Serie 2021.**2O**	Procedura di qualificazione
Conoscenze professionali	**Addetta di cucina CFP**
Esame parte 2 Candidati	**Addetto di cucina CFP**

Cognome	**N. candidata / candidato**
..... Nome	..... Data .....

Durata 40 minuti per 11 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.
2.1	3		2.6	4		2.8	2		2.10	2	
2.2	3		2.7	5		2.9	2		2.11	3	
2.3	2										
2.4	4										
2.5	3										
Totale *	**15**		**Totale ***	**9**		**Totale ***	**4**		**Totale ***	**5**	

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

Situazione

Durante una formazione dei collaboratori è presentato il nuovo organigramma della cucina dell’ospedale e l’autocontrollo è approfondito.
L’alimentazione sana è stata adeguata ai differenti bisogni e abitudini alimentari dei pazienti e dei collaboratori. Tenendo conto della stagione, sono applicati anche i principi ecologici e nutrizionali.

I compiti della posizione d’esame 2O 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.

2.1 Funzioni di lavoro

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

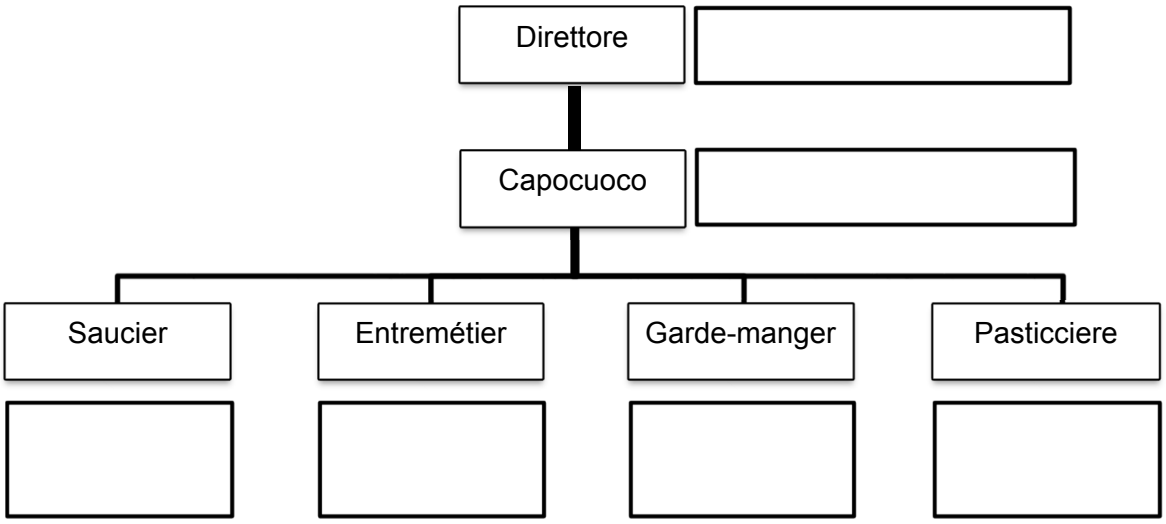
max. **3**

eff. .....

In un'azienda, l'organigramma consente di definire chiaramente i settori di competenza e attribuisce al rispettivo settore i compiti.

Abbinate, nelle caselle libere dell'organigramma, i compiti elencati al settore corretto.

Compiti:
Stilare i piani di lavoro - Preparare la coppa Melba - Versare i salari - Preparare la minestra di verdura - Grigliare le scaloppine di vitello - Preparare la terrina



2.2 Ecologia

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

max. **3**

eff. .....

L'ecologia si occupa dell'uomo e dell'ambiente.

Per ciascuno dei seguenti punti elencate una misura ecologica che può essere applicata in cucina.

Punti:

Misura ecologica da applicare agli acquisti

_____

Misura ecologica da applicare durante l'apprestamento

_____

Misura ecologica da applicare durante la preparazione

_____

2.3 Ecologia

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

max. **2**

Un impiego più efficiente dei mezzi in cucina tutela l'ambiente.

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

eff. .....

