

Guida per la procedura di qualificazione

Cuoca AFC Cuoco AFC



Sommario

Ordinanza sulla formazione professionale di base per cuoca AFC / cuoco AFC (estratto)	pagina 2
Piano di formazione (estratto)	pagina 3
Campo di qualificazione «Lavoro pratico»	pagina 4
Campo di qualificazione «Conoscenze professionali»	pagina 8
Allegato: sintesi degli esercizi (pietanze libere / pietanze imposte)	pagina 9
Allegato: esempio di cesto di merci / prodotti per il programma libero	pagina 10

1. Ordinanza sulla formazione professionale di base per cuoca AFC / cuoco AFC del 5 maggio 2009 (estratto)

Sezione 8 Procedura di qualificazione

Art. 17 Ammissione

È ammesso alle procedure di qualificazione chi ha assolto la formazione professionale di base:

- a. secondo le disposizioni della presente ordinanza;
- b. in un istituto di formazione autorizzato dal Cantone; o
- c. al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato, se
 1. ha maturato l'esperienza professionale di cui all'articolo 32 OFPr;
 2. di tale esperienza professionale ha svolto almeno tre anni nel campo del cuoco AFC;
 3. rende verosimile il possesso dei requisiti per l'esame finale (art. 19).

Art. 18 Oggetto della procedura di qualificazione

Nelle procedure di qualificazione si deve dimostrare di aver acquisito le competenze operative di cui agli articoli da 4 a 6.

Art. 19 Durata e svolgimento della procedura di qualificazione con esame finale

¹ L'esame finale della procedura di qualificazione valuta i campi di qualificazione elencati qui di seguito nel modo seguente:

- a. «Lavoro pratico», sotto forma di lavoro pratico prestabilito (LPP) della durata da sette a otto ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. La persona in formazione deve dimostrare di essere in grado di svolgere le attività richieste in modo professionalmente corretto e adeguato alle necessità e alla situazione. È ammessa come ausilio la consultazione della documentazione dell'apprendimento e dei corsi interaziendali nonché della letteratura specialistica;
- b. «Conoscenze professionali», della durata di tre ore. L'esame ha luogo verso la fine della formazione professionale di base. L'esame è scritto oppure sia scritto sia orale. Se si svolge un esame orale, la durata massima è di un'ora;
- c. «Cultura generale». Per l'esame finale fa stato l'ordinanza dell'SEFRI del 27 aprile 2006¹ sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

² Per ogni campo di qualificazione la valutazione è effettuata da almeno due periti d'esame.

Art. 20 Superamento, calcolo e ponderazione delle note

¹ L'esame finale della procedura di qualificazione è superato se:

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

² La nota complessiva è data dalla media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale nonché della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

³ Per nota relativa all'insegnamento professionale si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto di tutte le note semestrali relative all'insegnamento professionale.

⁴ Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. «Lavoro pratico»: 40 per cento;
- b. «Conoscenze professionali»: 20 per cento;
- c. «Cultura generale»: 20 per cento;
- d. Nota relativa all'insegnamento professionale: 20 per cento.

¹ RS 412.101.241

Art. 21 Ripetizioni

¹ La ripetizione della procedura di qualificazione è disciplinata dall'articolo 33 OFPr. Qualora debba essere ripetuto un campo di qualificazione, esso va ripetuto interamente.

² Qualora si ripeta l'esame finale senza frequentare nuovamente la scuola professionale, resta valida la nota relativa all'insegnamento professionale conseguita in precedenza. Se si ripetono almeno due semestri di insegnamento professionale, per il calcolo della nota relativa all'insegnamento professionale fanno stato solo le nuove note.

Art. 22 Caso particolare

¹ Per le persone che hanno assolto la formazione al di fuori di un ciclo di formazione regolamentato e che hanno sostenuto l'esame finale secondo la presente ordinanza, viene meno la nota relativa all'insegnamento professionale.

² Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- a. «Lavoro pratico»: 50 per cento;
- b. «Conoscenze professionali»: 30 per cento;
- c. «Cultura generale»: 20 per cento.

