

EP Esame pratico: Capo cuoca / Capo cuoco 2022

Protocollo dell'esperto 1

Esame Nr.:	EXA00049-588542
Data d'esame:	01.01.2022
Preliminari d'esame:	0
<hr/>	
Nr. candidato:	M-03
Titolo:	Sig.ra
Candidato:	Anna Italiana
<hr/>	
Luogo d'esame:	Boulangerie Pully Pully
<hr/>	
Resp. Esame 1:	
Resp. Esame 2:	

Esperti:

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Organizzazione del lavoro										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
1.1	Portfolio	Prefazione / conclusione	Manca un elemento = 1 deduzione / mancano entrambi gli elementi = 2 deduzioni	0	1	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Descrizione della pietanza speciale	Presente si / no	0		2				
		Descrizione dettagliata dei 5 prodotti regionali	Presente si / no	0		2				
		Tutte le ricette	Elencazione degli ingredienti / indicazione delle quantità / preparazione e approntamento / indicazioni per buona igiene e buone pratiche di fabbricazione (GMP) e HACCP (controllo dei punti critici)	0	1	2				
		Fotografie delle singole componenti	Immagine sfuocate = 1 deduzione / non tutte le fotografie sono presenti = 2 deduzioni	0	1	2				
		Fotografia dell'intero vassoio / piatto di portata	Immagine sfuocata = 1 deduzione / manca la fotografia = 2 deduzioni	0	1	2				
		Elencazione completa dei costi con prezzo di vendita effettivo per 4 persone	Calcoli errati oppure mancanti = 2 deduzioni	0		2				
		Qualità adeguata	Pagine non rovinare e senza piegature / nessun errore di ortografia / rilegatura accurata (< 2 mancanze = 2 deduzioni / > 2 mancanze = 4 deduzioni)	0	2	4				
		Manca il portfolio		0					20	
1.2	Presenza all'esame	Tenuta conforme alle usanze in vigore	Copricapo / scarpe da lavoro / grembiule / torchon	0		2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
1.3	Pianificazione	Piano di lavoro e dei tempi allestito	Pianificazione non realistica, mancano fasi di lavoro = 2 deduzioni / manca la pianificazione = 4 deduzioni	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Elenco supplementare per guarnizioni compilato	Elenco presente	0		2				
		Carta del menù / supporto per pietanza speciale	Luogo e data / nome della candidata / titolo del menù / denominazione delle singole pietanze / rispettiva tecnica di cottura	0	1	2				
		Ritiro della merce	Il ritiro della merce è strutturato / ripetuto prelevamento di merce in seguito all'assenza di un rispettivo elenco	0		2				

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Organizzazione del lavoro										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
1.4	Compiti di istruzione	Piano di lavoro e dei tempi allestito	Direttive chiare in materia di qualità e tempi / comprensibile / completo	0	1	2			—	<input type="checkbox"/>
		Compiti adeguati alle capacità	Nessun sovraccarico di lavoro o nessun carico di lavoro insufficiente / assegnazione di compiti non permessi = 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Istruzione della persona in formazione		0		2				
		Sorveglianza e controllo della persona in formazione		0		2				
		Critica nei confronti della persona in formazione (positiva / negativa)		0		2				

