

# Guida per la procedura di qualificazione (con revisione soft del 2012)

## Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP



### Indice

Ordinanza sulla formazione professionale di base per addette di cucina CFP/addetti di cucina CFP (estratti)	pagina 2
Piano di formazione (estratto)	pagina 3
Ponderazione dei settori di qualificazione	pagina 4
Campo di qualificazione «Lavori pratici»	pagina 5
Campo di qualificazione «Conoscenze professionali»	pagina 6
Allegato: elenco delle pietanze	pagina 8

# 1 Ordinanza sulla formazione professionale di base per Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP

del 7 dicembre 2004 (estratti)

## Sezione 8 Procedura di qualificazione

### Art. 17 Ammissione

È ammesso all'esame finale chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone;
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolare e che dimostra di soddisfare i requisiti per l'esame.

### Art. 18 Oggetto, durata e svolgimento

<sup>1</sup> Nella procedura di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze di cui agli articoli da 4 a 6.

<sup>2</sup> Nell'esame finale vengono esaminati i campi di qualificazione sotto elencati nel modo seguente:

- a. lavori pratici  
L'esame finale dura circa 4 ore. Esso comprende i settori cucina fredda, cucina calda e dolci.
- b. conoscenze professionali  
L'esame finale dura circa 2 ½ ore. Mezz'ora circa del tempo previsto è per l'esame orale. L'esame riguarda i settori: conoscenze aziendali, igiene, sicurezza sul lavoro e protezione della salute, conoscenza dei menu, calcolo professionale, conoscenza dell'alimentazione, conoscenze culinarie e delle derrate alimentari.
- c. insegnamento professionale  
Fa stato la nota relativa all'insegnamento professionale (la nota scolastica). Essa è data dalla media delle note semestrali dell'insegnamento professionale.
- d. cultura generale  
L'esame finale nel campo di qualificazione «cultura generale» è disciplinato dall'articolo 11.

<sup>3</sup> L'azienda di tirocinio deve presentare l'attestazione delle competenze. Essa viene redatta dal formatore per ogni campo principale di prestazione e valutata in un colloquio con la persona in formazione (non viene convertita in note, ma è necessaria per il rilascio del certificato di formazione pratica, il documento deve essere inviato all'autorità cantonale).

### Art. 19 Superamento

<sup>1</sup> L'esame finale è superato se:

- a. per il campo di qualificazione «lavori pratici» viene attribuito il 4 o una nota superiore e
- b. la nota complessiva raggiunge o supera il 4.

<sup>2</sup> La nota complessiva è data dalla media delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione ed è arrotondata a un decimale.

<sup>3</sup> Per il calcolo della nota complessiva valgono i campi di qualificazione di cui all'articolo 18 capoverso 2, con la seguente ponderazione:

- a. lavoro pratico: conta doppio;
- b. conoscenze professionali, insegnamento professionale e cultura generale: contano una volta sola.

## Art. 20 Ripetizioni

<sup>1</sup> La ripetizione delle procedure di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr.

<sup>2</sup> Qualora si ripeta la procedura di qualificazione senza frequentare nuovamente la scuola professionale, restano valide le note scolastiche conseguite in precedenza. Se si ripete l'insegnamento professionale, fa stato la nuova nota scolastica.

## Art. 21 Casi particolari

Per le persone che hanno assolto la formazione di base diversamente da quanto disciplinato dalla presente ordinanza, invece della nota scolastica relativa alle conoscenze professionali si terrà in considerazione quella del campo di qualificazione «conoscenze professionali» raddoppiata.

## 2 Piano di formazione (estratto)

### C

#### 1 Organizzazione della qualificazione finale

1.1 La qualificazione avviene in una scuola professionale di base, nell'azienda di tirocinio oppure in un'altra azienda adatta. Per le persone in formazione devono essere messi a disposizione un posto di lavoro e gli impianti necessari in condizioni ineccepibili. Con la convocazione viene reso noto agli esaminandi quali materiali dovranno portare con sé.

Le persone in formazione ricevono i compiti all'inizio dell'esame. Se necessario, i compiti vengono spiegati.

