

PROVA N. 1

- 1. INDICARE GLI INGREDIENTI CON RELATIVE GRAMMATURE E DESCRIVERE IL PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE DI UN RISOTTO (ricetta tradizionale) AI CARCIOFI PER 2 PORZIONI PER 2 BAMBINI DI SCUOLA ELEMENTARE.**

- 2. QUALI SONO I TAGLI DI CARNE PIÙ INDICATI PER UNO SPEZZATINO?**

- 3. DOVE E IN QUALE MODO DEVE ESSERE STOCCATA LA MERCE NON DEPERIBILE**

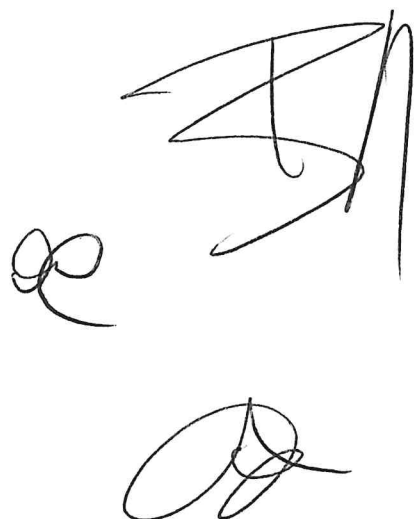
- 4. INDICARE LE TEMPERATURE IDONEE ALLO STOCCAGGIO DEI SEGUENTI ALIMENTI:**
 - CARNE FRESCA

 - LATTICINI FRESCHI

 - SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

 - ALIMENTI SURGELATI E CONGELATI

 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

The image shows three handwritten marks in black ink. The top mark is a large, stylized signature or set of initials, possibly 'A.M.'. Below it, to the left, is a smaller, more compact signature. At the bottom is another signature, which appears to be 'A.M.' written in a different style.