

Serie 2021.10

Conoscenze professionali

Esame parte 1 Candidati

Procedura di qualificazione

Addetta di cucina CFP

Addetto di cucina CFP

Cognome

Nome

N. candidata / candidato

Data

**Durata** 40 minuti per 10 esercizi.

**Mezzi ausiliari** Nessun mezzo ausiliario (testi da consultare ecc.) autorizzato, eccetto il foglio con formule consegnato.

**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 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 Conoscenze aziendali 1.1			Posizione Calcolo professionale 1.2			Posizione Conoscenze dell'alimentazione 2.1			Posizione Conoscenza dei menu 2.2		
Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.	Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.
1.1	2		1.4	4		1.8	3		1.7	2	
1.2	2		1.6	4		1.9	3		1.10	4	
1.3	2										
1.5	4										
<b>Totale *</b>	<b>10</b>		<b>Totale *</b>	<b>8</b>		<b>Totale *</b>	<b>6</b>		<b>Totale *</b>	<b>6</b>	

\* I totali dei punti effettivi delle posizioni 1.1 / 1.2 / 2.1 e 2.2 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 una casa per anziani.

Durante l'ultima riunione con il team di cucina, tra gli altri temi sono stati affrontati l'efficienza economica, l'igiene e la comunicazione.

Inoltre, per i residenti del centro per anziani sono stati definiti nuovi obiettivi nell'ambito dell'alimentazione e della composizione dei menu.

I compiti della posizione d'esame 1O della procedura di qualificazione 2021 nell'ambito conoscenze professionali Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP vanno svolti secondo la presente situazione di partenza.

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

<b>1.1 Assicurazione della qualità</b>	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
La vostra formazione si svolge presso tre luoghi di formazione: scuola professionale, corsi interaziendali e azienda formatrice.	<b>2</b>
Descrivete con due esempi i vantaggi di una «Documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni» compilata in maniera completa e precisa.	eff.
1. _____	.....
2. _____	

<b>1.2 Economicità</b>	
Indicazione per la valutazione: a) principio corretto 1 punto, b) spiegazione appropriata 1 punto.	max.
Insieme allo chef garde-manger avete il compito di immagazzinare correttamente le derrate alimentari.	<b>2</b>
a) Elencate il principio della gestione delle scorte.	eff.
_____	.....
b) Spiegate i vantaggi del principio elencato.	
_____	
_____	
_____	



## 1.5 Igiene

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

In un'azienda che tratta alimenti l'igiene comprende tutte le misure da attuare per impedire che la salute dei clienti e dei collaboratori venga messa in pericolo.

Collegate con delle linee tutti gli esempi elencati con il corrispondente ambito operativo.

Esempio:

Ambito operativo:

Disinfezione delle macchine ☉

Unghie pulite ☉

Pulizia dei  
locali della cucina ☉

Refrigerazione degli alimenti ☉

Nessun orologio/gioielli ☉

Pulizia degli apparecchi  
e delle macchine ☉

Immagazzinamento corretto  
degli alimenti ☉

Divisa da lavoro pulita ☉

☉ Igiene personale

☉ Igiene aziendale

☉ Igiene degli alimenti

max.

4

eff.

.....

