



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. 3

- 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: Merluzzo gratinato al forno destinato alla refezione della Scuola dell'Infanzia – Preparazione di n. 1 porzione

PROVA SORTEGGIATA