



CORSO DI ORDINAMENTO

**Indirizzo:** TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

**Tema di:** ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

Il candidato dopo aver classificato i diversi metodi di conservazione, sulla base del principio fisico, chimico o biologico applicato, entri nel merito della conservazione a freddo, descrivendo le tecniche e le caratteristiche nutrizionali degli alimenti conservati attraverso queste procedure.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di italiano.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.