2. Piano di formazione (estratto)

D Procedura di qualificazione

1.1. L'esame finale viene sostenuto in una scuola professionale, nell'azienda formatrice o in un'altra azienda idonea. Alle persone in formazione vanno messi a disposizione un posto di lavoro e le necessarie attrezzature in uno stato ineccepibile. Con la convocazione viene loro comunicato quali materiali devono e possono portare con sé. Durante i lavori pratici e orali è consentito utilizzare come mezzi ausiliari la documentazione dell'apprendimento e la letteratura specializzata conformemente all'art. 19 cpv. 1 lett. a Ofor.

1.2. I campi di qualificazione da esaminare comprendono:

- a) Campo di qualificazione «Lavoro pratico» come lavoro pratico prestabilito (LPP) della durata di 8 ore, sulla base degli obiettivi fondamentali, operativi e di valutazione come pure della guida per la procedura di qualificazione. Le singole posizioni comprendono gli obiettivi di valutazione dell'azienda e dei corsi interaziendali, con i quali vengono promosse le competenze professionali e le relative competenze metodologiche, sociali e personali nei diversi processi di lavoro.

- Pos. 1 Pianificazione di cibi e pietanze / organizzazione del lavoro, presentazione e illustrazione della pianificazione nel linguaggio tecnico (compresa la lingua straniera) con l'aiuto della sua documentazione dell'apprendimento
- Pos. 2 Programma libero: Produzione / preparazione di cibi e pietanze
- Pos. 3 Programma libero: Presentazione / degustazione
- Pos. 4 Programma obbligatorio: Produzione / preparazione di cibi e pietanze
- Pos. 5 Programma obbligatorio: Presentazione / degustazione
- Pos. 6 Igiene / cura delle strutture e materiali / sicurezza del lavoro / protezione della salute e dell'ambiente

Le posizioni d'esame da 2 a 6 contano due volte.

- b) Campo di qualificazione «Conoscenze professionali» della durata di 3 ore. La persona in formazione deve rispondere a domande scritte oppure sia scritte sia orali. L'esame si svolge nel modo seguente:

- Pos. 1 Produzione / preparazione / presentazione di cibi e pietanze (senza lingua straniera)
- Pos. 2 Comprensione e partecipazione alla definizione di processi aziendali efficienti
- Pos. 3 Calcoli e strumenti

La posizione d'esame 1 conta tre volte.

- c) Campo di qualificazione «Cultura generale»

L'esame finale avviene conformemente all'ordinanza dell'SEFRI del 27 aprile 2006 sulle prescrizioni minime in materia di cultura generale nella formazione professionale di base.

1.3. Nota relativa all'insegnamento professionale (ponderazione 20 %)

La nota relativa all'insegnamento professionale corrisponde alla media, arrotondata a un punto intero o a mezzo punto, di tutte le note semestrali dell'insegnamento professionale.

1.4. La nota complessiva è data della media, arrotondata a un decimale, delle note ponderate dei singoli campi di qualificazione dell'esame finale nonché della nota ponderata relativa all'insegnamento professionale.

Per il calcolo della nota complessiva valgono le note sotto elencate con la seguente ponderazione:

- «Lavoro pratico»: 40 %
- «Conoscenze professionali»: 20 %
- «Cultura generale»: 20 %
- Nota relativa all'insegnamento professionale: 20 %

1.5. Le prestazioni nell'ambito della procedura di qualificazione vengono valutate con note da 6 a 1. Sono ammesse le mezze note.

1.6. La nota di ogni campo di qualificazione che è composto da singole posizioni viene arrotondata, come media, a una cifra decimale.

1.7. Nel certificato delle note figurano:

- a) la nota complessiva
- b) le note di ogni campo di qualificazione e la nota scolastica

3. Campo di qualificazione «Lavoro pratico»

Per i primi 90 minuti del colloquio professionale dev'essere considerata e utilizzata la lista di controllo allestita dall'organizzazione del mondo del lavoro (Hotel & Gastro *formation*, Weggis).

A) Esame delle competenze nella lingua straniera

L'esame delle competenze nella lingua straniera si svolge nell'ambito della posizione 1 del campo di qualificazione "Lavoro pratico" e praticamente avviene nello stesso momento e con l'aiuto della documentazione dell'apprendimento. Per motivi organizzativi l'esame delle competenze nella lingua straniera può aver luogo eccezionalmente in un momento diverso rispetto all'esame pratico.

Il colloquio d'esame dura da 8 a 10 minuti.

