

Serie 2021.30
Conoscenze professionali
Soluzioni parte 3 Candidati

Procedura di qualificazione
Addetta di cucina CFP
Addetto di cucina CFP

Cognome
.....
Nome
.....

N. candidata / candidato
.....
Data
.....

- Durata** 30 minuti per 9 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.
3.1	2		3.5	4		3.7	2		3.9	2	
3.2	2		3.6	5		3.8	2				
3.3	3										
3.4	3										
Totale *	10		Totale *	9		Totale *	4		Totale *	2	

* 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 un foyer con ca. 60 residenti con una caffetteria aperta agli ospiti esterni. Inoltre, la vostra cucina fornisce i pasti ad un asilo nido nello stesso villaggio. Sia la direzione dell'azienda sia voi prestate attenzione alla stagionalità e alla regionalità.

I compiti della posizione d'esame 3O 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.

3.1 Comportamento e comunicazione

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

Le persone sicure di sé hanno più successo.

Per ciascuno dei due punti elencati, indicate due esempi di comportamento sicuro da adottare.

Punti:

Esempio:

Esempio:

Contatto visivo:

Dare l'attenzione

Postura del corpo:

Pronuncia:

max.

2

eff.

.....

3.2 Igiene

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

Fornite il pranzo all'asilo nido. Come dolce è previsto un tiramisù preparato con uova fresche delle regioni.

Spiegate a cosa dovete prestare particolare attenzione nell'ambito igienico della preparazione e del trasporto di questo dolce.

Preparazione:

Trasporto:

max.

2

eff.

.....

3.3 Sicurezza sul lavoro	
<p>Pulendo l'affettatrice, a causa di un cavo difettoso un collaboratore subisce una scossa elettrica. Dato che i suoi muscoli sono paralizzati, non riesce a staccarsi dall'affettatrice.</p>	<p>max. 2</p>
<p>a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.</p> <p>Nella giusta sequenza elencate le prime due azioni che intraprendete.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.</p> <p>Elencate due misure che prendete in relazione al cavo difettoso.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p>	<p>max. 1</p> <p>eff.</p> <p>.....</p>

3.4 Sicurezza sul lavoro / Protezione antincendio	
<p>Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.</p> <p>Gli infortuni hanno sempre una causa.</p> <p>Completate le frasi iniziate ai sensi della sicurezza sul lavoro.</p>	<p>max. 3</p>
<p>Esempio: Le materie grasse sulle cappe aspiranti... vanno rimosse a cadenza regolare</p>	<p>eff.</p> <p>.....</p>
<p>Le uscite d'emergenza... _____</p>	
<p>Le porte dei locali refrigerati devono... _____</p>	
<p>La batteria da cucina calda... _____</p>	

3.8 Alimentazione

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

I carboidrati sono fonte di energia.

Con le cifre da 1 a 4 abbinare i carboidrati al corretto termine/alimento.

Cifra: Carboidrati:

Cifra: Termine/Alimento:

1 Fibre alimentari

[.....] Focchi d'avena

2 Amido

[.....] Zucchero del latte/lattosio

3 Zucchero disaccaride/doppio

[.....] Glucosio

4 Zucchero monosaccaride/semplice

[.....] Maizena

max.

2

eff.

.....

3.9 Composizione dei menu

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

Per una gita giornaliera allo zoo, l'asilo nido ordina presso di voi un pacchetto lunch (pranzo al sacco) per ogni bambino.

- a) Definite due criteri da considerare nel comporre i pacchetti lunch.
b) Per ogni criterio elencate un alimento appropriato.

a) Criteri:	b) Alimenti:
Esempio: Stagione autunno	Mela

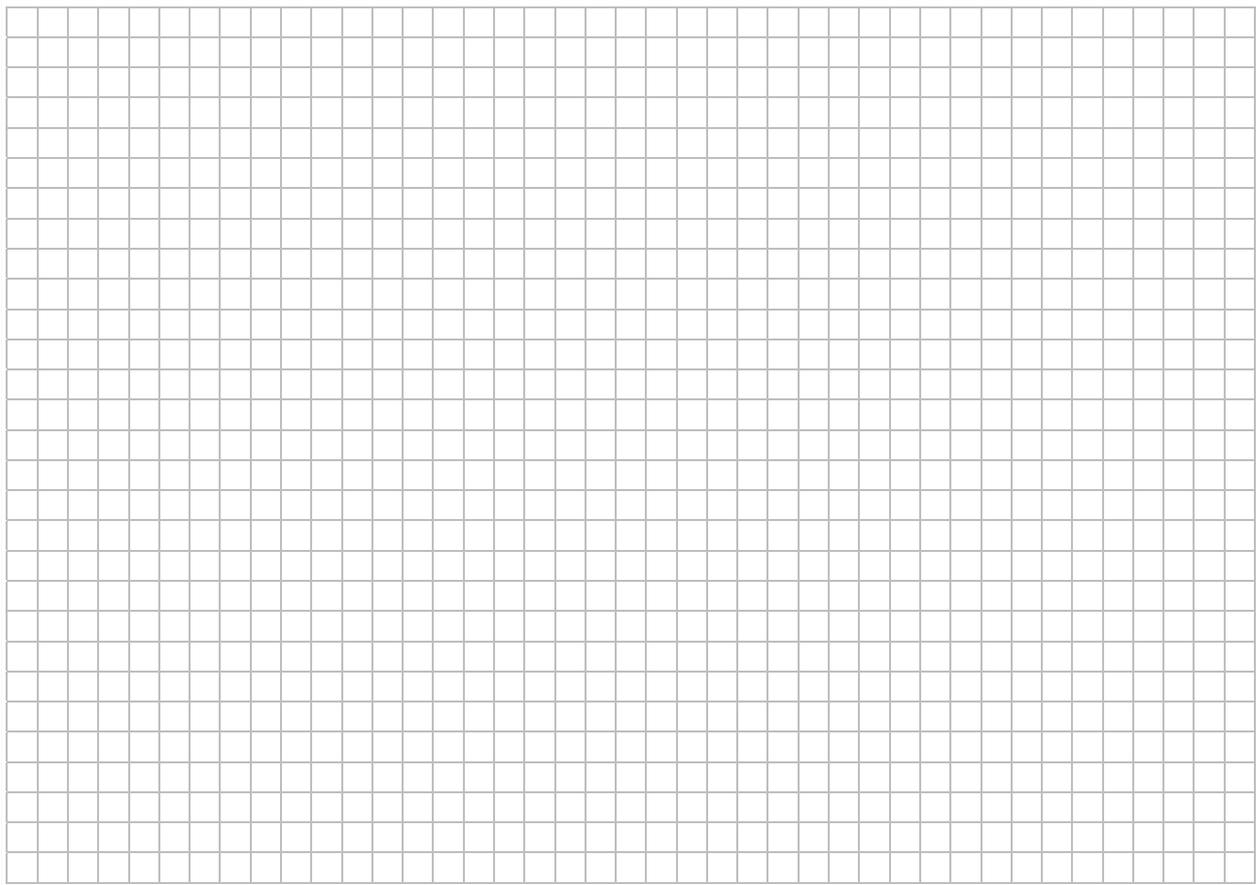
max.

2

eff.

.....

Esercizio n.



Esercizio n.

