

Serie 2019.3L

Conoscenze professionali

Soluzioni parte 3 (candidati)

Procedura di qualificazione

Cuoca AFC

Cuoco AFC

Cognome

Nome

N. candidata / candidato

Data

Durata 60 minuti per 19 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** I cellulari e altri apparecchi elettronici vanno spenti e consegnati alla persona che presiede l'esame.**Mezzi per scrivere** Sono autorizzate penne a biglia o pennarelli non solubili. Non sono ammesse matite o 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.	Tempo	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. n.	Tempo	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. n.	Tempo	Pt. max.	Pt. eff.
3.1	3'	6		3.9	4'	5		3.8	7'	7	
3.2	3'	2		3.13	2'	2		3.19	5'	4	
3.3	2'	2		3.15	2'	4					
3.4	2'	2		3.16	2'	3					
3.5	3'	2									
3.6	3'	3									
3.7	3'	3									
3.10	3'	2									
3.11	4'	6									
3.12	3'	4									
3.14	3'	4									
3.17	3'	3									
3.18	3'	3									
Totale*	38'	42		Totale*	10'	14		Totale*	12'	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 2021.**Esercizi d'esame realizzati da:
Editore:Commissione d'esame di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Weggis
CSFO/SDBB, settore Procedura di qualificazione, Berna

3.1 Suddivisione in gruppi / Origine

Grazie alla suddivisione in gruppi è più facile avere una panoramica della grande moltitudine di frutta.

max.
6

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

eff.

a) Elencate tutti i gruppi in cui la frutta viene suddivisa.

b) Citate un frutto adatto per ogni gruppo elencato.

.....

a) Suddivisione in gruppi:

b) Frutta:

3.2 Caratteristiche di qualità

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

La frutta viene suddivisa nelle seguenti classi di qualità: Extra, I e II.

Per ogni criterio descritto indicate la rispettiva classe di qualità Extra, I e II.

Criteria:	Classe di qualità:
Esempio: La frutta deve essere della migliore qualità.	Extra
Sono ammessi difetti di forma e di colorazione.	
La frutta deve essere di buona qualità.	
La frutta è senza difetti e priva di sporcizia e di residui.	
La frutta può avere solo difetti di poco conto.	

max.

2

eff.

.....

3.3 Suddivisione in gruppi / Origine

Il pescivendolo fornisce la merce ordinata. Avete notato che le ostriche portano la seguente etichetta.



Descrivete con un'affermazione per ciascuna voce l'informazione che l'etichetta vi dà

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

sulla detenzione delle ostriche.

Detenzione: _____

b) **Indicazione per la valutazione: per la risposta corretta 1 punto.**

sull'allevamento delle ostriche.

Allevamento: _____

max.
1

eff.
.....

max.
1

eff.
.....

3.4 Caratteristiche di qualità

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

La qualità e la freschezza delle ostriche sono determinanti ai fini della pietanza che verrà preparata.

Citate due caratteristiche che consentono al cuoco di riconoscere le ostriche ineccepibili e fresche.

1. _____

2. _____

max.
2

eff.
.....

3.5 Accettazione della merce / Immagazzinamento	
Fino all'apprestamento, le ostriche vanno conservate a regola d'arte.	max. 2
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	
a) Citate la temperatura di immagazzinamento delle ostriche fresche.	eff.
_____
b) Descrivete tre punti che osservate nell'immagazzinamento di ostriche fresche.	
1. _____	

2. _____	

3. _____	

3.6 Apprestamento		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	max. 3	
Descrivete tre punti che osservate nell'immagazzinamento di ostriche fresche.		
Affermazioni:	corretta errata eff.	
Le conchiglie vengono lavorate senza essere prima lavate affinché conservino il tipico odore fresco di mare.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Le ostriche vengono aperte con il coltello per ostriche o con un apriostriche.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
I filamenti con cui le cozze si attaccano alle superfici sono denominati filamenti di bisso.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Al pari delle ostriche, le cozze e le vongole vengono aperte meccanicamente.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Le ostriche vengono aperte con l'apposito coltello dal lato opposto della cerniera.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Quando si infila il coltello tra le valve e si fa leva, l'ostrica deve opporre molta resistenza.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

3.7 Ulteriori alimenti/Prodotti – Paste alimentari

Gli spaghetti per la pietanza «Spaghetti con le cozze» vengono acquistati come prodotto convenienze della varietà «Tipo Napoli».

max.
1

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

eff.