La struttura di base del colloquio d'esame comprende i seguenti punti:

- 1 Salute e presentazione
- 2 Domande sulla composizione attuale del cesto di merci / prodotti
- 3 Domande sulle pietanze del programma libero (antipasto, minestra, pietanza a base di pesce)
- 4 Domande specifiche su alimentazione, igiene e sicurezza sul lavoro
- 5 Ringraziamenti e fine del colloquio.

B) Esame dei processi di lavoro aziendali

Sulla base di tre schede con i compiti e gli obiettivi di valutazione, la candidata / il candidato illustra i rispettivi processi di lavoro aziendali.

(Mezzi ausiliari: documentazione dell'apprendimento / rapporti di lavoro).

Griglia di valutazione (per ogni scheda sorteggiata)

Criteri	Valutazione	
	Max. punti	Punti ottenuti
Sicuro, dettagliato, requisiti soddisfatti	5	
Con piccole lacune, requisiti parzialmente soddisfatti	3	
Con gravi lacune, requisiti insufficienti	1	
Nessuna informazione, requisiti non soddisfatti	0	

C) Esame delle pietanze del programma libero (cesto di merci / prodotti)

Per ogni sessione di esami le commissioni d'esame provvedono ad allestire **4 cesti di merci / prodotti** e comunicarli sei mesi prima. Le pietanze del programma libero ottenibili sono caratterizzate per ciascun cesto. Ogni giorno d'esame viene utilizzato un cesto qualsiasi.

La valutazione delle pietanze del programma libero avviene in base a criteri che premiano maggiormente le esecuzioni dispendiose rispetto alle solite soluzioni ovvie.

Per le persone in formazione viene allestito un elenco di indicatori definiti e oggettivi per un dispendio ridotto, medio e grande necessario per preparare le pietanze del programma libero: ciò comporta una maggiore trasparenza.

Ogni singolo cesto di merci contiene parecchie **derrate alimentari obbligatorie** che sono attribuite in modo chiaro a una delle tre pietanze del programma libero (antipasto freddo / tiepido, minestra, pietanza a base di pesce con contorno adeguato a base di carboidrati). Queste derrate alimentari sono **contrassegnate con sfondo giallo**.

Le derrate alimentari da utilizzare devono essere segnalate in modo chiaro per l'ordinazione sugli appositi elenchi o buoni di comanda in grammi (g), pezzi (pz.) oppure in decilitri (dl).

In allegato viene presentato un esempio di cesto di merci / prodotti.

D) Esame delle pietanze del programma obbligatorio

- Il programma obbligatorio comprende una pietanza a base di carne, due contorni di verdura, un contorno di carboidrati, un dolce e un pasticcino.
- La composizione delle pietanze d'esame per i programmi obbligatori compete alla rispettiva istanza d'esame cantonale. Il programma obbligatorio viene comunicato ai candidati solo nell'ambito della posizione 1. L'attuale edizione del ricettario di cucina E. Pauli rappresenta la base delle pietanze.
- Nel dossier dei candidati possono esserci le ricette delle pietanze per il programma obbligatorio e adattate secondo le quantità. La base è sempre rappresentata dal ricettario Pauli. I candidati sono liberi di utilizzare queste ricette oppure quelle personali.
- Pulire, filettare, togliere la pelle e parare pesci / pulire, legare e scomporre volatili / parare, legare e tagliare pezzi di carne / tagliare verdura e frutta: sono tutte attività che vengono valutate come in passato tuttavia, per motivi economici, solo con i prodotti presenti nelle pietanze e nell'ambito delle attività richieste.
- I fondi di base (freschi) di buona qualità sono messi a disposizione dall'organizzazione degli esami in quantità sufficiente. Un loro miglioramento tramite riduzione, aggiunta di parure (scarti riutilizzabili) o completazione con prodotti CF è facoltativa.
- Il tempo guadagnato grazie alle facilitazioni o semplificazioni menzionate in precedenza dev'essere impiegato in favore delle maggiori esigenze richieste nel campo dell'organizzazione del lavoro e dell'igiene sul posto di lavoro.

