

Esame pratico per cuochi - Praktische Prüfung für Köche

Concorso Vigili del Fuoco 2026 - Wettbewerb Berufsfeuerwehr 2026

Compiti n.1 / Aufgabe Nr. 1

Menu per circa 50 persone / Menü Nr. 1 – ca. 50 Personen

- Lasagne alla bolognese / Lasagne nach Bologneser Art
- Involtini di carne / Fleischröllchen
- Puré di patate e carote al vapore / Kartoffelpüree und gedämpfte Karotten
- Panna cotta / Panna Cotta

Domande/Fragen:

1. L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) interviene principalmente su tre categorie di pericoli che possono compromettere la sicurezza alimentare in cucina: quali?

Das HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Points) befasst sich hauptsächlich mit drei Kategorien von Gefahren, die die Lebensmittelsicherheit in der Küche beeinträchtigen können: welche?

2. Cosa troveró nel piatto se ordino una „Scaloppina al.....“ ?

Was bekomme ich auf den Teller, wenn ich eine „Scaloppina al“ bestelle?

WdF

Menu

Menu

Esame pratico per cuochi - Praktische Prüfung für Köche

Concorso Vigili del Fuoco 2026 - Wettbewerb Berufsfeuerwehr 2026

Compiti n.3 / Aufgabe Nr. 3

Menü Nr. 3 – ca. 50 Personen

- Pasta con sugo alle verdure/ Pasta mit Gemüsesauce
- Cordon bleu / Cordon bleu
- Insalata di patate/ Kartoffelsalat
- Piselli al vapore / Gedämpfte Erbsen
- Strudel di mele / Apfelstrudel

Fragen:

1. A che temperatura viene eliminato il rischio di contaminazione da salmonella?

Bei welcher Temperatur wird das Risiko einer Salmonellenkontamination beseitigt?

2. Quali sono gli ingredienti per fare una crema pasticcera?

Welche Zutaten benötigt man für eine Konditorcreme (Crème pâtissière)?

USA

Plenti

Carla