

Gruppo 1

- 1.1 La piramide alimentare
- 1.2 I metodi di cottura
- 1.3 Gestione delle diete
- 1.4 Macronutrienti
- 1.5 Alimenti di origine animale: quali e come
- 1.6 La composizione del menù
- 1.7 La carne per i bambini: scelta e cottura
- 1.8 Alimenti di origine vegetale: quali e come

Gruppo 2

- 2.1 Pianificare gli acquisti
- 2.2 Tracciabilità
- 2.3 La conservazione degli alimenti
- 2.4 Flusso di lavoro e marcia avanti
- 2.5 Ricevimento e gestione delle merci
- 2.6 La catena del freddo
- 2.7 Il responsabile dell'H.A.C.C.P.
- 2.8 Rassetto della cucina
- 2.9 L'igiene

Gruppo 3

- 3.1 I principali obblighi del pubblico dipendente
- 3.2 Il contratto di lavoro
- 3.3 In materia di sicurezza sul lavoro secondo il decreto legislativo 81/2008, quale è lo scopo della valutazione dei rischi?
- 3.4 In materia di sicurezza cosa si intende per DPI?
- 3.5 Descrivi le funzioni del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale.
- 3.6 Di cosa tratta il Decreto legislativo 81/2008?

Prof. J. J. J.

Maurice Zucchi
Bobo Cohen
Hm