

Settore: TURISTICO/ALBERGHIERO



1. Prova del cuoco

Gli allievi divisi in squadre dovranno realizzare un piatto utilizzando un paniere di prodotti uguale per tutte le squadre.



7° Edizione 4-8 Maggio 2015
Arese
Settore turistico - alberghiero

"PROVA DEL CUOCO"

Gruppo _____

Portate presentate _____

	1	2	3	4	5
Estetica	<input type="checkbox"/>				
Presentazione	<input type="checkbox"/>				
Gusto	<input type="checkbox"/>				
Mise en place	<input type="checkbox"/>				
					1 2
Rispetto delle attrezzature				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rispetto delle norme igienico sanitarie				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Punteggio _____ /24

2. Sapori in movimento attraverso il pianeta

In questa edizione del Concorso Nazionale dei Capolavori del Settore Turistico-Alberghiero si è voluto dar voce alla capacità dei ragazzi di confrontarsi con ingredienti e piatti di esteri, mettendo così in moto un meccanismo di ricerca di ingredienti nuovi, talvolta non conosciuti, accostamenti di sapori diversi e tecniche di cottura.



7° Edizione 4-8 Maggio
 2015
 Arese
 Settore turistico -
 alberghiero

"SAPORI IN MOVIMENTO... ATTRAVERSO IL PIANETA"

Allievo _____

Piatto presentato _____

	1	2	3	4	5	6	7	8
Estetica	<input type="checkbox"/>							
Presentazione	<input type="checkbox"/>							
Gusto	<input type="checkbox"/>							
Mise en place	<input type="checkbox"/>							
Rispetto delle attrezzature					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rispetto delle norme igienico sanitarie					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 2 3 4
 Punteggio _____



3. Prova merceologica ed enogastronomica

Questionario sulle conoscenze professionali del settore, analisi della prova svolta e descrizione del vino abbinato scelto per il proprio piatto.

PROVA MERCEOLOGICA – SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

DATA..... NOME.....

1. Lo chef Saucier è lo chef di partita con le mansioni più delicate; difatti i suoi compiti sono:
 - preparare tutto ciò che riguarda la cucina fredda, gestire le celle frigorifere e sezionare e preparare le carni ed i pesci.
 - confezionare tutte le salse, salvo quelle fredde, le carni (in umido, saltate, brasate, affogate e bollite) comprese le piccole guarnizioni d'accompagnamento, come pure tutti i pesci con salsa.
 - preparare le carni, dalle carni alla griglia a quelle arrosto, inoltre è addetto al taglio delle patate e delle verdure destinate alla frittura.

2. Lo chef Garde Manger si occupa:
 - di preparare piatti quali: le paste, i risi, le torte salate, i soufflé salati.
 - di preparare tutti i tipi di dolci, tutti i tipi di torte, piccole e grosse pièce di pasticceria, gelati, sorbetti, bombe, crème caramel, pudding, petit fours e pasticceria mignon.
 - di preparare tutto ciò che riguarda “cucina fredda”: gelatine, salse fredde, buffet freddi, antipasti freddi; inoltre gestisce le celle frigorifere e la sezionatura delle carni e dei pesci da distribuire poi alle varie partite.

3. I compiti del Commis di cucina sono:
 - preparare e cucinare le creme, i potage e i consommé.
 - aiutare lo chef di partita in tutte le sue funzioni.
 - Coordinare una partita di cucina.

Igiene in cucina e prevenzione nel posto di lavoro

4. L'utilizzo della divisa è composta da:
 - cappello, giacca, pantaloni, scarpe, torcione.
 - giacca, scarpe, pantaloni, cappello (facoltativo), grembiule, torcione.
 - scarpe, fazzoletto da collo, scarpe, giacca, cappello, grembiule, torcione.

5. Le basse temperature: sotto i 10°C:
 - riducono la velocità di riproduzione dei microrganismi e li uccidono.
 - riducono la velocità di moltiplicazione dei microrganismi; più bassa è la temperatura, maggiore è la possibilità di distruzione, a condizione che sia mantenuta per almeno 10-15 minuti.
 - Riducono la velocità di riproduzione dei microrganismi e le loro funzioni vitali.