E) Proposta per un possibile svolgimento del lavoro pratico

Piano orario: proposta "senza ospiti"

Durata dell'esame: 8 ore di lavoro

Pause: 15 minuti / 30 minuti

Coaching: 5 minuti

	Orario	Svolgimento per i candidati
	07.30	Pronti con abiti da lavoro > presa in consegna del posto di lavoro in cucina > conoscenza del contenuto del cesto di merci / prodotti
	07.55	Saluto da parte del capo perito > assegnazione dei periti d'esame
90 min.	08.00	<p>Consegna dei compiti d'esame – colloquio professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sulla base di tre schede con i compiti e gli obiettivi di valutazione, la candidata / il candidato illustra i corrispondenti processi di lavoro aziendali. (Mezzi ausiliari: documentazione dell'apprendimento / rapporti di lavoro). - Con l'aiuto della sua documentazione dell'apprendimento la candidata / il candidato illustra le pietanze del programma libero preparate¹ (pietanze secondo direttive, ricette, piano orario e di lavoro, ordinazione interna di merce / prodotti)¹ = Qualora non siano state preparate, devono essere ancora allestite entro il tempo assegnato. - La candidata / il candidato prende visione delle pietanze per il programma obbligatorio e le rispettive ricette. Pone eventuali domande di comprensione. Allestisce il piano di lavoro e il piano orario e li spiega; allestisce pure l'ordinazione interna di merce / prodotti. - Nel frattempo si svolge l'esame, della durata da 8 a 10 minuti, della lingua straniera nel campo professionale (base: pietanze del programma libero, ossia del cesto di merci) e nel campo degli ospiti. Se l'esame si svolge in un altro momento, il tempo necessario - ossia 8 a 10 minuti - viene differito.
	09.30	Pausa
150 min.	09.45	<p>Esame pratico del programma libero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apprestamento, preparazione, degustazione e presentazione delle pietanze del programma libero (inoltre ev. mise en place e apprestamento di pietanze del programma obbligatorio con una maggior durata di cottura o che devono essere congelate)
Invio pietanze 60 min.	12.15 – 12.30	Invio dell'antipasto freddo o tiepido
	12.40 – 12.50	Invio della minestra
	13.00 – 13.15	Invio della pietanza a base di pesce con contorno di carboidrati
15 min.	13.15 – 13.30	Riordinare la postazione di lavoro (sistemare correttamente le derrate alimentari)
	13.30	Pranzo assistito
	14.00	Verificare il piano orario con il perito d'esame e pianificare le fasi successive
110 min.	14.05	<p>Esame pratico del programma obbligatorio</p> <p>Apprestamento, preparazione, degustazione, e presentazione delle pietanze del programma obbligatorio</p>
Invio pietanze 40 min.	15.55 – 16.10	Invio della pietanza principale (pietanza a base di carne, contorno di verdura e a base di carboidrati)
	16.20 – 16.35	Invio del dolce e del pasticcino
15 min.	16.35 – 16.50	Pulizia della postazione > 16.50 Fine della procedura di qualificazione
	16.50	Cambiamento di abiti > compilazione del modulo di feedback > Commiato

Piano orario: proposta "con ospiti"**Durata dell'esame: 8 ore di lavoro****Pause: 15 minuti / 30 minuti****Coaching: 5 minuti**

