



**Concorso pubblico per soli esami per la copertura n. 1 posto di “Collaboratore Tecnico Capo Cuoco” a tempo pieno e indeterminato - Categoria giuridica B3**

**PRIMA SESSIONE – TRACCIA N. 2**

- Il concorrente prelevi il materiale occorrente alla realizzazione delle proprie ricette, dirigendosi autonomamente nelle aree apposite (frigo, scaffali, ecc.);
- Mentre preleva la merce occorrente, provveda ad un accurato controllo sullo stato di conservazione delle stesse;
- Individui autonomamente le attrezzature e gli utensili utili alla realizzazione della propria ricetta, proceda con l'esecuzione, ponendo attenzione sia al rispetto delle regole igieniche sia a quelle sulla sicurezza;
- Terminata l'esecuzione, proceda alla fase di riordino e pulizia e sanificazione degli spazi, utilizzando i prodotti adeguati e nel giusto dosaggio.

**RICETTA: Bocconcini di tacchino agli agrumi destinato alla refezione della Scuola Primaria – Preparazione di n. 1 porzione**

PROVA NON SORTEGGIATA