

**SELEZIONE PUBBLICA PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NEL PROFILO DI COLLABORATORE CUOCO – AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI EX CAT. B**

**Domande prova pratico operativa cuoco svoltasi il giorno 8/08/2024**

Traccia 1

1. Descrivere la procedura per la preparazione del minestrone di verdura, per 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti occorrenti.
2. Cosa si intende per prodotto semilavorato e relative procedure di stoccaggio.
3. Descrivere come devono essere effettuate le operazioni di sanificazione e disinfezione di una cucina.

Traccia 2

1. Descrivere la procedura per la preparazione di un polpettone di verdure a piacere, per 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti occorrenti ed i tempi di cottura.
2. La data di scadenza e l'acronimo TMC (Termine minimo di conservazione) in quali alimenti confezionati si possono riscontrare e che cosa indicano.
3. Descrivere la procedura del riordino del piano di lavoro e del lavaggio delle attrezzature della cucina.

Traccia 3 (estratta)

1. Descrivere la procedura per la preparazione del ragù di carne, per 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti occorrenti.
2. Cosa si intende per tracciabilità di un prodotto.
3. Descrivere cosa deve fare l'operatore di cucina per limitare la crescita batterica negli alimenti e garantire un cibo salubre.