

Esame di professione di Capocuoca / Capocuoco, a partire da giugno 2027

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 stimola la creatività attraverso aree geografiche di riferimento, prevedendo che gli ingredienti principali di una pietanza provengano dalla Svizzera. 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. Un prezzo fisso del menu di CHF 65.– per persona lascia immaginare lo sforzo creativo e artigianale profuso. Fondamentale per questa parte del compito è la preparazione di pietanze di altissima qualità, che rispettino il livello di competenze previste dal regolamento d'esame e dalle direttive concernenti l'esame di Capocuoca/o. 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 proprie, elaborate in precedenza o allestite sul posto. 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 sarà 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 semplifica il processo e facilita l'organizzazione personale. Durante la pianificazione del lavoro, i candidati hanno a disposizione stampanti in bianco e nero (non compatibili con il WiFi) e laptop. Raccomandazione chiara per la preparazione all'esame: Per pianificare e svolgere con successo la parte A dell'esame entro il tempo previsto, è fondamentale disporre di una raccolta personale di ricette che comprenda tutte le preparazioni di base essenziali. Questa raccolta costituirà uno strumento di lavoro fondamentale, favorendo una preparazione strutturata, organizzata 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 le componenti principali e le derrate alimentari obbligatorie. All'inizio dell'esame trova queste derrate alimentari nella 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 richiesta la preparazione di due fondi diversi, in una quantità minima di 1 litro ciascuno. 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 anche delle caraffe a disposizione	Possibili indicazioni per l'antipasto freddo: • Deve contenere un ripieno • È composto da due ingredienti principali di origine animale più una salsa • È necessario preparare una decorazione croccante • La pietanza, in tutte le sue componenti, deve essere interamente vegana • Deve essere presente una combinazione di freddo e caldo Possibili requisiti per la zuppa: • La zuppa deve essere vegetariana • Si richiede la preparazione di una zuppa chiara • Deve essere realizzata una componente farcita come guarnizione	Può utilizzare solo le stoviglie messe a disposizione da Hotel & Gastro formation Svizzera. Le stoviglie vanno ritirate in autonomia 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 ingrasso • Da preparare con pesce • Non deve contenere prodotti di origine animale • Metodo di cottura umido • Contorno a base di massa di patate • Prevedere l'utilizzo di almeno un cereale • Due verdure con metodi di cottura diversi • Ecc.	Può utilizzare solo le stoviglie messe a disposizione da Hotel & Gastro formation Svizzera. Le stoviglie vanno ritirate in autonomia 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 prodotti a base di cioccolato</i> • <i>Tre 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. Le stoviglie vanno ritirate in autonomia 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 Tipo di disposizione / servizio - Cinque porzioni vanno servite nello cheving dish, una porzione sul piatto di degustazione. - 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 (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 ristretto di verdura (pasta per lasagne 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 vengono messe a disposizione nella quantità necessaria e devono essere utilizzate totalmente I prodotti della mise en place nella postazione possono essere utilizzati senza limitazioni. Tuttavia, la valutazione non si focalizza solo sulla preparazione in sé, ma anche sulla realizzazione coerente e precisa della ricetta fornita. • Il compito d'esame può comprendere 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 2026. Questo elenco è valido per le sessioni d'esame di giugno / luglio 2027 e gennaio 2028.

Parte C «Sharing»