1.2 I campi di qualificazione da esaminare comprendono:

##### **Campo di qualificazione Lavori pratici**

- Posizione 1 Antipasto freddo o minestra
- Posizione 2 Carne, piatti a base di volatili o pesce
- Posizione 3 Contorni amidacei, verdure
- Posizione 4 Dolci
- Posizione 5 Economia, igiene, sicurezza sul lavoro

##### **Campo di qualificazione Conoscenze professionali**

- Posizione 1 Conoscenze aziendali, igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute, calcolo professionale
- Posizione 2 Conoscenze dell'alimentazione e dei menu
- Posizione 3 Conoscenze della cucina e delle derrate alimentari

Il colloquio d'esame deve essere condotto in maniera interdisciplinare.

##### **Campo di qualificazione Insegnamento professionale**

La nota si basa sulla media delle note semestrali dal 1° al 4° semestre della scuola professionale di base e del corso intercantonale e viene arrotondata a un decimale.

##### **Campo di qualificazione "Cultura generale"**

Secondo il regolamento dell'Ufficio federale concernente la materia «cultura generale».

1.3 Le prestazioni nella procedura di qualificazione finale sono valutate con note da 6 a 1. Sono ammesse le mezze note intermedie.

1.4 La nota di ogni campo di qualificazione, che si compone di singole posizioni, viene arrotondata come valore medio a un decimale.

1.5 Nel certificato delle note vengono riportate la nota complessiva e le prestazioni raggruppate di ogni campo di qualificazione con una nota.

### 1.6 Valore delle note

Note	Caratteristiche delle prestazioni
6	eccellente
5	buono
4	soddisfacente
3	debole
2	molto debole
1	insufficiente

1.7 Per il superamento della procedura di qualificazione i seguenti campi vengono valutati e ponderati come segue:

- lavori pratici (conta il doppio)
- conoscenze professionali
- insegnamento professionale (nota relativa all'insegnamento professionale)
- cultura generale.

1.8 La nota complessiva è data dalla media arrotondata a un decimale delle note dei singoli campi di qualificazione ( $\frac{1}{5}$  della somma delle note).

## 3 Ponderazione dei campi di qualificazione

<b>Lavori pratici</b>	Pos. 1 Antipasto freddo o minestra Pos. 2 Carne, piatti a base di volatili o pesce Pos. 3 Contorni amidacei, verdure Pos. 4 Dolci Pos. 5 Economia, igiene, sicurezza sul lavoro	<b>40 %</b>
<b>Conoscenze professionali esame scritto</b>	Pos. 1 Conoscenze aziendali, igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute, calcolo professionale Pos. 2 Conoscenze dell'alimentazione e dei menu <b>esame orale</b> Pos. 3 Conoscenze della cucina e delle derrate alimentari	<b>20 %</b>
<b>Insegnamento professionale</b>	Nota relativa all'insegnamento professionale (nota scolastica)	<b>20 %</b>
<b>Cultura generale esame scritto nota scolastica</b>	(Secondo il programma quadro d'insegnamento emanato dalla SEFRI)	<b>20 %</b>

## 4 Campo di qualificazione «Lavori pratici»

### 4.1 Possibile orario per lo svolgimento dei lavori pratici

Possibile svolgimento	Tempo	Lavori	Spiegazioni
07.45 – 08.00		- Saluto / postazione di lavoro	Visita della cucina
08.00 – 08.30	30 min.	- Consegna del compito d'esame - Preparativi	Allestire la pianificazione del lavoro, preparare le ricette, porre domande
08.30 – 09.00	30 min.	- Lavori preparatori in cucina	Secondo il piano di lavoro
09.00 – 09.30		- Pausa (30 minuti)	
09.30 – 11.30	120 min.	- Preparare le pietanze	
11.30	20 min.	- Invio dell'antipasto / della minestra	Antipasto freddo o minestra
11.50	25 min.	- Invio della portata principale	Carne, pesce o volatili con contorno amidaceo e una verdura
12.15		- Invio del dolce	Dolce elaborato personalmente secondo direttive della commissione d'esame
12.15 – 12.30	15 min.	- Lavori di riordino e riassetto	
	<b>240 minuti</b>	<b>TOTALE</b>	

Le basi per i «Lavori pratici» sono rappresentate dal piano di formazione, dal ricettario Pauli, terza edizione\* e dalla documentazione dei corsi interaziendali.

\* Per la Svizzera romanda e il Ticino: ricettario Pauli, seconda edizione

Le pietanze sono preparate per 4 persone.

