



Programma d'esame

Maestro di cucina

Maestra di cucina

Parti d'esame teoria e pratica professionale

Approvato con decreto dell'assessore n. 15843/2021 del 03.09.2021



OBIETTIVI

I maestri di cucina sono esperti sia nella cucina locale che nella cucina internazionale. Grazie alle conoscenze e abilità acquisite, sono in piena autonomia e sotto la propria responsabilità in grado di

- comporre sequenze di menu e menu secondo l'occasione, la stagione e l'orientamento strategico dell'attività,
- pianificare e organizzare la preparazione di tutti i piatti e la gestione delle merci (ordini, controllo qualità, stoccaggio) secondo criteri nutrizionali, orientati al cliente ed economici
- espandere e sviluppare offerte e servizi gastronomici
- condurre una squadra di cucina, determinare e, se necessario, ottimizzare l'organizzazione operativa della cucina
- introdurre, implementare e documentare gli standard della garanzia della qualità in cucina
- calcolare tutti i costi sostenuti in cucina e di valutarli
- mantenere un approccio orientato agli ospiti.

TEORIA PROFESSIONALE

La parte teorica dell'esame di maestro*a cuoco*a valuta se il*la candidato*a ha conoscenze avanzate nei settori dell'alimentazione, della cucina e dell'organizzazione della cucina e se è in grado di esaminarle criticamente. I compiti di lavoro si riferiscono ai seguenti tre moduli:

Modulo	Titolo	Forma d'esame
Modulo 1	Alimentazione	Tesina e colloquio
Modulo 2	Cottura	Esame scritto
Modulo 3	Gestione delle attività di cucina	Esame scritto

Dalla media dei voti dei tre moduli risulta la valutazione complessiva della parte teoria professionale dell'esame.

Modulo 1: Alimentazione

Obiettivi

- Il*La candidato*a è in grado di valutare e di preparare le materie prime e i prodotti rispettando i criteri nutrizionali.

Contenuti

- Piramide alimentare e fabbisogno energetico, gruppi nutrizionali e loro metabolizzazione:
 - carboidrati e alimenti ad alto contenuto di zuccheri
 - grassi e alimenti ad alto contenuto di grassi
 - proteine e alimenti ad alto contenuto proteico
 - principi attivi (vitamine, minerali, enzimi, ormoni) e alimenti ricchi di principi attivi
- Diete, allergie e intolleranze:
 - alimentazione in caso di diabete, gotta, obesità ecc.
 - celiachia, intolleranza al lattosio, allergie crociate



- Additivi e integratori alimentari (aromi, sostituti dello zucchero, esaltatori di sapidità...)
- Regimi alimentari alternativi (dieta vegetariana e vegana, integrale, ayurvedica ...)
- Metodi di coltivazione e produzione convenzionale e biologica, in particolare in Alto Adige
- Analisi sensoriale

Esame:

L'esame è costituito da una tesina e un colloquio:

1. Il*La candidato*a elabora la tesina sulla base delle indicazioni fornite dalla commissione e la consegna entro il termine prestabilito dalla stessa.
2. L'esame orale inizia con la presentazione della tesina. A tale scopo sono concessi al massimo 20 minuti. Al termine della presentazione la commissione esaminatrice pone ulteriori domande su argomenti riguardanti il rispettivo modulo. La durata complessiva dell'esame orale varia dai 30 ai 45 minuti.

Le due parti dell'esame sono valutate separatamente. Il voto complessivo del modulo risulta dalla media dei due voti, che devono entrambi risultare positivi. Il*La candidato*a può sostenere l'esame orale solo se la tesina è stata valutata positivamente.

Modulo 2: Cottura**Obiettivi**

- Il*La candidato*a è in grado di descrivere i processi fisici e chimici che hanno luogo durante la cottura e di distinguere tra i metodi di preparazione, cottura e conservazione dei cibi e i loro effetti sugli alimenti da cucinare.
- Lui*Lei è in grado di applicare i principi nutrizionali, principi orientati alle esigenze degli ospiti, normativi ed economici nella preparazione e la cottura di tutti i piatti dell'offerta gastronomica.

