

Esame di professione di Capocuoca / Capocuoco, a partire da marzo 2026

Esame pratico "Cucinare compresa la pianificazione del lavoro"

Centro di formazione professionale Hotel & Gastro *formation* Svizzera

Sede dell'esame	Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera Eichstrasse 20, 6353 Weggis	Parte dell'esame	Tipo di esame	Durata
	Telefono 041 392 77 77	Cucinare, compresa la pianificazione del lavoro	Pratico	480 min
Contatto il giorno dell'esame	Telefono 079 869 74 93 (dalle ore 06:30)			

Prima di iniziare l'esame, le candidate e i candidati devono identificarsi con un documento ufficiale munito di fotografia (carta d'identità, passaporto, licenza di condurre).

Se, per una migliore leggibilità, viene impiegata solo la forma maschile o femminile, essa è intesa per entrambi i sessi.

Parte A «Menu»

Parte A dei compiti d'esame			
	Questa parte dell'esame promuove la creatività attraverso limitazioni di natura geografica, in quanto gli ingredienti principali di un piatto devono provenire dalla Svizzera centrale (cantoni di Lucerna, Uri, Svitto, Obvaldo, Nidvaldo e Zugo). Sono possibili eccezioni per prodotti speciali, in particolare pesce e frutti di mare. Il compito consiste nel creare un menu di 3 portate per 4 persone. Il prezzo del menu (ad es. CHF 72. - a persona) lascia intendere quale sforzo artigianale e creativo è stato sollecitato e profuso. Fondamentale per questa parte del compito è la preparazione di piatti di altissima qualità, all'altezza di un esame di chef. Questo elevato livello richiede un'eccellente esecuzione artigianale, precisione, una presentazione moderna e accattivante e una composizione culinaria complessiva convincente.	Modello di menu e ricette il giorno dell'esame: Il menu scelto, compresi tutti i metodi di cottura, deve essere riportato sul modello fornito e presentato al capo perito entro le ore 09:00. Il giorno dell'esame, i partecipanti preparano le loro pietanze secondo ricette create da loro stessi o portate con sé. Queste devono essere redatte prima dell'inizio del lavoro e consegnate entro le ore 09:00. Come ausilio è disponibile su Moodle un modello di scheda ricetta, che è anche disponibile in formato cartaceo in loco. Hotel &Gastro formation Svizzera non fornisce ricette già pronte. Si raccomanda vivamente l'elaborazione digitale dei documenti per garantire una presentazione strutturata e comprensibile. Inoltre, si consiglia l'uso di un tablet durante l'esame pratico, poiché ciò semplifica il processo e facilita l'organizzazione personale. Durante la pianificazione del lavoro, i candidati hanno a disposizione stampanti (non compatibili con il WiFi) e laptop. Raccomandazione chiara per la preparazione all'esame: Per pianificare con successo la parte A dell'esame entro il tempo previsto, è indispensabile creare una raccolta personale di ricette, con tutte le ricette di base essenziali. Questa servirà come strumento di lavoro centrale e garantirà una preparazione strutturata ed efficiente.	Gli ingredienti di base e le derrate alimentari per le diverse pietanze sono indicati nell'elenco «Mise en place di base». I prodotti freschi vanno ritirati dal buffet o dagli altri locali adibiti allo scopo. Nell'elenco «Mise en place di base» sono evidenziate in modo speciale le componenti principali e le derrate alimentari obbligatorie. All'inizio del lavoro trova queste derrate alimentari alla sua postazione di lavoro.

	Descrizione dei compiti	Spiegazioni / Esempi	Note
1	Antipasto freddo o zuppa		
	Preparate un antipasto freddo o una zuppa secondo il compito assegnato per il giorno in questione. È inoltre necessario preparare 2 fondi diversi, almeno 1 litro di ognuno. Questi possono essere utilizzati in tutte le parti dell'esame (A, B e C). Quantità Per 4 persone Tipo di presentazione La pietanza deve essere disposta su piatti o in tazze / fondine. Ci sono delle caraffe a disposizione	Possibili indicazioni per l'antipasto freddo: • Deve contenere un ripieno • È composto da 2 ingredienti principali di origine animale più una salsa • È necessario preparare una decorazione croccante • L'intero piatto deve essere completamente vegano • Deve essere una combinazione di freddo e caldo Possibili requisiti per la zuppa: • La zuppa deve essere vegetariana • È necessario preparare una zuppa chiara • Deve essere realizzata una componente farcita come guarnizione	Può utilizzare solo le stoviglie messe a disposizione da Hotel & Gastro formation Svizzera. Il livello di difficoltà nella realizzazione della pietanza è valutato nell'ambito «Presentazione & degustazione».
2	Piatto principale con contorni		
	Preparare una pietanza principale con uno o più contorni secondo il compito assegnato per il giorno in questione. Quantità Per 4 persone Tipo di presentazione La pietanza deve essere disposta sul piatto	Possibili indicazioni: • Da preparare con carne da macelleria • Da preparare con selvaggina • Da preparare con volatili da allevamento • Da preparare con pesce • Non deve contenere prodotti di origine animale • Metodo di cottura a umido • Contorno a base di massa di patate • Utilizzare un cereale • 2 verdure con metodi di cottura diversi • Ecc.	Può utilizzare solo le stoviglie messe a disposizione da Hotel & Gastro formation Svizzera. Il livello di difficoltà nella realizzazione della pietanza è valutato nell'ambito «Presentazione & degustazione».