6. La temperatura ottimale per la conservazione di carni fresche è:
- da +2°C a +6°C.
 - da 0 a +2°C.
 - da +2°C a +4°C.
7. La procedura corretta per la pulizia dell'affettatrice è la seguente:
- togliere corrente, smontare, detergere, sanificare, asciugare, rimontare.
 - smontare, sanificare, asciugare, rimontare.
 - far girare la lama lentamente e, con un panno umido, pulirla.
8. Se una padella per friggere prende fuoco:
- spegnere subito il fornello, e buttare nell'immediato acqua fino a quando la fiamma sarà spenta.
 - muovere la padella e soffiare con tutto il fiato possibile per spegnerlo nel più breve tempo possibile.
 - dopo aver spento il fornello, coprire la padella con un coperchio e con un'altra pentola.
9. Nel caso di ferite ed emorragie:
- applicare un pezzo di tessuto (garza, ecc.) sulla ferita per fermare il sanguinamento e chiamare i soccorsi, nel caso la ferita fosse profonda.
 - correre subito a cercare aiuto lasciando la persona sola, dopo aver disinfettato con alcool e applicato un cerotto.
 - mettere subito la parte interessata sotto acqua corrente fino all'arrivo dei soccorsi.

La cottura degli alimenti

10. Nella cottura per concentrazione:
- l'inizio della cottura è a freddo, permette uno scambio di sostanze nutritive e di sapore dall'alimento al liquido di cottura e viceversa.
 - l'inizio della cottura è a temperatura elevata: permette di conservare negli alimenti la maggior parte delle sostanze nutritive.
 - l'inizio della cottura avviene per rosolatura dell'alimento poi si passa a un'aggiunta di liquidi e quindi prosegue per espansione
11. Il termine "saltare" significa:
- cuocere un alimento scoperto, generalmente a fuoco vivo, in una piccola quantità di grasso.
 - cuocere un alimento interamente immerso in un corpo grasso portato ad alte temperature.
 - cuocere un alimento per immersione in un liquido (acqua, fondo, fumetto, latte).

12. Le temperature di cottura di carni rosse alla griglia sono:
- molto al sangue 35-40°; al sangue 60-65°; cottura giusta 50-55°; ben cotto 70-80°.
 - molto al sangue 50-55°; al sangue 35-40°; cottura giusta 60-65°; ben cotto 70-80°.
 - molto al sangue 35-40°; al sangue 50-55°; cottura giusta 60-65°; ben cotto 70-80°.

I fondi di cucina e le salse di base

13. Gli elementi principali utilizzati per la realizzazione di un fondo sono:
- elementi aromatici; elementi di base o nutritivi; elemento liquido.
 - elementi di base o nutritivi; elementi alcolici; elementi saporiti.
 - elementi aromatici; elementi di base o nutritivi; elementi alcolici.
14. Il fumetto di pesce:
- è ottenuto tostando il carapace dei crostacei.
 - è ottenuto dalle lisce e parature di pesce.
 - è ottenuto facendo bollire per un paio di ore gli scarti dei molluschi.
15. I fondi si possono classificare in:
- fondi bruni, fondi di pesce, fondi di pollo, fondi bianchi.
 - fondi bruni, fondi bianchi, fondo bruno di vitello, fondo bianco comune.
 - fondi bruni, fondi bianchi.
16. Per ottenere un'ottima salsa maionese è importante:
- che gli ingredienti siano ben freddi.
 - aggiungere l'olio dolcemente, soprattutto all'inizio.
 - sbattere la salsa il meno possibile per evitare che smonti.
17. Le salse madri bianche sono:
- 5: vellutata di vitello, vellutata di pollo, vellutata di pesce, salsa besciamella, salsa pomodoro.
 - 4: salsa besciamella, salsa pomodoro, fondo bruno, fumetto di pesce.
 - 4: salsa besciamella, vellutata di pesce, vellutata di pollo, vellutata di vitello.
18. La salsa spagnola viene preparata:
- con crostacei, utilizzata per insaporire alcune preparazioni a base di pesce.
 - mescolando la salsa pomodoro con peperoni, olive nere e capperi.
 - partendo da un fondo bruno di vitello con l'aggiunta di un roux bruno.

Le uova

19. Con il termine uova intendiamo:
- solo esclusivamente quelle di gallina.
 - tutte quelle prodotte da animali allevati in cattività.
 - tutte quelle prodotte da animali allevati in cattività con esclusione di quelle di struzzo.
20. Le uova sono composte quantitativamente da tre parti principale:
- il guscio 10%; l'albume 30%; il tuorlo 60%.
 - il guscio 30%; l'albume 60%; il tuorlo 30%.
 - il guscio 10%; l'albume 60%; il tuorlo 30%.
21. Per verificare se un uovo è fresco si può immergere in acqua, ed è fresco quando:
- cade sul fondo.
 - rimane sospeso.
 - galleggia.

