



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: [LIIS004009@istruzione.it](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)

Cod. fisc.: **81002090496**

Cod. meccanogr.: **LIIS004009**

**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2022/2023**

<b>Materia:</b>	<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</b>
<b>Classe:</b>	<b>1C ENO</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>MUSSO DAVIDE</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>Protagonisti in Cucina</b>

<b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>Unità 1 La figura professionale del cuoco</b>	Lavorare in cucina; Igiene e sicurezza in cucina
<b>Unità 2 Gli ambienti e le attrezzature in cucina</b>	L'organizzazione della cucina; Impianti e Macchinari; Piccola attrezzatura di cucina
<b>Unità 3 La salute in cucina</b>	Usare ingredienti di qualità
<b>Unità 4 Cuocere e conservare gli alimenti</b>	La cottura degli alimenti; Perché si conservano gli alimenti?; Conservare con il calore e con il freddo; Le nuove tecniche di conservazione
<b>Unità 5 I cereali</b>	I cereali; Lavorazione di base con i cereali; I cereali in tavola
<b>Unità 7 Sapori e profumi in cucina</b>	Dare sapore ai piatti
<b>Unità 9 Le uova in cucina</b>	Un alimento completo; Cucinare le Uova
<b>Unità 10 I fondi e le salse</b>	I fondi di cucina; Le salse calde e fredde

Piombino, giugno 2023

Firma Insegnante/i

Davide Musso



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE  
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

E-mail: [LIIS004009@istruzione.it](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)

Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**

