



Auswahlverfahren / Mobilität zwischen Körperschaften zur unbefristeten Einstellung von 4 Facharbeiterinnen / Facharbeiterin (Köchinnen/Köche) - IV. Funktionsebene an berufsbildenden Schulen des Landes

Reclutamento / Mobilità tra gli enti per l'assunzione a tempo indeterminato di 4 operaie specializzate / operai specializzati (cuoche/cuochi) – IV qualifica funzionale per le scuole professionali della provincia

**Praktische Prüfung – Prova pratica
B**

Zubereitung eines Gerichtes für 4 Personen, wobei ernährungsphysiologische und hygienische Richtlinien sowie Organisationsabläufe berücksichtigt und begründet werden müssen.

Preparazione di una pietanza per 4 persone, rispettando e motivando criteri nutrizionali, igienici nonché l'organizzazione.

Ablauf:

- Vorbereitung des Arbeitsplatzes, mise en place des Gerichts
- Kochen und Fertigstellen des Gerichts vor der Kommission
- Präsentation und Verkostung
- Reinigung des Arbeitsplatzes

Svolgimento:

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

Arbeitszeit: 2,5 Stunden ab Einführung

Das Kürgericht muss im Beisein der Kommission und während der Arbeitszeit geschehen.

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Durata prova di lavoro: 2,5 ore dall'avvio

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Aus dem Warenkorb	Palatschinken nach freier Wahl mit Füllung (Zutaten aus dem Warenkorb)
Dal paniere	Omelette a scelta (ingredienti dal paniere)

Kürgericht	Zerlegen eines Huhnes in Brust, Keule, Flügel, Karkasse unter Einhaltung hygienischer und fachlicher Aspekte.
Prova manuale	sporzionatura di un pollo in petto, cosce, ali e carcassa nel rispetto delle norme igieniche e professionali.



Auswahlverfahren / Mobilität zwischen Körperschaften zur unbefristeten Einstellung von 4 Facharbeiterinnen / Facharbeiterin (Köchinnen/Köche) - IV. Funktionsebene an berufsbildenden Schulen des Landes

Reclutamento / Mobilità tra gli enti per l'assunzione a tempo indeterminato di 4 operaie specializzate / operai specializzati (cuoche/cuochi) – IV qualifica funzionale per le scuole professionali della provincia

Praktische Prüfung – Prova pratica
C

Zubereitung eines Gerichtes für 4 Personen, wobei ernährungsphysiologische und hygienische Richtlinien sowie Organisationsabläufe berücksichtigt und begründet werden müssen.

Preparazione di una pietanza per 4 persone, rispettando e motivando criteri nutrizionali, igienici nonché l'organizzazione.

Ablauf:

- Vorbereitung des Arbeitsplatzes, mise en place des Gerichts
- Kochen und Fertigstellen des Gerichts vor der Kommission
- Präsentation und Verkostung
- Reinigung des Arbeitsplatzes

Svolgimento:

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

Arbeitszeit: 2,5 Stunden ab Einführung

Das Kürgericht muss im Beisein der Kommission und während der Arbeitszeit geschehen.

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Durata prova di lavoro: 2,5 ore dall'avvio

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Aus dem Warenkorb	Risotto nach freier Wahl (Zutaten aus dem Warenkorb)
Dal paniere	Risotto a scelta (ingredienti dal paniere)

Kürgericht	Zerlegen eines Huhnes in Brust, Keule, Flügel, Karkasse unter Einhaltung hygienischer und fachlicher Aspekte.
Prova manuale	sporzionatura di un pollo in petto, cosce, ali e carcassa nel rispetto delle norme igieniche e professionali.