La carne

22. Con il termine “carne” si indica:
- tutti i tessuti presenti nell'animale, anche quelli non destinati all'alimentazione.
 - il tessuto muscolare degli animali macellati destinato all'alimentazione umana.
 - solamente quella di manzo e vitello.
23. Con il termine frollatura intendiamo:
- un periodo di tempo necessario alla carne per divenire più morbida, gustosa e saporita.
 - un periodo di tempo in cui la carne diventa meno pregiata e meno gustosa.
 - un periodo di tempo in cui il macellaio può vendere la carne al dettaglio.
24. La bardatura nella selvaggina da piuma è un'operazione che serve a:
- mantenere morbido il petto dell'animale durante la cottura.
 - distaccare le ossa dalla parte della carne potendo poi cucinarla.
 - mantenere unita la carne in cottura.

Il pesce

25. Per verificare se un pesce è fresco:
- deve avere le squame non aderenti, facilmente staccabili, sollevate, mancanti.
 - la pelle deve avere colori vivi, cangianti, brillante, tesa, umida e unita.
 - deve avere un odore acre, forte e di ammoniac.

26. I molluschi si dividono in tre gruppi fondamentali:
- cefalopodi, bivalvi e calamari.
 - cefalopodi, di mare e gasteropodi.
 - cefalopodi, gasteropodi, bivalvi.
27. Per sapere se un crostaceo è morto da diverse ore:
- bisogna prestare attenzione che non presenti strisce o macchie nere sulla testa o sulle zampe.
 - bisogna immergerli in acqua per diversi minuti e controllare se vengono a galla.
 - bisogna controllare che le squame non si staccino dal corpo.

Il riso

28. Il riso si divide in:
- comune, fino, semifino, superfino.
 - comune, super, extra, super extra.
 - italiano, europeo, asiatico.
29. Nella ricetta del riso all'inglese:
- la fase della mantecatura viene fatta alla fine con burro e formaggio.
 - il riso una volta cotto in acqua bollente salata, viene scolato e servito con fiocchi di burro a parte o olio.
 - alla fine si aggiunge zucchero e rossi d'uovo per legare il tutto.
30. Il riso basmati:
- ha chicco di media lunghezza, tondeggiante e di aspetto perlato.
 - ha chicco grande, lungo e affusolato, con aspetto cristallino e resistente alla cottura.
 - ha chicco affusolato e traslucido che si allunga durante la cottura; è ottimo per cotture al vapore.

Il latte e i suoi derivati

31. Il latte fresco pastorizzato è un latte che:
- viene sottoposto ad un trattamento termico (75-85°C) per pochi secondi.
 - non viene sottoposto a trattamento termico, ma solo di refrigerazione.
 - viene sottoposto ad un trattamento termico (+130°C) per pochi secondi.

32. I formaggi molli:
- sono caratterizzati da una cagliata che subisce un drenaggio limitato del siero e da operazioni di caseificazione che si svolgono tra i 30°C e i 40°C.
 - sono caratterizzati dalla crescita di muffe nella pasta, volutamente messe nel latte o nella cagliata durante il processo di fabbricazione.
 - sono ottenuti da cagliate sia crude sia cotte. La pasta è asciutta e la crosta è secca.
33. Con il termine latte si intende normalmente:
- latte di capra
 - latte vaccino
 - entrambi le risposte

La pasticceria di base

34. Gli ingredienti della pâte à choux sono:
- burro, uova, farina, zucchero.
 - latte, tuorli, farina, zucchero, aromi.
 - acqua (latte), burro, sale, farina, uovo.
35. Il panetto nella pasta sfoglia è:
- il composto di acqua e farina.
 - la parte grassa della preparazione.
 - il risultato ottenuto dopo unito uova, burro, zucchero e farina.



Figura 1: Andrea Bortot
(CFP di Arese)
1° classificato Concorso Nazionale
Settore Turistico/Alberghiero
edizione 2015.



Figura 2: Emanuela De Angelis
(CFP di Castelnuovo Don Bosco)
2° classificato Concorso Nazionale
Settore Turistico/Alberghiero
edizione 2015.



Figura 3: Nilo Boato
(CFP di Este)
3° classificato Concorso Nazionale
Settore Turistico/Alberghiero
edizione 2015.