

PROVA 1

1. Descriva nel dettaglio la procedura per la preparazione di un comune sugo al pomodoro (ingredienti, modalità di cottura, tempo di preparazione ecc)

2. Preparazione Pesce

Effettuare tutte le procedure per la preparazione di n.2 sogliole arrosto

(scelta degli ingredienti, pulizia, spiegare a voce tutti i vari passaggi e cucinare)

3. Effettuare il taglio sicuro del sedano da mangiare a crudo.

PROVA 2

1. Descriva nel dettaglio la procedura per la preparazione di un comune brodo vegetale (ingredienti, modalità di cottura, tempo di preparazione ecc)

2. Preparazione Polpette

Effettuare tutte le procedure per l'elaborazione di n.4 polpette di ceci di circa 50gr ciascuna
(scelta degli ingredienti, spiegare a voce tutti i vari passaggi e cucinare)

3. Effettuare il taglio sicuro di un finocchio da mangiare a crudo.

PROVA 3

1. Descriva nel dettaglio la procedura per la preparazione di una semplice frittata con verdura per 3 bambini.

(scelta degli ingredienti, spiegare a voce tutti i vari passaggi di preparazione)

2. Preparazione Salsa

Effettuare tutte le procedure per l'elaborazione di una salsa tipo besciamella di circa 200ml

(scelta degli ingredienti, modalità di cottura, spiegare a voce tutti i vari passaggi e preparare)

3. Effettuare il taglio sicuro di una carota da mangiare a crudo.

PROVA 4

1. Descriva nel dettaglio la procedura per la preparazione di una passato di verdure con minestrina all'interno (ingredienti, modalità di cottura, tempo di preparazione ecc)

2. Preparazione Alici Arrosto

Effettuare tutte le procedure per l'elaborazione del pesce per 3 bambini circa 50gr a testa
(scelta degli ingrediente, pulizia, spiegare a voce tutti i vari passaggi e preparare)

3. Effettuare il taglio sicuro di una mela da mangiare a crudo.

PROVA 5

1. Descriva nel dettaglio la procedura, scelta degli ingredienti per la preparazione di una classica ciambella per la merenda dei bambini

2. Preparazione

Effettuare tutte le procedure per l'elaborazione di 3 uova sode con la salsa verde

(scelta degli ingredienti, modalità di cottura, spiegare a voce tutti i vari passaggi e preparare)

3. Effettuare il taglio sicuro di una carota da mangiare a crudo.