Affermazioni:	corretta	errata
Il riciclaggio di scatole di latta e di fogli d'alluminio non è conveniente.	☐	☐
Le bottiglie di vetro a rendere sono più pesanti delle bottiglie in PET a perdere, ma sono più ecologiche.	☐	☐
Nei grandi eventi, i bicchieri usa e getta a base di materie prime rinnovabili non sono la soluzione migliore per l'ambiente benché siano compostabili.	☐	☐
I detersivi e i detergenti d'uso commerciale non costituiscono un pericolo per l'ambiente	☐	☐

2.4 Sicurezza sul lavoro

In cucina vi sono diverse fonti di pericolo che possono dare luogo a infortuni.

max. **2**

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

Elencate due situazioni che possono dare luogo a ferite da taglio.

eff. .....

1. _____

2. _____

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

max. **2**

Elencate due situazioni che possono dare luogo a infortuni in cucina causati dall'elettricità.

1. _____

2. _____

eff. .....

2.5 Igiene

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

max. **3**

A cadenza regolare i collaboratori vanno formati e addestrati nell'ambito dell'igiene.

Collegate i termini tecnici con delle linee alle spiegazioni/esempi appropriati.

eff. .....

Termini tecnici:	Spiegazioni/esempi:
CCP ◎	◎ Pulizia e disinfezione di macchine e apparecchi
BPF ◎	◎ Esseri viventi microscopici (batteri, muffe, lieviti, virus)
Igiene degli alimenti ◎	◎ Punti critici di controllo nell'ambito del controllo autonomo
Obbligo di annuncio ◎	◎ In caso di malattia, nausea o diarrea va informato il superiore.
Igiene aziendale ◎	◎ Immagazzinamento corretto di derrate alimentari
Microrganismi ◎	◎ Buone pratiche di fabbricazione

2.6 Calcolo del costo della merce

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Non va tenuto conto degli errori consequenziali.

max. **4**

Per il piatto del giorno si prevedono delle scaloppine di vitello saltate.
Il capocuoco calcola 0,125 kg netto di carne per piatto.
Prezzo d'acquisto della carne di vitello: CHF 26.50/kg
Scarto della paratura: 5%

eff. .....

Calcolate il costo delle merci per 1 porzione.

2.7 Adattare una ricetta

Il capocuoco vi consegna la ricetta della crema di asparagi per 2,5 litri e voi la dovete adeguare per 12 litri.

Estratto dalla ricetta:

Ingredienti:	Quantità per 2,5 litri	Quantità per 12 litri
Burro	0,030 kg	0,144 kg
Cipolle	0,080 kg	
Asparagi bianchi	0,300 kg	
Farina bianca	0,100 kg	0,480 kg
Fondo di asparagi	2,400 l	
Panna intera	0,250 l	
Sale, pepe bianco	1 x	1 x
Asparagi bianchi	0,400 kg	1,920 kg

Indicazione per la valutazione: per ogni percorso di soluzione corretto 0,5 punti. Per ogni risultato corretto 0,5 punti. Osservare le regole di approssimazione.

max. **4**

eff. .....

a) Calcolate i risultati dei campi a sfondo grigio nella tabella.

Annotate anche i quattro percorsi di soluzione che sono necessari e i relativi risultati.

Percorso di soluzione e risultato delle cipolle:

Percorso di soluzione e risultato degli asparagi bianchi:

Percorso di soluzione e risultato del fondo di asparagi:

Percorso di soluzione e risultato della panna intera:

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Percorso di soluzione corretto 0,5 punti, risultato corretto 0,5 punti .

max. **1**

eff. .....

2,5 litri di zuppa di crema di asparagi sono sufficienti per 10 persone.

b) Calcolate quante porzioni da 2,5 dl possono essere preparate con 12 litri di crema di asparagi.