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____						
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____						
Igiene									
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare
2.1	Igiene personale	Aspetto pulito	Aspetto e presenza curati / niente gioielli non permessi	0	2				<input checked="" type="checkbox"/>
		I capi d'abbigliamento sporchi vengono sostituiti	Camicia / grembiule / torchon / copricapo	0	2				
		Pulire le mani nell'abbigliamento (grembiule, camicia, pantaloni)	Una sola volta = 2 deduzioni / ripetutamente = 4 deduzioni	0	2	4			
		Igiene delle mani (all'inizio del lavoro / al cambio di lavoro / dopo le pause)		0	2				
		Impiego e gestione del torchon	Torchon utilizzato come strofinaccio per pulire / pulire e asciugare le mani nel torchon / torchon posato sulla spalla = 2 deduzioni	0	2				
2.2	Igiene delle derrate alimentari	Lavorazione di derrate alimentari	Scelta del colore dei taglieri / rischio di contaminazioni incrociate	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Degustazione delle pietanze	Cucchiaino per degustazioni non sostituito / la candidata degusta utilizzando le dita	0		2			
		Rispetto dei principi concernenti il magazzino	Separazione delle derrate alimentari / temperature del magazzino / derrate alimentari coperte	0	1	2			
		Intervalli di temperatura	Rispetto degli intervalli critici di temperatura (volatili / pesce / maiale)	0	1	2			
		Etichettatura della merce nella cella frigorifera	Requisito minimo: data e designazione del prodotto = 1 deduzione	0	1	2			
2.3	Igiene aziendale e del posto di lavoro	Postazioni di lavoro	Porte / frigorifero della postazione / pavimento / cucina elettrica	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Piani, superfici di lavoro	Superfici e piani di lavoro sporchi	0	2	4			
		Pulizia	Regolarmente / fra ogni cambio di lavoro / disinfezioni effettuate laddove necessario / settori e materiali utilizzati in comune	0	1	2			
		Apparecchiature e materiale	Coltelli puliti / il materiale sporco non viene depositato nel lavello / ordine nella postazione di sparecchiamento	0	1	2			

Firma esperto 1: _____

Firma esperto 2: _____

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Sicurezza sul lavoro										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
3.1	Lavorare in modo da prevenire gli infortuni	Postazione di lavoro	Postazione sovrapposta / taglieri accatastati / coltelli sparsi ovunque / manici delle pentole oppure piastre da forno sporgenti / ricette sparse ovunque	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Pavimento	Scivoloso / in disordine / derrate alimentari, olio, acqua ecc. sul pavimento	0		2				
		Coltelli	Scelta appropriata dei coltelli	0	1	2				
		Gestione e manipolazione delle macchine	Utilizzo dei dispositivi di protezione	0		2				
		Etichettatura / segnalazione dei materiali	Il materiale molto caldo viene segnalato in modo chiaro	0		2				
		Comportamento personale	Non correre in cucina / non lanciare il materiale / modalità di lavoro improntata alla prevenzione	0		2				

Firma esperto 1: _____:

Firma esperto 2: _____:

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Modo di operare ecologico ed economico										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A es-aminare		
4.1	Modo di operare ecologico	Separazione dei rifiuti	Separazione corretta dei rifiuti organici e inorganici	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Impiego di detersivi / prodotti di pulizia	Dosaggio corretto dei detersivi / prodotti di pulizia	0	1	2				
		Impiego e consumo di materiali ausiliari	Impiego appropriato dei fogli di alluminio / consumo eccessivo di sacchetti sottovuoto / smaltimento di contenitori riutilizzabili	0	1	2				
		Consumo energetico	Alimenti caldi nel raffreddatore / consumo energetico adattato all'utilizzo / utilizzo di stoviglie per cucinare appropriate	0	2	4				
4.2	Modo di operare economico	Sovrapproduzione	Ricette adattate (non devono necessariamente essere applicate alla lettera)	0	1	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Guarnizioni	Produzione unicamente delle guarnizioni pianificate secondo l'elenco supplementare per guarnizioni / tutti gli alimenti dell'elenco supplementare sono stati utilizzati se ordinati e definiti	0	2	4				
		Merce respinta	Derrate alimentari appropriate per un ulteriore utilizzo pertinente	0	1	2				
		Modalità di lavoro	Osservanza dei tempi di riferimento della pianificazione del lavoro / modalità di lavoro orientata all'obiettivo / la candidata lavora secondo un piano	0	2	4				
		Consumo di risorse	Nel limite del possibile si evitano i rifiuti dovuti alla preparazione	0	1	2				
		Supporto / aiuto da parte dei periti d'esame	Il perito d'esame deve fornire informazioni di natura tecnica = 2 deduzioni / il perito d'esame deve intervenire per salvare il prodotto = 4 deduzioni	0	2	4				