5	Parte C dei compiti d'esame		
	Compito	Spiegazione	Indicazioni
	Creare e preparare un Chef's Table per 4 persone, prevedendo un servizio in stile «sharing», con pietanze pensate per essere condivise tra i commensali. A tal fine utilizzare in modo mirato prodotti freschi, semilavorati e pronti all'uso. Il compito Parte C «Sharing» deve essere strutturato in modo tale da essere riproducibile e vendibile in qualsiasi momento. Il tocco personale della capocuoca/ del capocuoco deve essere chiaramente riconoscibile e riflettere la massima qualità artigianale e culinaria. È obbligatorio utilizzare ingredienti stagionali e rispettare gli standard di sostenibilità. La preparazione di pietanze classiche e regionali è particolarmente gradita, ma devono essere reinterpretate in chiave moderna e realizzate con tecniche di preparazione e presentazione contemporanee, in linea con il concetto di «sharing».	Lo chef's table comprende 12 componenti per ciascun ospite servite secondo un ritmo temporale definito dal piano d'esame, 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, in modo da suscitare un "effetto WOW" nei commensali e da stimolarne l'attrattività nelle pubblicazioni 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. Questa modalità di presentare le pietanze invita a dividerle e gustarle insieme, creando un'atmosfera rilassata e conviviale. Le monoporzioni (bicchierini, ciotoline, ecc.) possono far parte del concetto, ma sono ammesse per una sola componente per ciascuna portata. 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 tenacità, 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 dolci
	4 componenti servite fredde - 1 spuma di verdure vegana - 1 componente vegetariana con leguminose e funghi svizzeri - 1 terrina o galantina - 1 componente con pesce come ingrediente principale	4 componenti servite calde - Duetto composto da Grosspièce e frattaglie - 1 componente ovo-latto-vegetariana - 1 componente a base di molluschi - 1 componente con aromi asiatici	4 componenti dolci - 1 dolce vegano, cotto al forno - 1 roulade moderna con una nota agrumata ben riconoscibile e un ripieno a scelta - Semifreddo alla panna o spuma ghiacciata con due gusti diversi - 1 tortino al cioccolato "moelleux" senza glutine con cuore fondente
	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 volatili da ingrasso o pesce e usarla/combinarla in una delle componenti. - La "grosspièce", ricavata dalla carne da macello, viene preparata intera e tagliata in porzioni prima di essere servita		

5	Parte C dei compiti d'esame Derrate alimentari obbligatorie / derrate alimentari I seguenti ingredienti devono essere obbligatoriamente inclusi e utilizzati nel menu della parte C dell'esame. Hotel & Gastro formation mette a disposizione, il giorno dell'esame, gli alimenti obbligatori nelle quantità indicate. Gli alimenti non utilizzati devono essere restituiti tempestivamente e nel rispetto delle direttive HACCP. Alimenti obbligatori per le 4 componenti servite fredde • 1 branzino intero, fresco, 350–450 g, intero; FAQ 27 • 1 quaglia jumbo intera, eviscerata, 220–250 g, FR • 4 code di gamberoni 13/15, con carapace, senza testa • NOTA BENE: la quaglia deve essere lavorata per intero. • Il branzino deve essere sfilettato completamente. Le parti non utilizzate devono essere restituite immediatamente, nel rispetto della catena del freddo e delle BPF. Alimenti obbligatori per le 4 componenti servite calde • 200–250 g animelle di vitello fresche, spurgate, CH • 500–600 g filetto di spalla di vitello fresca, CH, pronta per la cottura • 4 pz. capesante 10/20, senza corallo, crude, surgelate IQF • 4 pz. calamari interi puliti, 80–120 g • Ribelmais della Valle del Reno AOP Ulteriori derrate disponibili • Tutti gli altri alimenti necessari per la parte C devono essere portati dai candidati stessi; gli alimenti previsti per la mise en place sono a disposizione senza limitazioni. • Tutti i prodotti CF utilizzati, dai livelli 1 a 5, devono essere dichiarati nel dossier. • È consentito utilizzare al massimo due prodotti CF dei livelli 2 e 3 in totale. I prodotti CF dei livelli 2 e 3 devono essere sottoposti a un ulteriore processo di cottura o ad una preparazione durante l'esame. Non è consentito limitarsi alla semplice lavorazione, rigenerazione o impiattamento. • Per indicazioni dettagliate sull'utilizzo dei prodotti CF, si veda pagina 9. • Tutti i prodotti CF previsti devono essere elencati nel dossier «Ricette e produzione». Occorre indicare il prodotto, il livello CF e – nel caso di prodotti acquistati – il fornitore. Per i prodotti di propria produzione occorre presentare anche la ricetta.
	Stoviglie I partecipanti devono portare personalmente le stoviglie di servizio necessarie per la parte C «Sharing».

