

Selezione per l'accreditamento dei verificatori dei marchi "Ecoacquisti Trentino" ed "Ecoristorazione Trentino" della Provincia autonoma di Trento

PROVA SCRITTA – quesiti a risposta aperta

1) Il criterio "A1 – Menù a filiera trentina" del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Garantire e promuovere una proposta di "menù a filiera trentina" composta da:

- almeno 3 portate (un primo piatto, un secondo piatto e un dessert)
- oppure almeno 2 pizze

che siano preparate con almeno 2 ingredienti principali derivanti da filiera trentina*. E' obbligatorio consigliare in abbinamento a tali portate o pizze almeno un vino o una birra derivanti da filiera trentina. E' inoltre obbligatorio comunicare l'origine del/gli ingrediente/i principali derivanti da filiera trentina esplicitandone la provenienza.

*con "ingrediente derivante da filiera trentina" si identifica un alimento o una bevanda la cui filiera sia interamente composta da operatori trentini (allevatori, coltivatori, trasformatori, fornitori, distributori). In particolare, sono riconosciuti come ingredienti derivanti da filiera trentina anche i prodotti DOP (alimenti e vini) e IGP (solo vini) assegnati alla Provincia Autonoma di Trento dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (prodotti: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090> - vini: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3150>).

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenta la sua decisione.

2) Il criterio "A2 – Alimenti biologici" del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Inserire nel menù almeno 2 tra ingredienti principali, alimenti o bevande certificati da agricoltura biologica, comunicando opportunamente tale scelta ai clienti.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenta la sua decisione.

3) Il criterio "A4 – Alimenti equi e solidali" del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Inserire nel menù almeno 1 tra ingredienti, alimenti e bevande non reperibili in Italia (ad es. the, caffè e derivati, cacao e derivati, zucchero di canna e derivati, spezie tropicali, frutti tropicali freschi e trasformati) provenienti da commercio equo e solidale certificati Fairtrade. Comunicare opportunamente tale scelta ai clienti.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenta la sua decisione.

4) Il criterio "B1 – Confezioni monodose" del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Eliminare, ove non richieste per legge, tutte le confezioni monodose, ad eccezione di: zucchero (se in bustine monodose di carta), maionese, ketchup, senape, salse da condimento, infusi e cialde per il caffè decaffeinato non in plastica.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenta la sua decisione.

5) Il criterio “B5 - Acqua” del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Informare il cliente della possibilità di richiedere acqua di rete specificandolo nel menù e, come eventuale unica alternativa all'acqua di rete, offrire acqua in bottiglia esclusivamente di vetro con vuoto a rendere da filiera trentina (naturale e frizzante).

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.

6) Il criterio “C3 - Illuminazione” del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Utilizzare solo sistemi di illuminazione a rendimento energetico di classe A (Direttiva 98/11/CE).

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.

7) Il criterio “D1 – Scarichi nei bagni” del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Utilizzare nei bagni della struttura sistemi di scarico ad alta efficienza idrica con doppio tasto o sensore di promiscuità.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.

8) Il criterio “E1 – Prodotti per le pulizie” del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Utilizzare per le pulizie almeno 2 linee di prodotti ecologiche certificate (Ecolabel o etichetta ambientale assimilabile), identificate tra: detersivo pavimenti, detersivo piatti, detersivo lavastoviglie, detersivo superfici, panni lavapavimenti e superfici, sgrassatori, detergente lavamani e detergente lavamani professionale.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.

9) Il criterio “E3 – Carta-tessuto” del Disciplinare Ecoristorazione Trentino richiede quanto segue:

Utilizzare esclusivamente carta igienica nei bagni e rotoloni asciugamani in cucina ecologici certificati (Ecolabel, FSC, PEFC o etichetta ambientale assimilabile).

In base alle prove fornite, il candidato indichi se l'esercizio ristorativo è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.

10) L'azione obbligatoria 2 del Disciplinare Ecoacquisti Trentino (Alternative ai sacchetti per la spesa) richiede quanto segue:

Possibilità di utilizzare cartoni vuoti per portare a casa la merce e adeguata informazione nel punto vendita.

In base alle prove fornite, il candidato indichi se il punto vendita è conforme, conforme in parte o non conforme al criterio, e argomenti la sua decisione.