



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"

Via Mauro Gavazzeni, 37 – 24125 Bergamo (BG) - ☎ +39 035 319338 - Cod. Mecc. BGIS03800B

PEC: bgis03800b@pec.istruzione.it - PEO : bgis03800b@istruzione.it -

INDICAZIONI PER LO SVOGLIMENTO DELLA PROVA PRATICA CLASSE DI CONCORSO B020

ESTRAZIONE DEI TEMI:

L'Istituto dispone di 12 punti di cottura (8 piastre induzione e 4 forni), i temi da estrarre relativi a patti da preparare sono realizzabili indifferentemente con la piastra ad induzione o con il forno. In funzione dei candidati presenti verranno utilizzate prioritariamente le piastre ad induzione e a seguire, se necessario in base al numero di candidati presenti, i forni.

L'estrazione delle tracce sarà preceduta da un sorteggio finalizzato a determinare l'ordine di estrazione.

LA DIVISA:

Durante la prova pratica la/il candidata/o dovrà indossare la divisa completa composta da: cappello o cuffia bianca, giacca doppio petto chiara, pantaloni neri o sale-pepe, calzature antinfortunistiche, grembiule e torcione. Non sono ammessi ricettari e telefoni cellulari o altri supporti elettronici.

LA PROVA:

Prima fase:

La/il candidata/o potrà scegliere se realizzare un antipasto, un primo, un secondo o un dessert tra i temi proposti dalla commissione. Temi che consistono in:

- Realizzazione di un piatto tipico del territorio bergamasco che tenga conto delle tradizioni e dei prodotti tipici.
- Realizzazione di un piatto per soggetti intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutarate, facendo attenzione ad ogni tipo di contaminazione durante le fasi di preparazione.
- Realizzazione di un piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei. Nel contempo deve contenere proteine, lipidi e carboidrati.
- Realizzazione di un piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, valorizzandone le qualità organolettiche.

La/il candidata/o avrà a disposizione fino a due ore per compilare una **relazione tecnica** che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e i principi nutritivi presenti nella ricetta elaborata. Inoltre, dovrà brevemente motivare la scelta operata.

La/il candidata/o dovrà, inoltre, compilare:

- la **scheda ricetta**, per 4 persone, fornita dalla commissione, contenente ingredienti, quantità, strumenti e attrezzature, tipologia di preparazione, stagione, tre fasi di lavorazione, presentazione grafica del piatto, eventuali note.

Cod. Univoco fatt. elettronica: UF253S – Codice IPA: isis_016
Cod. Fisc. 80028780163 - IBAN Banca: IT78U0569611102 000002597X17 -
 <http://www.istitutoguidogalli.edu.it>



- il **foglio di carico merce** occorrente per la prova, scegliendo tra gli ingredienti forniti dall'istituto ospitante.

Per questa fase verrà fornito ai candidati:

1. **il modulo per la compilazione della relazione**
2. **la scheda ricetta**
3. **il foglio di carico merce**
4. **il paniere delle materie prime disponibili**
5. **l'elenco delle attrezzature presenti**

Se la/il candidata/o termina la compilazione di quanto richiesto prima del tempo massimo assegnato (2 ore) può accedere immediatamente in laboratorio per iniziare la preparazione.

Seconda fase:

Al termine della prima fase i candidati si recheranno nel laboratorio loro assegnato e, qui, avranno quattro ore di tempo per consegnare la preparazione (4 porzioni su piatti forniti dall'istituto) e presentarli, successivamente, alla commissione.

Trascorse le prime due ore dal momento di inizio della preparazione, se la/il candidata/o ha già terminato la preparazione della ricetta estratta, può accedere direttamente alla terza fase.

Terza fase:

Nel corso della terza fase la commissione effettuerà la valutazione e attribuirà il punteggio finale che terrà conto della relazione e relativi allegati, della mise en place, dei tempi di preparazione, delle tecniche utilizzate, della presentazione del piatto, della valutazione organolettica, dell'ordine durante la lavorazione e del riordino della postazione di lavoro.

Il Dirigente Scolastico
dott. Brizio Luigi Campanelli
Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d.
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa