COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 1

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 PATATE AL FORNO E ZUCCHINE TRIFOLATE"*** per 30 bambini di una Scuola dell'Infanzia Comunale.
In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia al **latte e derivati**.

"ARROSTO DI TACCHINO CON PATATE AL FORNO E ZUCCHINE TRIFOLATE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 2

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 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'intolleranza al **glutine**.

"ROTOLO DI TACCHINO CON GIARDINETTO DI VERDURE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 4

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 AGLI AGRUMI CON CAROTE GLASSATE A BASTONCINO E PATATE AL FORNO"*** 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 AGLI AGRUMI CON CAROTE GLASSATE A BASTONCINO E PATATE AL FORNO"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 5

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 IN UMIDO E CAROTE PREZZEMOLATE"*** 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 IN UMIDO E CAROTE PREZZEMOLATE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 8

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 PATATE PREZZEMOLATE E 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 al **sedano**.

"FESA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE PREZZEMOLATE E CAROTE GLASSATE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 9

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) 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 ARROTOLATO 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**.

"ARROSTO DI TACCHINO ARROTOLATO CON MACEDONIA DI VERDURE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____

COMUNE DI VICENZA

Concorso collaboratore cuoco categoria giuridica B3
Prova pratica N. 7

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

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

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:
"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN ***"TACCHINO ARROSTO CON ZUCCHINE TRIFOLATE E CAROTE PREZZEMOLATE"*** 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**.

"TACCHINO ARROSTO CON ZUCCHINE TRIFOLATE E CAROTE PREZZEMOLATE"

INGREDIENTE	GRAMMATURA PER BAMBINO	GRAMMATURA TOTALE (per X b.)

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA RICETTA ED EVENTUALI NOTE:

Accorgimenti adottati per la dieta sanitaria:

Data_____ Firma del candidato_____