3	Dolce		
	Preparate un dolce secondo il compito assegnato per il giorno in questione. Quantità Per 4 persone Tipo di presentazione La pietanza deve essere disposta sul piatto	Possibili indicazioni: • <i>Dolce ghiacciato</i> • <i>Dolce freddo</i> • <i>Dolce caldo</i> • <i>È necessario preparare una componente croccante</i> • <i>Utilizzare cioccolato</i> • <i>3 diverse consistenze</i> • <i>Combinazione freddo e caldo</i> • <i>Preparare una spuma</i> • <i>Utilizzare Qimiq</i>	Può utilizzare solo le stoviglie messe a disposizione da Hotel & Gastro <i>formation</i> Svizzera. Il livello di difficoltà nella realizzazione della pietanza è valutato nell'ambito «Presentazione & degustazione».

Parte B «Buffet»

4	Parte B dei compiti d'esame		
	Descrizione dei compiti	Spiegazioni / Esempi	Indicazioni
	Il giorno dell'esame alle ore 10.30 le viene assegnate un compito da svolgere. - Un gruppo di 6 persone si presenta alle ore 12.00 e desidera consumare un pasto in forma di buffet (cheving dish). - Finestra temporale per il servizio: fra le ore 12.00 e le 12.10. Quantità Per 6 persone Tipi di disposizione / servizio - Cinque porzioni vanno servite nello cheving dish, una porzione sul piatto - Le componenti fredde vanno presentate in stoviglie adeguate	<i>Per le pietanze imposte non viene pubblicato un corrispondente elenco concreto. Tuttavia, di seguito, viene messo a disposizione un elenco indicativo, a titolo orientativo, con le «possibili» pietanze da cui risultano i possibili gruppi di pietanze e le possibili combinazioni (insalate, pietanze a base di cereali, vegetariano, vegano, carne da macelleria o volatili, con metodi di cottura prevalentemente a secco, senza glutine ecc.):</i> • <i>Quiche Lorraine, insalata di carote rosse (pasta per torte CF, carote pelate CF)</i> • <i>Peperoni ripieni, insalata di finocchi crudi (sugo di pomodori CF, salsa per insalata CF)</i> • <i>Lasagne di verdure, brodo con guarnizione (pasta per lasagne CF, brodo in pasta/dado CF)</i> • <i>Maccheroni all'alpigiana con mele</i> • <i>Gnocchi vegani all'aglio orsino, insalata primaverile</i> • <i>Pollo al chilindrón, verdure grigliate</i> • <i>Coq au vin con polenta</i> • <i>Paella</i> • <i>Curry verde Thai con fried rice (riso fritto)</i> • <i>Pojarsky di vitello con purea di patate</i> <i>ecc....</i>	• Le ricette vengono messa a sua disposizione come parte integrante del compito d'esame e devono essere realizzate integralmente. Le derrate alimentari sono messe a disposizione nella quantità necessaria e devono essere utilizzate totalmente I prodotti della mise en place della postazione possono essere utilizzati senza limitazioni. Tuttavia, la valutazione non si focalizza solo sulla preparazione in sé, ma sulla realizzazione coerente e precisa della ricetta fornita. • Il compito d'esame può comprendere anche eventuali indicazioni in merito ad allergie e intolleranze • Stoviglie di servizio messe a disposizione da Hotel & Gastro formation Svizzera. • Una selezione di «possibili» pietanze sarà disponibile sul sito web www.hotelgastro.ch entro il 30 novembre 2025. Questo elenco è valido per le sessioni d'esame di marzo e giugno 2026 e gennaio 2027.

