

Elenco degli indicatori concernenti l'aspetto «onere di lavoro» per le pietanze del programma libero (cesto merci) cuoco 2010, procedura di qualificazione 2026

Sono ammessi metodi di servizio moderni. Assicuratevi che siano disponibili stoviglie appropriate.

	Onere di lavoro normale	Onere di lavoro medio	Onere di lavoro elevato
<p><u>Cesto merci da 1 a 4</u></p> <p>Antipasto freddo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Insalata come componente principale e - una componente secondaria (crostoni, fettine di pancetta e alimenti analoghi non sono considerati componenti secondarie) 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne, volatili o vegetariano come componente principale e - una componente secondaria: p.es. insalata o verdura 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne, volatili o vegetariano come componente principale e - una componente secondaria: p.es. insalata o verdura e - una componente croccante e - una salsa adatta
<p><u>Cesto merci da 1 a 4</u></p> <p>Zuppa secondo le direttive</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il compito assegnato viene eseguito secondo il minimo richiesto. <i>Esempio:</i> - Preparare una minestra con una guarnizione o un contorno. - Le «erbe aromatiche tritate» non sono considerate come guarnizione o contorno. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il compito assegnato viene eseguito e - oltre alla guarnizione o al contorno si deve produrre e presentare una seconda componente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il compito assegnato viene eseguito e - oltre alla guarnizione o al contorno si deve produrre e presentare una seconda componente e - una di queste due componenti è ripiena oppure costituita da una massa cotta.
<p><u>Cesto merci da 1 a 4</u></p> <p>Pesce</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La pietanza a base di pesce richiesta con salsa adatta, schiuma o burro composto e contorno 	<ul style="list-style-type: none"> - La pietanza a base di pesce richiesta con salsa adatta, schiuma o burro composto come pure contorno e una verdura 	<ul style="list-style-type: none"> - La pietanza a base di pesce richiesta con salsa adatta, schiuma o burro composto come pure contorno e almeno due verdure (<u>non</u> due metodi di cottura!) e - una guarnizione (un mazzetto di erbe aromatiche oppure le erbe aromatiche tritate non sono considerati come guarnizione)
<p>Glossario</p>	<p>Componente principale Per componente <u>principale</u> si intende la componente <u>menzionata per prima</u> nella pietanza. (Esempio: <u>terrina di quaglie</u> con insalata di verdura tiepida)</p>	<p>Componente secondaria Per componente <u>secondaria</u> si intende la componente <u>menzionata per seconda</u> nella pietanza. (Esempio: terrina di quaglie con <u>insalata di verdura tiepida</u>)</p>	<p>Componente supplementare Per componente <u>supplementare</u> (guarnizione) si intende una guarnizione che valorizza la pietanza dal punto di vista ottico e del sapore. (Esempio: terrina di quaglie con insalata di verdura tiepida e <u>arancini cinesi canditi</u>)</p>