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____						
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____						
Abilità, attitudini manuali								Totale penaliz.	A esaminare
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità					
5.1	Pietanza 1	Mise en place	La mise en place degli alimenti e delle stoviglie è completa all'inizio del lavoro / 2 mancanze = 1 deduzione / > 2 mancanze = 2 deduzioni	0	1	2		14	☑
		Tipi di taglio / lavori preparatori	Esecuzione a regola d'arte secondo la ricetta / regolarità / precisione	0	2	4			
		Finishing / finitura	Completazione delle pietanze per es. riempire i vol-au-vent con gelatina / rovesciare stampi / tecnica di apertura tramite taglio ecc.	0	2	4			
		Impiattamento / disposizione	La mise en place per l'impiattamento è completa / tecnica di impiattamento / luogo di impiattamento	0	1	2			
		Non prodotta	Manca la componente principale = 12 deduzioni / manca la componente secondaria = 6 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 14 deduzioni	0	6	12			
5.2	Pietanza 2	Mise en place	La mise en place degli alimenti e delle stoviglie è completa all'inizio del lavoro / 2 mancanze = 1 deduzione / > 2 mancanze = 2 deduzioni	0	1	2		14	☑
		Tipi di taglio / lavori preparatori	Esecuzione a regola d'arte secondo la ricetta / regolarità / precisione	0	2	4			
		Finishing / finitura	Completazione delle pietanze per es. riempire vol-au-vent con gelatina / rovesciare stampi / tecnica di apertura tramite taglio ecc.	0	2	4			
		Impiattamento / disposizione	La mise en place per l'impiattamento è completa / tecnica di impiattamento / luogo di impiattamento	0	1	2			
		Non prodotta	Manca la componente principale = 12 deduzioni / manca la componente secondaria = 6 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 14 deduzioni	0	6	12			
5.3	Pietanza 3	Mise en place	La mise en place degli alimenti e delle stoviglie è completa all'inizio del lavoro / 2 mancanze = 1 deduzione / > 2 mancanze = 2 deduzioni	0	1	2		14	☑
		Tipi di taglio / lavori preparatori	Esecuzione a regola d'arte secondo la ricetta / regolarità / precisione	0	2	4			
		Finishing / finitura	Completazione delle pietanze per es. riempire vol-au-vent con gelatina / rovesciare stampi / tecnica di apertura tramite ecc.	0	2	4			
		Impiattamento / disposizione	La mise en place per l'impiattamento è completa / tecnica di impiattamento / luogo di impiattamento	0	1	2			
		Non prodotta	Manca la componente principale = 12 deduzioni / manca la componente secondaria = 6 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 14 deduzioni	0	6	12			

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Abilità, attitudini manuali								Totale penaliz.	A esaminare	
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità						
5.4	Pietanza 4	Mise en place	La mise en place degli alimenti e delle stoviglie è completa all'inizio del lavoro / 2 mancanze = 1 deduzione / > 2 mancanze = 2 deduzioni	0	1	2				☑
		Tipi di taglio / lavori preparatori	Esecuzione a regola d'arte secondo la ricetta / regolarità / precisione	0	2	4				
		Finishing / finitura	Completazione delle pietanze per es. riempire vol-au-vent con gelatina / rovesciare stampi / tecnica di apertura tramite taglio ecc.	0	2	4				
		Impiattamento / disposizione	La mise en place per l'impiattamento è completa / tecnica di impiattamento / luogo di impiattamento	0	1	2				
		Non prodotta	Manca la componente principale = 12 deduzioni / manca la componente secondaria = 6 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 14 deduzioni	0	6	8	10	12	14	
5.5	Pietanza 5	Mise en place	La mise en place degli alimenti e delle stoviglie è completa all'inizio del lavoro / 2 mancanze = 1 deduzione / > 2 mancanze = 2 deduzioni	0	1	2				☑
		Tipi di taglio / lavori preparatori	Esecuzione a regola d'arte secondo la ricetta / regolarità / precisione	0	2	4				
		Finishing / finitura	Completazione delle pietanze per es. riempire vol-au-vent con gelatina / rovesciare stampi / tecnica di apertura tramite taglio ecc.	0	2	4				
		Impiattamento / disposizione	La mise en place per l'impiattamento è completa / tecnica di impiattamento / luogo di impiattamento	0	1	2				
		Non prodotta	Manca la componente principale = 12 deduzioni / manca la componente secondaria = 6 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 14 deduzioni	0	4	10			14	