Citate due caratteristiche della pasta alimentare convenienze, varietà «Tipo Napoli».

1. _____

2. _____

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

max.

2

Sulla base della tabella descrivete i criteri di immagazzinamento della pasta alimentare convenienze, varietà «Tipo Napoli».

eff.

Dove:	Esempio: In locali adatti, ad es. economato.
Da osservare:	Esempio: La pasta alimentare non va conservata né sul pavimento né appoggiata ai muri.
Temperatura:	_____
Durata massima di conservazione:	_____
Imballaggio:	_____
Illuminazione: (p.f. contrassegnare)	<input type="checkbox"/> Chiara (luce diurna) <input type="checkbox"/> Luce debole (pozzo di luce) <input type="checkbox"/> Chiara (luce artificiale) <input type="checkbox"/> Nessuna luce (al buio)

3.9 Organizzazione – Organizzazione procedurale ed elementi di giunzione

Il formatore professionale chiede che gli «Spaghetti con le capesante» vengano ultimati dall'impiegata di ristorazione direttamente al tavolo davanti al cliente. Tenendo conto dell'organizzazione procedurale deve essere chiaro quale parte di questa pietanza è di competenza del cuoco e quale parte è di competenza dell'impiegata di ristorazione.

max.

3

eff.

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

Basandovi sulla legenda, stabilite quali lavori vengono eseguiti dal cuoco e quali lavori vengono eseguiti dall'impiegata di ristorazione davanti al cliente.

Legenda: C = Cuoco R = Impiegata di ristorazione

Fasi di apprestamento e di preparazione della pietanza «Spaghetti con le capesante»:

[] Saltare le capesante dimezzate trasversalmente in olio di oliva, condirle con sale e pepe e tenerle in caldo.

[] Apprestare del succo di limone fresco, pesare gli spaghetti, tagliare i peperoncini a brunoise, lavare, tamponare e tritare grossolanamente il prezzemolo a foglia liscia e il basilico.

[] Far bollire gli spaghetti al dente in acqua salata e scolare.

[] Far stufare l'aglio e gli scalogni in olio di oliva, aggiungervi la concassè di pomodoro e la brunoise di peperoncini, in seguito sfumare con vino bianco, aggiungere il fondo delle capesante e far addensare leggermente.

[] Affettare finemente gli scalogni, tritare finemente l'aglio e tagliare i pomodori a concassè.

[] Far saltare gli spaghetti cotti con le capesante e con gli altri ingredienti nella stoviglia di cottura. Aggiungervi il prezzemolo a foglia liscia e il basilico, affinare con olio di oliva pressato a freddo e disporre.

b) **Indicazione per la valutazione: la risposta corretta 2 punti.**

Presentate una proposta che garantisca che l'elemento di giunzione tra la cucina e il ristorante funzioni in modo ineccepibile per questa pietanza.

max.

2

eff.

3.10 Alimentazione

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

Il pesce e i frutti di mare forniscono proteine di alto valore nutrizionale.

max.
2

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

eff.

Affermazioni: corretta errata

.....

La carne di pesce ha un *basso tenore di proteine* e una *piccola quantità* di carboidrati e di sali minerali quali sodio, calcio e fosforo.

I pesci di acqua di mare contengono iodio.

La carne di pesce ha un *basso tenore di proteine* e una *elevata quantità* di carboidrati e di sali minerali quali sodio, calcio e fosforo.

I pesci di acqua di mare contengono iodio.

La carne di pesce ha un *elevato tenore di proteine* nonché una *piccola quantità* di carboidrati e di sali minerali quali sodio, calcio e fosforo.

I pesci di acqua di mare contengono iodio.

La carne di pesce ha un *elevato tenore di proteine* nonché una *elevata quantità* di carboidrati e di sali minerali quali sodio, calcio e fosforo.

I pesci di acqua di mare contengono iodio.

3.11 Processi aziendali generici – Gestione delle merci / Temperature

Il principio supremo della gestione delle scorte recita «first in, first out».

max.

1

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

Descrivete il beneficio che deriva da questo principio.

eff.

Il latte e i latticini vengono immagazzinati con differenti modalità.

max.

2

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

Con la guida per la scelta della temperatura stabilite i corretti intervalli di temperatura per il relativo luogo/locale di immagazzinamento.

eff.

Scelta della temperatura:	4 a 6 °C	da -13 a -15 °C	non oltre 18 °C	da -18 a -20 °C	1 a 2 °C
	da -1 a 1 °C	6 a 8 °C	12 a 15 °C	0 a 2 °C	10 a 12 °C

Cella frigorifera I per formaggi freschi	Cella di congelamento	Cantina adatta Umidità dell'aria 90-95%	Cella frigorifera II per latte pastorizzato	Economato
_____	_____	12 a 15 °C	_____	_____

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

Collocate i latticini elencati nei rispettivi luoghi/locali di immagazzinamento.

max.

3

Prodotti:	Panna intera	Latte in polvere	Formaggio fresco in fiocchi
	Ricotta	Formaggio d'alpe, intero	Camembert

eff.

Cella frigorifera I per formaggi freschi	Cella di congelamento	Cantina adatta Umidità dell'aria 90 a 95 %	Cella frigorifera II per latte pastorizzato	Economato

3.12 Alimentazione

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

La celiachia è un'inflammatione cronica dell'intestino tenue che viene causata dall'intolleranza al glutine.

Indicate con una crocetta le otto pietanze che contengono glutine.

Fonte: Libro delle ricette Pauli, 3a edizione

max.

4

eff.

.....

Insalate:

- Insalata di carote crude
- Insalata di pasta alimentare
- Insalata di funghi
- Insalata di lenticchie verdi

Zuppe:

- Minestra di verdura alla paesana
- Crema di riso con latte di cocco
- Zuppa di lenticchie con dadini di pane tostati
- Crema di carote

Pietanze vegetariane:

- Couscous con verdura ed erbe aromatiche
- Gulasch di gallinacci e tofu con gnocco di pane
- Stufato di legumi all'indiana

Pietanze di uova:

- Omelette con formaggio
- Uova strapazzate con dadini di pomodoro
- Tortilla spagnola

Piatti principali:

- Petto di pollo grigliato alla diavola con crosta di mollica di pane
- Rumpsteak saltata con burro alle erbe aromatiche

Contorni amidacei:

- Patate arrostiti
- Bastoncini di patate fritti
- Riso in bianco

Verdura:

- Spinaci in foglia stufati con pinoli
- Ratatouille

Dolci:

- Crema di yogurt con bacche
- Macedonia
- Crema rovesciata al caramello
- Torta di mele con la royale

3.13 Opportunità di formazione continua

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

Il cuoco dispone di una ricca offerta di formazione professionale continua.

Sulla base di un esempio di formazione per ciascun livello indicate il titolo di formazione continua al livello terziario per la professione di cuoco.

max.

2

eff.

Livello:	Titolo di formazione:
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

.....

3.14 Nesso tra processi di cottura / Utensili, apparecchi / Materiali

La frutta è un alimento che si presta per molteplici preparazioni.

max.

1

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

Annotate i termini tecnici degli elementi della batteria da cucina.

eff.



