

Situazione

Per una festa di compleanno durante il mese di giugno con 40 persone il capocuoco ha venduto il seguente menu. Siete corresponsabili per il corretto svolgimento dell'evento, dall'ordinazione/acquisti, all'accettazione della merce, all'apprestamento alla preparazione fino all'impiattamento e presentazione delle diverse pietanze.

Nell'ambito delle procedure è importante osservare le direttive in materia di igiene e ragionare secondo criteri di economia aziendale.

Menu

Antipasto

Insalata estiva mista con striscioline di verdura di stagione
Salsa all'aceto balsamico

Zuppa

Zuppa fredda di carote e rabarbaro
Schiuma di amaretti

Piatto di pesce

Medaglione di salmone affogato alla grigionese
Salsa al vino bianco con acetosella
Ragù di leguminose

Piatto principale

Carrè d'agnello arrosto in crosta di erbe aromatiche
Sugo d'arrosto al pepe
Patate arrostate
Pomodoro alla provenzale

Dolce

Variazioni di fragole
Sorbetto, spuma, muffin e insalata

I compiti della posizione d'esame 2N 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.

2.1 Apprestamento

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

Per l'apprestamento del menu si necessita di diversi alimenti vegetali con differenti tipi di taglio.

a) Collegate con delle linee le descrizioni con il corrispondente tipo di taglio.

Descrizioni:		Tipi di taglio:	
Tagliato a striscioline fini	⊙	⊙	Chiffonade
A fette sottili di 1 cm	⊙	⊙	Macédoine (a macedonia)
Listarelle sottilissime di acetosa	⊙	⊙	Julienne
Cubetti di 8 mm	⊙	⊙	Paysanne (paesana)

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

Il food waste è un tema d'attualità al quale ogni azienda presta attenzione.

b) Definite tre possibilità di impiego per i ritagli di verdura che risultano dall'apprestamento.

1. _____
2. _____
3. _____

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

Leggete le seguenti affermazioni sulle leguminose.

c) Indicate con una crocetta quali affermazioni sono corrette e quali invece no. Motivate la vostra decisione.

Affermazioni: corretta errata

Le leguminose vengono cotte in acqua salata.

Prima della cottura i legumi vengono messi in ammollo.

L'acqua di ammollo non può essere utilizzata per il ragù di leguminose.

max.

2

eff.

.....

max.

3

eff.

.....

max.

3

eff.

.....

2.2 Caratteristiche di qualità		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max.
Viene fornito il salmone fresco dei Grigioni per il banchetto. Siete incaricati di controllarne la qualità.		4
Completate l'elenco sottostante con sempre due caratteristiche di freschezza.		eff.
Parti del corpo: Caratteristiche di freschezza:	
Cavità addominale	1. _____ 2. _____	
Carne	1. _____ 2. _____	
Branchie	1. _____ 2. _____	
Pelle	1. _____ 2. _____	

2.3 Erbe aromatiche e spezie		
Indicazione per la valutazione: corretto erbe aromatiche/spezie a) sempre 0,5 punto. b) decisione e motivazione sempre 0,5 punti.		max.
Le erbe aromatiche e le spezie caratterizzano anche le pietanze del menu illustrato.		6
a) Completate le pietanze elencate di seguito con le erbe aromatiche/spezie tipiche (esclusi sale e pepe).		eff.
b) Decidete l'aggiunta temporale e motivatela.	
Pianta:	a) Erbe aromatiche/ spezie:	b) Decisione/ motivazione:
Esempio: Saltimbocca	Salvia	<input checked="" type="checkbox"/> Aggiunta all'inizio <input type="checkbox"/> Aggiunta alla fine Motivo: Il prosciutto crudo protegge la salvia
Salsa béarnaise	_____	<input type="checkbox"/> Aggiunta all'inizio <input type="checkbox"/> Aggiunta alla fine Motivo: _____
Risotto alla milanese	_____	<input type="checkbox"/> Aggiunta all'inizio <input type="checkbox"/> Aggiunta alla fine Motivo: _____
Crema alla bavarese	_____	<input type="checkbox"/> Aggiunta all'inizio <input type="checkbox"/> Aggiunta alla fine Motivo: _____
Crauti	_____	<input type="checkbox"/> Aggiunta all'inizio <input type="checkbox"/> Aggiunta alla fine Motivo: _____

2.4 Sostanze nutritive

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

I carboidrati e le proteine fanno parte dei macronutrienti.

max.