**Osservazioni** La pianificazione dei tempi consente di svolgere due turni al giorno oppure, se necessario, di iniziare più tardi l'esame (trasferta dei candidati).

**Raccomandazione** L'elenco delle pietanze utilizzato durante il giorno d'esame è inviato con la convocazione.

### 4.2 Esempi di compiti

L'elenco delle pietanze per il campo di qualificazione «Lavori pratici» degli addetti di cucina CFP viene allestito come proposta da Hotel & Gastro formation Svizzera.

Le pietanze obbligatorie sono stabilite dalle commissioni d'esame responsabili nei rispettivi cantoni. Le pietanze sono presentate in modo trasparente affinché le persone in formazione si possano preparare in modo adeguato e mirato.

Il giorno d'esame dei «Lavori pratici» le candidate / i candidati ricevono le ricette e le direttive concernenti le pietanze da preparare.

Il giorno d'esame sono consegnate alle candidate / ai candidati le pietanze che devono preparare e cucinare all'esame finale dei «Lavori pratici».

Il dolce dev'essere preparato in base alle direttive sui prodotti e ai criteri stabiliti.

**Elenco delle pietanze e criteri per il dolce sono allegati.**

## 5 Campo di qualificazione «Conoscenze professionali»

### 5.1 Scritto

Posizione	Tempo	Direttive per l'esame scritto
<b>Pos. 1</b> Conoscenze aziendali Igiene Sicurezza sul lavoro e protezione della salute  Calcolo professionale (*)  (* = foglio con le formule allestito dalla commissione PQ consegnato per l'esame scritto)	<b>30 min.</b>          <b>40 min.</b>	1. Il campo di qualificazione «Conoscenze professionali, scritto» comprende 3 situazioni e dura complessivamente 110 minuti. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Situazione 1, tempo indicativo 40 minuti:</i></li> <li>• <i>Situazione 2, tempo indicativo 40 minuti:</i></li> <li>• <i>Situazione 3, tempo indicativo 30 minuti:</i></li> </ul> 2. Le situazioni sono strutturate per processi e ciascuna comprende due posizioni del piano di formazione. Sono esaminate in forma scritta: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pos. 1 = Conoscenze aziendali, igiene, sicurezza sul lavoro, protezione della salute, calcolo professionale</li> <li>• Pos. 2 = Conoscenze dell'alimentazione, conoscenze dei menu</li> </ul> 3. I candidati ricevono, leggono e risolvono gli esercizi della rispettiva situazione con una pausa dopo ogni situazione. Il tempo dedicato alla lettura non è compreso nel tempo per la soluzione; è possibile porre domande di comprensione.
<b>Pos. 2</b>  Conoscenze dell'alimentazione   Conoscenze dei menu	<b>20 min.</b>          <b>20 min.</b>	4. La valutazione delle situazioni è riportata sul primo foglio della posizione 1 «Conoscenze aziendali o calcolo professionale» e della posizione 2 «Conoscenze dell'alimentazione e conoscenze dei menu».           5. La direzione degli esami riporta i risultati di posizione dei tre esami di una candidata/un candidato su un foglio di calcolo delle note finali per ciascun candidato.
<b>TOTALE</b>	<b>110 min.</b>	6. Non sono ammessi mezzi ausiliari, tranne che una calcolatrice tascabile e un foglio con le formule distribuito il giorno dell'esame.

## 5.2 Orale \*

Posizione	Tempo	Direttive per l'esame orale nelle tre varianti
<b>Pos. 3</b> Conoscenze della cucina Conoscenze delle derrate alimentari	10 min.          30 min.	1. Il campo di qualificazione «Conoscenze professionali, orale» ha una durata di 40 minuti. <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Parte concernente le derrate alimentari</i></li> <li>• <i>Parte concernente le conoscenze della cucina</i></li> </ul> In questa parte viene coinvolta la documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni.  Colloquio professionale relativo a un elemento inserito nella documentazione dell'apprendimento* <b>oppure</b> un colloquio professionale approfondito su un settore parziale (nessuna valutazione della documentazione, ma unicamente un colloquio che la riguarda).  2. Il colloquio si svolge in funzione dei processi, partendo da acquisti, accettazione della merce / immagazzinamento, apprestamento, preparazione fino alla vendita. Il colloquio non comprende esercizi o domande relative alle posizioni 1 e 2 (vedi piano di formazione degli addetti di cucina CFP).
<b>TOTALE</b>	<b>40 min.</b>	

\* Il colloquio d'esame dev'essere strutturato secondo i cinque processi (fasi).