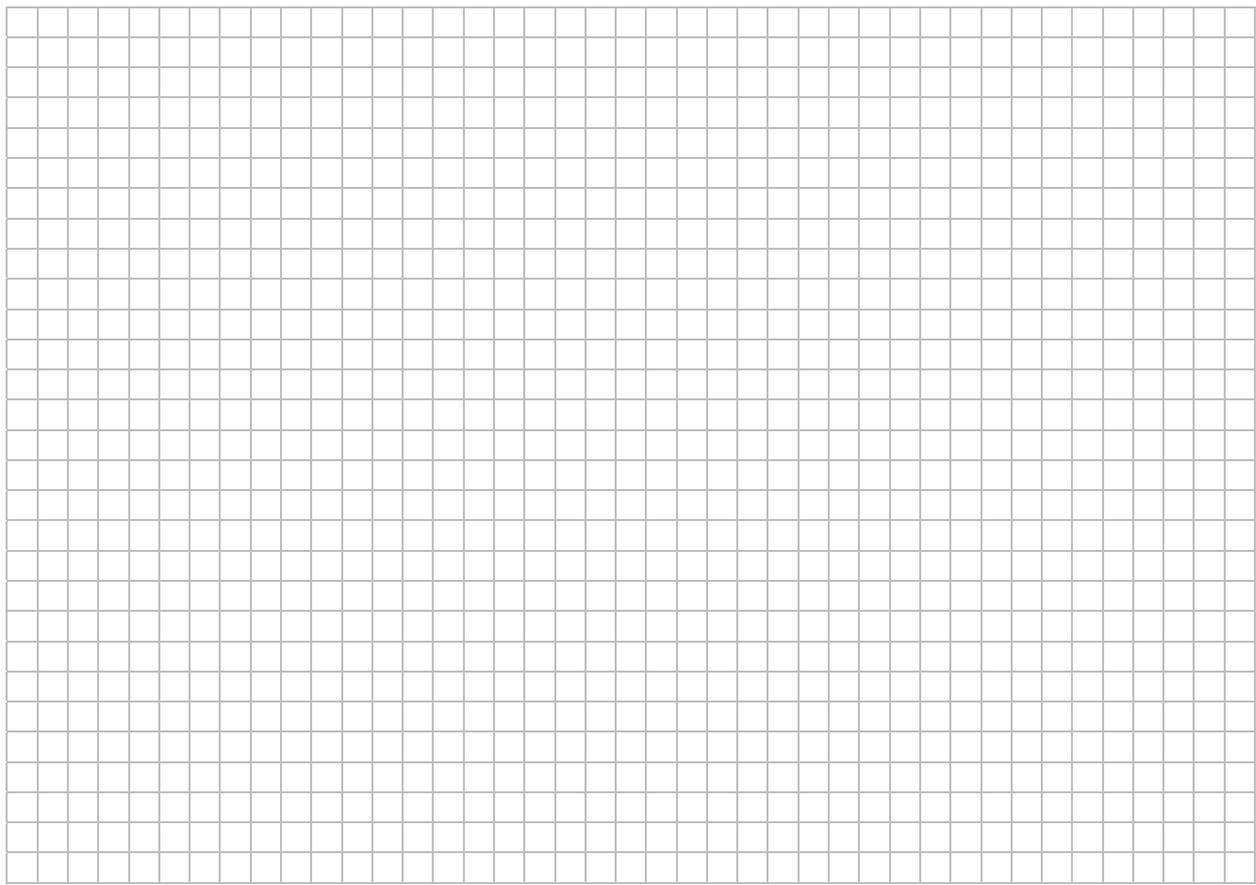


1.7 Tipi di menu		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max.
Nel comporre il menu del giorno per le persone anziane va tenuto conto di varie regole.		<b>2</b>
Con una crocetta <input checked="" type="checkbox"/> indicate i piatti del giorno elencati che sono consigliabili per persone anziane e quelli che non lo sono.		eff.
Piatto del giorno:	consigliabile	non consigliabile
Spezzatino di vitello della nonna		
Spätzli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flan di carote		
Petto d'anatra saltato con salsa all'arancia		
Riso Jasmin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Scorzoneria fritta		
Polpettone arrostito con salsa		
Purea di patate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lattuga brasata		
Sminuzzato di canguro con cipolline primaverili		
Rosette di patate al forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carciofi ripieni		

1.8 Alimentazione		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max.
Un'alimentazione sana e gustosa è fondamentale per il nostro benessere. A tale riguardo vanno rispettate alcune regole e raccomandazioni nutrizionali.		<b>3</b>
Indicate con una crocetta <input checked="" type="checkbox"/> quali affermazioni sono corrette e quali invece no.		eff.
Affermazioni:	corretta	errata
A causa del loro elevato contenuto di grassi, i legumi sono considerati un alimento poco sano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il consumo dei pesci di mare è consigliato per il loro contenuto di iodio e di acidi grassi omega-3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le patate contengono molte proteine e andrebbero perciò consumate con moderazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ogni giorno si dovrebbe consumare molta verdura e frutta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I prodotti integrali forniscono molte sostanze minerali e fibre alimentari e perciò sono molto consigliabili.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I dolci vanno collocati al secondo livello della piramide alimentare.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**Esercizio n.**



**Esercizio n.**

