

Serie 2021.3N
Conoscenze professionali
Esame parte 3 Candidati

Procedura di qualificazione
Cuoca AFC
Cuoco AFC

Cognome

.....

Nome

.....

N. candidata / candidato

.....

Data

.....

- Durata** 60 minuti per 14 esercizi
- Mezzi ausiliari** Nessun mezzo ausiliario (testi da consultare ecc.) autorizzato.
- Calcolatrice tascabile** Sono autorizzate solo calcolatrici con funzioni esclusivamente aritmetiche. Non sono autorizzate quelle programmabili o con funzioni di memoria.
- Apparecchi elettronici** Telefonini o altri apparecchi elettronici devono sempre essere spenti.
- Mezzi per scrivere** Sono autorizzate penne a sfera o pennarelli non solubili. Non sono ammesse matite, penne e pennarelli solubili (con possibilità di correzione).
- Valutazione** Il punteggio massimo è menzionato. Le risposte in soprannumero non sono valutate.
- Formulazione m/f** La forma femminile è sempre compresa in quella maschile.
- Fogli supplementari** Se necessario, utilizzate il foglio / i fogli inseriti dopo l'ultimo esercizio.

Esercizi, tempi indicativi e punteggi di ogni posizione di valutazione										
Posizione 1 Ponderazione tripla				Posizione 2 Ponderazione semplice				Posizione 3 Ponderazione semplice		
Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.		Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.		Esc. N.	Pt. max.	Pt. eff.
3.1	2			3.9	8			3.4	3	
3.2	3			3.11	3			3.12	5	
3.3	3			3.13	6					
3.5	6			3.14	10					
3.6	1									
3.7	4									
3.8	6									
3.10	4									
Totale*	29		Totale*	27		Totale*	8			

* I totali dei punti effettivi delle posizioni 1, 2 e 3 devono essere riportati sul foglio per il calcolo della nota finale.

Firma delle perite / dei periti d'esame

Embargo: Questi esercizi d'esame **non possono essere utilizzati** a titolo esercitativo **prima del 1° maggio 2023.**

Esercizi d'esame realizzati da:
 Editore:

Commissione d'esame di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Weggis
 CSFO/SDBB, settore Procedura di qualificazione, Berna

Situazione

A livello culinario, l'autunno è sinonimo di pietanze a base di funghi e di selvaggina. In questa stagione anche gli appassionati di frutti di mare hanno comunque l'imbarazzo della scelta. Per la nuova stagione si comincia a creare le prime pietanze. Nell'ambito dei piatti di carne si presta particolare attenzione a usare tutti i pezzi di carne. Per i contorni si dà la preferenza a prodotti stagionali della regione. La sfida consiste nel creare un'attraente offerta di pietanze che tenga conto di questi criteri.

L'autocontrollo e il controllo dell'igiene in azienda richiedono un'attenzione particolare quando si utilizza carne di selvaggina di caccia indigena.

I compiti della posizione d'esame 3N della procedura di qualificazione 2021 nell'ambito conoscenze professionali Cuoca AFC/Cuoco AFC vanno svolti secondo la presente situazione.

Nella valutazione non si tiene conto di eventuali annotazioni fatte su questo foglio.

3.1 Caratteristiche di qualità	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
A differenza dei funghi selvatici, i funghi coltivati non sono legati ad una stagione specifica.	2
Descrivete due criteri secondo i quali valutate la qualità dei funghi coltivati freschi.	eff.
1. _____	
2. _____	

3.2 Agenti lievitanti	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	max.
Per far sì che le paste e gli impasti siano ariosi, leggeri o croccanti utilizziamo differenti agenti lievitanti.	3
Con le cifre da 1 a 6 abbinare gli agenti lievitanti alle rispettive descrizioni e proprietà.	eff.
Cifra: Agente lievitante: Cifra: Descrizioni e proprietà:	
1 Aria	[.....] La pasta degli spätzli viene sbattuta in una ciotola con una spatola finché risulta liscia e si formano delle bollicine.
2 Lievito in polvere	[.....] Impasto mantenuto in fermentazione con la continua aggiunta di farina e acqua alla pasta del pane per farla fermentare e renderla leggera.
3 Vapore	[.....] Dato che l'effetto è limitato, questo agente lievitante serve soprattutto per mantenere la pasta umida. Utilizzo: ad es. panpepato
4 Lievito di panificazione	[.....] Un agente lievitante chimico utilizzato per la cottura in forno che sotto l'effetto di acqua, acido e calore rilascia del diossido di carbonio gassoso facendo così lievitare la massa.
5 Carbonato di potassio	[.....] Funghi unicellulari che si moltiplicano per gemmazione o divisione (scissione). Utilizzo: ad es. treccia
6 Pasta madre	[.....] Durante la cottura in forno della pasta sfoglia, i singoli strati si staccano per effetto del calore e si formano le caratteristiche sfoglie.