Parte C «Sharing»

5	Parte C dei compiti d'esame		
	Compito	Spiegazione	Indicazioni
	Creare e preparare un Chef's Table per 4 persone e servirlo in «stile sharing». A tal fine utilizzare in modo mirato prodotti freschi, semilavorati e finiti. Il compito Parte C «Sharing» deve essere strutturato in modo tale da essere riproducibile e vendibile in qualsiasi momento. Il tocco personale dello chef deve essere chiaramente riconoscibile e riflettere la massima qualità artigianale e culinaria. È obbligatorio utilizzare ingredienti stagionali e rispettare gli standard di sostenibilità. I piatti classici e regionali sono espressamente graditi, ma devono essere reinterpretati in chiave moderna e realizzati con tecniche di preparazione e presentazione contemporanee, in linea con il concetto di condivisione.	Lo chef's table comprende 12 componenti per ciascun ospite servite (su ordinazione preventiva) secondo un ritmo temporale definito anticipatamente applicando lo «sharing style». Questo stile prevede la condivisione di cibo con altre persone. Le pietanze vengono poste al centro del tavolo e gli ospiti si servono a loro discrezione. Di regola viene proposta un'ampia scelta di pietanze in modo da consentire agli ospiti di apprezzare diversi sapori e ingredienti. Lo «sharing style» promuove l'interazione sociale e la condivisione dei pasti: ciò contribuisce a creare un'esperienza gastronomica conviviale e allo stesso tempo divertente. Queste pietanze devono essere presentate in modo accattivante, non solo per suscitare un <i>“effetto WOW”</i>, ma anche per stimolarne l'attrattiva sui social media.	Le pietanze vengono presentate secondo i principi dello "sharing style". Queste vengono di regola servite su piatti di portata o in bowles pensate per più persone. Questo modo di presentare le pietanze invita a condividerle e gustarle in condivisione, creando un'atmosfera rilassata e conviviale. Anche le monoporzioni possono far parte del concetto. Il termine "texture" si riferisce alle diverse proprietà sensoriali presenti in una pietanza, in particolare alle differenze di consistenza e struttura delle singole componenti. Ciò comprende aspetti quali la croccantezza, la durezza, la morbidezza, la granulosità oppure la succosità. Anche le temperature contrastanti presenti in una pietanza (per esempio rivestimento croccante e caldo con un nucleo congelato) rientrano nel concetto di texture o consistenza speciale. L'apprestamento, la preparazione, la cottura e la realizzazione delle componenti della parte C possono iniziare solo all'inizio del lavoro alle 14:00. Fanno eccezione i due fondi base, che vengono realizzati nella parte A e possono essere utilizzati per tutte le fasi dell'esame.

5	Parte C dei compiti d'esame		
	Componenti previste fredde	Componenti previste calde	Componenti previste fredde
	4 componenti servite fredde - 1 componente vegana - 1 componente vegetariana - 1 componente con volatili a carne bianca - 1 componente con pesce svizzero - 3 diverse texture o consistenze - 1 componente può essere servita tiepida	4 componenti servite calde - 1 componente vegana da fonti proteiche alternative, a scelta libera - 1 componente vegetariana - 1 componente con vitello (CH) o maiale (CH) - 1 componente con pesce d'acqua dolce (CH) - 3 diverse texture o consistenze	4 componenti dolci - 1 spuma vegana - 1 torta / trancio / roulade (deve essere preparata e utilizzata una crema bavarese) - Per 2 componenti i prodotti sono a libera scelta (libera scelta del tipo di alimentazione) - 3 diverse texture o consistenze - 1 componente può essere servita tiepida
	Le seguenti indicazioni devono essere rispettate nella parte C «Sharing» - La parte commestibile totale corrisponde a un menu di 5 portate (750 g a persona; +/- 10%) - Per la preparazione delle componenti fredde, calde e dolci devono essere applicati almeno 6 metodi di cottura diversi (secondo Cuoco 2024). - Si deve preparare una farcia mousseline a base di pollame o pesce e usarla/combinarla in una delle componenti. - I pesci devono essere sfilettati completamente. Le parti non utilizzate saranno da restituire rispettando assolutamente la catena del freddo.		