	Orario	Svolgimento per i candidati
	09.30	Pronti con abiti da lavoro > presa in consegna del posto di lavoro in cucina > conoscenza del contenuto del cesto di merci / prodotti
	09.55	Saluto da parte del capo perito > assegnazione dei periti d'esame
90 min	10.00	<p>Consegna dei compiti d'esame – colloquio professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sulla base di tre schede con i compiti e gli obiettivi di valutazione, la candidata / il candidato illustra i corrispondenti processi di lavoro aziendali. (Mezzi ausiliari: documentazione dell'apprendimento / rapporti di lavoro). - Con l'aiuto della sua documentazione dell'apprendimento la candidata / il candidato illustra le pietanze del programma libero preparate¹ (pietanze secondo direttive, ricette, piano orario e di lavoro, ordinazione interna di merce / prodotti)¹ = Qualora non siano state preparate, devono essere ancora allestite entro il tempo assegnato. - La candidata / il candidato prende visione delle pietanze per il programma obbligatorio e le rispettive ricette. Pone eventuali domande di comprensione. Allestisce il piano di lavoro e il piano orario e li spiega; allestisce pure l'ordinazione interna di merce / prodotti. - Nel frattempo si svolge l'esame, della durata da 8 a 10 minuti, della lingua straniera nel campo professionale (base: pietanze del programma libero, ossia del cesto di merci) e nel campo degli ospiti. Se l'esame si svolge in un altro momento, il tempo necessario - ossia 8 a 10 minuti - viene differito.
	11.30	Pausa
150 min.	11.45	<p>Esame pratico Lavori preparatori per il programma libero e il programma obbligatorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione delle pietanze del programma libero - Mise en place e apprestamento di pietanze del programma obbligatorio con una maggior durata di cottura o che devono essere congelate
15 min.	14.15	Riordinare la postazione di lavoro (sistemare correttamente le derrate alimentari)
	14.30	Pranzo assistito
	15.00	Verificare il piano orario con il perito d'esame e pianificare le fasi successive
100 min.	15.05	<p>Esame pratico Continuazione del lavoro per il programma libero e il programma obbligatorio</p> <p>Realizzazione delle pietanze del programma libero e pietanza del programma obbligatorio</p>
120 min. Invio delle pietanze	16.45 – 17.00	Invio dell'antipasto freddo
	17.10 – 17.20	Invio della minestra
	17.30 – 17.45	Invio della pietanza a base di pesce con contorno di carboidrati
	17.55 – 18.10	Invio della pietanza principale (pietanza a base di carne, contorno di verdura e a base di carboidrati)
	18.20 – 18.35	Invio del dolce e del pasticcino
15 min.	18.35 – 18.50	Pulizia della postazione > 18.50 Fine della procedura di qualificazione
30 min.	18.50	Cambiamento di abiti > compilazione del modulo di feedback > Commiato

Le basi dei lavori pratici sono il piano di formazione, la documentazione dell'apprendimento e delle prestazioni con ricette dell'azienda, la documentazione dei corsi interaziendali nonché il ricettario di cucina (Pauli), l'ultima edizione.

Le pietanze sono preparate per 4 persone.

Raccomandazione Si raccomanda di pubblicare la documentazione concernente il cesto di merci e prodotti e la lista delle pietanze per il programma obbligatorio affinché formatori professionali e persone in formazione possano informarsi.

4. Campo di qualificazione «Conoscenze professionali, scritto»

Posizione	Durata	Compiti da svolgere	Ponderazione
Posizione 1 Produzione / preparazione / presentazione di cibi e pietanze (senza lingua straniera)	110 min.	Compiti con i rispettivi livelli tassonomici secondo il piano di formazione sulla base di situazione operative.	3 x
Posizione 2 Comprensione e realizzazione efficiente di processi aziendali	30 min.	Compiti con i rispettivi livelli tassonomici secondo il piano di formazione sulla base di situazioni operative.	1 x
Posizione 3 Calcoli	40 min.	Compiti con i rispettivi livelli tassonomici secondo il piano di formazione sulla base di situazioni operative.	1 x
TOTALE	180 min.		

Raccomandazione: Per la formazione di base di "cuoca AFC / cuoco AFC", il giorno in cui si svolgono gli esami finali scritti viene concordato secondo le direttive del cantone.

Procedura di qualificazione lavori pratici Ordinanza sulla formazione di cuoca / cuoco AFC 2010 Esame delle pietanze libere / esame delle pietanze imposte

Programma libero: pietanze dal cesto delle merci	
Cesto di merci	
1° piatto	Antipasto freddo o tiepido
2° piatto	Minestra con criteri definiti
3° piatto	Pietanza a base di pesce (tecnica del calore umido o secco) Contorno a base di carboidrati
Cesto di merci n. 1	
Pietanza 1	Antipasto freddo o tiepido
Pietanza 2	Minestra con criteri definiti
Pietanza 3	Pesce con tecnica del calore umido Contorno a base di carboidrati
Cesto di merci n. 2	
Pietanza 1	Antipasto freddo o tiepido
Pietanza 2	Minestra con criteri definiti
Pietanza 3	Pesce con tecnica del calore secco Contorno a base di carboidrati
Cesto di merci n. 3	
Pietanza 1	Antipasto freddo o tiepido
Pietanza 2	Minestra con criteri definiti
Pietanza 3	Pesce con tecnica del calore umido Contorno a base di carboidrati
Cesto di merci n. 4	
Pietanza 1	Antipasto freddo o tiepido
Pietanza 2	Minestra con criteri definiti
Pietanza 3	Pesce con tecnica del calore secco Contorno a base di carboidrati

