

FOCACCIA 3 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO – GESTIONE IMPASTO IN TEGLIA – GESTIONE COTTURA IN FORNO

FARINATA 2 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO – GESTIONE COTTURA IN FORNO

1 - PREPARAZIONI DA FORNO

FOCACCIA

FARINATA

FOCACCIA

FARINATA

FOCACCIA

FARINATA

FOCACCIA

FARINATA

FOCACCIA

FARINATA

FOCACCIA

FARINATA

Fasi di preparazione PRIMO: lavaggio e taglio verdura – gestione cottura brodo vegetale – preparazione passato – preparazione piatto unico lattanti – gestione cottura risoni – Variabile pasta in bianco

Fasi di preparazione SECONDO: gestione scarto e verifica taglio carne di bovino; gestione; preparazione ingredienti; gestione cottura

2 – PIATTO CALDO (PRIMO E/O SECONDO)	
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO

SLCF

Fasi di preparazione VERDURA : lavaggio, gestione scarto e taglio verdura – preparazione contorno – gestione cottura contorno – gestione taglio pane

Fasi di preparazione FRUTTA : lavaggio, gestione scarto e taglio frutta; preparazione frullato

3 – VEDURA E FRUTTA

<p>4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>	<p>4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>
<p>4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>	<p>4-12 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>
<p>13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>	<p>13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>
<p>13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>	<p>13-36 mesi FRULLATO DI FRUTTA</p>
<p>FINOCCHI ALL'OLIO PANE</p>	<p>FINOCCHI ALL'OLIO PANE</p>
<p>FINOCCHI ALL'OLIO PANE</p>	<p>FINOCCHI ALL'OLIO PANE</p>

**Concorso CUOCHI - Prova pratica  
7 DICEMBRE 2023 ORE 14,00  
C/O LOCALI CUCINA NIDO CARDUCCI**

TORTA MARGHERITA 2 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO - GESTIONE COTTURA IN FORNO

821

#### FARINATA 2 FASI: PREPARAZIONE IMPASTO – GESTIONE COTTURA IN FORNO

Concorso CUOCHI - Prova pratica  
7 DICEMBRE 2023 ORE 14,00  
C/O LOCALI CUCINA NIDO CARDUCCI

Fasi di preparazione PRIMO: lavaggio e taglio verdura – gestione cottura brodo vegetale – preparazione passato – preparazione piatto unico lattanti – cottura risoni – Variabile pasta in bianco

Fasi di preparazione SECONDO: gestione scarto e verifica taglio carne di bovino; gestione; preparazione ingredienti; gestione cottura

SL2

2 – PIATTO CALDO (PRIMO E/O SECONDO)	
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA
4-12 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO MAIS/TAPIOCA CARNE BOVINO FRULLATA	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI	13-36 mesi PASSATO DI VERDURA BRODO VEGETALE RISONI
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO
SPEZZATINO DI BOVINO	SPEZZATINO DI BOVINO

Concorso CUOCHI - Prova pratica  
7 DICEMBRE 2023 ORE 14,00  
C/O LOCALI CUCINA NIDO CARDUCCI

Fasi di preparazione VERDURA : lavaggio, gestione scarto e taglio verdura – preparazione contorno - gestione cottura contorno – gestione taglio pane

Fasi di preparazione FRUTTA : lavaggio, gestione scarto e taglio frutta; preparazione frullato

003

3 – VEDURA E FRUTTA

4-12 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>	4-12 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>
4-12 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>	4-12 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>
13-36 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>	13-36 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>
13-36 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>	13-36 mesi <b>FRULLATO DI FRUTTA</b>
<b>CAVOLFOIORE ALL'OLIO PANE</b>	<b>CAVOLFOIORE ALL'OLIO PANE</b>
<b>CAVOLFOIORE ALL'OLIO PANE</b>	<b>CAVOLFOIORE ALL'OLIO PANE</b>