

Serie 2021.1N

Conoscenze professionali

Esame parte 1 Candidati

Procedura di qualificazione

Cuoca AFC

Cuoco AFC

Cognome

Nome

N. candidata / candidato

Data

Durata 60 minuti per 15 esercizi

Mezzi ausiliari Nessun mezzo ausiliario (testi da consultare ecc.) autorizzato.

Calcolatrice tascabile Sono autorizzate solo calcolatrici con funzioni esclusivamente aritmetiche. Non sono autorizzate quelle programmabili o con funzioni di memoria.

Apparecchi elettronici Telefonini o altri apparecchi elettronici devono sempre essere spenti.

Mezzi per scrivere Sono autorizzate penne a sfera o pennarelli non solubili. Non sono ammesse matite, penne e pennarelli solubili (con possibilità di correzione).

Valutazione Il punteggio massimo è menzionato. Le risposte in soprannumero non sono valutate.

Formulazione m/f La forma femminile è sempre compresa in quella maschile.

Fogli supplementari Se necessario, utilizzate il foglio / i fogli inseriti dopo l'ultimo esercizio.

Esercizi, tempi indicativi e punteggi di ogni posizione di valutazione

Posizione 1 Ponderazione tripla			Posizione 2 Ponderazione semplice			Posizione 3 Ponderazione semplice		
Esc. n.	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. n.	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. n.	Pt. max.	Pt. eff.
1.1	4		1.13	4		1.4	4	
1.2	5		1.14	4		1.8	4	
1.3	5		1.15	4		1.12	3	
1.5	3							
1.6	6							
1.7	4							
1.9	4							
1.10	3							
1.11	3							
Totale*	37		Totale*	12		Totale*	11	

* I totali dei punti effettivi delle posizioni 1, 2 e 3 devono essere riportati sul foglio per il calcolo della nota finale.

Firma delle perite / dei periti d'esame

Embargo:

Questi esercizi d'esame **non possono essere utilizzati** a titolo esercitativo **prima del 1° maggio 2023.**

Esercizi d'esame realizzati da:
Editore:

Commissione d'esame di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Weggis
CSFO/SDBB, settore Procedura di qualificazione, Berna

Situazione

Lavorate in un'azienda di medie dimensioni specializzata in catering.
Nella presente situazione viene organizzato un evento nel villaggio vicino per un'azienda con 230 persone.

Per il banchetto non si dispone di un combi steamer sul posto.

Vengono acquistati e lavorati soprattutto alimenti freschi provenienti dalla regione.

Il focus è sulla sostenibilità e una gestione accurata del personale.

Menu:

Antipasto

Foie gras saltato con crema di mais e anelli di mela caramellati

Zuppa

Zuppa di piselli con grissino al papavero

Piatto di pesce

Involtino di sogliola ripieno affogato

Salsa al vino bianco con zeste d'arancia

Riso Venere

Asparagi verdi saltati

Piatto principale

Entrecôte saltato con salsa béarnaise

Crocchette di patate

Broccoli al vapore con mandorle

Dolce

Gelosia di pere con salsa alla vaniglia

I compiti della posizione d'esame 1N della procedura di qualificazione 2021 nell'ambito conoscenze professionali Cuoca AFC/Cuoco AFC vanno svolti secondo la presente situazione.

Nella valutazione non si tiene conto di eventuali annotazioni fatte su questo foglio.

1.1 Origine e suddivisione in gruppi

Le patate e le piante affini alle patate sono tra gli alimenti di frequente utilizzo.

max.

2

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

Indicate con una crocetta quali affermazioni sono corrette e quali invece no.

eff.

Affermazioni: corretta errata

.....

In caso di cottura prolungata le patate resistenti alla cottura non si spappolano.

Le patate resistenti alla cottura hanno un basso contenuto di amido.

La coltivazione hors-sol è l'ideale per la coltura delle patate novelle.

Per le patatine fritte si consiglia una temperatura di 175 °C.

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.

