QUALITA'**
- **CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI**
- **LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**
- **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
- **IN TUTTE LE GIORNATE DI SABATO ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA**

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 01 giugno 2026	

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