Mündliche Prüfung „Lebensmittel/kachkunde“  
Leistungsziele zu ordnen...

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
Einkauf	1.1.1. Warenbestände prüfen	1.1.2. Warenbestände prüfen	1.1.3. Warenbestände prüfen	1.1.4. Warenbestände prüfen	1.1.5. Warenbestände prüfen
Warenannahme/Lagerung	2.1.1. Warenannahme durchführen	2.1.2. Warenannahme durchführen	2.1.3. Warenannahme durchführen	2.1.4. Warenannahme durchführen	2.1.5. Warenannahme durchführen
Verarbeitung	3.1.1. Lebensmittel lagern	3.1.2. Lebensmittel lagern	3.1.3. Lebensmittel lagern	3.1.4. Lebensmittel lagern	3.1.5. Lebensmittel lagern
Zubereitung	4.1.1. Lebensmittel zubereiten	4.1.2. Lebensmittel zubereiten	4.1.3. Lebensmittel zubereiten	4.1.4. Lebensmittel zubereiten	4.1.5. Lebensmittel zubereiten
Verkauf	5.1.1. Lebensmittel verkaufen	5.1.2. Lebensmittel verkaufen	5.1.3. Lebensmittel verkaufen	5.1.4. Lebensmittel verkaufen	5.1.5. Lebensmittel verkaufen

Una matrice con gli obiettivi di valutazione concernenti i 5 processi (fasi) viene preparata da Hotel & Gastro formation Svizzera nel senso di una proposta.

**Pensiero guida**

Le persone in formazione possono estrarre a sorte un menu trattato nei corsi interaziendali che costituiscono una componente importante della loro formazione pratica. Questo menu le accompagna durante l'esame orale.

**Vantaggi**

Con la possibilità di estrarre a sorte un menu, le persone in formazione hanno una certa sicurezza siccome questo menu risulta loro familiare e siccome l'hanno già realizzato praticamente. Di conseguenza l'esame è giusto, vicino alla pratica e conforme al livello delle persone in formazione.

**Procedura**

I menu sono noti e raccolti in modo chiaro e ordinato nel classificatore dei corsi interaziendali. I capi perito li possono inviare alle persone in formazione con la convocazione all'esame.

**Scelta e decisione**

Il giorno d'esame viene estratto a sorte un menu che rappresenta la base per il colloquio d'esame.

**Durata del colloquio**

Per la documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni sono a disposizione 10 minuti della durata dell'esame. Il menu richiede 30 minuti della durata dell'esame e viene trattato in seguito.

**Importante**

Sono trattati unicamente i menu n. 1 dei 16 giorni (4 x 4) di corsi interaziendali. Vi è dunque una scelta di 16 menu (vedi classificatore dei CI). Il classificatore può essere ordinato presso Hotel & Gastro formation Svizzera.

**Osservazione**

Il campo di qualificazione «Lavori pratici» non dovrebbe essere svolto lo stesso giorno dell'esame orale del campo di qualificazione «Conoscenze professionali».

**Raccomandazione**

Svolgere tutte le parti scritte della procedura di qualificazione in classe durante un normale giorno di scuola. Non svolgere durante lo stesso giorno la parte «orale» e la parte «scritta».

