

GRIGLIA CORREZIONE

N.Domanda	Testo Domanda/Risposta
1	Dovendo somministrare tacchino e verdure cotte a 50 bambini/e e 20 adulti, considerando il 20% di scarto , quali sono le quantità di alimenti che mandi in sezione?
Risposta	$50 \times 40 = 2000\text{gr}$ bambini $20 \times 120 = 2400\text{gr}$ adulti $2000 + 2400 = 4400\text{gr}$ $4,400 + 20\% = \text{kg } 5,280$ tacchino $50 \times 100 = 5000\text{gr}$ bambini $20 \times 200 = 4000\text{gr}$ adulti $5000 + 4000 = 9000\text{gr}$ $9,000 + 20\% = \text{kg } 10,800$ verdura
S	Per quale motivo gli alimenti cucinati non devono stare a temperatura inferiore a 65°
Risposta	Per evitare la moltiplicazione dei microrganismi
2	Durante una settimana devi somministrare una volta la merenda per 50 bambini/e a base di latte. Considerando che nella settimana prevedi di consumare altri 2 litri di latte per preparazioni varie, quanto latte ordini?
Risposta	$50 \times 100 = 5000\text{ml}$ $5 + 2 = 7$ litri
L	Che cosa s'intende per contaminazione crociata?
Risposta	Contatto fra alimenti cotti o crudi di diversa tipologia (carni - verdure)
3	Nella settimana devo somministrare una volta patate, una volta piselli freschi e una insalata. Nido da 40 bambini/e e 10 adulti. Quanta merce devo ordinare?
Risposta	$40 \times 120 = 4800\text{gr}$ bambini $10 \times 180 = 1800\text{gr}$ adulti $4,800 + 1,800 = \text{kg } 6,600$ patate $40 \times 70 = 2800\text{gr}$ bambini $10 \times 160 = 1600\text{gr}$ adulti $2,800 + 1,600 = \text{kg } 4,400$ piselli $40 \times 70 = 2800\text{gr}$ bambini $10 \times 100 = 1000\text{gr}$ adulti $2,800 + 1,000 = \text{kg } 3,800$ insalata
C	A che temperatura deve essere il congelatore?
Risposta	- 18°
4	Menù: minestra brodo vegetale, arista, purè. Nido da 50 bambini/e e 20 adulti. Quanta pasta, arista e patate devo ordinare?

N.Domanda	Testo Domanda/Risposta
Risposta	$50 \times 25 = 1250 \text{gr}$ $20 \times 40 = 800 \text{ gr}$ $1250 + 800 = \text{kg } 2,050$ pasta $50 \times 30 = 1500 \text{gr}$ $20 \times 100 = 2000 \text{gr}$ $1500 + 2000 = \text{kg } 3,500$ arista $50 \times 120 = 6000 \text{gr}$ $20 \times 180 = 3600 \text{gr}$ $6000 + 3600 = \text{kg } 9,600$ patate
B	A che temperatura deve essere il frigorifero delle carni?
Risposta	Avendo più tipologie di carne ed un solo frigorifero, fra $+2^\circ$ e $+4^\circ$
5	Dovendo somministrare petti di pollo e verdure cotte a 40 bambini/e e 10 adulti, considerando il 20% di scarto , quali sono le quantità di alimenti che mandi in sezione?
Risposta	$40 \times 40 = 1.600 \text{ kg. bambini}$ $10 \times 120 = 1.200 \text{kg. adulti}$ $1.600 + 1.200 = 2.800$ $2.800 + 20\% = 3.360$ pollo $40 \times 100 = 4,000 \text{ kg. bambini}$ $10 \times 200 = 2,000 \text{ kg. adulti}$ $4,000 + 2,000 = 6,000$ $6,000 + 20\% = 7.200$ verdure
R	Dovendo cucinare un pasto normale e uno per celiaci, a quale devo dare la precedenza e perché?
Risposta	Celiaco per evitare la contaminazione
6	Menù del giorno.Quanta carne di maiale devi ordinare per un nido di 60 bambini/e e 20 adulti considerando che ci sono 10 bambini/e di religione musulmana considerando il 20% di scarto?
Risposta	$60 - 10 = 50$ bambini $x30 = 1500 \text{gr}$ $20 \text{ adulti } x100 = 2000$ $1500 + 2000 = 3500 \text{gr}$ $3500 + 20\% = 4,200 \text{ kg}$
A	Si può usare lo stesso tagliere per le carni crude e cotte?
Risposta	No, per non contaminare gli alimenti
7	Dovendo fare l'ordine di frutta per la settimana successiva per 40 bambini/e e 10 adulti , considerando che la devi somministrare una volta al giorno più una volta a settimana per la merenda del pomeriggio per 30 bambini/e, quanta frutta ordini? (la merenda non viene somministrata agli adulti)
Risposta	$40 \times 100 = 4000$ $4000 \times 5 = 20 \text{kg}$ per i bambini per tutta la settimana $10 \times 200 = 2000$ $2000 \times 5 = 10 \text{kg}$ per gli adulti per tutta la settimana $30 \times 100 = 3000$ frutta per la merenda $\text{tot} = 20 + 10 + 3 = 33 \text{ kg}$
M	I coltelli usati per tagliare le verdure possono essere usati contemporaneamente per tagliare la carne
Risposta	No, per non contaminare gli alimenti

GRAMMATURE DI RIFERIMENTO PER PREPARAZIONE PASTI E ORDINI

ADULTI		BAMBINI	
agnello	gr 120	agnello	gr 40
arista	gr 100	arista	gr 30
coniglio	gr 120	coniglio	gr 40
vitella	gr 120	vitella	gr 40
vitellone	gr 100	vitellone	gr 30
vitellone per bollito	gr 120	vitellone per bollito	gr 40
petto di pollo	gr 120	petto di pollo	gr 40
cosce di pollo	gr 250	cosce di pollo	gr 100
tacchino	gr 120	tacchino	gr 40
formaggio	gr 80	formaggio	gr 30
frutta	gr 200	frutta	gr 100
gelato	non previsto	gelato	gr 50
gnocchi di patate	gr 180	gnocchi di patate	gr 120
insalata al lordo (da pulire)	gr 100	insalata al lordo (da pulire)	gr 70
insalata al netto (pulita)	gr 70	insalata al netto (pulita)	gr 40
latte	non previsto	latte	gr 100
legumi secchi	gr 60	legumi secchi	gr 20
orzo per minestra	gr 40	orzo per minestra	gr 25
pasta asciutta	gr 80	pasta asciutta	gr 50
pasta in brodo (pastina)	gr 40	pasta in brodo (pastina)	gr 25
patate al lordo (con buccia)	gr 180	patate al lordo (con buccia)	gr 120
patate al netto(sbucciate)	gr 150	patate al netto(sbucciate)	gr 100
pesce congelato	gr 180	pesce congelato	gr 70
pesce scongelato	gr 150	pesce scongelato	gr 50
piselli freschi al lordo	gr 160	piselli freschi al lordo	gr 70
piselli freschi al netto	gr 100	piselli freschi al netto	gr 40
piselli congelati	gr 100	piselli congelati	gr 40
pomodori	gr 150	pomodori	gr 70
prosciutto	gr 60	prosciutto	gr 30
ravioli	gr 150	ravioli	gr 80
riso	gr 80	riso	gr 50
schacciata	non prevista	schacciata	gr 50
uova	n. 2	uova	n. 1
verdura cotta	gr 200	verdura cotta	gr 100
verdura fresca	gr 200	verdura fresca	gr 100
verdura congelata	gr 200	verdura congelata	gr 100