



Ministero dell'Istruzione

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 SVOLGIMENTO DELLA PROVA PRATICA CDC B020

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:

In base alla prova estratta 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 deglutarinate, 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 redigere 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. Unitamente alla relazione la/il candidata/o dovrà compilare:

una 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.

il foglio di carico merce occorrente per la prova, scegliendo tra un paniere di ingredienti forniti dall'istituto ospitante.

Seconda fase:

Al termine della prima fase i candidati si recheranno nel laboratorio di cucina a loro assegnato. Avranno quattro ore di tempo per consegnare la preparazione (4 porzioni su piatti forniti dall'istituto) e presentarli alla commissione. **La consegna dei piatti non potrà avvenire prima di due ore dall'inizio della preparazione.**

Terza fase:

La commissione valuterà il risultato finale (mise en place, tempi di preparazione, tecniche utilizzate, presentazione, valutazione organolettica, ordine e riordino della postazione di lavoro).

Il presidente della commissione
dott. Brizio Luigi Campanelli