.....

b) **Indicazione per la valutazione: per la risposta corretta 1 punto.**

Stabilite la tecnica del calore umido ricercata.

max.

1

Tecnica del calore umido: _____

eff.

.....

Il capocuoco vi dà l'incarico di preparare una pietanza a base di frutta per la quale si utilizza la tecnica del calore umido annotata.

max.

2

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

Presentate al capocuoco una proposta corrispondente e motivatela.

eff.

Pietanza a base di frutta:	
Motivazione:	

.....

3.15 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute – Prescrizioni / Prevenzione

Tutte le prescrizioni nell'ambito della sicurezza sul lavoro hanno delle basi legali.

max.

3

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	
---------------	----------	--------	--

Il Codice delle obbligazioni svizzero (CO) sancisce che il datore di lavoro deve proteggere la vita e la salute dei lavoratori.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	--------------------------	--------------------------	--

I dispositivi di sicurezza, come ad es. il dispositivo di protezione per le mani dell'affettatrice, possono essere rimossi perché ostacolano il lavoro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	--------------------------	--------------------------	--

Stando alla legge, ogni azienda deve nominare una persona di contatto per la sicurezza sul lavoro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--------------------------	--------------------------	--

Nelle prime settimane di un rapporto d'impiego il rischio d'infortunio è particolarmente elevato. È perciò importante informare i nuovi collaboratori sui pericoli d'infortunio sul posto di lavoro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
--	--------------------------	--------------------------	--

Tra gli obblighi del datore di lavoro rientra anche la prevenzione degli infortuni professionali e delle malattie professionali. A tale scopo deve adottare tutte le necessarie misure.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	--------------------------	--------------------------	--

Spetta ai collaboratori informarsi sui pericoli d'infortunio sul posto di lavoro.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
---	--------------------------	--------------------------	--

La prevenzione degli infortuni richiede obbligatoriamente una formazione dei collaboratori sull'uso dei detergenti. Gli infortuni dovuti a corrosioni (acidi) o intossicazioni sono particolarmente gravi.

max.

1

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

Descrivete due misure atte a prevenire tali infortuni.

eff.

1. _____

2. _____

3.16 Concetto igiene e conservazione del valore – Carenze igieniche / Pulizia

L'attuazione delle direttive in materia di igiene comprende anche l'impiego di differenti taglieri.

max.
2

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

Sulla base di due esempi spiegate perché in cucina si utilizzano taglieri con differenti colori.

eff.

1. _____

2. _____

Per il dosaggio e l'uso dei detergenti bisogna osservare le istruzioni dei produttori.

max.
1

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

Sulla base della tabella illustrate le conseguenze che un dosaggio errato dei detergenti può comportare.

eff.

Conseguenza economica:

Conseguenza ecologica:

3.17 Disposizione / presentazione

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

Nella vostra professione i termini tecnici sono di uso corrente.

Abbinare i termini tecnici delle cifre da 1 a 6 alle rispettive definizioni.

Pietanze:

Filetti di coregone saltati ☉

Trancio di salmone grigliato ☉

Filetti di trota alla zughese ☉

Rombo in pasta lievitata ☉

Filetti di pesce persico in pastella ☉

Bouillabaisse ☉

Contorno/Guarnizione/Salsa:

☉ Riso in bianco

☉ Salsa Rouille e Salsa Aioli

☉ Maionese all'aneto

☉ Patate lesse alle erbe aromatiche

☉ Senza contorno amidaceo

☉ Salsa olandese

max.

3

eff.

3.18 Termini tecnici

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

Nella vostra professione i termini tecnici sono di uso corrente.

Abbinare i termini tecnici delle cifre da 1 a 6 alle rispettive definizioni.

