

Prova 1

PROVA CONCORSO

(ogni risposta 30 righe)

Il candidato illustri l'introduzione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) nella ristorazione e i conseguenti riflessi sugli approvvigionamenti e sulla gestione del servizio, evidenziando punti di forza e debolezza

Il candidato illustri il corretto percorso per il trasporto, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari per un servizio di casa residenza per anziani di 60 ospiti

Il candidato illustri i principi dell'HACCP, il loro corretto ordine e sviluppo operativo

Prova 2

(ogni risposta 30 righe)

Il candidato scelga 3 principi nutritivi a sua scelta e ne illustri le funzioni con particolare attenzione alla popolazione anziana

Il candidato illustri il corretto percorso per la conservazione dei cibi prima e dopo la cottura in un servizio di produzione esterno al luogo di fruizione dei pasti

Il candidato costruisca una progettazione per implementare i controlli di qualità all'interno di un'area di servizi composta da 5 case residenza, con particolare attenzione al coinvolgimento dei colleghi che lavorano nei servizi con diverse professionalità

Prova 3

(ogni risposta 30 righe)

Il candidato illustri il percorso messo in campo qualora si ravvisi una intossicazione alimentare in un servizio per anziani non autosufficienti

Il candidato illustri un idoneo percorso di costruzione di un menù tipo per un servizio residenziale per minorenni

Il candidato illustri la corretta metodologia per la valutazione delle scorte di magazzino per un servizio che comprende 5 case residenza per anziani, 3 comunità educative residenziali per minorenni e 5 centri diurni, di cui uno per disabili