Indicazioni sull'uso dei prodotti CF (I prodotti CF non conformi alle specifiche non possono essere utilizzati durante l'esame e saranno ritirati prima dell'inizio della prova).

Livello CF / Descrizione	Esempi	Consentito - Sì / No	Osservazioni
Livello 0 / Non trattato	Frutta e verdura non lavate, e non lavorate	Sì	Nessuna
Livello 1 / Apprestato	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 consentito porzionare le derrate nella quantità necessaria (ad es. 60 g di mango, 120 g di cetriolo, ecc.), ma non effettuare ulteriori lavorazioni o tagli preliminari: gli ingredienti non devono essere pronti all'uso. Gli impasti non devono essere stesi o tagliati.
Livello 2 / Pronto per la preparazione	Verdure tagliate, erbe aromatiche tritate o tagliate, impasti porzionati (ad es. panini per hamburger), impasti stesi (ad es. pasta sfoglia, ecc.), succhi (ad es. succo di lime, succo di limone)	No	È consentito utilizzare al massimo due prodotti CF dei livelli 2 e 3. Si applica quanto segue: gli impasti possono essere stesi, ma in nessun caso tagliati. Inoltre, l'uso di questi prodotti CF è consentito solo se durante la prova viene effettuato un ulteriore processo di cottura. (Non è consentito il semplice riscaldamento o solo l'impiattamento)
Livello 3 / Pronto per la cottura	Questi prodotti sono precotti e devono solo essere mescolati con altri ingredienti o rigenerati 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 rigenerati 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. Il pan di spagna di base per il rotolo può essere preparato in anticipo e portato con sé intero. La relativa ricetta deve essere inclusa nel dossier. Il pan di spagna non deve essere né suddiviso in porzioni né tagliato a misura in anticipo. Questa eccezione non rientra nei due prodotti CF massimi consentiti per i livelli 2 e 3.	No	Polpe o puree di frutta (tipo Boiron) sono accettate solo se utilizzate come parte di una componente ma non 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 stampata che sia digitale (chiavetta USB) alla direzione degli esami.

Dovrà inoltre allegare una carta del menu in formato A4, redatta nel rispetto delle consuete regole ortografiche e stilistiche della stesura 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, ed 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 e foto)
Ogni ricetta è calcolata per 4 porzioni
- 1 fotografia di tutte le componenti fredde, 1 fotografia di tutte le componenti calde, 1 fotografia di tutte le componenti dolci
- Piano di lavoro: Pianificazione dettagliata con tempistiche, per la produzione e la preparazione (non deve necessariamente fare riferimento al giorno dell'esame)
- Calcolo dei costi complessivi del Chef's Table (lordo / netto / sprechi ecc.) e il prezzo di vendita effettivo per 1 persona.
- Dichiarazione dei prodotti CF utilizzati (origine, livello CF). Compresi 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	Spuma vegana alle verdure	Spuma di sedano rapa	Cremosa	Fredda	Bollire
2	Vegetariano	Bruschetta con funghi e fagioli	Croccante	Fredda	Bollire, tostare
3	Terrina	Terrina di quaglia	Soda	Freddo	Affogare
4	Ingrediente principale: pesce	Carpaccio di spigola, gamberi giganti saltati con peperoncino e lime	Morbido	Tiepido	Saltare

Etichettatura (descrizione) delle pietanze sul tavolo di presentazione		
Le candidate/ i candidati devono redigere una descrizione separata della parte C «Sharing» sotto forma di menu. Il menu deve essere redatto in formato A4 (stampato, non laminato). Il menu deve essere consegnato all'inizio dell'esame insieme al dossier «Ricette e produzione» e verrà posizionato dalla commissione d'esame sul tavolo di presentazione.	Criteri di valutazione: Redazione professionale, 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: - Indicazione degli allergeni - Obbligo di dichiarazione per pane e prodotti da forno - Origine della carne e del pesce Le informazioni devono essere obbligatoriamente disponibili in forma scritta (presenti nella ricetta).
Tutto l'esame pratico: persone in formazione		
Se la candidata/candidato lo ritiene necessario, è possibile l'impiego da parte di una persona in formazione. Le persone in	Criteri di valutazione	Il programma dell'esame è pertanto completato con i seguenti indicatori:

