

**ISTITUTO TECNICO STATALE PER IL TURISMO
"MARCO POLO"**

Viale Regina Margherita, 20/22 – 47924 Rimini

- Tel. 0541-374000 • Fax 0541-205731 • Sito Internet: www.ittmarcopolorimini.gov.it
- P.E.O.: rntn01000q@istruzione.it • P.E.C.: rntn01000q@pec.istruzione.it
- Codice meccanografico ministeriale: RNTN01000Q
- Codice fiscale: 82008730408 • Codice univoco d'ufficio: UFHIBV

Concorso per titoli ed esami per il reclutamento del personale docente –

D.D.G. n.106 del 23 febbraio 2016

Commissione classe di concorso B020-(laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) – istituita con

D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016

Decreto.0000129.27-03-2017

PROVA PRATICA

Candidato/a CRICENA DANIELE

Data 16-05-2017

Il candidato realizzi un antipasto 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 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).

Cesare Iacchi

**ISTITUTO TECNICO STATALE PER IL TURISMO
"MARCO POLO"**

Viale Regina Margherita, 20/22 – 47924 Rimini

- Tel. 0541-374000 • Fax 0541-205731 • Sito Internet: www.ittmarcopolorimini.gov.it
- P.E.O.: rntn01000q@istruzione.it • P.E.C.: rntn01000q@pec.istruzione.it
- Codice meccanografico ministeriale: RNTN01000Q
- Codice fiscale: 82008730408 • Codice univoco d'ufficio: UFHIBV

Concorso per titoli ed esami per il reclutamento del personale docente –

D.D.G. n.106 del 23 febbraio 2016

Commissione classe di concorso B020-(laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) – istituita con

D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016

Decreto.0000129.27-03-2017

PROVA PRATICA

Candidato/a

FRANCESCO FERRARA

Data

16/05/2017

Il candidato realizzi un antipasto 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).

Francesco Ferrara

**ISTITUTO TECNICO STATALE PER IL TURISMO
"MARCO POLO"**

Viale Regina Margherita, 20/22 – 47924 Rimini

- Tel. 0541-374000 • Fax 0541-205731 • Sito Internet: www.ittmarcopolorimini.gov.it
- P.E.O.: rntn01000q@istruzione.it • P.E.C.: rntn01000q@pec.istruzione.it
- Codice meccanografico ministeriale: RNTN01000Q
- Codice fiscale: 82008730408 • Codice univoco d'ufficio: UFHIBV

Concorso per titoli ed esami per il reclutamento del personale docente –
D.D.G. n.106 del 23 febbraio 2016

Commissione classe di concorso B020-(laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) – istituita con
D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016
Decreto.0000129.27-03-2017

PROVA PRATICA

Candidato/a DELEGATO CURCI CHIARA (GRASS: LEONARDO)
Data 16/05/2017

Il candidato realizzi un secondo 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 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 TECNICO STATALE PER IL TURISMO
"MARCO POLO"**

Viale Regina Margherita, 20/22 – 47924 Rimini

- Tel. 0541-374000 • Fax 0541-205731 • Sito Internet: www.ittmarcopolorimini.gov.it
- P.E.O.: rntn01000q@istruzione.it • P.E.C.: rntn01000q@pec.istruzione.it
- Codice meccanografico ministeriale: RNTN01000Q
- Codice fiscale: 82008730408 • Codice univoco d'ufficio: UFHIBV

Concorso per titoli ed esami per il reclutamento del personale docente –
D.D.G. n.106 del 23 febbraio 2016

Commissione classe di concorso B020-(laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) – istituita con
D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016
Decreto.0000129.27-03-2017

PROVA PRATICA

Candidato/a GURRIERI CARMELLO

Data 16.05.2017

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).

Laura Duran

**ISTITUTO TECNICO STATALE PER IL TURISMO
"MARCO POLO"**

Viale Regina Margherita, 20/22 – 47924 Rimini

- Tel. 0541-374000 • Fax 0541-205731 • Sito Internet: www.ittmarcopolorimini.gov.it
- P.E.O.: rntn01000q@istruzione.it • P.E.C.: rntn01000q@pec.istruzione.it
- Codice meccanografico ministeriale: RNTN01000Q
- Codice fiscale: 82008730408 • Codice univoco d'ufficio: UFHIBV

Concorso per titoli ed esami per il reclutamento del personale docente –
D.D.G. n.106 del 23 febbraio 2016

Commissione classe di concorso B020-(laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina) – istituita con
D.D.G. n.310 del 16 maggio 2016
Decreto.0000129.27-03-2017

PROVA PRATICA

Candidato/a LAZZI MARCO

Data 16/05/2017

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 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).