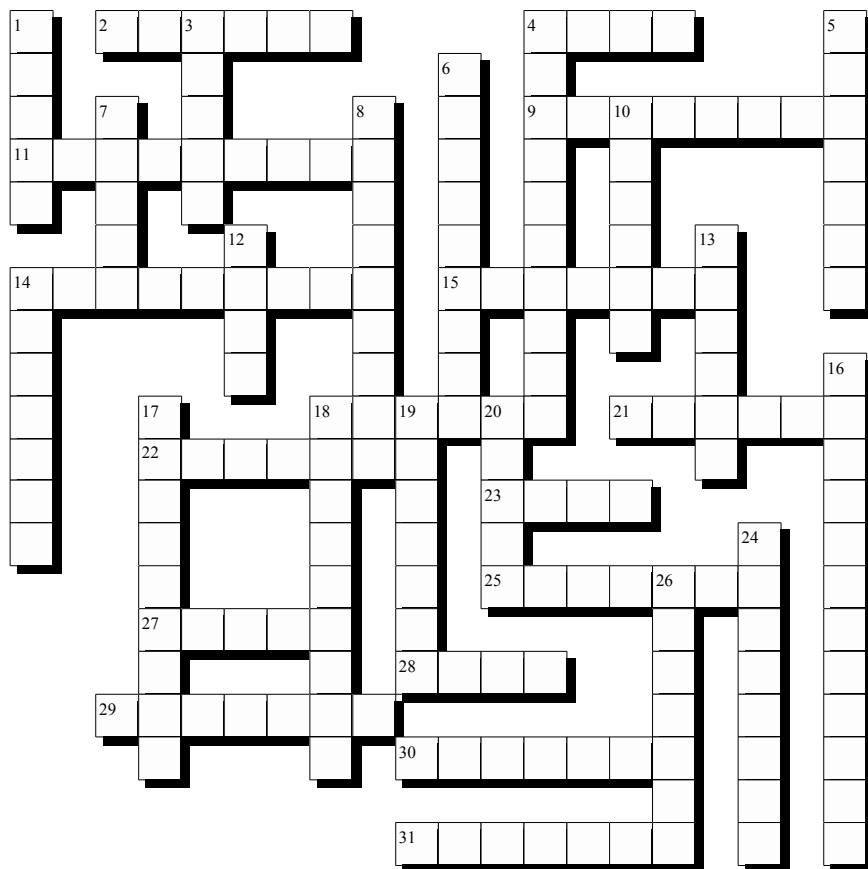


Brigata di cucina norme igieniche e attrezzatura



1) Cruciverba

punti 48

Orizzontali

2. deve essere sempre pulita quando si inizia a lavorare e non va usata in ambienti diversi da quello di lavoro 4. non devono essere usate per assaggiare i cibi 9. sostituisce i vari capi partita nel giorno di riposo (fr.) 11. deve essere sempre presente sopra i bidoni dell'immondizia 14. non devono essere indossati quando si lavora in cucina, sia per motivi igienici che di sicurezza 15. tipo di contaminazione che si ha quando l'alimento viene in contatto accidentalmente con principi tossici 18. è sempre vietato in cucina 21. quelli di pentolame e utensileria devono essere mantenuti lontani dalle fonti di calore 22. è il colore di fondo dei segnali di prescrizione 23. si cosparge sui pavimenti in caso di caduta accidentale di liquidi 25. lato verso cui si deve sollevare un coperchio per evitare di scottarsi 27. se è fresca deve essere conservata alla temperatura di circa 2°C 28. se è caldo versarci dentro un liquido è azione poco raccomandabile... 29. non devono essere presenti negli imballi di frutta e verdura 30. devono essere tenuti corti o raccolti dentro la cuffia 31. collaboratore dello chef patissier che si occupa della preparazione di gelati e sorbetti (fr.)

Verticali

1. sistema di autocontrollo obbligatorio per tutti gli esercizi che somministrano o producono alimenti 3. quelli rotti non si gettano mai nella pattumiera 4. operazione in cui, con l'uso di un detergente, si rimuovono macchie e sporco visibile dalle superfici 5. una volta preparava tutte le minestre, zuppe, consommé (fr.) 6. il sapone usato per lavarsi le mani dovrebbe sempre essere di questo tipo 7. bisogna staccarla prima di smontare un'apparecchiatura elettrica 8. anticamente si occupava delle lavorazioni a base di zucchero e cioccolato (fr.) 10. devono essere mantenute pulite lavandole con uno spazzolino 12. regola universale che prevede che la merce entrata per prima in magazzino sia anche la prima ad essere cucinata 13. si cosparge sopra un corpo bollente, come segnale universale, per evitare che altri operatori si ustionino 14. nelle brigate grandi si occupa della preparazione delle carni (fr.) 16. operazione che permette di eliminare la maggior parte dei batteri dalle superfici dopo il lavaggio 17. quelli freschi si conservano ad una temperatura di 4-6°C 18. così devono essere gli acquisti delle derrate deperibili 19. devono esserlo gli asciugamani usati dopo essersi lavati le mani 20. è il colore dei segnali che indicano la posizione dei dispositivi antincendio 24. non devono mai essere lasciati dentro i lavandini 26. sostituisce lo chef quando è assente e prepara piatti in umido e salse (fr.)

2) Riordina i passaggi della procedura (metti i numeri)

punti 7

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| ___ Asciugare con carta | ___ Strofinare energicamente | ___ Applicare il detergente |
| ___ Lasciare agire il detergente | ___ Asportare lo sporco grossolano | |
| ___ Risciacquare con acqua pulita | ___ Sciacquare con acqua | |

V F

3) Lo chef Entremetier...

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| prepara piatti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| prepara uova, zuppe, minestre | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| se non è presente il pasticciere esegue preparazioni di pasticceria semplici | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| prepara i vegetali fritti, grigliati e arrostiti | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

punti 4

4) Completa il testo usando le parole in corsivo

punti 11

Durante le lavorazioni riponi i _____ in luoghi facilmente visibili; non metterli mai nella _____ del lavandino, in altri recipienti o sotto un _____. Negli spostamenti la _____ deve sempre essere rivolta verso il _____. Non _____ mai un coltello che sta per cadere. Non usare mai stracci _____ per afferrare oggetti _____. Per evitare _____ ai piedi, utilizza scarpe _____.

Puzze, canovaccio, pavimento, cesta, lama, vasca, umidi, sintetici, scottature, bollenti, punta, chiuse, coltelli, afferrare

5) Stabilisci le connessioni con senso logico

punti 10

Chef de Cuisine	Piatti freddi
Chef Garde-manger	Fritture, cotture alla griglia
Chef Rotisseur	Diete
Chef Patissier	Comande
Chef Communard	Ufficio
Chef Saucier	Operazioni preliminari
Chef de garde	Personale
Commis di cucina	Dolci, gelati
Chef Tecnologo	Salse, fondi, piatti in umido
Aboyeur	Orari insoliti

6) Risposte aperte

20 punti

Descrivi le principali caratteristiche dei seguenti materiali usati per costruire i recipienti di cottura.

Terracotta: _____

Rame: _____

Acciaio inox: _____

Alluminio: _____

Porcellana da forno: _____

Test n° _____: Brigata di cucina norme igieniche e attrezzatura