

PRÜFUNGSPROGRAMM

Facharbeiterin/ Facharbeiter -Köchin/Koch

Praktische Prüfung

1. Durchführung einer manuellen Fertigkeit
2. Zubereitung eines Gerichtes für 4 Personen, wobei ernährungsphysiologische und hygienische Richtlinien sowie Organisationsabläufe berücksichtigt und begründet werden müssen.

Ablauf:

- a. Vorbereitung des Arbeitsplatzes, mise en place des Gerichts
- b. Kochen und Fertigstellen des Gerichts vor der Kommission
- c. Präsentation und Verkostung
- d. Reinigung des Arbeitsplatzes

Mündliche Prüfung

- Warenkenntnisse
- Grundlagen der Ernährungslehre besonders im Hinblick auf Jugendliche
- Hygiene – HACCP Richtlinien
- Arbeitssicherheit
- Sicherheitskennzeichnung am Arbeitsplatz
- Erste Hilfe – Verhalten bei Unfällen
- Organe der Autonomen Provinz Bozen

PROGRAMMA D'ESAME:

operaia specializzata / operaio specializzato - cuoca/cuoco

prova pratica

1. Svolgimento della prova manuale
2. Preparazione di una pietanza per 4 persone, rispettando e motivando criteri nutrizionali, igienici nonché l' organizzazione.

Svolgimento:

- a. preparazione del posto di lavoro, mise en place della pietanza
- b. finitura del piatto davanti alla commissione
- c. presentazione e degustazione
- d. pulizia del posto di lavoro

prova orale

- merceologia (conoscenza dei prodotti)
- conoscenze di base sulla nutrizione in particolare per quanto riguarda quella dei giovani
- igiene – criteri HACCP
- sicurezza sul lavoro
- segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- pronto soccorso – norme di comportamento in caso di infortunio
- gli organi della Provincia Autonoma di Bolzano