5	Parte C dei compiti d'esame Derrate alimentari obbligatorie / derrate alimentari Il giorno dell'esame, Hotel & Gastro formation mette a disposizione le seguenti derrate alimentari per la parte C dell'esame. Le derrate alimentari obbligatorie possono essere utilizzate nella quantità desiderata. Le DA non utilizzate devono essere restituite nel rispetto delle linee guida HACCP. Alimenti obbligatori per le 4 componenti servite fredde 1 pz.salmerino fresco 350-450 g, intero, CH 1 galletto 5/600 g, CH - NOTA BENE: il galletto deve essere lavorato per intero e disossato completamente sia da crudo che da cotto. Le parti non utilizzate (siano crude o cotte), e le carcasse devono essere restituite nel rispetto delle linee guida HACCP. Alimenti obbligatori per le 4 componenti servite calde 2 x 350 g di punta di petto di maiale o 500 g di petto di vitello 100 g di piedino di vitello segato 300 g di filetto di lucioperca con pelle, CH Ulteriori derrate disponibili 250 g di Flora plant, crema (panna) vegetale da montare e 300 g di quark magro - Tutte le ulteriori derrate necessarie per la realizzazione della Parte C devono essere portate dai candidati stessi. - Gli alimenti della postazione – Mise en place sono disponibili senza limitazioni. - I prodotti CF dei livelli 2, 3 e 5 devono essere dichiarati e inseriti nella ricetta del dossier. Quando si utilizzano prodotti CF di qualsiasi livello, è obbligatorio un processo di cottura; non è consentito il semplice impiattamento, la semplice preparazione o la rigenerazione. - È consentito utilizzare al massimo due prodotti CF dei livelli 2 e 3. - Per informazioni dettagliate sull'uso dei prodotti CF, vedere pagina 9. - I prodotti CF previsti devono essere documentati e dichiarati nel dossier «Ricette e produzione». Prima dell'inizio dell'esame, questi vengono controllati nell'ambito del controllo merci in entrata. I prodotti CF non conformi alle specifiche definite nel programma saranno ritirati dal capo perito all'inizio dell'esame e non saranno più disponibili per l'esame.
	Stoviglie I partecipanti devono portare personalmente le stoviglie di servizio necessarie per la parte C «Sharing».

Indicazioni sull'uso dei prodotti CF			
Livello CF / Descrizione	Esempi	Consentito - Sì / No	Osservazioni
Livello 0 / Non trattato	Frutta e verdura non lavate,	Sì	Nessuna
Livello 1 / Pronto per la cottura	Verdura sbucciata, frutta sbucciata, impasti preconfezionati (pasta sfoglia, pasta per tagliatelle , pasta lievitata, gua bao, pasta per strudel, pasta fillo, pasta per baozi, ecc.)	Sì	È possibile tagliare la quantità necessaria (ad es. 60 g di mango, 120 g di cetriolo, ecc.), ma non devono essere ulteriormente tagliati (pronti per l'uso)! Gli impasti non devono essere stesi o tagliati.
Livello 2 / Pronto per la cottura	Verdure tagliate, erbe aromatiche tritate o tagliate, impasti porzionati (ad es. panini per hamburger), impasti stesi (ad es. pasta sfoglia, ecc.), succhi spremuti (ad es. succo di lime, succo di limone)	No	È consentito l'uso di un massimo di due prodotti CF dei livelli 2 e 3. In questo caso vale quanto segue: gli impasti possono essere stesi, ma in nessun caso tagliati. Inoltre, l'uso di questi prodotti CF è consentito solo se seguito da un processo di cottura (non è sufficiente la semplice rigenerazione o l'impiattamento).
Livello 3 / Pronto per la preparazione	Questi prodotti sono precotti e devono solo essere mescolati con altri ingredienti o riscaldati brevemente. Esempi: piatti pronti come zuppe o salse, condimenti per insalate, ecc.		
Livello 4 / Piatti pronti per la rigenerazione	I prodotti sono già pronti e devono solo essere riscaldati per essere serviti. Esempi: piatti pronti o singoli componenti come patatine fritte.	No	Nessuno
Livello 5 / Piatti pronti da consumare	Gli alimenti sono pronti per il consumo immediato, senza ulteriori passaggi di preparazione. Esempi: pane, dolci, dessert pronti. Gli ingredienti base (biscotto genovese o pan di Spagna) per la preparazione di torte, tranci o roulade, come componente per i dolci, possono essere preparati in anticipo in azienda o a casa e poi portati con sé. È espressamente vietato tagliare o porzionare questi biscotti in anticipo. Queste preparazioni non rientrano nei 2 prodotti CF di livello 2 e 3 sopra menzionati.	No	Boiron – o polpe o puree di frutta simili, come parte di un componente, ma non non utilizzate come tali. I prodotti fermentati (ad es. kimchi) o le verdure sottaceto possono essere portati, ma devono essere riprodotti integralmente il giorno dell'esame (senza processo di fermentazione).

Dossier «Ricette e produzione»

Prima dell'esame finale deve allestire un dossier che, il giorno dell'esame, consegnerà in forma sia scritta sia digitale (chiavetta USB) alla direzione degli esami.