3.3 Suddivisione in gruppi / Origine

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

La vasta scelta di alimenti che il mare ci offre viene suddiviso in gruppi.

Indicate con una crocetta ☒ quali affermazioni sono corrette e quali invece no.

Affermazioni:

corretta

errata

Gli astici, i gamberetti e i molluschi fanno parte dei crostacei.

☐☐

Spesso, i crostacei, i conchigliacei e i molluschi vengono inclusi nel termine frutti di mare.

☐☐

I molluschi comprendono conchiglie, lumache e calamari.

1

1

I crostacei vivono in acqua salata, acqua salmastra e acqua dolce.

1

1

La famiglia delle lumache comprendono le cozze, i pettini di mare e le capesante.

☐☐

In base alla provenienza si distingue tra gamberetti di mare, di acqua dolce e di acqua salmastra.

☐☐

max.

3

eff.

.....

3.4 Calcoli

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione.

Per il «Capriolo in salmi» si necessita di spalla di capriolo. Per ogni piatto, il capocuoco calcola 125 g netti di carne cruda.

Prezzo d'acquisto spalla di capriolo: CHF 26.50/kg.

Scarto della paratura: 5%

Calcolate il costo delle merci per 1 porzione di carne cruda.

max.

3

eff.

3.5 Apprestamento

Indicazione per la valutazione: per ogni denominazione corretta pezzo di carne a) 0,5 punti.
Per ogni tipo di taglio corretto b) 0,5 punti. Per ogni decisione corretta tessuto connettivo c) 0,5 punti.

I pezzi di carne del cinghiale hanno denominazioni differenti e vengono apprestati con i rispettivi tipi di taglio.

a) Denominate i pezzi di carne evidenziati.

b) Citate due ulteriori tipi di taglio appropriati.

c) Con una crocetta ☒ indicate se il pezzo di carne è povero o ricco di tessuto connettivo.

max.

6

eff.

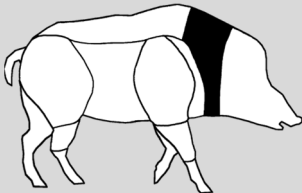
Esempio	a) Denominazione del pezzo di carne	b) Tipi di taglio	c) Tessuto connettivo	
	Collo di cinghiale	1. Intero 2. Spezzatino 3. Carne tritata	Povera di tessuto connettivo ☐	Ricca di tessuto connettivo ☒

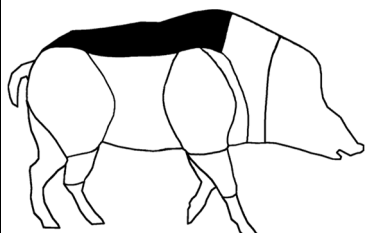
Figura 1	a) Denominazione del pezzo di carne	b) Tipi di taglio	c) Tessuto connettivo	
	_____	1. Intero 2. _____ 3. _____	Povera di tessuto connettivo ☐	Ricca di tessuto connettivo ☐

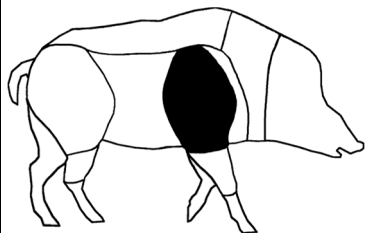
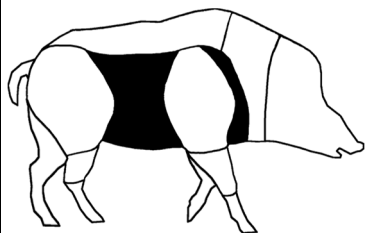
Figura 2	a) Denominazione del pezzo di carne	b) Tipi di taglio	c) Tessuto connettivo	
	_____	1. Intero 2. _____ 3. _____	Povera di tessuto connettivo ☐	Ricca di tessuto connettivo ☐

Figura 3	a) Denominazione del pezzo di carne	b) Tipi di taglio	c) Tessuto connettivo	
	_____	1. Intero 2. _____ 3. _____	Povera di tessuto connettivo ☐	Ricca di tessuto connettivo ☐

3.6 Tecniche di apprestamento/preparazione

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

Nel metodo di cottura friggere, l'olio è di importanza fondamentale.

