



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

Programma svolto

| | |
|------------------|-----------|
| Anno scolastico: | 2020/2021 |
|------------------|-----------|

| | | |
|----------------------------------|-----------------|----------------|
| Istituto (professionale/tecnico) | Indirizzo: | articolazione: |
| PROFESSIONALE | ENOGASTRONOMICO | LSE CUCINA |

| | |
|-----------|-----|
| classe: 2 | CKC |
|-----------|-----|

| | |
|-------------|--------|
| Disciplina: | CUCINA |
|-------------|--------|

| | |
|----------|--------------------|
| Docente: | prof. Nicola ACITO |
|----------|--------------------|

| | |
|-----------------|---|
| Libro di testo: | P. Gentili – CUCINA GOURMET – Ed. Calderini |
|-----------------|---|

MODULI DISCIPLINARI

| titolo | periodo/durata |
|--|-----------------|
| IGIENE E SICUREZZA | settem./ottobre |
| REGOLE DI SERVIZIO NELLA SUCCESSIONE DELLE PORTATE | nov./ gennaio |
| I METODI DI COTTURA E INTRODUZIONE DELLE CARNI | gen./ marzo |
| LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' | aprile/ maggio |
| INTRODUZIONE ALLA PASTICCERIA | maggio/giugno |

Altro:

| titolo | periodo/durata |
|--------|----------------|
| | |
| | |
| | |

Pordenone, 15 giugno 2021

Il docente
Prof. Nicola Acito