Contenuti:

- Conservazione degli alimenti:
 - metodi di raffreddamento e refrigerazione
 - procedimenti di pastorizzazione, sterilizzazione e disidratazione
 - altri metodi di conservazione
- Basi di cucina calda e fredda:
 - metodi di cottura
 - la "mise en place" in cucina
- Cucina fredda:
 - minestre fredde, zuppe fredde a base di frutta, drink
 - aperitivi, cocktails, insalate
 - piatti freddi di carne, pollame, selvaggina
 - piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi conchiferi
 - buffet freddi
- Cucina calda:
 - fondi, salse, minestre e zuppe, estratti, gelées e condimenti
 - primi piatti caldi (paste, risotti, piatti a base di uova, di formaggio, primi piatti regionali caldi, ...)
 - piatti di pesce, crostacei, molluschi conchiferi e cefalopodi
 - piatti di carne, pollame, selvaggina
 - piatti a base di verdura, patate, cereali, funghi ed erbe aromatiche



- Pasticceria:
 - pasticceria di base (impasti, masse, creme, gelati, salse...)
 - dolci caldi, freddi, semifreddi e gelati
 - dolci con frutta e frutti di bosco
 - mini-cakes, torte e trancetti
 - pasticceria da colazione, piccola pasticceria, pani particolari
 - pasticcini e prodotti di confetteria, cioccolatini e petit-four
- Igiene:
 - HACCP, igiene personale, abbigliamento professionale
 - requisiti dei locali cucina, dell'arredamento e delle attrezzature
 - pulizia e disinfezione
- Normativa sui generi alimentari:
 - norme europee, organi di controllo e disposizioni sanzionatorie
 - norme concernenti la produzione, il trasporto, la conservazione e l'utilizzo dei prodotti alimentari
 - sofisticazioni e intossicazioni alimentari.

Esame

L'esame assume la forma di un esame scritto della durata di due o tre ore, che può anche svolgersi a scelta multipla sul PC.

Modulo 3: Gestione delle attività di cucina

Obiettivi

- Il*La candidato*a è in grado di pianificare la preparazione di pasti o singole pietanze, scegliere ricette, comporre menu e sequenze di menu, nonché di tradurli nella seconda lingua. È in grado di consigliare la bevanda e il vino da abbinare ai piatti e di indicare gli sviluppi e le tendenze classiche e regionali della cucina.
- Lui*Lei è in grado di effettuare e monitorare l'acquisto delle merci, il loro controllo di qualità e il loro stoccaggio, tenendo conto dei criteri nutrizionali, economici, normativi e delle esigenze degli ospiti.
- Il*La candidato*a è in grado di pianificare e coordinare le attività del personale in cucina.
- Il*La candidato*a è in grado di disegnare e progettare una cucina in conformità alle norme tecniche attuali.
- Il*La candidato*a è in grado di definire l'organizzazione del processo in cucina e migliorarlo se lo ritiene necessario.

Contenuti

- Pianificazione dei pasti:
 - tipologie di pasto (colazione, pranzo e cena, banchetto e buffet)
 - pianificare menu se calcolarne i costi
 - tradurre i nomi dei piatti e i menu
 - tipi di servizio, bevande e vini consigliati
 - identificazione d'allergene
- Concetti di cucina
 - Visioni, realizzazione e implementazione, finanziamento
 - Gastrologia
- Prestazioni di cucina:



- analisi dei risultati con l'ausilio di indicatori economici e sistemi informatici moderni, gestione sostenibile
- formulazione di offerte, esecuzione degli acquisti in base ai consumi e tenuto conto dei costi derivanti dalla successiva lavorazione delle materie prime, riduzione dei costi e ottimizzazione del rapporto servizio/qualità (razionalizzazione dei cicli di lavoro negli ambiti consegna, magazzino, cucina, ufficio e servizio), incremento dell'efficienza e della produttività grazie all'utilizzo delle tecnologie moderne
- Tecnologie per la cucina:
 - il software di settore, la digitalizzazione, la robotica e le loro possibili applicazioni nella gestione della cucina, la tecnologia di cucina all'avanguardia, gli ultimi metodi di cottura, la cucina modernista e le attrezzature tecniche, le possibilità di preparazione e distribuzione dei cibi
 - tecnologia da banco al buffet
- Progettazione della cucina:
 - vantaggi e svantaggi delle diverse tipologie di cucine, situazione ideale e reale, check-lists, requisiti di spazio, criteri di progettazione
 - pianificazione operativa e strategica
 - tipologie di cucina (cucine convenzionali, cucine combinate di produzione e di finitura, ...)
 - posizionamento e requisiti delle attrezzature per la cottura e la refrigerazione, degli impianti di ventilazione/aspirazione e di climatizzazione
 - progettazione delle aree buffet
 - requisiti ecologici e igienici del sistema cucina (acqua, energia, raccolta differenziata e gestione dei rifiuti, costi, garanzia di igiene)
 - disposizioni sanitarie e antincendio, sicurezza sul lavoro e misure preventive.

