

**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 IMPARATO NICOLA

Data 17/05/2017

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).

Nicola Imparato

**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

LUCAR LUANA GIOIA

Esaminatore ufficio francese candidato

Data

17/05/2012

Il candidato realizzi un dessert 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).

Le Colunna
Joseph
Polina Amico
Anna Maria
...

**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 MARINO LUANA BERNARDETTE

Data 17/05/2017

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 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 MAURO MARINO

Data 17.05.2017

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).

Mauro Marino

**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 GIUSEPPE SALVATORE PALADINO

Data 17/5/17

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 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).

