



Auswahlverfahren / Mobilità zwischen Körperschaften zur unbefristeten Einstellung von 4 Facharbeiterinnen /
Facharbeiterin (Köchinnen/Köche) - IV. Funktionsebene an berufsbildenden Schulen des Landes

Reclutamento / Mobilità tra gli enti per l'assunzione a tempo indeterminato di 4 operaie specializzate / operai specializzati
(cuoche/cuochi) – IV qualifica funzionale per le scuole professionali della provincia

Praktische Prüfung – Prova pratica

C

Zubereitung eines Gerichtes für 4 Personen, wobei ernährungsphysiologische und hygienische Richtlinien sowie Organisationsabläufe berücksichtigt und begründet werden müssen.

Preparazione di una pietanza per 4 persone, rispettando e motivando criteri nutrizionali, igienici nonché l'organizzazione.

Ablauf:

- 1) Vorbereitung des Arbeitsplatzes, mise en place des Gerichts
- 2) Kochen und Fertigstellen des Gerichts vor der Kommission
- 3) Präsentation und Verkostung
- 4) Reinigung des Arbeitsplatzes



Svolgimento:

- 1) Preparazione del posto di lavoro, mise en place della pietanza
- 2) Finitura del piatto davanti alla commissione
- 3) Presentazione e degustazione
- 4) Pulizia del posto di lavoro

Arbeitszeit: 2,5 Stunden ab Einführung

Das Kürgericht muss im Beisein der Kommission und während der Arbeitszeit geschehen.

Durata prova di lavoro: 2,5 ore dall'avvio

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Data: 10.09.2024

C	Aus dem Warenkorb	Schlutzkrapfen
	Dal paniere	Mezzelune
	Kürgericht	Filetieren einer Forelle
	Prova manuale	Sfilettatura della trota

Karoline Ratschiller

Karoline Ratschiller

Johannes Kucera

Johannes Kucera

Alessandro Lauria

Alessandro Lauria



Auswahlverfahren / Mobilità zwischen Körperschaften zur unbefristeten Einstellung von 4 Facharbeiterinnen /
Facharbeiterin (Köchinnen/Köche) - IV. Funktionsebene an berufsbildenden Schulen des Landes

Reclutamento / Mobilità tra gli enti per l'assunzione a tempo indeterminato di 4 operaie specializzate / operai specializzati
(cuoche/cuochi) – IV qualifica funzionale per le scuole professionali della provincia

Praktische Prüfung – Prova pratica

B

Zubereitung eines Gerichtes für 4 Personen, wobei ernährungsphysiologische und hygienische Richtlinien sowie Organisationsabläufe berücksichtigt und begründet werden müssen.

Preparazione di una pietanza per 4 persone, rispettando e motivando criteri nutrizionali, igienici nonché l'organizzazione.

Ablauf:

- 1) Vorbereitung des Arbeitsplatzes, mise en place des Gerichts
- 2) Kochen und Fertigstellen des Gerichts vor der Kommission
- 3) Präsentation und Verkostung
- 4) Reinigung des Arbeitsplatzes



Svolgimento:

- 1) Preparazione del posto di lavoro, mise en place della pietanza
- 2) Finitura del piatto davanti alla commissione
- 3) Presentazione e degustazione
- 4) Pulizia del posto di lavoro

Arbeitszeit: 2,5 Stunden ab Einführung

Das Kürgericht muss im Beisein der Kommission und während der Arbeitszeit geschehen.

Durata prova di lavoro: 2,5 ore dall'avvio

La prova manuale deve avvenire in presenza della commissione e nei tempi previsti dalla prova di lavoro

Data: 10.09.2024

B	Aus dem Warenkorb	Frische Eiernudeln mit Tomatensauce
	Dal paniere	Pasta fresca all'uovo con sugo al pomodoro
	Kürgericht	Filetieren einer Forelle
	Prova manuale	Sfilettatura della trota

Karoline Ratschiller

Johannes Kucera

Alessandro Lauria