

Procedura di qualificazione «lavori pratici» Ordinanza sulla formazione di cuoco 2010 Esame delle pietanze libere / Esame delle pietanze imposte

Programma libero: pietanze dal cesto merci

Cesto merci:

Pietanza 1: Antipasto freddo (componente principale)
(completato con una componente secondaria)

Pietanza 2: Zuppa secondo le direttive

Pietanza 3: Pesce (tecnica del calore umido o secco) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Si applicano gli indicatori previsti dall'elenco separato.

Cesto merci n. 1

Pietanza 1	Antipasto freddo (componente principale) (completato con una componente secondaria)
Pietanza 2	Una crema con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce (tecnica del calore umido) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Cesto merci n. 2

Pietanza 1	Antipasto freddo (componente principale) (completato con una componente secondaria)
Pietanza 2	Brodo ristretto oppure essenza con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce (tecnica del calore secco) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Cesto merci n. 3

Pietanza 1	Antipasto freddo (componente principale) (completato con una componente secondaria)
Pietanza 2	Zuppa fredda con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce (tecnica del calore secco) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Cesto merci n. 4

Pietanza 1	Antipasto freddo (componente principale) (completato con una componente secondaria)
Pietanza 2	Zuppa di cereali o leguminose con una guarnizione o un contorno
Pietanza 3	Pesce (tecnica del calore umido) con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno

Programma obbligatorio: pietanze imposte

Programma obbligatorio:

Pietanza 4: Piatto principale:
Carne da macello/volatili
Contorno a base di carboidrati
Due verdure
- con due diversi metodi di cottura

Pietanza 5: Dolce e biscottino

Le pietanze imposte sono scelte dalla commissione d'esame del cantone. Hotel & Gastro formation Svizzera mette a disposizione una proposta.

Le possibili pietanze obbligatorie sono comunicate per tempo alle persone in formazione affinché possano prepararsi di conseguenza (cantone in cui si svolgono gli esami).

Il giorno dell'esame vengono consegnate le pietanze obbligatorie da cucinare nell'ambito del colloquio professionale della durata di 90 minuti.

Le ricette sono contenute nell'edizione aggiornata 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.

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

Ogni pietanza del programma libero (cesto 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 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 biglietti, altri elenchi e nemmeno altri ingredienti.

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