2

Citate due parenti della patata e indicate per ciascuna un possibile impiego (nessuna ripetizione).

eff.

Parente della patata:

Impiego:

1. _____

.....

2. _____

1.2 Accettazione della merce e immagazzinamento

Grazie all'esperienza acquisita siete in grado di accettare e immagazzinare correttamente i latticini e i prodotti a base di uova.

max.
2

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.**

eff.

Descrivete quattro fasi dell'accettazione della merce per la seguente fornitura:
uova traiteur, latte UHT, tuorli pastorizzati.

.....

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

b) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta/errata 0,5 punti, per ogni motivazione corretta 0,5 punti.**

max.
3

Indicate con una crocetta quali affermazioni sono corrette e quali invece no.
Motivate sempre la vostra scelta.

eff.

Affermazioni: corretta errata

Le uova deposte da oltre 20 giorni vanno refrigerate.

.....

Motivazione:

Per motivi igienici le uova vanno sempre lavate.

Motivazione:

I tuorli pastorizzati vengono riscaldati a 80 °C.

Motivazione:

1.3 Apprestamento

Per il piatto principale dell'evento descritto nella situazione in oggetto è stato fornito del controfiletto di manzo conservato a regola d'arte.



Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta a) e b) 1 punto.

- a) In base alla foto, definite due fasi di apprestamento del controfiletto prima della porzionatura.
 b) Motivate il modo di procedere delle fasi di apprestamento descritte nell'esercizio a).

max.

4

eff.

.....

Fasi	a) Fasi di apprestamento	b) Motivazione
Fase 1		
Fase 2		

Sono rimasti dei ritagli di carne.

- c) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

Citate due possibilità di ulteriori utilizzo dei ritagli di carne.

1. _____
 2. _____

max.

1

eff.

.....

1.6 Principi nutrizionali

Il piatto principale scelto per l'evento della situazione in oggetto rispecchia i principi di una sana alimentazione.

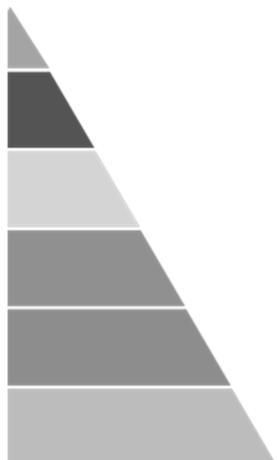
max.

4

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

eff.

Completate la piramide alimentare con otto alimenti che sono contenuti nel piatto principale.

	Livello:	Alimento:
	6	Vino bianco
	5	_____
	6	_____
	7	_____
	8	_____
	1	Acqua

.....

Un cliente desidera il piatto principale adattato per il regime a energia ridotta.

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.

2

Adeguate la pietanza conformemente.

Carne: _____

Salsa: _____

Contorno amidaceo: _____

Verdura: _____

eff.

.....

1.7 Processi di cottura / Utensili / Apparecchi	
<p>Per motivi organizzativi non è possibile produrre in loco tutti i componenti per il catering di 230 persone. Il componente principale della pietanza a base di pesce viene già apprestato e preparato in azienda.</p> <p>Indicazione per la valutazione: per ogni fase corretta a) 0,5 punti, per ogni risposta corretta b) e c) 1 punto.</p> <p>Descrivete</p> <p>a) l'apprestamento e la preparazione in quattro fasi</p> <p>b) il trasporto conformemente all'Ordinanza sulle derrate alimentari</p> <p>c) la finizione sul posto.</p> <p>a) Apprestamento e preparazione: 1. _____</p> <p style="margin-left: 20px;">2. _____</p> <p style="margin-left: 20px;">3. _____</p> <p style="margin-left: 20px;">4. _____</p> <p>b) Trasporto: _____</p> <p>c) Finizione: _____</p>	<p>max. 4</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

1.8 Calcoli	
<p>Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione.</p> <p>Il costo degli asparagi mondati e porzionati è di CHF 11.29/kg.</p> <p>Scarti della mondatura: 15%</p> <p>Scarto della porzionatura: 8%</p> <p>Calcolate il prezzo d'acquisto per un chilogrammo di asparagi non mondati.</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 250px; background-color: #f0f0f0; margin-top: 10px;"></div>	<p>max. 4</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

1.9 Processi di cottura

Lo scopo primario dei metodi di cottura a secco è di produrre ulteriori aromi e di mantenere i succhi.

max.