	formazione possono essere impiegate in tutte le pietanze, ma non possono applicare autonomamente metodi di cottura ai componenti principali. 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 alle 13:30.	• 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.	• istruzione / delega / conduzione o direzione • assegnazione di lavori adeguati al livello • accompagnamento, sorveglianza • feedback Apprendista cuoca AFC/cuoco AFC, addetto/a di cucina CFP, età massima 21 anni, senza formazione di base nel settore alimentare. (Non si applica al passaggio dall'CFP all'AFC) 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 2027

Gli ingredienti e il materiale per la "parte C" d'esame possono essere consegnati, provvisti di etichetta, il giorno prima dell'esame tra le 17:15 e le 18:30 oppure il giorno stesso dell'esame tra le 06:45 e le 07:00.

dalle 07:00	Assegnazione del guardaroba Sistemazione del materiale portato personalmente
07:15	Ritrovo alla reception, benvenuto ai candidati 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 in caso di domande relative all'infrastruttura presente in 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 menu e le ricette stampate
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	Ripresa del lavoro in cucina, ritiro delle derrate alimentari, apprestamento e preparazione della parte C dei compiti d'esame «Sharing»
16:30	Servizio / invio componenti fredde della parte C «Sharing»
16:45	Servizio / invio componenti calde della parte C «Sharing»
17:00	Servizio / invio componenti dolci della parte C «Sharing»
A seguire	Pulizia completa della postazione
ca. 18:15	Feedback e congedo dei candidati

La consegna in ritardo comporta una penalizzazione in punti. In caso di ritardo da 1 a 4 minuti viene sottratto 1 punto, da 5 a 9 minuti 2 punti e da 10 a 14 minuti 4 punti. A partire da un ritardo di 15 minuti, il piatto non viene più accettato e viene considerato come non presentato nelle categorie di valutazione «Presentazione» e «Gusto». Ciò comporta la perdita di 6 punti nelle parti A e B e di 8 punti nella parte C. Il lavoro svolto fino a quel momento continua a essere valutato.

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 2027

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 a base di carboidrati 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 vengono preparate secondo ricette personali (come da modello)
- ❖ I 6 ingredienti obbligatori della lista di base della mise en place (evidenziati in giallo) devono essere utilizzati nel menu. Tutti gli altri ingredienti presenti nella lista possono essere utilizzati.
- ❖ Il candidato deve cuocere un alimento in un sacchetto sottovuoto (sous-vide), scegliendo tra i metodi di cottura: al vapore, bollire o affogare
- ❖ Devono essere utilizzati i metodi di cottura al forno e arrostiti
- ❖ Devono essere utilizzati altri 3 metodi di cottura a scelta (secondo l'elenco dei metodi di cottura Cuoco 2024)
- ❖ Ogni pietanza preparata nella parte A deve presentare almeno 3 consistenze diverse
- ❖ Preparare e utilizzare una farcia mousseline
- ❖ Preparare 2 fondi da 1 litro ciascuno. Possono essere utilizzati per tutte le parti d'esame
- ❖ Applicare e lavorare 2 tipi di taglio classici (verdure, patate, frutta)
- ❖ Preparare e utilizzare un impasto
- ❖ Il dolce deve comprendere almeno una componente ghiacciata e una calda
- ❖ Per il dolce occorre preparare e utilizzare una decorazione a base di meringaggio italiano

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 2027

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
	Ravanella bianca -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)

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

Verdure varie per mirepoix, matignon, aromi

Oli e aceti vari
Liquori vari
Spezie varie
Vari fondi di base

Pasticceria

Coperture Felchlin
Nocciole
Mandorle
Semi di girasole
Semi di zucca
Gherigli
Noci
Sesamo
Fiocchi di cocco
Semi di papavero
Uva sultanina
Vaniglia
Glucosio
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