1,5

a) Citate i tre elementi chimici che costituiscono i carboidrati.

eff.

1. _____
2. _____
3. _____

.....

b) Collegate con delle linee i carboidrati con ogni rappresentante corrispondente.

max.

2,5

Carboidrati:

Rappresentanti:

Cellulosa e emicellulosa

eff.

Zucchero semplice:

Mucillaggini (tipo di alghe)

.....

Zucchero disaccaride:

Galattosio

Polisaccaridi:

Lattosio

Maltosio

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

max.

3

Affermazioni:

corretta

errata

Gli elementi di base delle proteine sono denominati amminoacidi.

eff.

Le proteine hanno la funzione principale di apportare energia al nostro organismo.

.....

L'acido cloridrico presente nello stomaco fa rigonfiare e coagulare le proteine.

Gli enzimi del pancreas scompongono le proteine nel duodeno.

Le proteine costituiscono circa il 45% a 50% del fabbisogno energetico totale giornaliero.

Per i vegani, le leguminose sono un'alternativa alle proteine animali.

2.5 Mise en place

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

Il termine mise en place comprende tutti i lavori di apprestamento in cucina.

a) Completate gli ulteriori quattro punti della mise en place per una pietanza specifica.

1. Predisporre gli alimenti e gli ingredienti

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

max.

2

eff.

.....

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

Il menu per 40 persone riporta una spuma alle fragole con salsa. Il capocuoco vi chiede di pianificare l'impiego dei macchinari, degli apparecchi e degli utensili.

b) Per ognuna delle attività definite due ulteriori macchinari, apparecchi o utensili che sono utilizzati per la preparazione. Al riguardo tenete conto delle indicazioni già disponibili. Nessuna ripetizione di macchinari, apparecchi e utensili è accettata.

max.

3

eff.

.....

Attività:

Macchinari, apparecchi e utensili:

Apprestamento
(Mise en place)

Tagliere, coltello corrispondente...

1. _____

2. _____

Preparazione
della spuma

Spatola di gomma, frigorifero...

1. _____

2. _____

Preparazione della
salsa alle fragole

Casseruola con manico, frusta...

1. _____

2. _____

2.7 Tecnica del calore umido

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

Su richiesta dei clienti, i medaglioni di salmone sono da servire affogati.
La preparazione della portata di pesce è tra le attività più impegnative di un cuoco.

a) Con le cifre da 1 a 6 numerate la sequenza corretta delle fasi di preparazione per i medaglioni di salmone.

Fasi di preparazione:

Sequenza:

Affogare nel combi steamer a una temperatura da 65° a 70°C.

Sfilettare il salmone, rimuovere la pelle e porzionare.

Aggiungere la salsa alla panna per pesce (salsa al vino bianco),
aggiustare di gusto e nappare i medaglioni di salmone con la salsa.

Adagiare i medaglioni di salmone marinati, conditi, aggiungere il
vino bianco e il fondo di pesce fino a 2/3 dell'altezza del pesce.

Imburrare la ciotola GN e cospargerla di scalogni cotti al vapore.

Togliere i medaglioni di salmone e metterli in caldo.
Passare il fondo di cottura al colino e ridurlo.

Indicazione per la valutazione: corretto svolgimento 3 punti, altrimenti 0 punti.

Dato che i medaglioni di salmone vanno affogati nel combi steamer, va dapprima preparato un fumetto di pesce quale base della salsa alla panna per pesce (salsa al vino bianco) con acetosella.

b) Descrivete in sei fasi il corretto svolgimento della preparazione del fumetto di pesce.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

max.

3

eff.

.....

max.

3

eff.

.....

2.9 Sicurezza sul lavoro

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

Il banchetto è stato un successone. Ora è giunto il momento di pulire la cucina. Al riguardo la sicurezza sul lavoro è molto importante.

Completate la seguente tabella.

Situazione:	Pericolo:	Misura/Prevenzione:
Esempio: pulire il pavimento	Rischio di caduta	Collocare il cartello di segnalazione
Pulire il forno	Corrosione	
Macchinari e apparecchi		Spegnere i macchinari e apparecchi e staccarli dalla corrente elettrica.
Pulire i coltelli	Lesioni da taglio	
Pentole calde	Ustioni	

max.

4

eff.

.....

