



AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER ESAMI FINALIZZATA ALL'ASSUNZIONE DI UN ADDETTO A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI CUOCO (2° LIVELLO) CCNL PUBBLICI ESERCIZI, DA INSERIRE NELL'AREA CAFFETTERIA, HOTEL E RISTORANTE.

Tracce predisposte per la prova pratica del giorno 29 settembre 2025

PROVA PRATICA 1

Il candidato elabori un primo piatto partendo dalle materie prime contenute nel seguente paniere, senza necessariamente utilizzarle tutte, ricorrendo eventualmente ad alcune materie prime accessorie, che dovrà richiedere prima dell'inizio della prova stessa.

CONTENUTO PANIERE:

- Pasta
- Riso
- Un taglio di lonza
- Un taglio di noce/scamone
- Lardo
- Salsiccia
- Bleu d'Aoste
- Fontina
- Verdure di stagione
- Patate
- Cipolla
- Carota
- Sedano

MATERIE PRIME ACCESSORIE (elenco non esaustivo e secondo la disponibilità della cucina):

- Farina
- Uova
- Latte
- Panna
- Burro e olio
- Sale e pepe
- Spezie e aromi
- Pomodori pelati in scatola
- Vino

Tempo per la preparazione: 40 minuti;

Tempo per il riassetto: 20 minuti;



PROVA PRATICA 2 (traccia estratta)

Il candidato elabori un antipasto partendo dalle materie prime contenute nel seguente paniere, senza necessariamente utilizzarle tutte, ricorrendo eventualmente ad alcune materie prime accessorie, che dovrà richiedere prima dell'inizio della prova stessa.

CONTENUTO PANIERE:

- Pasta
- Riso
- Un taglio di lonza
- Un taglio di noce/scamone
- Lardo
- Salsiccia
- Bleu d'Aoste
- Fontina
- Verdure di stagione
- Patate
- Cipolla
- Carota
- Sedano

MATERIE PRIME ACCESSORIE (elenco non esaustivo e secondo la disponibilità della cucina):

- Farina
- Uova
- Latte
- Panna
- Burro e olio
- Sale e pepe
- Spezie e aromi
- Pomodori pelati in scatola
- Vino

Tempo per la preparazione: 40 minuti;

Tempo per il riassetto: 20 minuti;



PROVA PRATICA 3

Il candidato elabori un secondo piatto partendo dalle materie prime contenute nel seguente paniere, senza necessariamente utilizzarle tutte, ricorrendo eventualmente ad alcune materie prime accessorie, che dovrà richiedere prima dell'inizio della prova stessa.

CONTENUTO PANIERE:

- Pasta
- Riso
- Un taglio di lonza
- Un taglio di noce/scamone
- Lardo
- Salsiccia
- Bleu d'Aoste
- Fontina
- Verdure di stagione
- Patate
- Cipolla
- Carota
- Sedano

• **MATERIE PRIME ACCESSORIE (elenco non esaustivo e secondo la disponibilità della cucina):**

- Farina
- Uova
- Latte
- Panna
- Burro e olio
- Sale e pepe
- Spezie e aromi
- Pomodori pelati in scatola
- Vino

Tempo per la preparazione: 40 minuti;

Tempo per il riassetto: 20 minuti;