



LUCCANO



**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](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto: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 ANDREA LUCCANO

Data 14.07.2016 h. 8,30

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





ALBERTINO



**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](mailto:mrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [mrh030001@istruzione.it](mailto: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 MASSIMO ALBERTINO

Data 14/07/16 8,30

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).





LUPINI - A



**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](mailto:mrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [mrh030001@istruzione.it](mailto: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 Arborella

Data 14-07-2016 h. 08,30

Il candidato realizzi un primo 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".

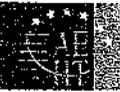
Il candidato corredi la preparazione svolta da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata complessiva della prova 6 ore (realizzazione del piatto e della relazione tecnica).





GURIOU



**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](mailto:mrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [mrh030001@istruzione.it](mailto: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 GURIOU CRISTIAN

Data 14/07/2016 h. 8.30

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).





LIPPINI - S.



**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](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto: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 SIMONA LIPPINI *Simona Lippini*  
Data 16/7/16 ORE 8.30

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).





M. INOSTR.



**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](mailto:rnrh030001@pec.istruzione.it) - E mail: [malatesta@rimini.com](mailto:malatesta@rimini.com) - E mail: [rnrh030001@istruzione.it](mailto: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 ANNA RITA MINOTTI   
Data 14-07-2016 h. 8,30

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).