3

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.

eff.

Descrivete tre fasi del procedimento che consente di servire al cliente un'entrecôte più succosa possibile e ricca di aromi.

.....

1. _____

2. _____

3. _____

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.

1

In qualità di cuoco conoscete i vantaggi e gli svantaggi della preparazione classica e della preparazione a bassa temperatura.

eff.

Citate un vantaggio di ognuno di questi due metodi di preparazione.

.....

Metodi di preparazione:	Vantaggio preparazione classica	Vantaggio preparazione a temperatura bassa
Vantaggi:	_____ _____ _____	_____ _____ _____

1.10 Combinazioni	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
Mentre servite una gelosia alle pere vi accorgete che la pasta è diventata molle.	3
Spiegate le seguenti fasi di lavoro per la preparazione delle gelosie alle pere per raggiungere un risultato ottimale di cottura al forno.	eff.
Fase lavorativa 1: Tagliare in modo preciso il «coperchio» (intagliare)
Motivazione: _____ _____	
Fase lavorativa 2: Sistemare il ripieno al centro del fondo	
Motivazione: _____ _____	
Fase lavorativa 3: Iniziare la cottura con cappa aspirante chiusa, terminare la cottura con cappa aspirante aperta/alta temperatura di cottura	
Motivazione: _____ _____	

1.11 Linguaggio specialistico	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	max.
Il linguaggio in uso in cucina richiede la conoscenza dei termini tecnici.	3
Spiegate i seguenti termini tecnici.	eff.
Termine tecnico: Spiegazione:
Cottura alla rosa	_____
Goujons	_____
Brider	_____
Parare	_____
Arrossare	_____
Deglassare	_____

1.12 Calcoli

I termini e i concetti dei costi sono indicatori importanti.

max.
1,5

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

Spiegate i seguenti termini.

eff.
.....

1. Utile

2. Fattore

3. Imposta sul valore aggiunto

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.
1,5

Abbinare i tre successivi tipi di costo alle corrette percentuali.

Costi del personale / Utile / Costo della merce

eff.
.....

Tipi di costo



■ 45%

■ 25%

■ 16%

Costi finanziari e degli investimenti

■ 12%

Altri costi di esercizio

■ 2%

1.13 Organizzazione gerarchica

Ai fini di una efficace produzione delle pietanze è importante suddividere i singoli compiti in base a un mansionario ben definito.

max.
3

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.

eff.

Sottolineate tutte le funzioni che garantiscono almeno una delle seguenti attività.

Attività:

- | | |
|--|--|
| - Responsabile durante l'assenza della brigata di cucina | - Sostituto di diverse postazioni o posti di lavoro |
| - È responsabile per la formazione degli apprendisti | - Spesso combinato con la funzione di chef de partie |
| - È responsabile per la preparazione dei pasti dei collaboratori | - Preparazione di minestre, pietanze a base di verdura e di patate |
| - Organizzazione del servizio e del lavoro nonché calcolo delle pietanze | - Preparazione di piatti per bambini e di piatti vegetariani |
| - Piatti a base di cereali, di uova e formaggio | |

Funzioni:

Persona in formazione AFC/CFP	Guardia	Rôtisseur (rosticciere)	Entremetier
Garde-manger	Patissier	Cuoco in dietetica	Tournant/Tornante

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.
1

Descrivete il tipo di azienda «Take-Away» e al riguardo citate un esempio.

