

## **Programma ridotto per corsi di recupero anno scolastico 2020/21 classi prime**

- Il Reparto di Cucina: attrezzature utensili (UDA 2 da pag 16 a pag 41)
- Il personale di cucina: la brigata di cucina, L'etica professionale. (UDA 1 da pag 5 a pag 12)
- Igiene professionale: della persona, degli alimenti, dell'ambiente e attrezzature. (UDA 3 da pag 46 a pag 57)
- I tagli principali : lunghi, corti e a rondelle (UDA 7 da pag 168 a pag 175)
- Le uova (UDA 8 da pag 189 a pag 195)