Allo stesso tempo dovrà allegare una carta menu (formato A4) in cui si devono considerare le usuali regole dell'ortografia dei menu.

Il dossier digitale «Ricette & produzione» su una chiavetta USB, formato PDF, deve avere il seguente titolo: **dossier_d'esame _nome. cognome**

Il dossier allestito personalmente «Ricette & produzione» deve presentare il seguente contenuto, essere strutturato come segue:

- Copertina con il titolo
- Matrice delle pietanze (secondo il modello sottostante)
- Ricette delle 12 componenti (ingredienti con peso netto, apprestamento, preparazione, cottura, finitura, con foto)
Ogni ricetta è allestita per 4 porzioni
- 1 fotografia di tutte le componenti fredde, 1 fotografia di tutte le componenti calde, 1 fotografia di tutte le componenti dolci
- Pianificazione dettagliata, con tempistiche, per la produzione e la preparazione (non deve necessariamente fare riferimento al giorno dell'esame)
- Calcolazione dettagliata di tutta la chef's table, compreso il calcolo del prezzo di vendita effettivo per 1 persona
- Dichiarazione dei prodotti CF utilizzati (origine, livello CF). Anche i prodotti CF di produzione propria devono essere dichiarati.

Esempio di matrice dei piatti / componenti freddi (la matrice dei piatti per i componenti caldi e dolci viene creata secondo lo stesso modello)

	Specifiche	Denominazione	Consistenza	Temperatura	Metodo di cottura
1	Vegano	Panna cotta di barbabietola rossa di Chioggia	Cremosa	Fredda	Bollire
2	Vegetariano	Tuorlo fritto su caviale di melanzane	Croccante	Tiepido	Friggere
3	Pesce svizzero	Terrina e tartare di salmerino	Morbido / crudo	Freddo	Affogare
4	Volatili a carne bianca	Pollo tonnato	Solida	Freddo	Arrostire

Etichettatura (descrizione) delle pietanze sul tavolo di presentazione			
	I candidati preparano una descrizione specifica per la parte C dei compiti d'esame «Sharing» sotto forma di carta menu. La carta menu e il dossier «Ricette & produzione» devono essere consegnati all'inizio dell'esame, la direzione degli esami provvede a posizionarla sul tavolo di presentazione.	Criteri di valutazione: professionalità, luogo e data, nome della candidata, titolo del menu, denominazione dei singoli componenti e relativo metodo di cottura (se non evidente dalla denominazione della pietanza). Non sono richiesti né valutati elementi decorativi aggiuntivi.	Dichiarazioni sul menu: - Indicazioni sugli ingredienti che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate - Obbligo di dichiarazione per pane e prodotti da forno - Origine della carne e del pesce Le informazioni devono essere obbligatoriamente disponibili in forma scritta (ad es. come parte della ricetta).
Tutto l'esame pratico: persone in formazione			
	Affinché i candidati possano organizzarsi al meglio, è previsto il supporto da parte di una persona in formazione che può essere impiegata per la preparazione di tutte le pietanze, tuttavia senza applicare personalmente i metodi di cottura. I candidati devono eseguire personalmente i lavori che richiedono specifiche abilità e tecniche manuali. Il candidato consegna alla persona in formazione, anticipatamente e in forma scritta, i compiti da svolgere (entro le ore 9:00). La persona in formazione è presente a supporto del candidato dalle ore 07:15 fino alle 13:30.	Criteri di valutazione • L'istruzione della persona in formazione avviene per iscritto. • La persona in formazione svolge compiti adeguati alle sue capacità e abilità. • È sorvegliata dal candidato. • Se necessario, la persona in formazione riceve feedback positivi e negativi concernenti i lavori svolti. Dal punto di vista verbale e non verbale i contatti sono orientati al reciproco rispetto.	Il programma dell'esame è pertanto completato con i seguenti indicatori: • istruzione / delega / conduzione o direzione • assegnazione di lavori adeguati al livello • accompagnamento, sorveglianza • feedback Persona in formazione come Cuoca AFC/Cuoco AFC o Addetta di cucina CFP/Addetto di cucina CFP, età massima: 21 anni, non ha precedentemente svolto nessuna formazione di base nel settore alimentare. Il nome della persona in formazione deve essere comunicato anticipatamente. Voglia considerare e rispettare le condizioni menzionate nel modulo d'iscrizione pubblicato sul sito www.hotelgastro.ch

