

PROVA PRATICA

- 1) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER CARICARE LA LAVASTOVIGLIE
- 2) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN FRIGORIFERO
- 3) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN FORNO
- 4) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UNA AFFETTATRICE
- 5) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UNA RISOTTIERA
- 6) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN PIANO COTTURA
- 7) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN FRULLATORE
- 8) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LAVAGGIO LAVAGGIO TAGLIERI E CIOTOLE
- 9) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME PROCEDE PER LA SANIFICAZIONE DI UN PIANO DI LAVORO
- 10) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER PULIZIA DELLA CAPPA ASPIRANTE
- 11) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UNA PARETE DA CUCINA
- 12) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN TAVOLINO DI UN REFETTORIO
- 13) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DEL PAVIMENTO DI UNA CUCINA
- 14) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DEL PAVIMENTO DI UNA SEZIONE DI ASILO NIDO
- 15) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN LAVELLO DA CUCINA
- 16) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UNO SCAFFALE DESTINATO AI CIBI CONSERVATI
- 17) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI UN ARMADIETTO CONTENENTE STOVIGLIE /PIATTI / FORCHETTE
- 18) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURA PER LA PULIZIA DEL PAVIMENTO DA VOMITO

- 19) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA PER LA PULIZIE DI SERVIZI IGIENICI
- 20) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA PER LA PULIZIA DI UNA FINESTRA
- 21) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA PER LA PULIZIA DI UNA AULA DI UN ASILO IDO
- 22) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA PER IL LAVAGGIO IN LAVATRICE DI LENZUOLA E BAVAGLIE DI UN ASILO NIDO
- 23) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PREPARAZIONE DI PATATE DA CUCINARE
- 24) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI CAVOLFIORI
- 25) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PULIZIA DI INSALATA
- 26) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PREPARAZIONE DI CAROTE FRESCHE
- 27) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE PER LA PREPARAZIONE DELLA FRUTTA
- 28) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE DA ADOTTARE ALL'ARRIVO DELLE DERRATE FRESCHE IN CUCINA
- 29) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA DELLA MISURAZIONE DELLA TEMPERATURA DEI CIBI FREDDI PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE
- 30) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PROCEDURE DI SVUOTAMENTO E LAVAGGIO DELLA LAVASTOVIGLIE A FINE SERVIZIO
- 31) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA PER LA PULIZIA DI UN CARRELLO DA MENSA
- 32) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA DI GESTIONE DI STOVIGLIE DEDICATA ALLA COTTURA DI ALIMENTI PER CELIACI
- 33) IL CANDIDATO ILLUSTRI LA PROCEDURA NEL CASO IN CUI SIANO CONSEGNATI ALIMENTI SCADUTI/DETERIORATI
- 34) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME OPERA PER EVITARE CONTAMINAZIONI TRA I CIBI
- 35) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME PROCEDE SE DEVE CONSERVARE/ CONGELARE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 36) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME OPERA IN CASO DI PICCOLO INFORTUNIO
- 37) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME AGISCE IN CASO DI INIZIO DI INCENDIO
- 38) IL CANDIDATO ILLUSTRI QUALI SONO I PRINCIPALI RIFERIMENTI DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA