

Serie 2019.4L  
Conoscenze professionali  
Soluzioni parte 4 (candidati)

Procedura di qualificazione  
Cuoca AFC  
Cuoco AFC

<b>Cognome</b>
.....
Nome
.....

<b>N. candidata / candidato</b>
.....
Data
.....

- Durata** 30 minuti per 10 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.
4.1	2'	4		4.9	2'	2		4.4	4'	4	
4.2	3'	3		4.10	2'	3		4.6	5'	4	
4.3	2'	1									
4.5	3'	4									
4.7	4'	5									
4.8	3'	5									
<b>Totale*</b>				<b>Totale*</b>				<b>Totale*</b>			
17'				4'				9'			
22				5				8			

\* 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

#### 4.1 Suddivisione in gruppi / Origine

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

Il consumo di carne di volatili è aumentato negli ultimi anni.

Sulla base dell'esempio galletto completate la tabella senza ripetizioni con altri volatili da ingrasso.

Esempio:

a) Volatili da ingrasso	b) Esempio di pietanza	c) Dichiarazione	d) Suddivisione in gruppi	
Pollo	Fricassee di pollo	Forma di allevamento: allevamento al suolo	Carne del petto bianca	Carne del petto scura
			X	

a) Volatili da ingrasso	b) Esempio di pietanza	c) Dichiarazione	d) Suddivisione in gruppi	
_____	_____	_____	Carne del petto bianca	Carne del petto scura

a) Volatili da ingrasso	b) Esempio di pietanza	c) Dichiarazione	d) Suddivisione in gruppi	
_____	_____	_____	Carne del petto bianca	Carne del petto scura

max.

**4**

eff.

.....

4.2 Caratteristiche di qualità		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max.
Per i produttori di uova, la qualità va ben oltre la parte visibile del prodotto.		<b>3</b>
Indicate con una crocetta <input checked="" type="checkbox"/> quali affermazioni sono corrette e quali invece no.		eff.
	corretta      errata	.....
Affermazioni:		
Il colore dei tuorli non è una caratteristica di qualità poiché può essere influenzato da pigmenti presenti nel mangime.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Le uova non più vecchie di 20 giorni dispongono di una normale protezione enzimatica contro la proliferazione di germi.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
In seguito all'evaporazione di liquido d'uovo attraverso il guscio poroso, col tempo l'altezza della camera d'aria diminuisce.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Le grandi variazioni di temperatura favoriscono la qualità e la conservabilità delle uova.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
L'albume è composto da una parte densa e una parte liquida.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Attraverso il guscio l'uovo perde acqua, la camera d'aria diventa più grande.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

4.3 Caratteristiche di qualità	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	
I germogli e i semi germogliati freschi sono considerati sani.	
Definite due criteri che vi consentono di valutare la qualità dei germogli.	
1. _____	max.
2. _____	<b>1</b>
	eff.
	.....



#### 4.5 Ulteriori alimenti

Per la pietanza «Galletto grigliato all'americana» servono le seguenti erbe aromatiche e spezie.

max.

**2**

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

Abbinare con una croce  le erbe aromatiche e le spezie alla parte corretta della pianta.

eff.

Erbe aromatiche e spezie:	Parti delle piante:				
	Infiorescenze e boccioli	Frutti e semi	Radici	Cortecce	Foglie
Semi di senape/ Senape in polvere					
Pepe di Caienna					
Pepe bianco					
Rosmarino, fresco					

Le sostanze contenute nelle erbe aromatiche e nelle spezie influiscono sulle funzioni dell'organismo.

max.

**2**

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

Abbinare le sostanze con le cifre da 1 a 4 alle rispettive funzioni.

eff.

