



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: nais05800r@istruzione.it - nais05800r@pec.istruzione.it

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

PROVA Terzo anno LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCINA

1) Indica gli ingredienti, le grammature e il procedimento per realizzare la salsa besciamella.

2) Indica gli ingredienti, le grammature e il procedimento per realizzare una ricetta con un prodotto tipico del tuo territorio.

3) Classifica le diverse imprese ristorative



FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



4) Indica gli ingredienti, le grammature e il procedimento per realizzare una ricetta con un prodotto di origine animale

5) Indica ingredienti, le grammature e il procedimento per la della ricetta della pasta frolla

6) Parla della brigata di cucina.

7) Indica le caratteristiche di un prodotto a marchio DOP



8) Indica le caratteristiche di un prodotto a marchio IGP

9) Indica il significato del metodo di cottura "Friggere"

10) Indica cosa significa l'acronimo HACCP

Il Capodipartimento



Istituto Statale Istruzione Superiore

“LUIGI DE’ MEDICI”

Via Zabatta, 19 - 80044 - OTTAVIANO (NA)

Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

E-mail: nais05800r@istruzione.it - nais05800r@pec.istruzione.it

Cod.Mecc. NAIS05800R - Cod. Fisc. 84007150638

I.P.S.E.O.A. – sede Centrale - Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

I.P.S.E.O.A. – sede Succ.le- Via Funari – Ottaviano (NA) – Tel. 0815294074 – 0813624604

I.P.S.E.O.A. – corso Serale – Via Zabatta 19 Ottaviano (NA) - Tel. 0815293222 - Fax 0815295420

Sede Aggregata – I.P.I.A. - Via C. Peano – Ottaviano (NA) – Tel. 0818278079

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/SETTORE CUCINA

- 1) Indica l'ordine esatto delle portate di un menu classico:
 - a- Antipasto freddo, risotto, primo piatto asciutto, pesce, carne, dessert
 - b- Antipasto caldo, antipasto freddo, primo piatto asciutto, carne e pesce
 - c- Antipasti, primi piatti, insalate, formaggi, carni, dessert
 - d- Antipasto magro, primo piatto brodoso, pesce, uova, dessert

- 2) **Con il servizio all'italiana:**
 - a- i cibi sono disposti in vassoi, pirofile, o zuppiera
 - b- i cibi sono disposti dallo chef nel piatto
 - c- il cliente si serve da solo direttamente dal vassoio
 - d- il cliente al bufeft si serve autonomamente con l'aiuto del cameriere

- 3) **La dieta ipocalorica è un regime alimentare:**
 - a- Ad alto contenuto calorico
 - b- Ad alto contenuto di proteine
 - c- A ridotto contenuto di fibre
 - d- A basso contenuto calorico

- 4) **Il glutine è un complesso proteico che si trova:**
 - a- Nei cereali
 - b- Negli arachidi
 - c- Nelle uova
 - d- Nel latte

- 5) **La divisa ha una funzione:**
 - a- Solo estetica
 - b- Solo di protezione
 - c- Solo igienica
 - d- Estetica, igienica e di protezione

- 6) I condimenti sono costituiti da:
 - a- Solo grassi animali
 - b- Da grassi animali, vegetali e aceti
 - c- Solo da grassi vegetali



FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



- d- Da olio e aceto
- 7) Pomodoro, guanciale e pecorino sono gli ingredienti di una buona:
- a- Amatriciana
 - b- Puttanesca
 - c- Arrabbiata
 - d- Carbonara
- 8) Che cos'è un entrecote:
- a- Un dessert alla crema
 - b- Un dessert a cioccolato
 - c- Una lombata disossata
 - d- Uno sformato di patate
- 9) Tra i materiali utilizzati per fare le pentole, qual è quello con la più la più alta conduzione termica?
- a- Rame
 - b- Alluminio
 - c- Acciaio inox 18/10
 - d- Ferro
- 10) La cottura a vapore sostituisce:
- a- La cottura a convenzione
 - b- La cottura in acqua
 - c- La cottura combinata
 - d- La cottura per irraggiamento
- 11) Il reparto che si occupa dell'approvvigionamento è:
- a- la sala ristorante
 - b- la cucina
 - c- l'ufficio del food & beverage
 - e- l'economato
- 12) Con quale ingrediente si prepara il risotto alla milanese:
- a- Zucca gialla
 - b- Zafferano
 - c- Curcuma
 - d- zenzero
- 13) Oltre alla pasta frolla, la ricotta, la frutta candita, lo zucchero, le uova e il latte, quale ingrediente è necessario per preparare la pastiera napoletana?
- a- Riso bollito
 - b- Grano bollito
 - c- Uvetta
 - d- Pistacchi



FSE POR CAMPANIA
2014 - 2020



- 14) In cucina con la mandolina si:
- a- Taglia la carne a straccetti
 - b- Si trincia il prezzemolo
 - c- Gratta il ghiaccio
 - d- Tagliano le verdure
- 15) Cosa vuol dire tagliare le verdure alla “brunoise” a:
- a- Cubetti di circa 2 mm per lato
 - b- Listelli lunghi 5 mm
 - c- rondelle
 - d- Fettine sottilissime