

# **CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

## **Ambito Disciplinare 20**

### **Programma d'esame**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

**CLASSE 51/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E DI BAR**

**CLASSE 52/C - TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA**

### **Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

## **Programma d'esame**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

Programmi d'esame non disponibili per l'ambito disciplinare considerato

**Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**  
**Classe di concorso**  
**50/C - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina**  
**Vecchia denominazione: - Classe VIII - Esercitazioni di cucina (LIV/C)**

**Concorso ordinario 1990**

Prova scritta

Il candidato svolga, a scelta, uno dei seguenti temi:

- 1) Il consumo di prodotti congelati e surgelati si va diffondendo sempre di più nella ristorazione. Il candidato, illustre le differenze fra i prodotti surgelati e i prodotti congelati, si soffermi sulle tecniche di scongelamento e descriva una ricetta che contempli l'uso di vegetali surgelati.
  
- 2) Il candidato si soffermi sull'importanza di una completa organizzazione del personale e dei mezzi della cucina in relazione alla dimensione del settore e dell'azienda alberghiera.

Durata massima della prova. ore otto.

È consentito soltanto l'uso del vocabolario italiano.

È fatto divieto di svolgere più di un solo tema, pena l'annullamento della prova.