

Traccia n. 1 (estratta)

*Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: RISOTTO + SCALOPPINE CONTORNATE. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l'indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature."*

Traccia n. 2 (estratta)

*"Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: PASTICCIO DI CARNE + FRITTATA DI VERDURA. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l'indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature."*

Traccia n. 3 (non estratta)

*"Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: BRASATO + MINESTRA + CONTORNO. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l'indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature."*

Traccia n. 4 (estratta)

*"Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: PASTA + SPEZZATINO + PATATE. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l'indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature."*

Traccia n. 5 (non estratta)

*"Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: PIATTO VEGETARIANO (no glutine) + PASTA VEGETARIANA. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l'indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature."*

Traccia n. 6 (non estratta)

*“Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: POLLO + CANNELLONI + CONTORNO. Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l’indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature.”*

Traccia n. 7 (non estratta)

*“Con gli ingredienti e le attrezzature messe a disposizione, al candidato viene chiesto di preparare il seguente menu per 5 studenti universitari: PESCE + RISOTTO + CONTORNI (almeno 2). Alla conclusione della prova il candidato dovrà descrivere sinteticamente le ricette con l’indicazione delle materie prime utilizzate e relative grammature.”*