

**COMMISSIONE GIUDICATRICE CONCORSO PERSONALE DOCENTE  
CLASSE DI CONCORSO B20 - LABORATORI DI SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA**

---

## **TRACCIA 7**

Il candidato sviluppi il seguente tema oggetto della prova:

Realizzazione di un piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, esaltandone le qualità organolettiche senza tralasciare l'esaltazione naturale del gusto per un ristorante di medio livello con una clientela prevalentemente formata da turisti stranieri.

Il candidato, usando il paniere a disposizione, scelga e realizzi tra un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto o un dessert da allestire nel numero di 2 porzioni e lo presenti alla commissione accompagnato dalla relativa **relazione tecnica** che, dovrà mettere in evidenza, *in sintesi e in modo leggibile*:

- la stesura della ricetta elaborata, la ricetta originaria e le possibili varianti, gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto;
- uno standard di ricetta che tenga conto dell'approvvigionamento, della preparazione e presentazione del piatto. Considerando anche possibili varianti che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari;
- la presenza di allergeni, con particolare riguardo a quanto previsto nella circolare del ministero della salute del 6/02/2015.