

**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

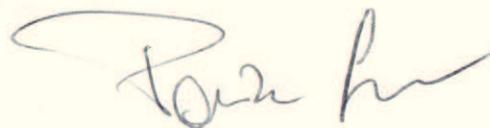
Candidato/a PAUZORA SACVATORO

Data 74 / 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

→ **PIATTO D: PANCONA
VINCONO**
PROVA PRATICA

Candidato/a DELEGATO PANONERA SALVATORE

Data 17/05/2014

Il candidato realizzi un secondo 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).

DELEGATO
Panonera Sal

**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

RAGAZZI GIOVANNI MARIA

Data

17-05-2017

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).

**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 _____

ROSSI RAFFAELE

Data _____

17/05/2017

Il candidato realizzi un secondo 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 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 SAFANO RUGGERI

Data 17/05/2017

Il candidato realizzi un primo piatto per gli intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutarinate 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).

S. Ruggeri