

Programma cucina a. s. 2021/2022

Classe II A

La figura professionale del cuoco

- Lavorare in cucina;
- Igiene e sicurezza;

Gli ambienti e le attrezzature di cucina

- L'organizzazione della cucina;
- Impianti e macchinari;
- Piccola attrezzatura di cucina;

La salute in cucina

- Alimenti e nutrizione;
- Usare ingredienti di qualità;

Cuocere e conservare gli alimenti

- La cottura degli alimenti
- La conservazione degli alimenti;

I cereali

- Una spiga di sapore e di energia

Esercitazioni in laboratorio

Caprarola, 4/06/2022

Scaramuccia Giulia