

2022: Esercitazioni pratiche (preparazione)

Gestore del commercio di dettaglio

**Materia d'esame imposti per la procedura di qualificazione finale dei esercizi pratici.
Il candidato deve preparare i seguenti lavori all'inizio dell'esame pratico :**

- 1 cesto regalo della vostra macelleria col tema " carne/pesce " tra 50 e 100 franchi, dei buoni possono essere integrati agli articoli regali fino ad un valore di 50% massimo. Per esempio, un assortimento di salsicce decorate con differenti buoni.
- Carne e decorazione, preparazione di 1 piatto freddo per 5 persone. Tema: "Libera scelta" (carne e decorazioni sono tagliati e pronti).
- Carne e decorazione, preparazione di 1 « fondue alla carne » o un piatto di « charbonnade » per 5 persone con minimo 4 tipi di carne e/o pesce (la carne, il pesce e le decorazione sono tagliate e pronte).
- Decorare una vetrina o un tavolo sul tema " azione" vostra libera scelta (se non disponibile, un tavolo di promozione).
- GCD col campo " Consigli alla clientela" Preparazione di articoli in crosta secondo l'abitudine dell'impresa per 5 persone (ripieno pronto, carne tagliata o arrostita,) tutta la mise en place pronta per iniziare la lavorazione .

Materie incomplete o mancanti saranno sancite con una riduzione di punto, al momento della valutazione.