Cifra: Termini tecnici:

1 Dégorger

2 Pulpe

3 Malossol

4 Chamberer

5 Fruits de mer

6 Liaison

Definizione:

Caviale russo con al massimo 3 a 4 % di sale []

Tutti i tipi di crostacei, conchigliacei e molluschi []

Spurgare le lisce e i ritagli di pesce []

Tenere a temperatura ambiente prima di servire tutti i tipi di formaggio, eccetto i formaggi freschi []

Legante, ad es. tuorlo e panna []

Polpa di frutta, purea di frutta []

max.

3

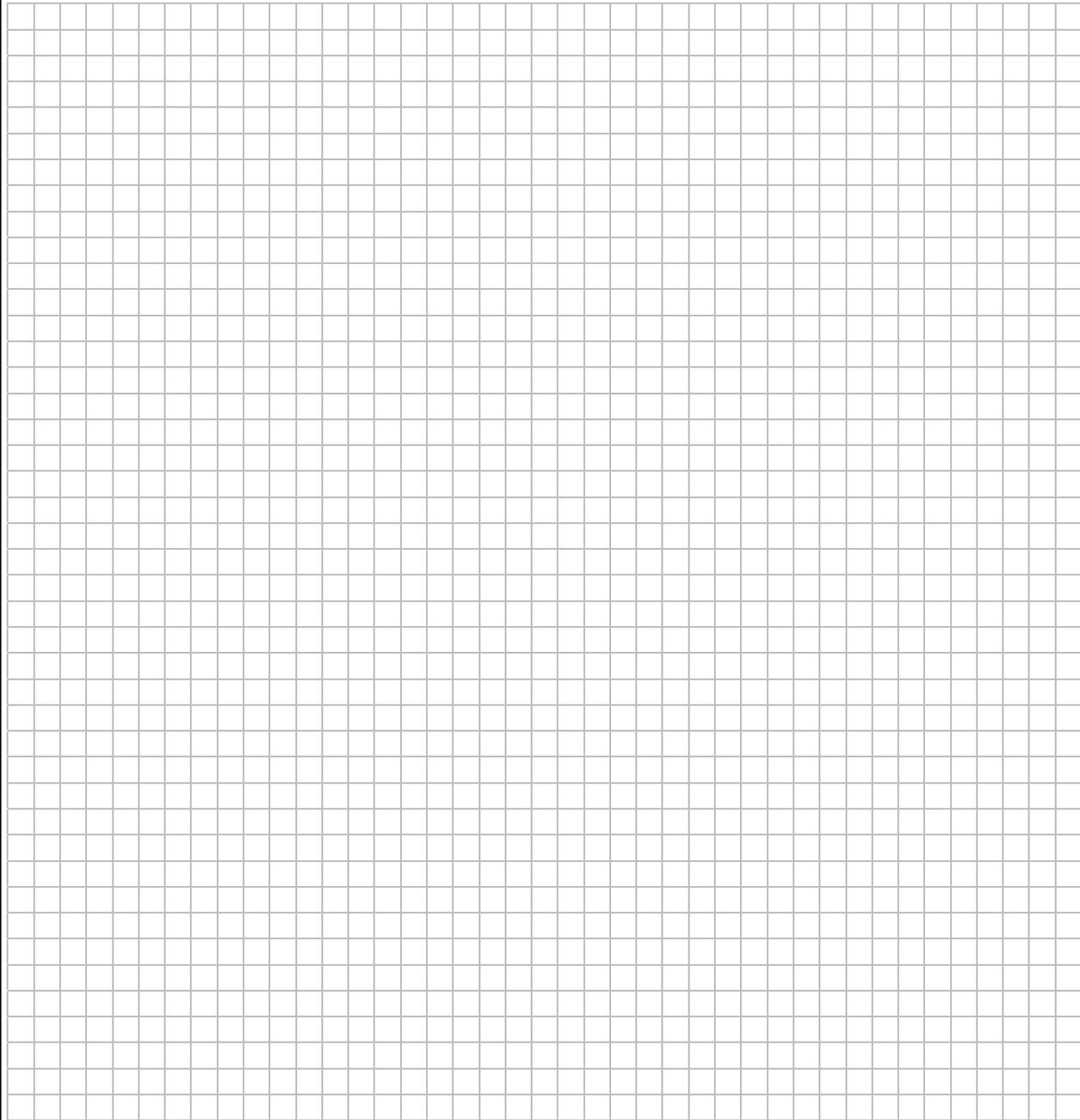
eff.