## Allegato Campo di qualificazione «Lavori pratici»

### Elenco delle pietanze

#### Antipasto freddo / minestra

<b>Antipasto freddo</b>	<b>Preparare antipasti freddi in modo corretto e autonomo</b>
	<i>Scelta di pietanze</i>
<b>Piatti freddi</b>	<i>Piatto di meloni con melissa o cedronella</i>
<b>Insalate</b>	<i>Insalata di funghi su pane per toast</i>
	<i>Insalata nizzarda</i>
	<i>Insalata greca</i>
	<i>Insalata andalusa</i>
	<i>Insalata di pomodori con mozzarella e basilico</i>
	<i>Cocktail di verdure con sesamo</i>
	<i>Cocktail di gamberetti con avocado</i>
	<i>Cocktail di gamberoni</i>
	<i>Filetti di trota affumicata su insalata di stagione con vinaigrette al pomodoro</i>
<b>Minestra</b>	<b>Preparare minestre in modo corretto e autonomo</b>
	<i>Scelta di pietanze</i>
<b>Brodo ristretto</b>	<i>Brodo ristretto con pezzetti di frittata</i>
	<i>Brodo ristretto con uovo sbattuto</i>
<b>Crema</b>	<i>Crema di pomodori</i>
	<i>Crema di cavolfiori</i>
<b>Passato, purea</b>	<i>Passato di carote</i>
	<i>Passato di verdure con crostini</i>
<b>Minestra di verdure</b>	<i>Minestrone</i>
	<i>Minestra di verdure alla casalinga</i>
<b>Minestra di leguminose</b>	<i>Minestra di lenticchie</i>
<b>Minestra di cereali</b>	<i>Minestra di semolino con verdura tagliata a dadini</i>
	<i>Minestra d'orzo grigionese</i>

## Campo di qualificazione «Lavori pratici»

### Elenco delle pietanze

#### Pietanze a base di carne e pollame

<b>Pietanze a base di carne</b>	<b>Preparare in modo corretto e autonomo pietanze a base di carne con il seguente metodo di cottura...</b>
<i>Tecnica del calore umido Metodi di cottura a umido</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... affogare	<i>Petti di pollo affogati con cetrioli</i>
... brasare / glassare	<i>Teneroni di vitello glassati Pollo brasato nel vino rosso</i>
... stufare	<i>Gulasch di vitello e panna alla viennese Fricassee di volatili con dragoncello</i>
... bollire	<i>Bianchetto di vitello con varietà di legumi Bianchetto d'agnello con pomodori ed erbe aromatiche</i>
<i>Tecnica del calore secco Metodi di cottura a secco</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... saltare	<i>Sminuzzato di vitello alla zurighese Petti di pollo a dadini con peperoni, olive e pomodori Scaloppina di vitello saltata con salsa al limone</i>
... grigliare	<i>Steak di maiale alla griglia con salsa alla paprica e panna Controfiletto di manzo alla griglia con burro alle erbe Petti di pollo grigliati alla diavola</i>
... arrostitire	<i>Lombata di maiale arrostita con succo Lombata d'agnello arrostita con crosta alle erbe</i>

#### Pietanze a base di pesce

<b>Pietanze a base di pesce</b>	<b>Preparare in modo corretto e autonomo pietanze a base di pesce con il seguente metodo di cottura ...</b>
<i>Tecnica del calore umido Metodi di cottura a umido</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... affogare	<i>Cotolette di salmone affogata con capperi Filetti di trota affogati alla zughese</i>
<i>Tecnica del calore secco Metodi di cottura a secco</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... grigliare	<i>Scaloppine di salmone alla griglia con burro al vino rosso</i>
... saltare	<i>Filetti di luccio perca saltati con crosta al sesamo e alle erbe Filetti di coregone saltati con capperi e pomodori</i>
... friggere	<i>Filetti di pesce persico fritti in pastella e salsa tartara</i>

## Campo di qualificazione «Lavori pratici»

### Elenco delle pietanze

#### Contorni di carboidrati / amidacei

Esempio di osservazione concernente il couscous:

*Pronto per la cottura: 200 g / metodi cottura: stufare*

*Stufare in olio d'oliva scalogno e aglio tritati, aggiungere il couscous. Riempire con una doppia quantità di fondo di verdure, rimestare e far cuocere al punto giusto. Il couscous è cotto quando ha assorbito tutto il liquido e non vi è formazione di grumi.*

