

Cognome
.....
Nome
.....

N. candidata / candidato
.....
Data
.....

- Tempo** 30 minuti per 9 domande.
- 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.
4.1	2			4.4	2			4.5	4	
4.2	4			4.6	3			4.9	6	
4.3	2									
4.7	4									
4.8	6									
Totale	18		Totale *	5		Totale *	10			

* 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.
-----------------	---

Situazione

Lavorate presso un'azienda di media grandezza specializzata nelle pietanze a base di volatili. La pietanza «Galletto da ingrasso grigliato all'americana» è la specialità della casa. Vengono acquistati e lavorati per lo più alimenti freschi, tra cui galletti da ingrasso e pollastre. L'azienda presta attenzione alla sostenibilità, all'efficienza economica, ad un'accurata gestione del personale grazie ad una buona pianificazione e ad una esecuzione attenta di tutti i lavori.

I compiti della posizione d'esame 4N 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.

4.1 Accettazione della merce / Immagazzinamento		
Indicazione per la valutazione: Per ogni risposta corretta 0,5 punti.		max.
L'accettazione, l'immagazzinamento e la lavorazione dei volatili richiedono la massima igiene poiché, di regola, la carne di volatili è facilmente deperibile.		2
Indicate con una crocetta ☐ quali affermazioni sono corrette e quali invece no.		eff.
Affermazioni:	corretta errata	
Se ben imballati e surgelati ad almeno -18 °C, i volatili possono essere immagazzinati fino a un anno, a seconda del tipo di pollame.	☐ ☐	
La carne di pollame fresca è priva di salmonelle o di altri agenti patogeni.	☐ ☐	
All'accettazione e all'immagazzinamento bisogna sempre controllare la data d'imballaggio e la data di scadenza.	☐ ☐	
Il pollame fresco non imballato può essere immagazzinato anche con altri alimenti.	☐ ☐	

4.2 Suddivisione in gruppi e origine	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.	
Le diverse varietà di formaggi vengono di regola suddivise in formaggi stagionati e in formaggi non stagionati.	
Per ognuno dei livelli, citate due varietà di formaggi che proponete nel carrello dei formaggi della vostra azienda.	
Livello:	Due varietà di formaggi:
Formaggi extraduri	1. _____ 2. _____
Formaggio a pasta dura	1. _____ 2. _____
Formaggi semiduri	1. _____ 2. _____
Formaggi a pasta molle	1. _____ 2. _____

4.3 Dolcificanti	
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.	max.
Lo sciroppo d'acero è uno sciroppo marrone scuro ottenuto dalla linfa dell'acero da zucchero.	2
Citate due esempi di impiego tipico dello sciroppo d'acero.	eff.
1. _____	
2. _____	

4.4 Gestione del tempo	
Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.	max.
Durante la prossima giornata lavorativa vi attende molto lavoro. Per essere preparato al meglio elaborate un piano di lavoro per la gestione del tempo.	2
Spiegate due vantaggi della gestione del tempo.	eff.
1. _____	

2. _____	

4.5 Calcoli

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione.
Non va tenuto conto degli errori consequenziali.

I galletti da ingrasso forniti per preparare il «Galletto da ingrasso grigliato all'americana» hanno un peso standard lordo di 0.920 kg al pezzo.

Scarto dell'apprestamento: 26%

Scarto della preparazione: 33%

Da un galletto da ingrasso si possono servire due porzioni.

Calcolate quanti chilogrammi netti di carne di pollame sono disponibili per ogni porzione.

A full-page sheet of white graph paper with a light gray grid. The grid consists of small squares, approximately 1 cm by 1 cm each. There are 20 columns and 20 rows of squares. A thicker vertical line runs down the left side, creating a margin. A thicker horizontal line runs across the top, creating a header space. The intersection of these two lines forms a small square at the top-left corner.

max.

4

eff.

.....

4.6 Processi lavorativi

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

Affinché la collaborazione della cucina con i seguenti reparti funzioni è necessario rispettare i processi lavorativi.

Per ciascuna delle combinazioni di reparti indicate una richiesta di chiarimento che garantisca la buona collaborazione.

Amministrazione - Cucina

--

Servizio ai piani - Cucina

--

Ristorazione - Cucina

--

max.

3

eff.

.....

4.7 Tecniche di apprestamento/preparazione	
Ricorrendo alle tecniche di preparazione «tostare / rosolare» in cucina viene preparato un fondo di pollame bruno. La preparazione avviene in più fasi.	max. 2
a) Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto. Illustrate due varianti che vi permettono di tostare / rosolare le carcasse del pollame in modo uniforme. 1. _____ _____ 2. _____ _____ La tostatura / la rosolatura delle carcasse di pollame ha uno scopo ben preciso.	eff.
b) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto. Spiegate perché la preparazione viene eseguita in questo modo. _____ _____ La ricetta del fondo bruno di pollame dice: «Deglassare con vino e far ridurre completamente».	max. 1 eff.
c) Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto. Motivate questa istruzione. _____ _____	max. 1 eff.

4.8 Tecnica del calore secco

Lo chef di partita rôtisseur vi dà l'incarico di allestire la mise en place per il «Galletto da ingrasso grigliato all'americana» e di familiarizzare con la relativa preparazione e produzione.

max.

3

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

eff.

Abbinare le cifre da 1 a 6 in modo che le fasi lavorative si svolgano secondo la sequenza precisa della preparazione.

