

La responsabilità disciplinare del pubblico dipendente.

Per fare conservazione su quali fattori devo agire modificandoli:

- a) Quantità, tempo, luce.
- b) Confezionamento, dimensioni, sigillatura.
- c) Acqua, ossigeno, temperatura.
- d) Nessuna delle precedenti.

Elenchi almeno 3 formaggi naturalmente privi di lattosio oltre a Grana padano e Parmigiano Reggiano.

Per cuocere l'uovo sodo in modo perfetto, quanti minuti occorrono?

La comunità' europea, al fine di garantire al consumatori una più adeguata informazione sull'etichettatura degli alimenti, ha emanato il regolamento UE 1169/2011. La norma comunitaria, inoltre fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. Quanti e quali sono?

Il procedimento disciplinare.

Diritti e doveri del pubblico dipendente.

Uno degli studenti è allergico al fruttosio, cosa puoi preparargli da mangiare?

L'autorizzazione allo svolgimento di incarichi extra ufficio.

Il sistema di tracciabilità dei prodotti alimentari è sempre obbligatorio? Anche per i prodotti secchi come pasta, riso?

Quando si aggiunge il sale per cucinare la pasta? Perché?

Le varie parti dell'animale quando arriva in macelleria, sono divise in quattro quarti: anteriore destro e sinistro, posteriore destro e sinistro. In alcune città però è messo in commercio anche il "quinto quarto". Cosa si indica con questo termine?

Cos'è e come si prepara un fondo bruno.

Che differenza c'è tra allergia e intolleranza? Nel caso di uno studente allergico alle proteine alfa del latte quale formaggio puoi utilizzare?

A quali mansioni deve essere adibito il lavoratore?

Quali sono i cereali naturalmente privi di glutine? Può nominarne almeno altri 2 oltre a riso e mais?

Cosa vuol dire tagliare le verdure "alla *brunoise*"?

Nel bovino, lo scamone che parte è....? Per cosa lo utilizzi?

Potendo sciogliere, quale olio utilizzerebbe per friggere e perché?

E' possibile cuocere il tonno fresco a bassa temperatura?

Il principio dell'esclusività della prestazione dei pubblici dipendenti

Quali di queste preparazioni presentano rischio botulino e perché?

Carciofini sott'olio,
cipolline sott'aceto,
crema alla nocciola
confettura di frutta
tonno sott'olio
olive verdi in salamoia
olive nere in acqua.

Gli alimenti cotti da consumare caldi, a che temperatura devono essere mantenuti e perché?

La pastorizzazione ha azione batteriostatica o battericida? E la sterilizzazione?