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____						
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____						
Tecniche di cottura			Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare	
Nr.	Aspetto	Criterio							
6.1	Pietanza 1	Attuazione della tecnica di cottura	Secondo la descrizione della ricetta / procedura corretta /	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilizzo di stoviglie appropriate		0		2			
		Utilizzo di apparecchiature e utensili appropriati		0		2			
		Sorveglianza e cura durante il processo di cottura	Alimenti bruciati / schiumare laddove necessario / assenza di sorveglianza durante la bollitura / la friggitura ecc.	0	2	4			
		Tecnica di cottura non attuata	Manca la tecnica di cottura di una componente = 10 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 18 deduzioni	0		10			
6.2	Pietanza 2	Attuazione della tecnica di cottura	Secondo la descrizione della ricetta / procedura corretta /	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilizzo di stoviglie appropriate		0		2			
		Utilizzo di apparecchiature e utensili appropriati		0		2			
		Sorveglianza e cura durante il processo di cottura	Alimenti bruciati / schiumare laddove necessario / manca la sorveglianza durante la bollitura / la friggitura ecc.	0	2	4			
		Tecnica di cottura non attuata	Manca la tecnica di cottura di una componente = 10 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 18 deduzioni	0		10			
6.3	Pietanza 3	Attuazione della tecnica di cottura	Secondo la descrizione della ricetta / procedura corretta /	0	4	8		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilizzo di stoviglie appropriate		0		2			
		Utilizzo di apparecchiature e utensili appropriati		0		2			
		Sorveglianza e cura durante il processo di cottura	Alimenti bruciati / schiumare laddove necessario / manca la sorveglianza durante la bollitura / la friggitura ecc.	0	2	4			
		Tecnica di cottura non attuata	Manca la tecnica di cottura di una componente = 10 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 18 deduzioni	0		10			

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Tecniche di cottura										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare		
6.4	Pietanza 4	Attuazione della tecnica di cottura	Secondo la descrizione della ricetta / procedura corretta /	0	4	8			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilizzo di stoviglie appropriate		0		2				
		Utilizzo di apparecchiature e utensili appropriati		0		2				
		Sorveglianza e cura durante il processo di cottura	Alimenti leggermente bruciati / schiumare laddove necessario / manca la sorveglianza durante la bollitura / la friggitura ecc.	0	2	4				
		Tecnica di cottura non attuata	Manca la tecnica di cottura di una componente = 10 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 18 deduzioni	0	6	8	10	12		
6.5	Pietanza 5	Attuazione della tecnica di cottura	Secondo la descrizione della ricetta / procedura corretta /	0	4	8			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Utilizzo di stoviglie appropriate		0		2				
		Utilizzo di apparecchiature e utensili appropriati		0		2				
		Sorveglianza e cura durante il processo di cottura	Alimenti bruciati / schiumare laddove necessario / manca la sorveglianza durante la bollitura / la friggitura ecc.	0	2	4				
		Tecnica di cottura non attuata	Manca la tecnica di cottura di una componente = 10 deduzioni / non è stata prodotta la pietanza completa = 18 deduzioni	0		10				

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____						
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____						
Presentazione compiti A								Totale penaliz.	A esaminare
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità					
7.1	Pietanza 1	Pulizia	Piatto pulito / non imbrattato	0	2	4		24	☑
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2			
		Quantità / proporzioni	In relazione al menù / in relazione l'uno con l'altro	0	2	4			
		Effetto / efficacia delle componenti	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa / ecc.	0	2	4			
		Componenti mancanti	Mancano parti della pietanza (guarnizioni comprese); manca 1 componente = 2 deduzioni / manca > 1 componente = 4 deduzioni	0	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 4 deduzioni	0		4			
		Pietanza non servita		0					
7.2	Pietanza 2	Pulizia	Piatto puliti / senza impronte	0	2	4		24	☑
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2			
		Quantità / proporzioni	In relazione al menù / in relazione l'uno con l'altro	0	2	4			
		Effetto / efficacia delle componenti	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa / ecc.	0	2	4			
		Componenti mancanti	Mancano parti della pietanza (guarnizioni comprese); manca 1 componente = 2 deduzioni / manca > 1 componente = 4 deduzioni	0	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 4 deduzioni	0		4			
		Pietanza non servita		0					

