

Elenco A *Proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia d'età 3 - 6 ann.*

1	Esponga la ricetta per una crostata con confettura di albicocche per una tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
2	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna classico in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
3	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna al cioccolato, in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
4	Esponga la ricetta per preparare 10 crepes con confettura. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
5	Esponga la ricetta per una torta di mele morbida, in tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
6	Esponga la ricetta per una crostata con confettura di albicocche per una tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
7	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna classico in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
8	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna al cioccolato, in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
9	Esponga la ricetta per preparare 10 crepes con confettura. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
10	Esponga la ricetta per una torta di mele morbida, in tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
11	Esponga la ricetta per una crostata con confettura di albicocche per una tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
12	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna classico in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
13	Esponga la ricetta per una torta a base di pan di Spagna al cioccolato, in tortiera da cm 28, guarnita con crema pasticcera. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
14	Esponga la ricetta per preparare 10 crepes con confettura. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?
15	Esponga la ricetta per una torta di mele morbida, in tortiera da cm 28. Quale variazione suggerisce su questa ricetta, per un celiaco?

Elenco B *Scelta degli alimenti nella ristorazione infantile: qualità e quantità (intolleranze/allergie/diete speciali/Biologico)*

1	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di patate al pomodoro - trancio di merluzzo all'olio e limone - zucchine gratinate <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
2	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - risotto alla parmigiana - polpette vegetali - carote al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
3	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crema di patate e zucchine, alla menta - arrosto di tacchino - bieta all'olio evo <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
4	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta al pesto e pomodorini - polpette di vitello in umido - finocchi all'olio <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
5	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di semolino alla romana - prosciutto cotto - patate al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
6	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di patate al pomodoro - trancio di merluzzo all'olio e limone - zucchine gratinate <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
7	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - risotto alla parmigiana - polpette vegetali - carote al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
8	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crema di patate e zucchine, alla menta - arrosto di tacchino - bieta all'olio evo <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
9	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta al pesto e pomodorini - polpette di vitello in umido - finocchi all'olio <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
10	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di semolino alla romana - prosciutto cotto - patate al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
11	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di patate al pomodoro - trancio di merluzzo all'olio e limone - zucchine gratinate <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
12	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - risotto alla parmigiana - polpette vegetali - carote al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
13	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crema di patate e zucchine, alla menta - arrosto di tacchino - bieta all'olio evo <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
14	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta al pesto e pomodorini - polpette di vitello in umido - finocchi all'olio <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>
15	<p>Il menù del giorno prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gnocchi di semolino alla romana - prosciutto cotto - patate al vapore <p>Indichi le grammature previste per ciascun bambino e quelle complessive per 110 bambini e 20 adulti. Questo menù del giorno può essere somministrato ad un celiaco?</p>

<i>Elenco C</i>	Nozioni sui principi nutritivi, Conservazione degli alimenti, Igiene nella ristorazione: l'autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp, Norme in materia di sicurezza del lavoro
1	Cosa sono i carboidrati e in quali alimenti li troviamo?
2	Qual è la principale funzione dei tre nutrienti non calorici: acqua, vitamine e sali minerali?
3	Cosa sono le proteine? e qual è la loro funzione principale? quali sono gli elementi strutturali che formano le proteine?
4	Come e quando lavarsi le mani durante il lavoro e le altre buone norme di igiene e cura personale
5	Cos'è un piano di pulizia e cosa si dettaglia su un piano di pulizia
6	Quali sono le informazioni obbligatorie sull'etichetta alimentare?
7	Spiegare cosa significa HACCP e CCP
8	Cosa significa rintracciabilità e cosa è necessario fare in relazione ad essa?
9	Cos'è un rischio biologico? cos'è un rischio chimico? fare degli esempi
10	Cosa significa contaminazione crociata? aggiungere un esempio
11	Quali di queste sostanze possono considerarsi degli allergeni secondo la normativa? i cereali contenenti glutine, le uova, le gallette di mais, i crostacei, il miele, le noci, il sesamo. Cosa significa essere allergici?
12	Che cosa è un piano di evacuazione?
13	Se il PH di una sostanza detergente ha un valore 12, la stessa come deve essere conservata e maneggiata?
14	Che cosa sono i dispositivi di protezione individuale? vengano indicati alcuni tipi di dispositivi di protezione individuale
15	Cosa si deve fare in caso di incendio in una scuola dell'Infanzia?
16	In quali situazioni si utilizzano i guanti monouso? Qual è la corretta modalità di utilizzo dei guanti monouso?
17	Cos'è una scheda tecnica di un disinfettante? cos'è una scheda di sicurezza di un disinfettante?
18	Cos'è la refrigerazione? a quali temperature si effettua?
19	Cos'è un additivo? cos'è un conservante?
20	Qual è la differenza tra prodotto congelato e prodotto surgelato? nella ristorazione per bambini dai 3 ai 6 anni è possibile congelare?
21	Su alcuni alimenti è indicata la data di scadenza, mentre su altri il termine minimo di conservazione. Qual è la differenza?
22	Quale tra queste tipologie di alimenti è più deperibile: i biscotti, la pasta secca, il pesce fresco e perché