

TRACCIA 3



1. Il candidato descriva anche mediante la stesura di un diagramma di flusso le fasi di produzione di una "pasta al ragù di vitellone"; esegua l'analisi dei rischi, individuando i punti critici di controllo relativi al confezionamento di tale preparazione, e il monitoraggio, con la relativa verifica analitica di riferimento. Indichi le modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia del sistema haccp.
2. Partendo dal regolamento CE 1169/2011, il candidato, illustri cosa prevede la normativa riguardo al rischio allergeni. Successivamente descriva nell'ambito di un'azienda di ristorazione che prepara piatti "utilizzando alimenti contenenti allergeni", quali sono i requisiti strutturali le procedure operative e i controlli che adotterebbe per garantire un pasto sicuro privo dell'allergene specifico.
3. Il candidato descriva la modalità di legame fresco/caldo, evidenziando tutte le fasi e i punti critici di controllo a partire dalla gestione delle materie prime (selezione dei fornitori), fino alla distribuzione del pasto.

TRACCIA NON ESTRATTA 21/04/2024