Programma obbligatorio: pietanze imposte	
Imposte	
4° piatto	Piatto principale: Carne da macello / pollame Contorno a base di carboidrati Due verdure con due diversi metodi di cottura
5° piatto	Dolce e biscottino
<p>Le pietanze imposte sono scelte dalla commissione d'esame del cantone. Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera mette a disposizione una proposta. Le possibili pietanze obbligatorie sono comunicate per tempo alle persone in formazione affinché possano prepararsi di conseguenza.</p> <p>Il giorno dell'esame vengono consegnate le pietanze obbligatorie da cucinare nell'ambito del colloquio professionale della durata di 90 minuti.</p> <p>Le ricette sono contenute nella 3a edizione del ricettario Pauli oppure fanno parte del manuale d'insegnamento. Possono essere utilizzate anche ricette della propria azienda mantenendo comunque il metodo di cottura prestabilito. La caratteristica della pietanza non può essere modificata.</p>	

Tutte le pietanze, le pietanze del cesto di merci e le pietanze imposte sono sempre cucinate per **quattro** persone.

Ogni pietanza del programma libero (cesto di merci) dev'essere basata su una ricetta. Il **foglio per la preparazione delle ricette** contenuto nel classatore dei corsi interaziendali costituisce la direttiva per la rappresentazione. Ogni foglio per il cesto di merci (n. 1, n. 2, n. 3, n. 4) serve allo stesso tempo anche come modulo di ordinazione da compilare obbligatoriamente. Non possono essere utilizzati altri moduli o elenchi.

Ogni **modulo di ordinazione** (foglio per il cesto di merci n. 1, n. 2, n. 3, n. 4) e i corrispondenti **folgi per la preparazione delle ricette** devono essere portati con sé alla procedura di qualificazione pratica **in due esemplari**.

N.1 Cesto di merci per la procedura di qualificazione

Compito

Con i seguenti ingredienti dovete creare una successione di pietanze per 4 persone e preparare con esse, senza ripetere gli ingredienti principali, un menu di 3 portate.

Minestra con criteri definiti: Brodo ristretto (carne o volatili) oppure essenza con guarnizione

Alimenti / prodotti obbligatori: con sfondo giallo



Pietanza 1	Antipasto freddo o tiepido
Pietanza 2	Minestra con criteri definiti
Pietanza 3	Pesce con tecnica del calore umido Contorni a base di carboidrati

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Pesci	Trota arcobaleno (allevamento)		2 pezzi da 300 g ca. Scomporre adeguatamente il pesce. I pezzi rimanenti possono essere restituiti in caso di mancato utilizzo.
Crostacei	Gamberoni		13/15
Pollame da ingrasso	Polloastro da ingrasso		ca. 800 g Scomporre adeguatamente il pollo. I pezzi rimanenti possono essere restituiti in caso di mancato utilizzo.
Carne da macello	Carne per chiarificazione		200 g
Prodotti a base di carne			
Latte / Latticini	Ricotta		
Uova	Uova di quaglia		8 pezzi
Funghi	Funghi Shiitake		
Patate	Tipo A / C Blu		
Cereali	Semola di grano duro		
Riso			
Leguminose e germogli	Lenticchie Germogli		
Frutta	Mele Avocado		varietà aspra
Varie	Tofu		

Ingredienti Categorie	Derrate alimentari Prodotti	g/dl/ pezzi	Altre informazioni
Verdura			
Tuberi e radici	Barbabietole		crude
	Carote Pfälzer (gialle)		
Verdura a fiori			
Verdura a foglie (insalata)	Lattuga		
Verdura tipo spinaci	Spinaci in foglia		freschi
Verdura a stelo e verdura a germogli	Asparagi		bianchi verdi
Leguminose	Fagioli Coco		
Verdura a frutti	Pomodori		ramati
	Pomodori essiccati		messi sotto olio
	Cetrioli		
Verdura a bulbi	Cipollotti		

**Gli attuali cesti di merce sono pronti per essere scaricati al seguente indirizzo :
www.hotelgastro.ch/Downloads/Cuoco2010/Procedura di qualificazione Cuoco 2010**

Per la categoria di leguminose (tutti i cesti di merci): quantità da ordinare = massa a secco, ma fornitura con massa in ammollo.
 Questo modulo dev'essere utilizzato per l'ordinazione di merci.