Citate due requisiti che l'olio per frittura deve avere, affinché le patate gaufrettes riescano bene.

1. _____

2. _____

max.

1

eff.

.....

3.7 Relazione tra alimenti / Processi di cottura / Temperature

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta a), b) e c) 0,5 punti. Non va tenuto conto degli errori consequenziali.

Non ogni metodo di cottura è adatto per ogni tipo di fungo.

Completamente gli incarichi da a) a c) della sottostante tabella analogamente all'esempio su sfondo grigio.

a) Definite il processo di cottura in base alle descrizioni.

b) Abbinate ad ogni descrizione una pietanza di funghi appropriata, nessuna ripetizione.

c) In base alle temperature proposte, abbinate la temperatura corretta ai processi di cottura da voi definiti.

Proposte di temperatura:	65 – 70 °C	130 – 140 °C	165 – 175 °C	170 – 245 °C
	60 – 70 °C	160 – 200 °C	170 – 200 °C	190 – 240 °C

a) Processo di cottura:	Descrizione:	b) Pietanza di funghi:	c) Temperatura:
Esempio: bollire	Metodo di cottura poco al di sotto del punto di ebollizione (finché l'acqua sobbolle)	Crema di funghi porcini	96 – 98 °C
	Metodo di cottura con materia grassa, senza colorazione con poco o senza liquido, con coperchio		120 – 140 °C
	Metodo di cottura ad alta temperatura, con colorazione e marcatura (quadrillage)		
	Processo di cottura immerso in materia grassa con calore crescente o costante.		

max.

4

eff.

.....

3.8 Tecnica del calore umido

La mattina durante la discussione del menu ricevete l'incarico di preparare la pietanza «fricassea di scampi con spugnole e zenzero».

max.

3

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

eff.

Completamente la sequenza corretta della preparazione con le cifre da 3 a 8.

Fasi di lavoro:	Cifra:
Fiammeggiare con Cognac, aggiungere julienne di zenzero e salsa alla panna per pesce (salsa al vino bianco).	
Aggiungere gli scalogni e stufare finché saranno teneri.	
Incorporare nella salsa ridotta la salsa olandese, la panna intera montata e aggiustare di gusto.	
Condire gli scampi con sale e pepe macinato fresco.	1
Ridurre finché raggiunge la consistenza desiderata e togliere dalla piastra.	
Saltare velocemente il concassé di pomodoro e aggiustare di gusto.	
Nel sautoir cuocere gli scampi con olio d'oliva e burro finché saranno lucidi/glassati, ritirarli e riporli al caldo.	2
Aggiungere le spugnole e terminare la cottura.	

.....

b) Anziché con scampi la suddetta ricetta può essere preparata anche con polpa di astice.

Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.

1

Definite due tipi di taglio appropriati per la carne di astice.

1. _____
2. _____

eff.

.....

Nella preparazione si usa anche salsa olandese e panna montata.

c) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.

max.

1

Contrassegnate il metodo di cottura con il quale si termina la cottura di questa pietanza.

1. ☐ Cottura al vapore ☐ Cottura in forno ☐ Gratinare / Glassare

eff.

.....

d) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

max.

1

Spiegate con due punti l'effetto di questo metodo di cottura.

1. _____
2. _____

eff.

.....

3.9 Creazione dell'offerta		
Indicazione per la valutazione: Stagione (verdura / frutta ecc.) max. 2 punti Principi di configurazione (metodi di cottura / ortografia dei menu) max. 2 punti Armonia delle pietanze (sequenza / colori) max. 1 punto Dichiarazione del piatto principale (allergeni / provenienza) per ogni risposta corretta 0,5 punti, max. 3 punti	max. 8	
Completate la seguente sequenza delle portate del menu con quattro ulteriori portate senza funghi. Al riguardo prestate attenzione ai seguenti aspetti:	eff.	
• Stagione: autunno (verdura / frutta ecc.) • Principi da rispettare nella pianificazione (metodi di cottura / ortografia dei menu) • Armonia delle pietanze (sequenza / colori) • Per il piatto principale prestabilito, dichiarate gli allergeni sulla base del codice a lettere e la provenienza della carne (allergeni / provenienza)		
Sequenza delle portate del menu		