	Requisiti	Spiegazioni / Esempi	Note
	Toolbox / Cassetta degli utensili		
	Affinché i candidati possano lavorare con utensili e dispositivi a loro familiari, hanno la possibilità di portare con sé una cassetta con diverso materiale / attrezzature. La cassetta degli attrezzi può essere consegnata contemporaneamente con le derrate alimentari necessarie alla realizzazione della parte C «Sharing»	Dato che la cucina d'esame è ben equipaggiata, il volume della cassetta degli attrezzi è limitato a quello di un contenitore GN compatto e chiuso (coperchio) (dimensioni: GN1/1, 26 litri, 53 x 32.5 h 20 cm).	Dalla cassetta non possono sporgere né attrezzi né materiali. I coltelli personali e le stoviglie di servizio per la parte C «Sharing» possono essere riposti separatamente.
	A Weggis sono disponibili i seguenti materiali (estratto) Sul posto di lavoro • Stufa elettrica / forno convenzionale / friggitrice / salamandra / hold o mat / combi-steamer • Batteria da cucina di diverse misure: sauteuse / sautoir / padella in ferro o lionese / rondeau / brasiera / casseruola con manico / padella per grigliare / rosticceria • Moulinex / Kenwood / mixer a immersione / bilancia elettronica • Utensili: schiumaiola / mestolo / corno da pasticciere / spatola di gomma / mestolo / coperchio per pentole / setacci di diverse misure (per spätzli, per farina, colino, colino cinese ecc.) / grattugie di diverse misure / frusta / passa-patate (passe-vite) / imbuto • Pellicola trasparente alimentare / carta da cucina / secchio e accessori per pulizie Ulteriori dispositivi • Pacojet con accessori / steamer a pressione / tritacarne con accessori, grattugia, blitz / forni da pasticceria / abbattitore di temperatura / bagnomaria / cutter / affettatrice / Thermomix TM6 Ulteriore materiale • Ciotole / scodelle di diverse misure • Forme diverse (timballi, cocotte in ghisa smaltata o in porcellana, terrine ecc.) • Bottiglie di plastica per salse (biberon) • Contenitori in plastica (per pesare gli alimenti)		

Piano di lavoro dell'esame pratico di Capocuoca / Capocuoco

Gli ingredienti etichettati/contrassegnati, per Compito C "Sharing", possono essere consegnati la sera prima dell'esame entro le 18:30* o il giorno dell'esame a partire dalle 07:00 (*nei giorni senza esami pratici dalle 16:30 alle 18:00, dal piano degli esami si possono individuare i giorni senza esami pratici).

dalle 07:00	Assegnazione del guardaroba Sistemazione del materiale portato personalmente
07:15	Ritrovo alla reception, benvenuto alle candidate e alle persone in formazione, controllo d'identità, sistemazione della postazione di lavoro per la pianificazione del lavoro nel locale previsto, consegna del dossier «Ricette e produzione» e del menu del compito C "Sharing"
Dalle 07:20 alle 07:45	Allestimento della postazione di lavoro, chiarimento di domande relative all'infrastruttura della cucina
07:45	Consegna del compito A «Menu»
Dalle 07:45 alle 08:45	Pianificazione personale del lavoro, parte A "Menu", compresa quella della persona in formazione
Regolamentazione delle pause: tra le 09:00 e le 12:00 si deve prevedere una pausa di 15 minuti. Il candidato e l'apprendista non devono necessariamente fare la pausa contemporaneamente!	
A partire dalle ore 08:45	Consegna dei seguenti documenti: • Pianificazione personale del lavoro (compresa quella della persona in formazione) dalle 09:00 alle 13:00 • Parte A: il di menu e le ricette in forma scritta
Inizio del lavoro in cucina	
Dalle ore 09:00	Inizio del lavoro, ritiro delle merci, lavori di mise en place, produzione e preparazione della parte A dei compiti d'esame «Menu»
10:30	Consegna della parte B dei compiti d'esame «Buffet»
12:00 – 12:10	Servizio / invio delle pietanze della parte B dei compiti d'esame «Buffet»
Servizio / invio delle pietanze della parte A dei compiti d'esame	
12:30	Servizio / invio antipasto della parte A «Menu»
12:45	Servizio / invio pietanza principale della parte A «Menu»
13:00	Servizio / invio dolce della parte A «Menu»
13:00 – 13:30	Riconsegna delle merci, pulizia della postazione di lavoro
13:30 – 14:00	Pausa, congedo della persona in formazione
Servizio / Invio delle pietanze della parte C dei compiti d'esame	
14:00/14:10 /14:20	Ripresa scaglionata del lavoro in cucina, ritiro delle derrate alimentari, apprestamento e preparazione della parte C dei compiti d'esame «Sharing»
16:30/16:40/16:50	Servizio / invio componenti fredde della parte C «Sharing»
16:45 /16:55/ 17:05	Servizio / invio componenti calde della parte C «Sharing»
17:00/ 17:10/17:20	Servizio / invio componenti dolci della parte C «Sharing»
A seguire	Pulizia completa della postazione
ca. 18:15	Feedback e congedo dei candidati