<b>Pietanze a base di patate</b>	<b>Preparare in modo corretto e autonomo pietanze a base di patate con il seguente metodo di cottura ...</b>
<i>Tecnica del calore umido Metodi di cottura a umido</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... bollire / cuocere al vapore	<i>Purea di patate gratinate</i>
	<i>Patate naturali</i>
... brasare	<i>Patate al brodo</i>
	<i>Patate fondenti</i>
<i>Tecnica del calore secco Metodi di cottura a secco</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... cuocere al forno	<i>Patate gratinate</i>
... rosolare	<i>Patate rosolate tagliate a dadini</i>
	<i>Patate rosolate con pancetta e cipolle</i>
... saltare	<i>Patate lionesi</i>
	<i>Patate (novelle) rosolate</i>
	<i>Rösti alla bernese</i>
<i>Partendo da una massa di patate</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... massa per duchessa	<i>Patate duchessa</i>
... massa per dauphine	<i>Patate dauphine</i>
... massa per gnocchi	<i>Gnocchi alla piemontese con burro alla salvia</i>
<b>Pietanze a base di cereali</b>	<b>Preparare in modo corretto e autonomo pietanze a base di cereali ...</b>
<i>... partendo da farina di cereali, semolino o altri prodotti della macinatura</i>	
Paste (preparate fresche)	<i>Tagliatelle agli spinaci, tagliatelle allo zafferano, tagliatelle con verdure tagliate a strisce</i>
Spätzli / Knöpfli	<i>Spätzli, spätzli al pomodoro</i>
Pietanze a base di cereali	<i>Gnocchi alla romana, polenta, risotto di orzo con brunoise di verdure</i>
<i>... pietanze a base di riso</i>	
Riso alla creola	<i>Riso alla creola con pezzetti di mandorle tostate, riso alla creola con erbe aromatiche,...</i>
Riso pilaw	<i>Riso pilaw alle erbe aromatiche, riso pilaw con verdure tagliate a strisce,...</i>
Risotto	<i>Risotto alle verdure, risotto, risotto allo zafferano,...</i>

## Campo di qualificazione «Lavori pratici»

### Elenco delle pietanze

#### Verdura

Esempio di osservazione: vedi pietanze amidacee

<b>Pietanze a base di verdure</b>	<b>Preparare in modo corretto e autonomo pietanze a base di verdure con il seguente metodo di cottura ...</b>
<i>Tecnica del calore umido</i> <i>Metodi di cottura a umido</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... bollire	(es. asparagi alla milanese, scorzonera con salsa alla panna,...)
... cuocere al vapore	(es. indivia belga "cotta sotto vuoto", broccoli cotti al vapore,...)
... stufare	(es. ratatouille, taccole stufate,...)
... glassare	(es. carote glassate, barbabietole rosse glassate,...)
... brasare	(es. lattuga brasata, finocchi brasati,...)
<i>Tecnica del calore secco</i> <i>Metodi di cottura a secco</i>	<i>Scelta di pietanze</i>
... saltare	(es. zucchine a fette impanate e saltate, cavoli di Bruxelles saltati,...)
... grigliare	(es. zucchine grigliate, melanzane grigliate,...)
... gratinare	(es. cavolfiori gratinati, porri gratinati,...)
... friggere	(es. cavolfiori preparati nella pasta per friggere, cavolfiori fritti,...)

Dolci (libera scelta in base alle direttive della corrispondente commissione d'esame)

#### **Possibili criteri per la preparazione di un dolce**

##### *Dolci freddi, ghiacciati o caldi*

- *Preparate un dolce freddo a base di crema nonché biscotti o pasticcini adatti.*
  - *Preparate una crostata con frutta di stagione alla crema.*
  - *Preparate una panna cotta con gusto scelto a piacimento e un pasticcino adatto.*
  - *Mousse alla frutta con guarnizione e una salsa.*
  - *Semifreddo alla panna o semifreddo, accompagnato da fragole e rabarbaro (composta, coulis).*
  - *Crema rovesciata o sformato di cereali con guarnizione adatta e una salsa.*
  - *Gelato alla panna con noci, frutta di stagione e un pasticcino adatto.*
  - *Un dolce a base di ricotta e albicocche.*
  - *Componenti principali: fragole con una crema e / o un pasticcino.*
  - *Compito da svolgere (si devono utilizzare gli alimenti indicati applicando il metodo di cottura menzionato):*
    - *banane e mandorle*
    - *pasta sfoglia CP*
    - *metodo di cottura: cuocere al forno*
- Sempre un pasticcino o un biscotto per ciascun dolce, da scegliere liberamente*
- *Compito da svolgere (si devono utilizzare gli alimenti indicati).*  
*Dev'essere preparata una mousse per quattro persone.*  
*Ingredienti: cioccolato o lamponi oppure mango o pere oppure...*  
*Sempre un pasticcino o un biscotto per ciascun dolce, da scegliere liberamente*