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Presentazione compiti A										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
7.3	Pietanza 3	Pulizia	Piatto pulito / non imbrattato	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2				
		Quantità / proporzioni	In relazione al menù / in relazione l'uno con l'altro	0	2	4				
		Effetto / efficacia delle componenti	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa / ecc.	0	2	4				
		Componenti mancanti	Mancano parti della pietanza (guarnizioni comprese); manca 1 componente = 2 deduzioni / manca > 1 componente = 4 deduzioni	0	2	4				
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 4 deduzioni	0		4				
		Pietanza non servita		0				24		
7.4	Pietanza 4	Pulizia	Vassoio pulito con stoviglia / senza impronte	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Stoviglie / modalità di impiattamento o disposizione	Modalità d'impiattamento in funzione del servizio / stoviglie e materiale appropriati e per uso alimentare	0	1	2				
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2				
		Quantità / proporzioni	In relazione al menù / in relazione l'uno con l'altro	0	2	4				
		Effetto / efficacia delle componenti	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa / ecc.	0	2	4				
		Componenti mancanti	Mancano parti della pietanza (guarnizioni comprese); manca 1 componente = 2 deduzioni / manca > 1 componente = 4 deduzioni	0	2	4				
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 4 deduzioni	0		4				
		Pietanza non servita		0				26		

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Presentazione compiti A										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità			Totale penaliz.	A esaminare		
7.5	Pietanza 5	Pulizia	Piatto pulito / senza impronte	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2				
		Quantità / proporzioni	In relazione al menù / in relazione l'uno con l'altro	0	2	4				
		Effetto / efficacia delle componenti	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa / ecc.	0	2	4				
		Componenti mancanti	Mancano parti della pietanza (guarnizioni comprese); manca 1 componente = 2 deduzioni / manca > 1 componente = 4 deduzioni	0	2	4				
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 4 deduzioni	0		4				
		Pietanza non servita		0						24

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Degustazione compiti A										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
8.1	Pietanza 1	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4	14	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / disintegrata / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, pericolosa per la salute, bruciata ecc.)	0			4			
		Pietanza non servita		0						
8.2	Pietanza 2	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4	14	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, pericolosa per la salute, bruciata ecc.)	0			4			
		Pietanza non servita		0						
8.3	Pietanza 3	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4	14	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, pericolosa per la salute, bruciata ecc.)	0			4			
		Pietanza non servita		0						
8.4	Pietanza 4	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4	14	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, mette in pericolo la salute, bruciata ecc.)	0			4			
		Pietanza non servita		0						

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Degustazione compiti A										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
8.5	Pietanza 5	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4	14	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, mette in pericolo la salute, bruciata ecc.)	0			4			
		Pietanza non servita		0						

Firma esperto 1: _____ :

Firma esperto 2: _____ :

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Presentazione compiti B										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
9.1	Pietanza 6	Pulizia	Piatto pulito / senza impronte	0	2	4			—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Precisione	Porzioni di uguale dimensione / impiattate o disposte in modo uguale	0	1	2				
		Quantità / poroporzioni	In relazione l'uno con l'altro	0	2	4				
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc.	0		2				
		Impressione generale	Pietanza non vendibile = 8 deduzioni	0		8				
		Pietanza non servita		0				22		

Firma esperto 1: _____:

Firma esperto 2: _____:

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Degustazione compiti B										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
10.1	Pietanza 6	Condimento	Nessun aggiustamento del gusto = 1 deduzione / troppo salato, troppo condito = 2 deduzioni / immangiabile = 4 deduzioni	0	1	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consistenza / struttura	Pietanza secca, asciutta / granulosa / dissolta, scomposta / acquosa ecc. per ogni mancanza e per ogni componente = 1 deduzione, max. 4 deduzioni	0	1	2	4			
		Impressione generale	Pietanza non vendibile (grado di cottura, condimento, mette in pericolo la salute, bruciata ecc.)	0			8			
		Pietanza non servita		0				18		