.....

Fasi di lavoro:

Cifre:

Cospargere il lato della pelle del galletto da ingrasso con mollica di pane e versarvi qualche goccia di burro.

[.....]

Salare il galletto da ingrasso e porlo sulla griglia riscaldata dal lato della pelle.

[.....]

Tagliare per il lungo e rimuovere la colonna vertebrale, rimuovere la cartilagine del petto. Battere il pollo e infilare le cosce attraverso le incisioni praticate nella pelle.

[.....]

Girare di tanto in tanto e formare il tipico «quadrillage».

[.....]

Spennellare il galletto da ingrasso su entrambi i lati con la marinata e lasciar marinare per 30 minuti.

[.....]

Terminare la cottura in forno con forte calore superiore per far sì che si gratini.

[.....]

Insieme al «Galletto da ingrasso grigliato all'americana» si serve a parte una salsa bruna saporita.

b) Indicazione per la valutazione: corretto svolgimento 3 punti, altrimenti 0 punti.

max.

3

Descrivete in sei fasi la preparazione di una demi-glace utilizzando le carcasse di pollame.

eff.

.....

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

4.9 Calcoli

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di arrotondamento.
Non va tenuto conto degli errori consequenziali.

max.

3

La carta delle pietanze consiglia il petto di pollastra saltato.

Il prezzo di vendita base è di CHF 35.28.

Fattore: 3,150

eff.

Costo della merce per la guarnizione per ogni porzione: CHF 1.50

Prezzo d'acquisto del petto di pollastra: CHF 42.50/kg

a) Calcolate il peso lordo del petto di pollastra per una porzione.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of small, uniform squares formed by thin, light gray lines. There are no margins, text, or other markings on the page.

Indicazione per la valutazione: il percorso di soluzione deve essere visibile. Osservare le regole di approssimazione. Non va tenuto conto degli errori consequenziali.

max.

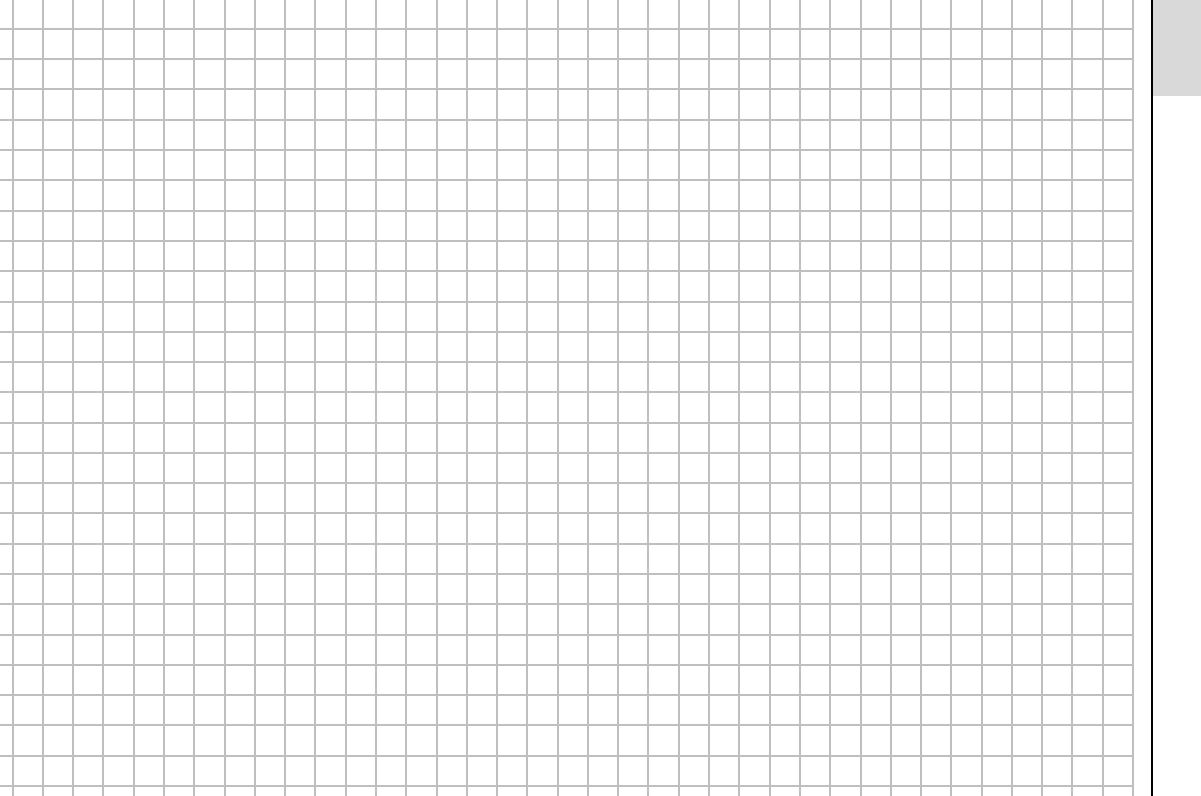
3

L'utile di questa pietanza è del 3,50% del prezzo di vendita base (PVB).

b) Calcolate i costi di esercizio in franchi svizzeri.

eff.

This image shows a full page of blank graph paper. The grid consists of thin, light gray horizontal and vertical lines that intersect to form a uniform pattern of small squares across the entire surface. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Esercizio n.


[illegible]