



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI


PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: nnrh030001@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 CONVERTITO WALTER 
Data 15/04/2016 ore 15,30

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).





**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 - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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 FULCONE ANTONIO 45.30 *DOLZA SUS. FULCONE / ROPRAELO*

Data 15.07.2016

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).

(FATIGATI)





**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 - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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

Antonio Conti

Data

15/07/2016 Ore 15:20

Il candidato realizzi un antipasto 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 PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 - 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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 *Cesario Pontieri*

Data *15/07/2016 ORE 15:30*

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 PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: rnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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 *DELOGA SIG. AZBARI PASCO*
 Data *15/07/20* ore *15.30*

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).

(C. B. 2016)





**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 - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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 CAMPANA VALENTINA

Data 15/07/2016 15³⁰

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).





**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 - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: 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 Bodino Alessio

Data 15/07/2016 ore 15.30

Il candidato realizzi un primo 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).





**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"S. P. MALATESTA"**

Viale Regina Margherita, 4 – 47924 RIMINI

PEC: nnrh030001@pec.istruzione.it - E mail: malatesta@rimini.com - E mail: nnrh030001@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 FULGENIO RAFFAELI per 15:30
Data 15.07.2016

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).

