



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

R. DELORENZO

Candidato/a

[Handwritten signature]

Data

15/02/2016 8:30

Il candidato realizzi un primo piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei. Senza utilizzo di alghe o prodotti simili. Nel contempo il piatto deve contenere proteine, lipidi, carboidrati tesi ad esaltarne il gusto. Utilizzando i prodotti presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell'I.P.S.S.A.R. "Malatesta".

Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).

(BIFARU)



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**


Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) – istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a 
Data 15/02/16 ore 8:30

Il candidato realizzi un primo piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, esaltandone le qualità organolettiche senza tralasciare l'esaltazione naturale del gusto. Utilizzando i prodotti presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta".

Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) – istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a Matteo Bolini

Data 15/07/2016 8:30

Il candidato realizzi un primo piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, esaltandone le qualità organolettiche senza tralasciare l'esaltazione naturale del gusto. Utilizzando i prodotti presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta".

Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a VIROLI CHRISTIAN

Data 15/07/2016 08.30

Il candidato realizzi un primo piatto tipico del proprio territorio (Regione Emilia Romagna) che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dai marchi europei di qualità (d.o.p., i.g.p., e s.t.g.), presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta". Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto. Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

"S. P. MALATESTA"

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a Davidella Venturi
Data 15/07/2016 ore 8.30

Il candidato realizzi un primo piatto tipico del proprio territorio (Regione Emilia Romagna) che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dai marchi europei di qualità (d.o.p., i.g.p., e s.t.g.), presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta".
Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.
Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

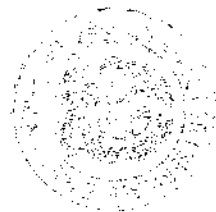
PROVA PRATICA

Candidato/a ANNA VARRIA Prof.
Data 15/02/2016 08:30

Il candidato realizzi un primo piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei. Senza utilizzo di alghe o prodotti simili. Nel contempo il piatto deve contenere proteine, lipidi, carboidrati tesi ad esaltarne il gusto. Utilizzando i prodotti presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta".

Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

L. DOCCIA

Candidato/a

Matteo Invernizzi

Data

15/07/2016 8:30

Il candidato realizzi un primo piatto tipico del proprio territorio (Regione Emilia Romagna) che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dai marchi europei di qualità (d.o.p., i.g.p., e s.t.g.), presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta". Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto. Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).

(Tedeschi)



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) – istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a MARCO STROGO Maria Stella
Data 15/7/2016 h. 8,30

Il candidato realizzi un antipasto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei. Senza utilizzo di alghe o prodotti similari. Nel contempo il piatto deve contenere proteine, lipidi, carboidrati tesi ad esaltarne il gusto. Utilizzando i prodotti presenti nel panierino messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell'I.P.S.S.A.R. "Malatesta".

Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: rnrh030001@istruzione.it
Tel. 0541/373412 - COD. FISC. 91069440401

**D.D.G. N.106 del 23 FEBBRAIO 2016
CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE
DOCENTE**

**COMMISSIONE CLASSE DI CONCORSO B020-(LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA) - istituita con D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016**

PROVA PRATICA

Candidato/a *Giuseppe Sylea* 8:30
Data 15/07/2016

Il candidato realizzi un primo piatto tipico del proprio territorio (Regione Emilia Romagna) che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dai marchi europei di qualità (d.o.p., i.g.p., e s.t.g.), presenti nel paniere messo a disposizione dalla commissione e le attrezzature presenti nel laboratorio dell' I.P.S.S.A.R. "Malatesta".
Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.
Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).