Esame

L'esame si svolge in forma di prova scritta della durata di cinque ore. Partendo da un caso ipotetico stabilito dalla commissione (ad esempio progettazione ed esecuzione, in tutti i suoi dettagli organizzativi, di un evento per un dato esercizio alberghiero, di ristorazione o ricettivo) si verifica se il/la candidato*a è in grado di pianificare una cucina rispettando gli standard tecnici attuali e tenendo conto dell'impiego del personale e di elaborare un'offerta corrispondente.



PRATICA PROFESSIONALE

Nell'ambito della parte pratica dell'esame di maestro*a cuoco*a, si verifica se il*la candidato*a possiede competenze tecniche di cucina avanzate ed è in grado di dimostrare spirito di innovazione, necessario per risolvere problemi complessi e imprevedibili. I compiti di lavoro riguardano i seguenti moduli:

Modulo	Titolo	Forma d'esame
Modulo 1	Principi di base in cucina	scritto, pratico, orale
Modulo 2	Parte 1 Progettazione del piatto d'esame	scritto
	Parte 2 Realizzazione di piatti con prodotti del paniere	scritto
	Parte 3 Stesura del piano organizzativo delle attività di cucina e del menu	scritto
	Parte 4 Preparazione degli alimenti e istruzione lavorativa	pratico

Obiettivi

- Il*La candidato*a è in grado di programmare i flussi di lavoro della cucina in base all'offerta gastronomica e di effettuare l'organizzazione con i colleghi.
- Lui*Lei è in grado di definire un'offerta di ristorazione in riferimento alle caratteristiche delle materie prime e di curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti e delle bevande rispettando le norme di igiene.
- Il*La candidato*a è in grado di applicare in cucina le procedure di miglioramento continuo, di monitoraggio e di valutazione.
- Lui*Lei è in grado di preparare pasti, valorizzando i prodotti e le tipicità del territorio e adottando i comportamenti lavorativi secondo principi etici e di sostenibilità.

Contenuti:

- Progettazione dell'esame pratico:
 - ideazione di piatti e menu a tema assegnato o partendo da materie prime assegnate;
 - elaborazione di piani di organizzazione del lavoro;
 - redazione del menu in italiano e tedesco.
- Cottura delle pietanze:
 - allestimento della "mise en place" in cucina;
 - osservanza delle disposizioni igienico-sanitarie;
 - realizzazione di piatti elaborati, con grande competenza professionale e gusto raffinato;
 - presentazione esteticamente accattivante dei piatti.
- Competenza pedagogico-formativa:
 - gestione/formazione del personale.



Modulo 1: Principi di base in cucina

Il consolidamento delle competenze di cucina e delle conoscenze generali come la programmazione dei flussi di lavoro di ogni giorno, i tipi di tagli di verdura, le tecniche di preparazione di base di carne, pesce, verdure e cereali o l'allestimento dei piatti sono il prerequisito per i candidati per essere ammessi a sostenere tutti gli ulteriori esami.

Esame

L'esame è suddiviso in una parte scritta, in una parte pratica e in una parte orale.

Per la parte scritta è necessario che il*la candidato*a elabori una lettera di motivazione e un Curriculum Vitae in formato Europass.

L'esame orale consiste nella presentazione del*della candidato*a e un colloquio durante il quale i candidati dovranno dimostrare conoscenze generali della dietetica, della scienza dell'alimentazione e della scienza culinaria.

Per quanto attiene la parte pratica è necessario che il*la candidato*a realizzi un piatto definito con diversi componenti e compiti specifici. Per la realizzazione del piatto il*la candidato* ha a disposizione due ore di tempo.

