

## Traccia prova pratica n° 1

### 1.1 Il candidato/ la candidata

Verificati gli ingredienti messi a disposizione dalla commissione, facendo riferimento alle proprie conoscenze e competenze, indichi verbalmente quale PRIMO PIATTO potrebbe suggerire a un allievo/a della scuola primaria affetto/a da ALLERGIA AL GLUTINE.

1.2 Facendo uso delle derrate messe a disposizione dalla commissione, facendo altresì riferimento alle proprie competenze professionali e alle normali esigenze nutrizionali di un allievo/a della scuola primaria, realizzi un secondo piatto che abbia quali ingredienti di base obbligatori PETTO DI POLLO e PATATE.

Tale piatto dovrà essere servito ad un allievo/a affetto da ALLERGIA AL GLUTINE.

Il tempo massimo per la realizzazione della prova è fissato in 30 minuti.

Conclusa la preparazione del piatto provveda a effettuare il riordino e la pulizia della propria postazione di lavoro e di tutto il materiale utilizzato.

## Traccia prova pratica n° 2

### 2.1

#### Il candidato/ la candidata

Verificati gli ingredienti messi a disposizione dalla commissione, facendo riferimento alle proprie conoscenze e competenze, indichi verbalmente quale PRIMO PIATTO potrebbe suggerire a un allievo/a della scuola primaria affetto/a da INTOLLERANZA AL LATTOSIO.

2.2 Facendo uso delle derrate messe a disposizione dalla commissione, facendo altresì riferimento alle proprie competenze professionali e alle normali esigenze nutrizionali di un allievo/a della scuola primaria, realizzi un secondo piatto che abbia quali ingredienti di base obbligatori PETTO DI POLLO e PATATE.

Tale piatto dovrà essere servito ad un allievo/a affetto da INTOLLERANZA AL LATTOSIO.

Il tempo massimo per la realizzazione della prova è fissato in 30 minuti.

Conclusa la preparazione del piatto provveda a effettuare il riordino e la pulizia della propria postazione di lavoro e di tutto il materiale utilizzato.

## Traccia prova pratica n° 3

### 3.1

Il candidato/ la candidata

Verificati gli ingredienti messi a disposizione dalla commissione, facendo riferimento alle proprie conoscenze e competenze, indichi verbalmente quale PRIMO PIATTO potrebbe suggerire a un allievo/a della scuola primaria affetto/a da DIABETE.

3.2 Facendo uso delle derrate messe a disposizione dalla commissione, facendo altresì riferimento alle proprie competenze professionali e alle normali esigenze nutrizionali di un allievo/a della scuola primaria, realizzi un secondo piatto che abbia quali ingredienti di base obbligatori PETTO DI POLLO e PATATE.

Tale piatto dovrà essere servito ad un allievo/a affetto da DIABETE.

Il tempo massimo per la realizzazione della prova è fissato in 30 minuti.

Conclusa la preparazione del piatto provveda a effettuare il riordino e la pulizia della propria postazione di lavoro e di tutto il materiale utilizzato.