***	Dichiarazione degli allergeni:	
Stufato di capriolo	_____	
Spätzli		
Cavolo rosso brasato	Dichiarazione della carne:	
Mirtilli rossi	_____	

Informazione sugli allergeni secondo il codice a lettere		
A) Cereali contenenti glutine	F) Soia	N) Sesamo
B) Crostacei	G) Latte e lattosio	O) Anidride solforosa e solfiti
C) Uovo	H) Frutta a guscio	P) Lupini
D) Pesce	L) Sedano	R) Molluschi
E) Arachidi	M) Senape	

Pagina 9 di 16

3.10 Espressioni/Formulazioni	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta a) e b) 1 punto.	
Il linguaggio nelle cucine internazionali richiede la conoscenza dei termini tecnici in francese. Questi termini consentono una buona comprensione tra i professionisti.	
a) Definite il termine tecnico di ogni descrizione. b) Spiegate i termini tecnici.	
a) Termine tecnico:	b) Descrizione:
	Parti di volatili come collo, ala, stomaco ecc.
Clarifier	
	Marinare capriolo in salmi in vino rosso, aceto, spezie ed aromi.
Parer	

3.11 Elementi creativi	
Per il menu del giorno vi serve una zuppa a base di verdure a radice con elevato valore nutritivo e potere saziante.	
a) Indicazione per la valutazione: proposta corretta 1 punto.	
Fate una proposta appropriata.	

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	
Indicate la sostanza/ingrediente che nella zuppa da voi proposta costituiscono il valore nutritivo rispettivamente il potere saziante.	
Valore nutritivo:	_____
Potere saziante:	_____
c) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	
Definite la sostanza nutritiva contenuta nella panna intera che attiva una risposta del sistema immunitario (allergia) e quale sostanza non viene sopportata in caso di intolleranza.	
1. Risposta immunitaria:	_____
2. Intolleranza:	_____

3.12 Calcoli		
Il prezzo di vendita base degli «spätzli» fatti in casa e di quelli industriali si differenzia a causa del costo delle merci e del personale.		max. 2
a) Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Non va tenuto conto degli errori consequenziali. «Spätzli» fatti in casa, costo delle merci per 10 porzioni CHF 5.20 Costi del personale: 30 minuti a 80 centesimi al minuto Fattore: 1,450 Calcolate il prezzo di vendita base per una porzione.		eff.
b) Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Non va tenuto conto degli errori consequenziali. «Spätzli» 100% convenience food, costo della merce per 10 porzioni CHF 3.40. Costi del personale: 5 minuti a 80 centesimi al minuto Fattore: 1,450 Calcolate il prezzo di vendita base per una porzione.		max. 2 eff.
c) Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Non va tenuto conto degli errori consequenziali derivanti da a) e b). Calcolate la differenza di prezzo per porzione.		max. 1 eff.

3.13 Organizzazione gerarchica/Organizzazione procedurale

Ogni settore operativo è competente per determinati compiti in cucina.

max.

4

a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.

Collegate con delle linee ogni compito al rispettivo settore operativo competente.

eff.

Compito:

Settore operativo:

.....

Paté ☉

☉ Saucier

Brodo ristretto ☉

Omelette ☉

☉ Garde-manger

Maiale alla cacciatora ☉

Tagliatelle ☉

☉ Entermétier

Carrè di vitello arrosto ☉

Galantina di pesce ☉

☉ Rôtisseur
(rosticciere)

Semifreddo ☉

☉ Pâtisserie
(pasticciere)

b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.

max.

2

In base a due esempi spiegate i compiti che il capocuoco deve svolgere per far sì che in cucina i procedimenti si svolgano in modo mirato ed efficace.

eff.

