

CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 1 POSTO A TEMPO INDETERMINATO E AD ORARIO PIENO DI COLLABORATORE PROFESSIONALE CUOCO – CATEGORIA B3

PROVA PRATICA

Criterio valutazione

La prova pratica consiste nell'accertare le capacità lavorative riferite allo specifico profilo professionale da ricoprire. Verrà valutato:

- confezionamento di un pasto tipo per studenti con applicazione di procedimenti atti a garantire l'appetibilità;
- l'integrità nutrizionale degli alimenti impiegati e la salubrità igienica del prodotto finito;
- la conoscenza dell'uso delle apparecchiature industriali ed utensili di cucina;
- applicazione dei diversi metodi di cottura ritenuti più idonei per i diversi alimenti e preparazioni.

BUSTA A

Il candidato deve preparare il piatto "pasta corta all'amatriciana" per 5 persone, selezionando gli ingredienti a disposizione e utilizzando la tecnica di preparazione più idonea utilizzando al meglio le attrezzature presenti in cucina.

Al termine della preparazione il candidato dovrà provvedere al riordino e pulizia dell'ambiente di lavoro.

Il tempo massimo a disposizione è di 60 minuti

(A disposizione cipolla, pomodoro, parmigiano (per il sugo) e guanciale, pasta corta)

BUSTO B

Il candidato deve preparare il piatto "Petto di tacchino impanato con contorno" per 5 persone, selezionando gli ingredienti a disposizione e utilizzando la tecnica di preparazione più idonea utilizzando al meglio le attrezzature presenti in cucina.

Al termine della preparazione il candidato dovrà provvedere al riordino e pulizia dell'ambiente di lavoro.

Il tempo massimo a disposizione è di 60 minuti

(A disposizione uova, pane grattugiato, broccoli, patate, carote e petto di tacchino)

BUSTA C

Il candidato deve preparare il piatto "Nasello alla livornese con contorno" per 5 persone, selezionando gli ingredienti a disposizione e utilizzando la tecnica di preparazione più idonea utilizzando al meglio le attrezzature presenti in cucina.

Al termine della preparazione il candidato dovrà provvedere al riordino e pulizia dell'ambiente di lavoro.

Il tempo massimo a disposizione è di 60 minuti

(A disposizione pomodoro, olive, capperi, nasello, broccoli, patate e carote)

AGENZIA LIGURE PER GLI STUDENTI E L'ORIENTAMENTO

Sede amministrativa: Via San Vincenzo 4 · I-16121 Genova · tel. 010 249111 · email: direzione@pec.aliseo.liguria.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 02575860990

AGENZIA LIGURE PER GLI STUDENTI E L'ORIENTAMENTO

Sede amministrativa: Via San Vincenzo 4 · I6121 Genova · tel. 010 24911 · email: direzione@pec.aliseo.liguria.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 02575860990