Firma esperto 1: _____:

Firma esperto 2: _____:

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passaggio: 0	Esperto 1: _____							
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____							
Riguardo all'intero esame										
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare	
11.1	Organizzazione del lavoro	Materiale secondo le direttive del programma (toolbox)	Contenitore GN 1/1 compatto e chiuso, 26 litri, 53 x 32.5 x 20 cm)	0	2				—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Consegna delle derrate alimentari secondo le direttive del programma	Pietanze non lavorate	0	2					
		Derrate alimentari per pietanza 6	Impiego di derrate alimentari non ammesse per la pietanza 6	0	2					
11.2	Orari di servizio A	Orario di servizio pietanza 1	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 6 deduzioni	0	1	2	4	6	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Orario di servizio pietanza 2	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 8 deduzioni	0	1	2	4	6		
		Orario di servizio pietanza 3	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 8 deduzioni	0	1	2	4	6		
		Orario di servizio pietanza 4	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 8 deduzioni	0	1	2	4	6		
		Orario di servizio pietanza 5	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 8 deduzioni	0	1	2	4	6		
11.3	Dispendio, impegno richiesto, grado di difficoltà A	Impegno richiesto, difficoltà pietanza 1	Difficoltà elevata = 0 deduzioni / difficoltà media = 1 deduzione / difficoltà ridotta = 2 deduzioni	0	1	2		4	—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Impegno richiesto, difficoltà pietanza 2	Difficoltà elevata = 0 deduzioni / difficoltà media = 1 deduzione / difficoltà ridotta = 2 deduzioni	0	1	2		4		
		Impegno richiesto, difficoltà pietanza 3	Difficoltà elevata = 0 deduzioni / difficoltà media = 1 deduzione / difficoltà ridotta = 2 deduzioni	0	1	2		4		
		Impegno richiesto, difficoltà pietanza 4	Difficoltà elevata = 0 deduzioni / difficoltà media = 1 deduzione / difficoltà ridotta = 2 deduzioni	0	1	2		4		
		Impegno richiesto, difficoltà pietanza 5	Difficoltà elevata = 0 deduzioni / difficoltà media = 1 deduzione / difficoltà ridotta = 2 deduzioni	0	1	2		4		

EP Capo cuoca / Capo cuoco, esame pratico, 2022		Passagio: 0	Esperto 1: _____								
Candidato: Sig.ra Anna Italiana / 01.01.2022		Nr. cand.: M-03	Esperto 2: _____								
Riguardo all'intero esame											
Nr.	Aspetto	Criterio	Osservazione	Penalità				Totale penaliz.	A esaminare		
11.4	Temperature A	Pietanza 1	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / differenza > 4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2			—	<input checked="" type="checkbox"/>	
		Pietanza 2	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / differenza > 4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2					
		Pietanza 3	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / differenza > 4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2					
		Pietanza 4	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / differenza > 4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2					
		Pietanza 5	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / differenza > 4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2					
11.5	Orario di servizio B	Orario di servizio della pietanza 6	Ritardo di 1-4 minuti = 1 deduzione / ritardo di 5-9 minuti = 2 deduzioni / ritardo di 10-14 minuti = 4 deduzioni / a partire da un ritardo di 15 minuti = 8 deduzioni	0	1	2	4		8	—	<input checked="" type="checkbox"/>
11.6	Grado di complessità B	Grado di complessità della pietanza	Manualità semplice (attività normali), difficoltà ridotta (< 5 componenti) = 8 deduzioni / manualità media (richiede esercizio) e/o difficoltà media (a partire da 5 componenti) = 4 deduzioni / manualità elevata (richiede molto knowhow) e/o difficoltà elev	0	4	8				—	<input checked="" type="checkbox"/>
11.7	Temperatura B	Pietanza 6	Differenza di 1-4°C = 1 deduzione / >4°C = 2 deduzioni (pietanze fredde < 20°C / pietanze calde > 50°C / pietanze a base di pesce > 45°C)	0	1	2				—	<input checked="" type="checkbox"/>

Firma esperto 1: _____

Firma esperto 2: _____