Cifra:	Sostanze:	Cifra:	Funzioni nell'organismo:
1	Oli eterici	[ ]	Una sostanza piccante contenuta nel frutto del peperoncino (ca. 0,1 %). Le sostanze piccanti aumentano l'appetito, stimolano la secrezione di succhi gastrici e attivano le ghiandole sudoripare.
2	Tannini	[ ]	Sono sostanze coloranti gialle. Alcune rafforzano l'effetto della vitamina C. Hanno effetto diuretico, vasodilatatore e antiipertensivo.
3	Flavoni	[ ]	Sono spesso presenti nelle radici e nelle cortecce, ma anche nelle foglie. Hanno effetto astringente, ossia contraggono le mucose e i tessuti.
4	Capsaicina	[ ]	Contenuti in praticamente tutte le piante odorose. Sono piuttosto volatili e in caso di evaporazione scompaiono completamente.



#### 4.7 Tecniche di apprestamento/preparazione

Tutte le pietanze a base di leguminose vengono preparate secondo lo stesso schema.

max.

**3**

a) **Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti. Non va tenuto conto degli errori consequenziali.**

Collegate con delle linee le fasi di lavoro con i rispettivi termini.

eff.

Fasi di lavoro:

Termini:

1. fase ☉

☉ Bollire finché sono tenere

2. fase ☉

☉ Portare a ebollizione, schiumare

3. fase ☉

☉ Partire a freddo

4. fase ☉

☉ Salare

5. fase ☉

☉ Lavare

6. fase ☉

☉ Mettere a mollo

.....

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

Spiegate lo scopo dell'ammollo delle leguminose.

max.

**1**

Spiegazione:

eff.

---

---

.....

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

Spiegate come, durante la cottura, si può evitare l'indurimento troppo rapido dello strato esterno delle leguminose.

max.

**1**

Spiegazione:

eff.

---

---

.....

## 4.8 Combinazioni

Per la maggior parte delle pietanze si ricorre alla combinazione di metodi di cottura.

Ingredienti principali:

Fegatini di pollo

Pasta sfoglia

Riso Vialone

Uova

Farina bianca

Semolino di grano duro

max.

**2**

eff.

a) Indicazione per la valutazione: antipasto caldo corretto 2 punti.

Combinando dei metodi di cottura, create un antipasto caldo con i seguenti ingredienti principali.

Alimento/prodotto obbligatorio = fegatini di pollo

Denominazione pietanza: \_\_\_\_\_

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

Citate una fase di apprestamento e una fase di preparazione per l'alimento/prodotto obbligatorio.

Apprestamento: \_\_\_\_\_

Preparazione: \_\_\_\_\_

max.

**1**

eff.

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

Indicate due dei metodi di cottura impiegati.

Metodi di cottura: 1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

max.

**1**

eff.

d) Indicazione per la valutazione: Risposta corretta per la definizione 1 punto.

Stabilite il metodo di cottura impiegato e il rispettivo intervallo di temperatura.

Esempio:

Metodo di cottura:	Definizione:
Cuocere al vapore	È un processo di cottura in umido con o senza pressione a una temperatura compresa tra 60 e 119 °C.

Metodo di cottura:	Definizione:
_____	_____
_____	_____

max.

**1**

eff.

#### 4.9 Tipi di aziende e concetti aziendali

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

Differenti esigenze della clientela danno luogo a categorie di aziende specializzate.

Scegliete una delle categorie di aziende elencate e, con due frasi, spiegate che cosa si intende con questo tipo di azienda.

max.

**2**

eff.

Tipi di aziende:	Industria alberghiera	Ristorazione	Gastronomia collettiva
		Esercizi da asporto (take-away)	Gastronomia sistemica