Descrizione: _____

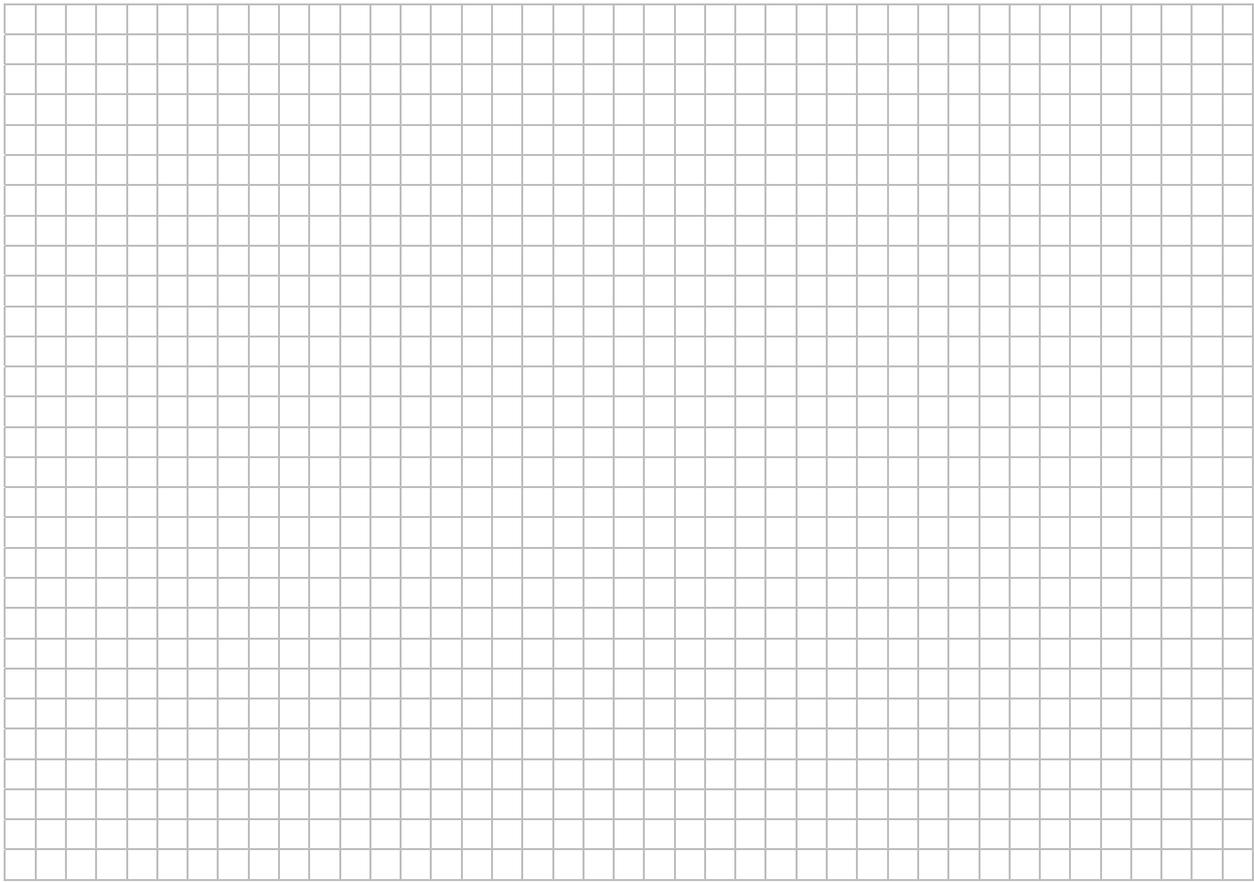
eff.