La consegna tardiva delle pietanze comporta una penalizzazione in punti. 1-4 minuti di ritardo: -2 punti. 5-9 minuti di ritardo: -4 punti. 10-14 minuti di ritardo: -8 punti. A partire da 15 minuti di ritardo, il piatto non sarà più accettato. Nella valutazione "Presentazione e degustazione", la pietanza viene considerata come "non servita / non inviata". Sarà valutato unicamente il lavoro svolto fino a quel momento.

Le temperature vengono rilevate dalla direzione d'esame:

scostamento 1-4 °C = 1 punto di penalità / >4 °C = 2 punti di penalità (piatti freddi < 15 °C / piatti caldi > 60 °C / piatti a base di pesce > 50 °C)

Esame di professione di Capocuoca / Capocuoco 2026

Parte A del compito

Esempio / Serie 000

1. Preparate un menu di 3 portate per 4 persone composto da

- ❖ Antipasto freddo
- ❖ Pietanza principale a base di carne con contorno di patate e 3 verdure
- ❖ Dolce

Le pietanze devono essere servite su stoviglie di Hotel & Gastro formation

2. Nella realizzazione del menu devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

- ❖ Le pietanze devono essere preparate secondo ricette personali (come da modello)
- ❖ Le 6 derrate obbligatorie della lista della mise en place di base (contrassegnati in giallo) **devono** essere utilizzati nel menu. Tutte le altre derrate della lista **possono** essere utilizzate
- ❖ Il candidato deve cuocere un alimento in un sacchetto sottovuoto (sous-vide), potendo scegliere tra i metodi di cottura al vapore, bollire o affogare
- ❖ Devono essere utilizzati i metodi di cottura friggere e arrostitire
- ❖ Devono essere utilizzati altri 3 metodi di cottura a scelta (secondo l'elenco dei metodi di cottura Cuoco 2024)
- ❖ Ogni pietanza prodotta nella parte A deve essere composta da almeno 3 consistenze diverse.
- ❖ Preparare e utilizzare una farcia mousseline
- ❖ Preparare 2 fondi, almeno 1 litro di ognuno. Possono essere utilizzati per tutti i compiti dell'esame
- ❖ Applicare e impiegare 2 tipi di tagli classici (verdure, patate, frutta)
- ❖ Preparare e utilizzare un impasto
- ❖ Il dessert è composto da almeno una componente ghiacciata e da una calda
- ❖ Per il dessert preparare e utilizzare una decorazione a base di meringaggio a caldo (all'italiana)

Parte B dell'esercizio

Buffet	Le ricette e gli ingredienti saranno consegnati alle ore 10:30. Tipo di presentazione: sono da preparare cinque porzioni nello Chafing dish e una porzione sul piatto. Le componenti fredde vanno presentate in stoviglie adeguate
---------------	--

Parte C

Sharing	Secondo il compito assegnato	4 porzioni Stoviglie personali
----------------	------------------------------	---

Ulteriori informazioni

Origine carne e pesce	• Vitello / maiale / agnello / manzo = Svizzera • Pollo = Svizzera • Pesce = Svizzera / Francia
Posizionamento degli alimenti	Gli ingredienti obbligatori per le pietanze predefinite sono preparati sul carrello della sua postazione secondo la ricetta o la direttiva. Può prelevare dal buffet o dall'economato tutte le altre derrate alimentari (unicamente quelle secondo ricetta, selezione del giorno e mise en place della postazione).

MODELLO			Mise en place di base per le parti pratiche A, B, C dell'esame di professione di Capocuoca / Capocuoco 2026				
Compito: secondo il programma 2026				Serie: esempio			
- Tutte le derrate alimentari menzionate qui di seguito sono a disposizione per la parte A dei compiti d'esame. Le derrate alimentari contrassegnate in giallo sono obbligatorie e devono essere utilizzate nella parte A. - Per la parte B le derrate alimentari delle componenti principali vengono pesate per ciascun candidato. Le derrate alimentari della mise en place della postazione sono a disposizione. - Le derrate alimentari obbligatorie della parte C sono a disposizione del candidato a partire dalle ore 09.00 presso la sua postazione di lavoro, il candidato porta personalmente tutte le altre derrate alimentari (eccezione: le derrate alimentari della mise en place della postazione sono a disposizione in modo illimitato).							
Categorie di ingredienti		Prodotti		Ulteriori informazioni			
Carne da macello		Vitello – Filetto di spalla	PM	Macelleria Heinzer			
		Manzo, punta di petto	PM	Macelleria Heinzer			
		Maiale – Secreto 600 g	PM	Macelleria Heinzer			
Prodotti a base di carne		Prosciutto crudo affumicato	B	Macelleria Heinzer			
		Carne secca	B	Macelleria Heinzer			
		Pancetta secca affumicata	B	Macelleria Heinzer			
Volatili da ingrasso		Coscia di pollo intera 220 g	PM	Müswangen			
		Pollo intero, 1,4 kg	A	Svizzera			
		Carcasse di volatili	A				
Pesce d'acqua dolce		Filetti di pesce persico 30-50 g	PM	Lago di Bienne			
		Filetto di salmone con pelle	PM	Lostallo			
		Filetto di lucioperca con pelle	PM	Mumpf			
Pesce di mare		Baccalà dissalato	PM	Portogallo			
		Lische di pesce	A				
Frutti di mare		Gamberoni 12-15	A	Vietnam, s/guscio			
Verdure		Coste	B	Lucerna			
		Finocchi	B	Lucerna			
		Carote	B	Lucerna			
		Ravanello bianco -Daikon	B	Lucerna			
		Barbabietola rossa di Chioggia	B	Lucerna			
Leguminose		Lenticchie	B	Ginevra			
		Ceci	B	Sciaffusa			
		Piselli gialli	B	Sciaffusa			
Germogli		Germogli di mungo	B	Obvaldo			
		Germogli di broccoli	B	Obvaldo			
Funghi		Funghi champignon	B	Obvaldo			
		Funghi pleurotes	B	Obvaldo			
Insalate		Portulaca	B	Lucerna			
		Rucola	B	Obvaldo			
		Lattuga Batavia	B	Obvaldo			
Patate		Patate blu	B	Zugo			
		Patate tipo A	B	Zugo			
		Patate tipo C	B	Zugo			
Cereali		Riso per risotto dell'Argovia	B	Menziken			
		Riso integrale	B	Vully			
		Riso Nana	B	Vully			
		Miglio dorato	B	Vaud			
		Fiocchi d'avena	B	Berna			

Categorie di ingredienti		Prodotti		Ulteriori informazioni	
Frutta		Pere secche	B	Nidwaldo	
		Fragole	B	Spagna	
		Mele	B	Svitto	
		Pesche	B	Spagna	
		Limoni	B	Italia	
		Kiwi	B	Vaud	
		Grani di melograno	B	CF	
Fiori commestibili		Erbe alpine svizzere	B	Simmental, essiccate	
		Calendule	B	Sursee	
Lago di Bienne		Ricotta romana	B	Latteria Sempach	
		Quark alla panna	B	Latteria Sempach	
		Yogurt di bufala	B	Latteria Sempach	
Formaggio		Sbrinz DOP	B	Dallenwil	
		Formaggio di montagna Uri	B	Uri	
		Rigi Bleu	B	Svitto	
uova		Uova intere PAST	B	Germania	
		Tuorlo PAST	B	Germania	
		Albume PAST	B	Germania	
Paste		Pasta sfoglia	B	CF, Svizzera	
		Pasta per strudel	B	CF, Austria	
Leganti		Agar-agar	PA		
		Lecitina / Gellan	PA		
		Gelatina, xantana,	PA		
		Base Textura	PA		
Postazioni: mise en place (PM & B)				Pasticceria	
Sale, pepe macinato fresco, erbe aromatiche fresche, burro, panna, latte intero, uova intere, zucchero semolato, zucchero a velo, farina tipo 550, vino da cucina bianco e rosso, olio di colza, aceto alle erbe, olio d'oliva, passata di pomodoro				Coperture Felchlin Nocciole Mandorle Semi di girasole Semi di zucca Gherigli Noci Sesamo	
Verdure varie per mirepoix, matignon, aromi				Fiocchi di cocco Semi di papavero Uva sultanina Vaniglia Glucosio	
Oli e aceti vari Liquori vari Spezie varie Vari fondi di base				Frutta secca varia Coloranti alimentari vari Pasta di mandorle Gianduja Lievito secco	

PM = Postazione mise en place (automaticamente presente sul posto di lavoro) / B = Self-service al buffet / Cella frigorifera

E = Self-service dall'economato / A = Su richiesta / PA = Pasticceria