

2012

CFP MANFREDINI DI ESTE

**PROVA TEORICA DI
MATEMATICA E MERCEOLOGIA**

(CALCOLO CALORICO E COSTO DEL PIATTO CON TRADUZIONE
RICETTA DALL'INGLESE ALL'ITALIANO)

**[CONCORSO NAZIONALE DELLA
RISTORAZIONE]**

ANTIPASTO: Insalata di Gallina Padovana con uvetta, pinoli e olio extravergine d'oliva di Arquà Petrarca.

PREPARAZIONE	15 minuti
COTTURA	90 minuti
DIFFICOLTÀ	media

INGREDIENTI per 6 persone

1 Gallina Padovana
1 cipolla
1 carota
2 coste di sedano
2 foglie di alloro
200 g di insalatine
50 g dei pinoli
50 g di uvetta
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
succo di limone
sale

Della ricetta su descritta calcolare:

- il valore calorico espresso in kcal e in kjoule, relativo ad una porzione di antipasto;
- il quantitativo in grammi di glucidi, lipidi e protidi e le relative percentuali, riferite ad una porzione di antipasto;
- il costo del piatto, facendo stretto riferimento agli allegati consegnati (tabella di calcolo con relativi indicatori, estratto di fatture e tabelle nutrizionali).

Nel calcolo del costo del piatto considerate gli importi indicati nelle fatture senza valutare l'incremento del prezzo dovuto all'IVA. Per ogni alimento valutate il prezzo al kg assegnato senza determinare il costo effettivo relativo all'effettiva resa, quella cioè, conseguente al calo di peso dovuto alla percentuale di scarti che si ha in fase di preparazione.

ALLEGATO 1

ESTRATTO DI FATTURA SEMPLIFICATO

DESCRIZIONE	UM	QUANTITÀ	PREZZO UNITARIO	IMPONIBILE	IVA %
Gallina	KG	19,30	€ 10,50	€ 202,65	10
cipolla	KG	10	€ 0,80	€ 8,00	4
carota	KG	10	€ 0,75	€ 7,50	4
coste di sedano	KG	5,65	€ 1,20	€ 6,78	4
foglie di alloro	tr.	trascurabile	trascurabile	trascurabile	trascurabile
insalatine	KG	3,10	€ 1,50	€ 4,65	4
pinoli	KG	1	€ 51,00	€ 51,00	4
uvetta	KG	1	€ 3,93	€ 3,93	4
olio extravergine d'oliva	L	8	€ 11,00	€ 88,00	4
succo di limone	tr.	trascurabile	trascurabile	trascurabile	trascurabile
sale	tr.	trascurabile	trascurabile	trascurabile	trascurabile

CONTRIBUZIONE A SECONDA DELLA PORTATA

QUOTA FISSA SPESE GENERALI	CONTRIBUZIONE
antipasti	€ 1,30
primi piatti	€ 2,10
secondi piatti	€ 2,60
contorni	€ 1,00
desserts	€ 1,30

Alcune associazioni di categoria, tra cui la FIC (Federazione Italiana Cuochi) hanno quantificato il **costo medio della manodopera in 0.2065 € al minuto**, attribuite quindi ad ogni porzione il valore medio della manodopera necessaria.