

**PROVA TEORICA DI CUCINA**

Allievo .....

Data

Classe

Punti

Voto

1) Il **fondo bianco** comune è preparato con acqua e con *elementi nutritivi* cioè: .....  
..... e con *elementi aromatici* cioè :  
verdure ..... ,  
spezie ..... ,  
erbe aromatiche .....

2) Una dadolata di sedano, carota e cipolla di circa mezzo cm si dice .....

3) Come viene denominato il taglio in **piccoli dadi** di circa 2mm di lato? .....

4) Un taglio a **bastoncini** di circa 2 mm di spessore è detto .....

5) Elenca almeno 5 norme, del regolamento per l'utilizzo dei laboratori, per un corretto uso delle attrezzature

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

6) Come viene chiamato il copricapo dei cuochi (cappello) ? .....

7) Scrivi accanto alle varie mansioni riportate la figura professionale corrispondente scegliendola fra quelle riportate sotto :

- prepara i pasti del personale ⇨ .....
- prepara fondi e salse ⇨ .....
- prepara le minestre ⇨ .....
- aiuta il proprio capo partita ⇨ .....
- prepara i desserts ⇨ .....
- affianca e sostituisce lo chef ⇨ .....
- sostituisce gli chefs assenti ⇨ .....
- prepara arrostiti e grigliate ⇨ .....
- prepara i primi piatti in genere ⇨ .....
- responsabile del settore freddo ⇨ .....

8) Perché è molto importante imparare a gestire correttamente le temperature lasciando per il minor tempo possibile gli alimenti a temperatura ambiente?

.....  
.....  
.....

9) Da cosa può dipendere, secondo lo studio che abbiamo fatto, il numero dei cuochi che compongono la brigata di cucina? .....

.....  
.....

10) Rispondi vero o falso alle seguenti domande:

La julienne è un taglio a cubetti di 2-3 mm di lato circa	V	F
La mirepoix è un taglio a cubetti di 2-3 cm di lato circa	V	F
La chiffonade è un taglio a fette di 2 mm di spessore circa	V	F
La brunoise è un taglio a cubetti di 2 mm di lato circa	V	F
L'impasto duchessa viene ammorbidito con l'aggiunta di fondo bianco	V	F

11) Descrivi il colore dei taglieri sapendo che per ogni colore corrisponde un determinato tipo di uso.

.....  
.....  
.....  
.....

12) L'impasto duchessa si prepara con patate ..... Queste vengono passate al

..... e vi si aggiungono ❶ ..... ❷ ..... ❸ .....  
(sale, pepe, noce moscata)

13) Cosa si intende per mise en place di cucina? .....

.....  
.....

14) Elenca le mise en place che conosci. ❶ .....

❷ ..... ❸ .....

15) Quali sono le principali tipologie di rischio di infortunio nel settore ristorativo?

.....

16) Per preparare le patate Parmentier bisogna sbucciarle e tagliarle ..... di circa

..... cm di lato. Quindi le patate vanno ..... in acqua bollente e salata  
e poi arrostite in forno con .....

.....