2.8 Alimentazione

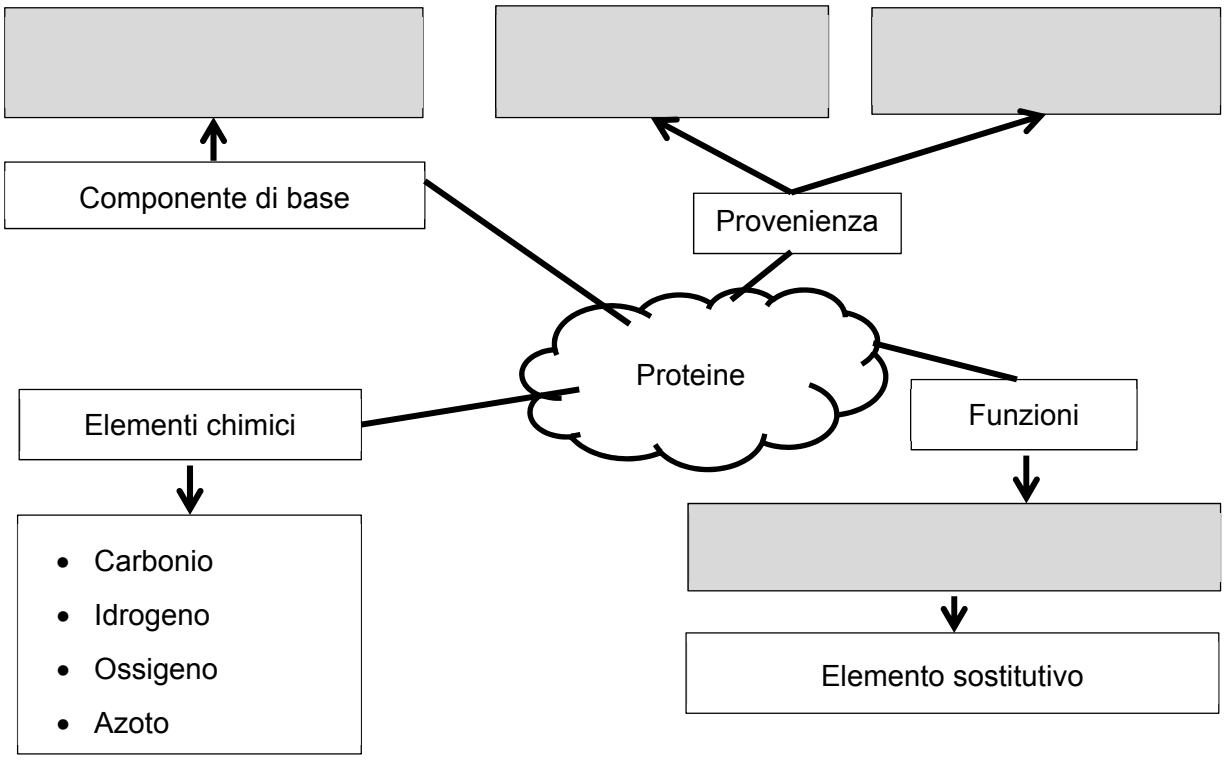
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max. **2**

eff. .....

Le proteine sono importanti e vanno apportate all'organismo con l'alimentazione poiché non sono sostituibili con nessuna altra sostanza nutritiva.

Completate le caselle a sfondo grigio nella mappa mentale.



2.9 Alimentazione

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

max. **2**

eff. .....

L'acqua svolge molte funzioni nell'organismo umano.

Mediante le lettere dalla A alla D, attribuite le funzioni principali dell'acqua nell'organismo umano.

Funzioni principali:		Funzioni nell'organismo umano:	
A	Solvente		Distribuzione delle sostanze nutritive nell'intero organismo, i materiali di scarto vengono espulsi.
B	Regolatore termico		Le sostanze nutritive scomposte vengono sciolte nei succhi digestivi.
C	Mezzo di trasporto		Elemento importante di tutte le cellule dell'organismo e dei liquidi corporei.
D	Elemento di costituzione		La sudorazione regola la temperatura corporea (la pelle si raffredda).

2.10 Conoscenza dei menu

In qualità di addetta/o di cucina rispettate determinati principi.

max. **1**

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

Spiegate l'importanza di disporre di ricette precise.

eff. .....

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

Spiegate perché prestate attenzione alle stagioni.

max. **1**

eff. .....

2.11 Tipi di pasti

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

max. **3**

Nelle aziende di ristorazione l'offerta deve soddisfare varie esigenze e tenere conto delle abitudini alimentari dei clienti.

eff. .....

Con le cifre da 1 a 6 attribuite i tipi di pasti alle rispettive descrizioni.

Cifra:	Tipo di pasto:	Cifra:	Descrizione:
1.	Prima colazione	[……..]	Spesso composto da tre portate oppure da un menu del giorno
2.	Brunch	[……..]	Snack tra i pasti principali oppure quale aperitivo
3	Prima colazione americana	[……..]	Combinazione di prima colazione e pranzo
4	Cena	[……..]	Se costituisce il pasto principale è composta da 3 a 5 portate
5	Spuntino	[……..]	Spesso composta da bagel e pancake con sciroppo d'acero
6	Pranzo	[……..]	La mattina dopo essersi alzati, offerta anche sotto forma di buffet

Esercizio n.

Esercizio n.