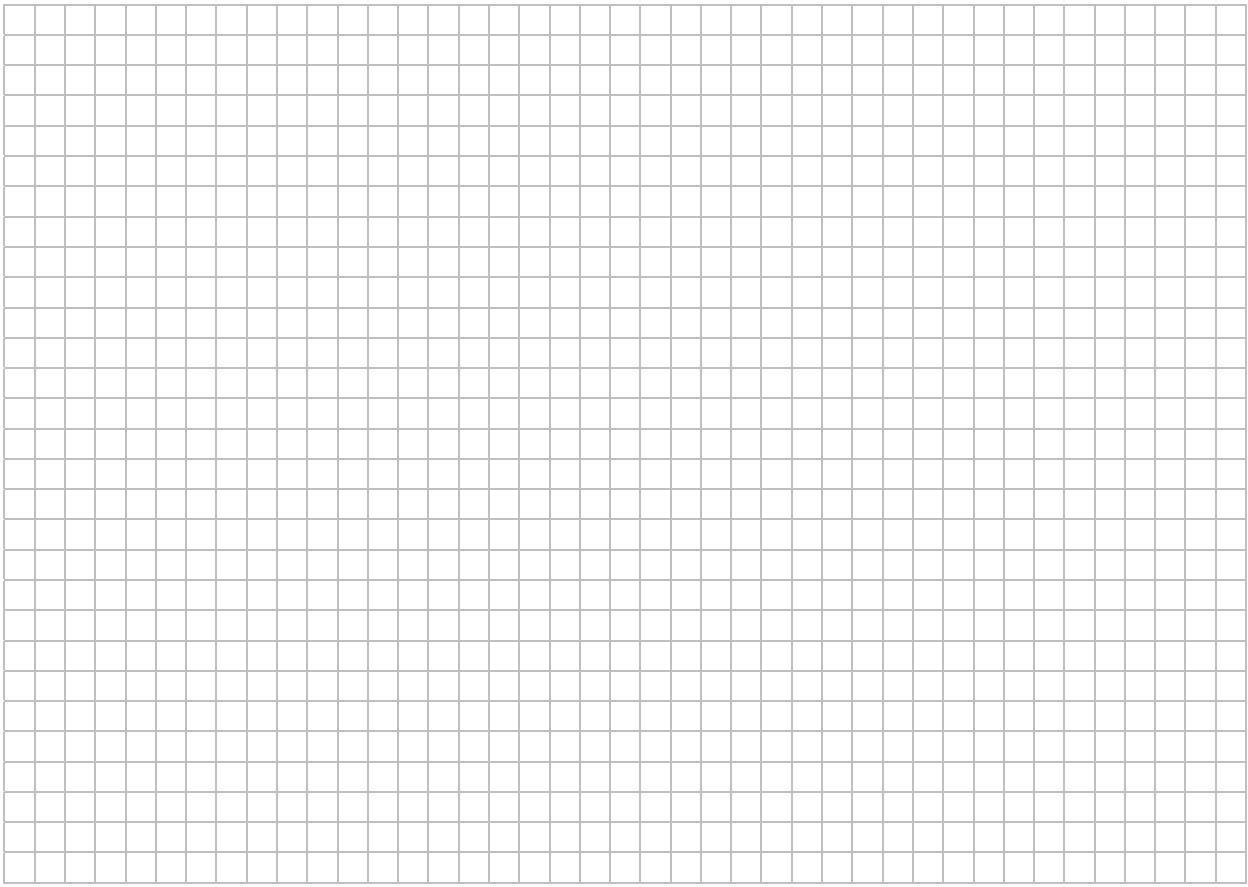
1. _____