Esempio: _____

1.14 Problemi ambientali	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
Ben un terzo di tutti gli alimenti prodotti in Svizzera vanno persi tra il campo e il piatto oppure vengono sprecati.	4
In base a quattro esempi del menu della situazione in oggetto spiegate come procedete per minimizzare lo spreco alimentare del nostro catering.	eff.
1. _____
2. _____	
3. _____	
4. _____	

1.15 Misure di protezione	
Anche in un catering bisogna prestare attenzione a possibili cause d'incendio.	max.
a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	2
Descrivete due possibili cause di incendio in questo catering.	eff.
1. _____
2. _____	
b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
In base a due esempi spiegate le misure di protezione antincendio che attuate per il catering.	2
1. _____	eff.
2. _____

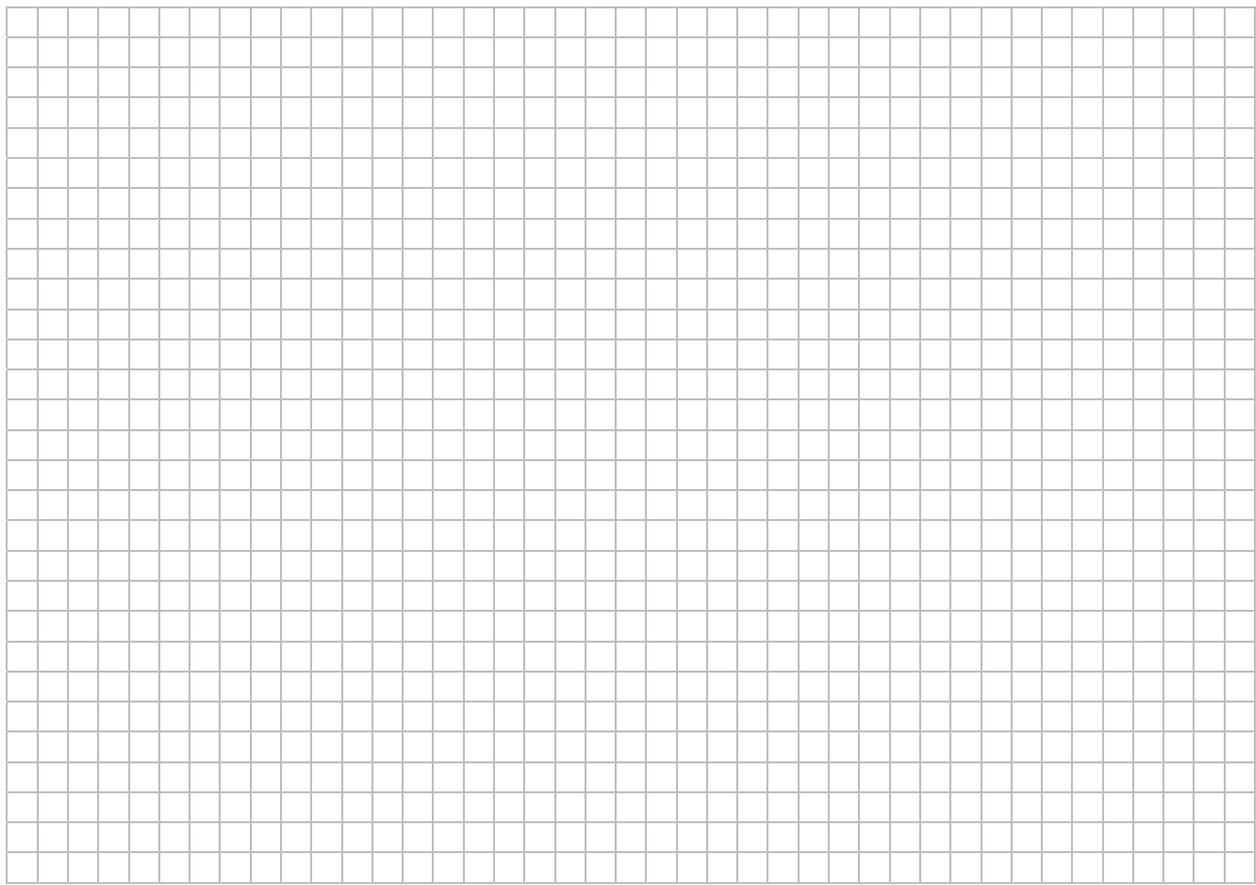
Esercizio n.



Esercizio n.



Esercizio n.



Esercizio n.

