



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

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: mrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: mrh030001@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 GAFFO SALVATORE
Data 14/02/2016

Il candidato realizzi un primo piatto per gli intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutarate ma bensì cereali naturalmente privi di glutine, utilizzando gli ingredienti 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 MASCIARI CORRAD
Data 14/02/16

Il candidato realizzi un dessert 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).

