

Predisposizione del menù: come si crea un menù per la scuola dell'infanzia e che accortezze bisogna avere?

Scelta degli alimenti: quantità e qualità. Come sviluppare la quantità degli alimenti per poi provvedere all'ordine di acquisto?

Le quantità di un bambino diabetico: come si calcolano?

Quanti sono gli allergeni che comunemente si dichiarano nel menù? Ne indichi qualcuno dei più comuni.

Come si procede in caso di allergia od intolleranza?

Nozioni sulla conservazione degli alimenti. Quando arrivano materie fresche, cosa dobbiamo fare?

Nozioni sulla conservazione degli alimenti. Possiamo congelare gli alimenti?

Quali sono le procedure di sanificazione?

Cosa si intende per schede tecniche dei prodotti usati nella scuola?

Quali sono i D.P.I. da utilizzare in cucina?

Se ci si tagli in cucina come ci si deve comportare?