Riguardo la valutazione la parte pratica sarà ponderata con il 70 %, il colloquio d'esame e la parte scritta con il 30 %.

L'esame del modulo 1 deve risultare superato positivamente per poter sostenere gli altri esami della parte pratica professionale.

Modulo 2

L'esame del modulo 2 della parte pratica professionale consiste in 4 parti.

Parte 1: Progettazione del piatto d'esame

La commissione esaminatrice stabilisce **due** temi per un piatto d'esame. Sulla base di questi temi il*la candidato*a sviluppa preventivamente a casa delle composizioni di pietanze, documentando il proprio lavoro per iscritto in una cartella che dovrà contenere: le ricette, i quantitativi, il calcolo dei prezzi, fotografie a colori e la lista della spesa. La cartella deve essere consegnata nel termine indicato dalla commissione.

Parte 2: Realizzazione di piatti con prodotti del paniere

Partendo dalle materie prime indicate, temi il*la candidato*a realizza, direttamente nella sede d'esame, **nove piatti** di alta cucina negli ambiti specificati dalla commissione (ad esempio tre antipasti freddi, tre piatti di pesce e tre dessert). Il tempo a disposizione per questa prova d'esame è di un'ora.

La commissione esaminatrice sceglie i piatti che il*la candidato*a deve preparare per la parte 4 dell'esame pratico, cioè uno dei due piatti d'esame proposti nella prova della parte 1 e tre dei piatti sviluppati dai prodotti del paniere della prova della parte 2.



Parte 3: Stesura del piano organizzativo delle attività di cucina e del menu

Il*La candidato*a redige a casa un piano di organizzazione del lavoro per la preparazione dei piatti scelti dalla commissione fra quelli delle prove delle parti 1 e 2, crea un menu professionale e lo traduce nella seconda lingua. Il piano di organizzazione del lavoro deve includere le singole fasi di lavoro e specificarne i relativi tempi indicativi. Il piano e il menu sono presentati alla commissione all'inizio dell'esame della parte 4.

Parte 4: Preparazione degli alimenti e istruzione lavorativa

L'esame della parte 4 si compone di due prove:

1. Preparazione di quattro piatti

Il*La candidato*a prepara i quattro piatti scelti dalla commissione esaminatrice: uno fra quelli della parte 1 e tre fra quelli realizzati con prodotti del paniere e li serve nei tempi stabiliti dalla commissione. Di ogni piatto devono essere realizzate quattro porzioni.

2. Istruzione lavorativa

- Il*La candidato*a esegue un lavoro specifico, stabilito dalla commissione esaminatrice il giorno precedente (ad esempio pulire e tagliare un'anatra in pezzi). Detto lavoro può costituire una piccola parte della procedura necessaria a preparare uno dei quattro piatti. Mentre lo svolge il*la candidato*a mostra e spiega i singoli passi così come andrebbero spiegati a un*un'apprendista in una situazione reale. Questa prova d'esame deve essere eseguita al più tardi un'ora prima che il piatto sia servito.
- Per l'intero esame ogni candidato*a ha a sua disposizione un*un'assistente. Il*La candidato*a istruisce l'assistente in modo professionale così da ricevere il miglior aiuto possibile.

Per gli esami del modulo 2 il*la candidato*a ha a disposizione, complessivamente, nove ore, di regola suddivise in due giorni:

- il primo giorno il*la candidato*a ha tre ore di tempo per scegliere le materie prime necessarie per i quattro piatti, predisporre la conservazione e iniziare le lavorazioni preliminari alla preparazione del menu;
- il secondo giorno il*la candidato*a ha sei ore di tempo per preparare i piatti e dimostrare la propria competenza pedagogico-formativa.

Per la valutazione complessiva, tutti i voti delle singole parti devono risultare positivi. In caso di valutazione negativa di una parte, il*la candidato*a deve ripetere tutte le quattro parti.

I voti dei singoli moduli sono ai fini del voto complessivo della parte pratica ponderati quanto segue:

Modulo 1 - 5%

Modulo 2 - 95%

Per cui le singole parti del modulo 2 sono ponderate come segue:

Parte 1 - 10%

Parte 2 - 10%

Parte 3 - 10%

Parte 4 - 70%