

**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 SPADOLATO MIRIAMO CIREO

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).

Spadolato Miriam

**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 ENRICA BRAVACCINI

Data 16/05/2017

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).

Enrica Bravaccini

**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 BODRIESI

Data 16-05-2017

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).

Francesco Bodriesi

**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

CAMASSO DARIO

PROVA PRATICA

Candidato/a _____

D'URBICO DA COMMISSIONE

Data _____

16/5/17

Il candidato realizzi un antipasto 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).

*Beneficial
Felice Emilio
Munipuro
[Signature]*

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 SUSANNA CERULO

Data 16/5/2017

Il candidato realizzi un dessert 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).

Susanna Cerulo