

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

TRACCIA 2

Il candidato sviluppi il seguente tema oggetto della prova:

Realizzazione di un piatto tipico italiano che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dal marchio europeo di qualità D.O.P. e I.G.P. per un ristorante gourmet.

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.