



COMUNE DI VICENZA

**Concorso collaboratore cuoco area degli operatori esperti
Prova pratica N. 5**

NOME E COGNOME

CANDIDATO: _____

(scrivere in stampatello maiuscolo)

1) MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI - IL CANDIDATO RIPORTI IL NOME E DELL'ANIMALE E IL TAGLIO ANATOMICO DA CUI PROVIENE LA CARNE IDENTIFICATA CON I NUMERI:

	ANIMALE	TAGLIO ANATOMICO
N. 1		
N. 2		
N. 3		
N. 4		

2) Attrezzature: il candidato assembli i vari pezzi che compongono un tritacarne professionale (lama, piastra, verme ecc);

3) Con gli ingredienti e con le attrezzature messe a disposizione nella propria postazione, al candidato viene chiesto di:

"PREDISPORRE PER LA COTTURA UN **"STRACCETTI DI MAIALE AGLI AGRUMI CON PATATE E CAROTE "** per n. 30 bambini e n. 5 docenti di una Scuola dell'Infanzia Comunale.

In tale scuola è presente un bambino con dieta sanitaria che certifica un'allergia alla **frutta a guscio**.

**"STRACCETTI DI MAIALE AGLI AGRUMI CON PATATE E
CAROTE "**