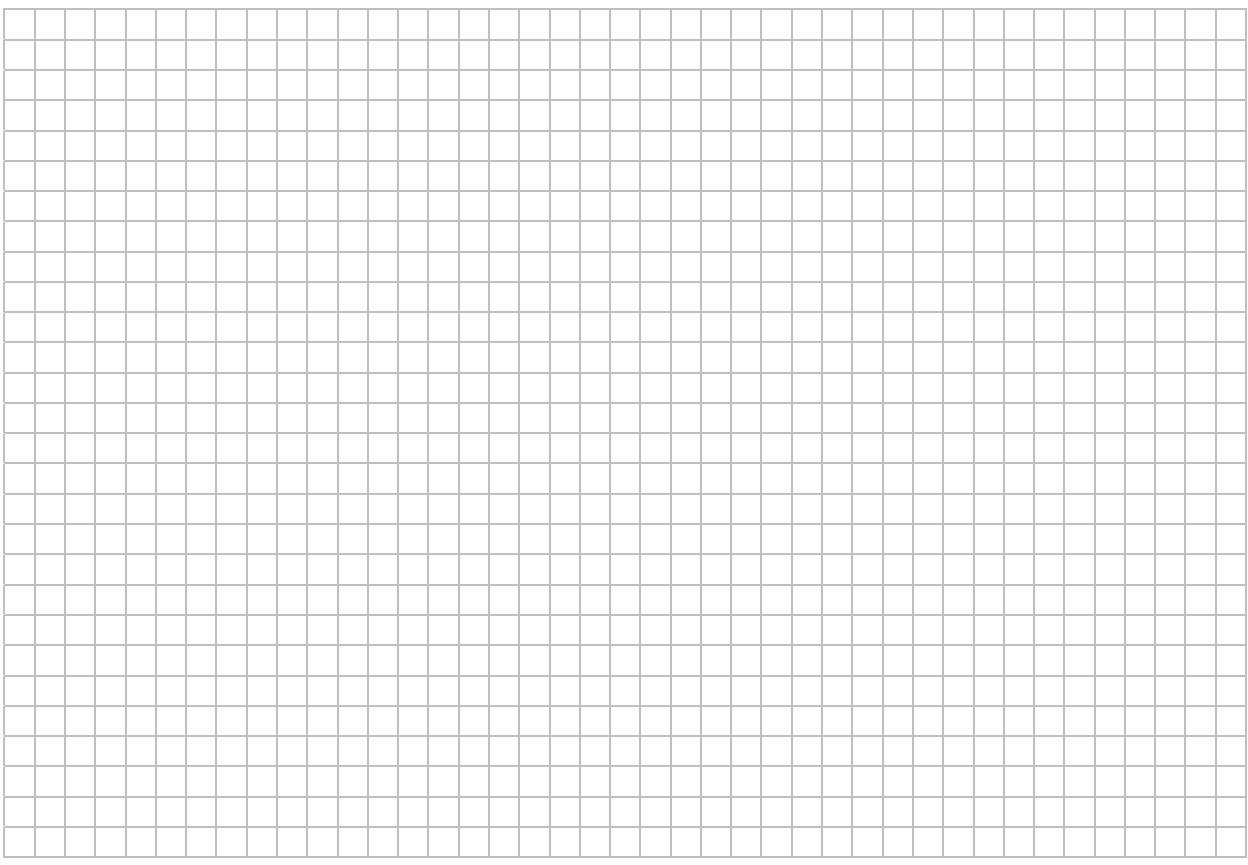
.....