3.19 Calcoli

Indicazione per la valutazione: Il percorso di soluzione deve essere visibile e vanno rispettate le regole di approssimazione.

L'utile lordo della pietanza «Spaghetti con le capesante» ammonta al 62 %.
Il costo delle merci per gli ingredienti, esclusi gli spaghetti, ammonta a CHF 5.80/porzione, il che corrisponde al 79 % del costo totale delle merci.

Calcolate il prezzo di vendita base di una porzione di «Spaghetti con le capesante».



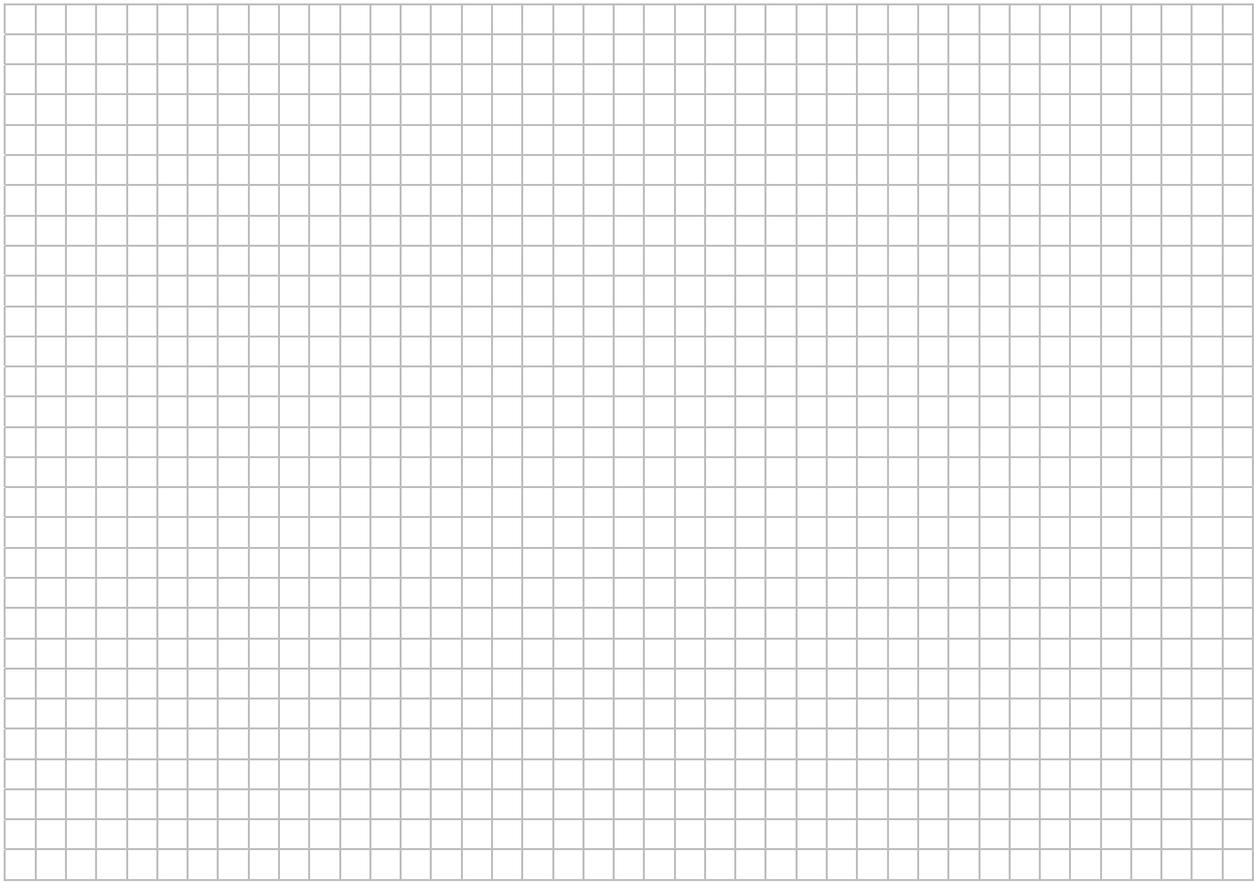
max.

