COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 1

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN "***ARROSTO DI TACCHINO CON ZUCCHINE AL FORNO***" per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alla **soia**.

"ARROSTO DI TACCHINO CON ZUCCHINE AL FORNO"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 2

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN **"ROTOLO *DI TACCHINO ALLE ERBETTE CON CAROTE GLASSATE*"** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'intolleranza al **glutine**.

"ROTOLO DI TACCHINO ALLE ERBETTE CON CAROTE GLASSATE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 3

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN "***ARROSTO DI MAIALE CON BASTONCINI DI CAROTE GLASSATE***" per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alle **arachidi**.

"ARROSTO DI MAIALE CON BASTONCINI DI CAROTE GLASSATE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 4

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UNA **"LONZA DI MAIALE AL FORNO CON *MACEDONIA DI VERDURE* "** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alla **frutta a guscio**.

"LONZA DI MAIALE AL FORNO CON MACEDONIA DI VERDURE "

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 5

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UNO **"STUFATO DI MAIALE CON PATATE E CAROTE"** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia al **pomodoro**.

"STUFATO DI MAIALE CON PATATE E CAROTE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 6

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA DELLE "***SCALOPPINE DI MAIALE CON DADOLATA DI VERDURE***" per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'intolleranza al **glutine.**

"SCALOPPINE DI MAIALE CON DADOLATA DI VERDURE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 8

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN **"ROTOLO DI *TACCHINO AGLI AGRUMI CON CAROTE AL FORNO*"** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alla **frutta a guscio**.

"ROTOLO DI TACCHINO AGLI AGRUMI CON CAROTE AL FORNO"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 9

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UNA **"FESA DI *MAIALE AL FORNO CON GIARDINETTO DI VERDURE*"** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia al **sedano**.

"FESA DI MAIALE AL FORNO CON GIARDINETTO DI VERDURE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 10

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN **"FILONE DI SUINO AL FORNO CON *CAROTE GLASSATE* "** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'intolleranza al **latte e derivati.**

"FILONE DI SUINO AL FORNO CON CAROTE GLASSATE "

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 11

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN **"MAIALE AL FORNO CON PATATE E CAROTE"** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alla **soia.**

"MAIALE AL FORNO CON PATATE E CAROTE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso esecutore cuoco categoria Giuridica B1
Prova pratica N. 12

NOME E COGNOME CANDIDATO:_____
(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME DELL'ANIMALE DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

N. 1	
N. 2	
N. 3	
N. 4	

2) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA DELLE "***SCALOPPE DI MAIALE AL LIMONE CON MACEDONIA DI VERDURE***" per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'intolleranza al **glutine.**

"SCALOPE DI MAIALE AL LIMONE CON MACEDONIA DI VERDURE"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____