2. _____

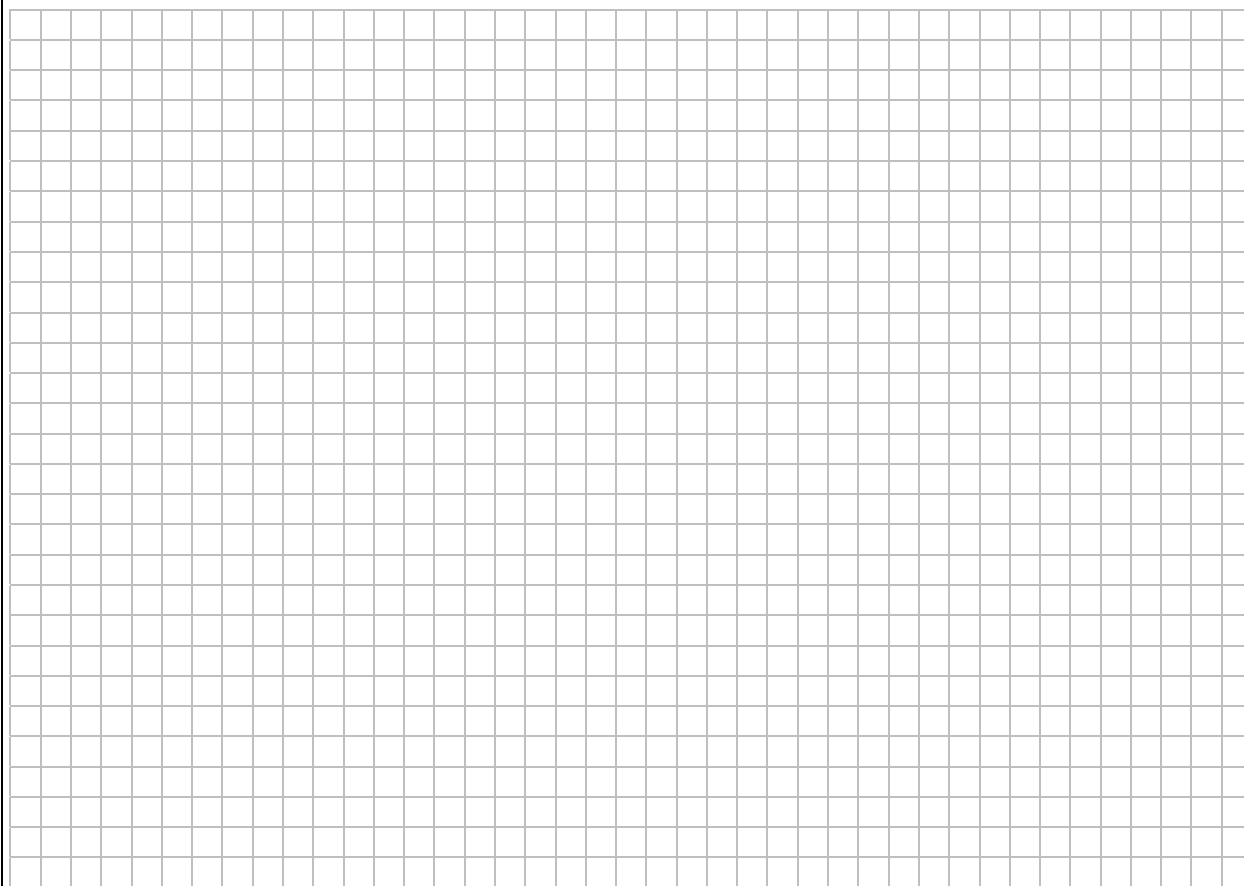
3.14 Situazione igienica	
La selvaggina viene abbattuta nell'habitat naturale ed eviscerata sul posto. In caso di manipolazione errata, alcuni germi e parassiti presenti nella carne di selvaggina dell'animale abbattuto possono comportare pericoli per la salute. Accettazione della merce / Immagazzinamento: In caso di acquisto di capi interi di selvaggina va consegnato un documento di accompagnamento che ne consente la tracciabilità. a) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto. Indicate la persona che è competente per il rilascio del documento di accompagnamento per capi interi di selvaggina di caccia. _____ L'analisi sensoriale fornisce importanti informazioni sulla qualità della carne. b) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti. Citate tre punti che vanno esaminati durante un'analisi sensoriale riguardo alla qualità di carne di selvaggina. 1. _____ 2. _____ 3. _____ Anche le condizioni di immagazzinamento stabiliti dalla legge per la carne di selvaggina sono un presupposto indispensabile per garantire che la selvaggina sia igienicamente ineccepibile. c) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti. Determinate i seguenti tre fattori per l'immagazzinamento corretto di capi interi di selvaggina. Luogo di immagazzinamento: _____ Intervallo di temperatura: _____ Umidità dell'aria: _____	max. 1 eff. max. 1,5 eff. max. 1,5 eff.

3.14 Situazione igienica (continuazione)		
Apprestamento:		
Le Trichine sono una fonte di pericolo per l'uomo. Per proteggere i consumatori dai potenziali rischi nell'apprestamento e nella lavorazione della carne di selvaggina vanno rispettate le misure di igiene.		
d) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 0,5 punti.		max. 0,5
Spiegate cosa sono le Trichine.		eff.
		
e) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max. 1,5
Descrivete in tre fasi lo scongelamento a regola d'arte della carne di selvaggina.		eff.
1. _____		
2. _____		
3. _____		
f) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.		max. 1
Citate una misura igienica per attrezzi e utensili che dovete attuare prima e dopo la lavorazione di carne di selvaggina.		eff.
		
Preparazione:		
L'igiene degli alimenti va rispettata anche nella preparazione di pietanze a base di selvaggina.		max. 1
g) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.		eff.
Spiegate perché è consigliabile rinunciare alla preparazione di pietanze di selvaggina cruda.		
h) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.		max. 1
Con una crocetta ☒ indicate se la seguente affermazione è corretta o errata.		eff.
Affermazione:	corretta	errata
Salare, affumicare ed essiccare sono misure sufficientemente efficaci per uccidere i parassiti.	☐	☐
		
i) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.		max. 1
Definite l'intervallo della temperatura di cottura consigliata a cuore per la carne di selvaggina.		eff.
		

Esercizio n.																														
																														

Esercizio n.																														
																														

Esercizio n.



Esercizio n.