2.10 Situazione igienica

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

In realtà, dopo i banchetti avanzano sempre dei componenti a causa delle riserve obbligatoriamente previste.

Decidete cosa fare dei seguenti prodotti e motivate la vostra scelta.

1. La spuma alle fragole è sempre stata tenuta refrigerata ed è stata preparata il giorno dell'evento.

2. Il sugo d'arrosto al pepe è stato fatto bollire poco prima del servizio e dopo è stato subito raffreddato.

3. Le patate arrostiti del piatto principale sono state preparate il giorno prima e rigenerate e tenute in caldo un'ora prima del servizio. Alla fine del banchetto sono state poste nel frigorifero.

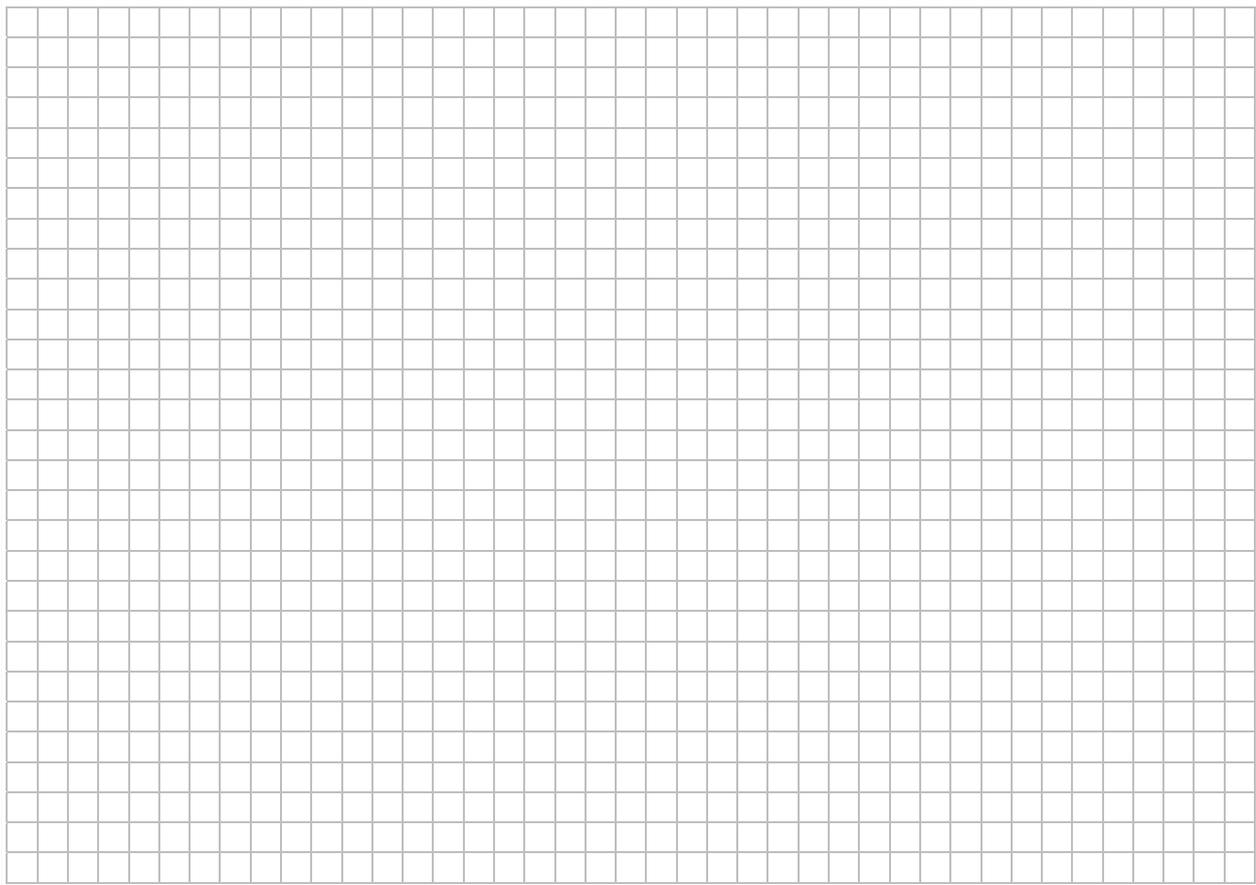
max.

3

eff.

.....

Esercizio n.



Esercizio n.