4

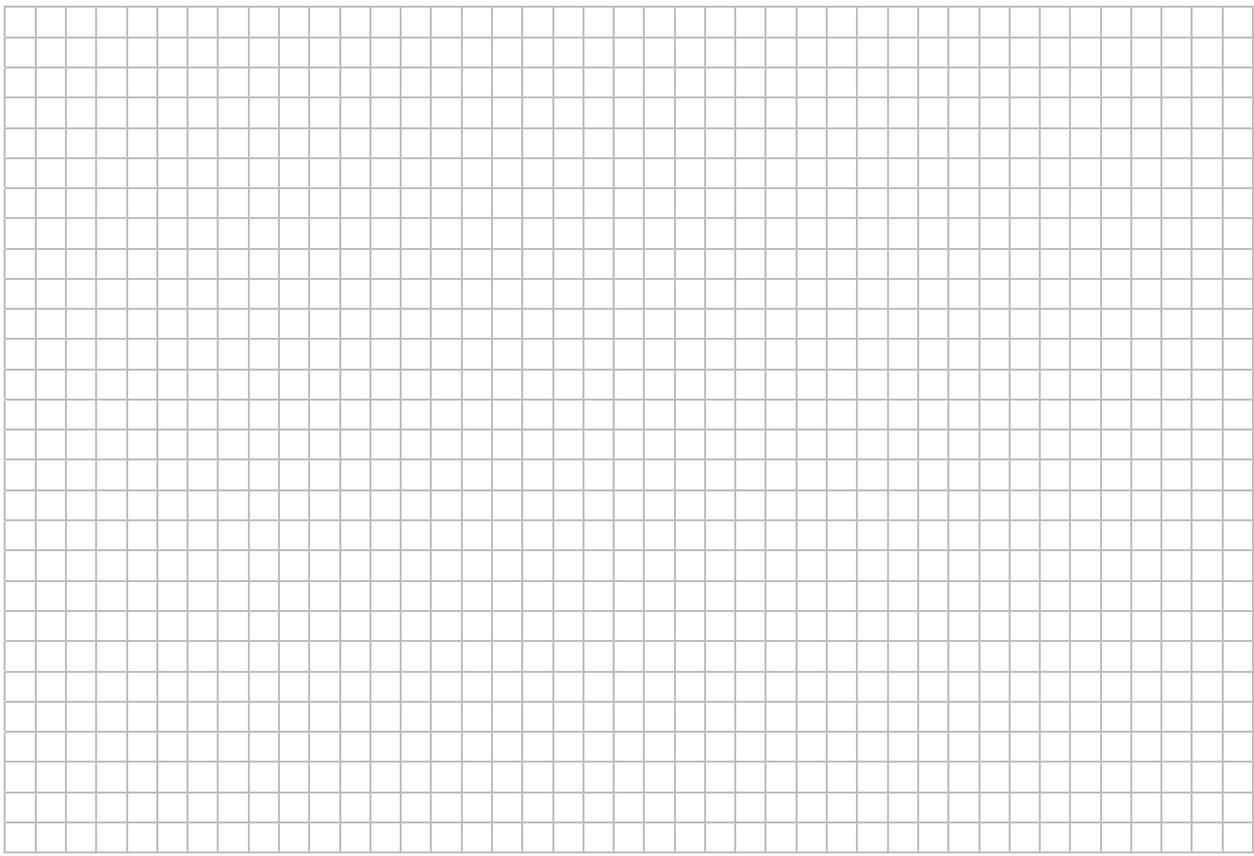
eff.