Tipo di azienda: \_\_\_\_\_

Descrizione:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

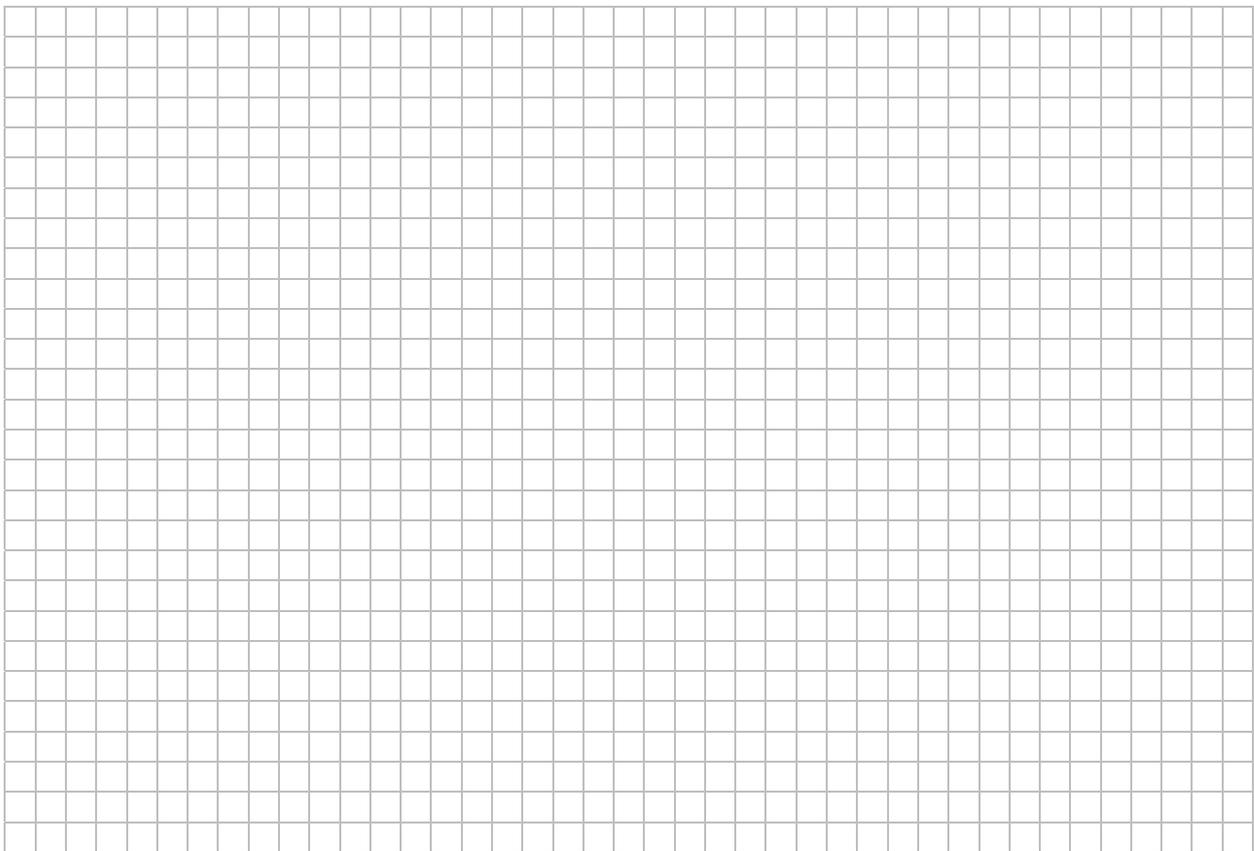
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4.10 Concetto igiene		max.
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		<b>3</b>
Per elaborare un efficace programma HACCP bisogna tenere conto delle regole generali di igiene e di pratiche di fabbricazione.		eff.
Indicate con una crocetta <input checked="" type="checkbox"/> quali affermazioni sono corrette e quali invece no.		.....
Affermazioni:	corretta      errata	
Prima di utilizzare degli alimenti immagazzinati, bisogna controllare la data di scadenza ed eventuali segni di deterioramento.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
I polli surgelati vanno scongelati imballati sotto acqua corrente fredda oppure nella cella frigorifera. Bisogna badare che il liquido di scongelamento non entri a contatto con altri alimenti.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
I volatili da ingrasso vengono conservati a una temperatura compresa tra 6 e 8 °C.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Non è necessario immagazzinare i detersivi e i disinfettanti separati da alimenti, utensili da lavoro e materiali di imballaggio.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Per la preparazione di pietanze con uova che non vengono riscaldate a temperature elevate, si dovrebbero utilizzare uova pastorizzate.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
A dipendenza del tipo di alimento, per l'apprestamento e la preparazione vanno utilizzati differenti superfici di lavoro e utensili di lavoro.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

**Esercizio n.**



**Esercizio n.**



**Esercizio n.**



**Esercizio n.**

