

Programma per l'esame di fine apprendistato: cuochi/cuoche

1. Svolgimento

1.1. Menu per banchetto

Preparare, presentare e servire un menu per un banchetto.

1.2 Prove pratiche

- > Elaborazione di una carta del menu e di un piano d'organizzazione,
- > Preparazione di piatti dalla sequenza classica di menu,
- > Preparazione di piatti a discrezione con ingredienti del paniere,
- > Presentazione e servizio in tavola dei diversi piatti.

1. 3. Colloquio tecnico

Il colloquio tecnico si svolge in riferimento alle prove pratiche.

2. Competenze (nozioni, capacità, abilità)

I/le candidati/candidate:

- > si presentano in lingua inglese alla commissione, vestono corretti e puliti indumenti professionali (tenuta da lavoro) e portano il completo equipaggiamento (attrezzi, materiali di lavoro ecc.),
- > completano l'ordine delle portate, integrano le indicazioni della commissione, inseriscono un idoneo piatto a discrezione e traducono il menu in lingua italiana,
- > elaborano un piano di lavoro con indicazioni cronologiche, stoviglie, bozzetti delle vivande, indicazioni relative alle ricette e ai necessari provvedimenti HACCP,
- > prelevano le corrette quantità degli ingredienti dal paniere, provvedono al loro corretto deposito temporaneo e rispettano le direttive HACCP,
- > controllano la qualità e l'igiene degli alimentari prelevati dal paniere,
- > curano la gestione economicamente e fisiologicamente corretta degli alimentari,
- > scelgono gli attrezzi, macchinari, strumenti, stoviglie e dimostrano il relativo corretto impiego,
- > curano la corretta *mise en place* (preparazione del posto), dalla presa in consegna dei beni, al servizio, lo sparecchiare e l'abbandono a regola d'arte del posto di lavoro – i/le candidati/candidate possono ricorrere al sostegno di un/un'aiutante,
- > attribuiscono ai prodotti i diversi metodi di cottura (stufare, affogare, rosolare ecc.) e ne dimostrano l'applicazione a regola d'arte,
- > curano la composizione estetica (colori, aspetto appetitoso) e quantitativa delle pietanze,
- > curano il coordinamento armonico delle pietanze, badando che singoli sapori non coprano o mascherino altri e che sia rispettata la corretta temperatura per il servizio in tavola,
- > presentano a regola d'arte e al momento giusto i piatti, organizzano il servizio con l'addetto/addetta al servizio o l'assistente.

3. Fasi

Fase 1: informazione, analisi, programmazione

- > Elaborazione della carta del menu in base alle regole classiche di composizione del menu e agli ingredienti disponibili nel paniere
- > Traduzione del menu nella seconda lingua provinciale (italiano o tedesco)

(approvato con decreto dell'Assessora n.2436 del 23/09/2011)

- > Elaborazione del piano organizzativo (di massima)
- > Elaborazione di un piano di lavoro particolareggiato (fino al giorno successivo).

Fase 2: esecuzione, lavoro manuale, prove pratiche, produzione

- > Scelta degli ingredienti e deposito temporaneo a regola d'arte
- > Lavorazione a regola d'arte degli ingredienti e preparazione dei piatti
- > Produzione del menu e preparazione del servizio in tavola.

Fase 3: servizio, valutazione, riflessione

- > Presentazione e servizio in tavola delle pietanze
- > Presentazione delle prove scritte e colloquio tecnico, sulla base delle prove di lavoro eseguite.

Ai fini della prova d'esame sono stabiliti un cronoprogramma particolareggiato, la ponderazione delle singole fasi di lavoro nonché i criteri per la valutazione dei risultati parziali. All'inizio dell'esame l'intera prova d'esame sarà presentata e distribuita ai/candidati/candidate a cura della commissione d'esame. La composizione delle prove d'esame consente la verifica delle competenze stabilite nel programma d'esame.