

PROVA PROFESSIONALE

COMPITI COMUNI

- 1) Predisporre l'area di lavoro e le attrezzature**
- 2) Realizzare menù completi in collaborazione con il responsabile del reparto**
- 3) Predisporre ed effettuare il servizio di erogazione dei cibi in collaborazione con il responsabile del reparto**
- 4) Sicurezza**

PROVA:

Progettare e realizzare un menù regionale (in sottogruppo per singoli piatti/servizi) per 14 persone.

Fase cucina

I compiti da realizzare sono:

- **Stendere una progettazione del piatto indicato comprendente una descrizione**
 - **del locale dove si dovrà operare,**
 - **delle attrezzature da utilizzare,**
 - **delle materie prime con l'individuazione delle caratteristiche e dei quantitativi necessari;**
 - **delle procedure di sicurezza e igiene da adottare per eseguire le lavorazioni secondo quanto stabilito dalle normative**
- **Rispondere ai quesiti sulla normativa in tema di Sicurezza e salute sul posto di lavoro**
- **Realizzare la quota assegnata del menù (piatto) in collaborazione con i colleghi di brigata**
- **Effettuare una verifica ed controllo finale con l'individuazione dell'esito qualitativo del lavoro svolto (in presenza con la Commissione d'esame)**

Fase sala

I compiti da realizzare sono:

- **Stendere una progettazione del servizio indicato comprendente una descrizione**
 - **del locale dove si dovrà operare,**
 - **delle attrezzature da utilizzare,**
 - **dei materiali con l'individuazione delle caratteristiche e dei quantitativi necessari;**

- **delle procedure di sicurezza e igiene da adottare per eseguire le lavorazioni secondo quanto stabilito dalle normative**
- **Rispondere ai quesiti sulla normativa in tema di Sicurezza e salute sul posto di lavoro**
- **Realizzare il servizio assegnato in collaborazione con i colleghi di brigata**
- **Effettuare una verifica ed controllo finale con l'individuazione dell'esito qualitativo del lavoro svolto (in presenza con la Commissione d'esame)**