.....

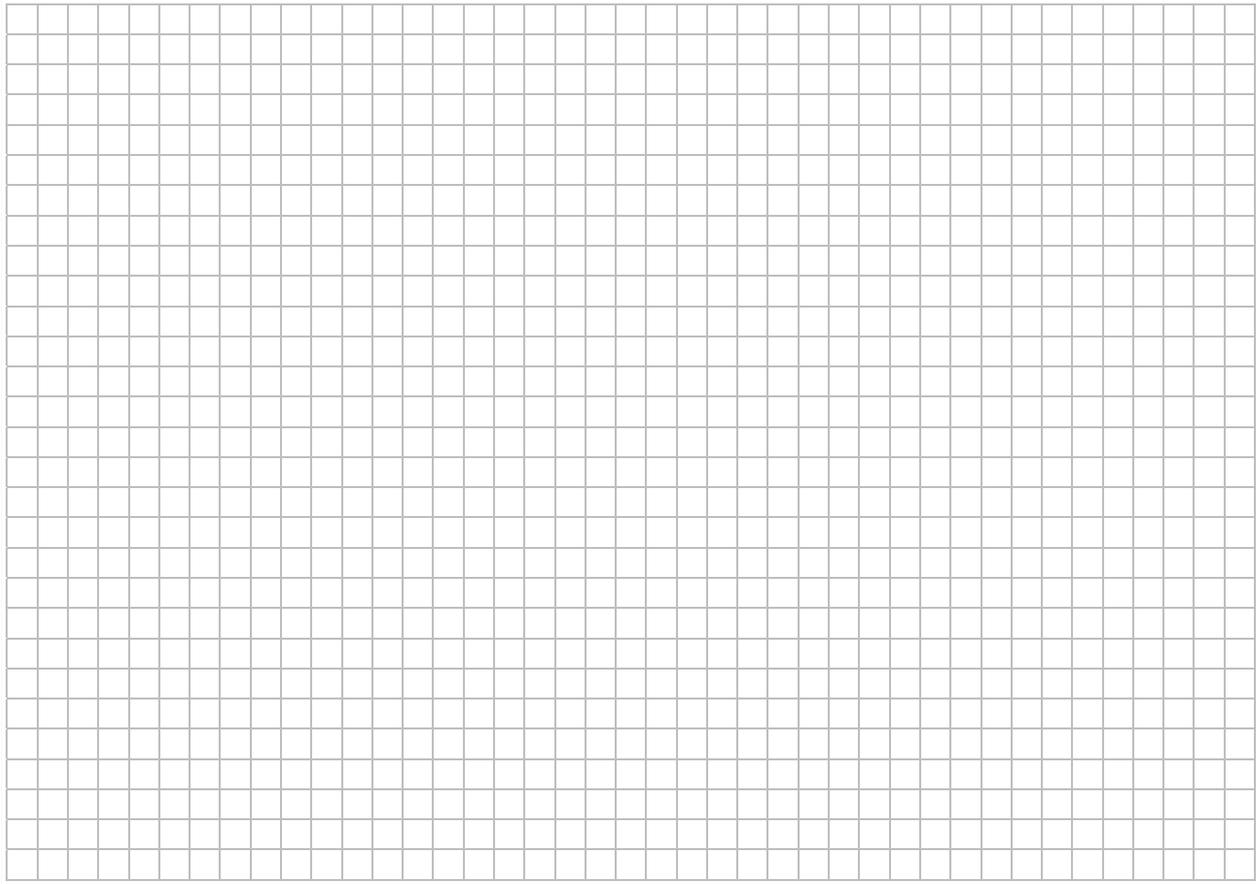
Esercizio n.



Esercizio n.



Esercizio n.



Esercizio n.

