

Concorso docenti 2016 D.D.G. 106 del 23 Febbraio 2016

Classe di concorso B21 Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

PROVA PRATICA

TRACCIA N. 11

Il candidato elabori una mise en place per un menù di pesce riservato ad una cena di gala abbinando ai piatti il vino giusto. Presenti inoltre in modo corretto ed almeno in una lingua straniera il menù proposto.

Il candidato dovrà compilare una relazione scritta in cui spiegherà il lavoro svolto mettendo in evidenza strumenti e materie prime utilizzate e tecniche di lavorazione.

MENU'

COCKTAIL DI SCAMPI IN SALSA ROSA

**TAGLIOLINI ALLA PESCATRICE
RISOTTO CON GAMBERI E CHAMPAGNE**

**SPIGOLA IN CROSTA DI MANDORLE CON GAMBERONE
PATATE ARROSTO
INSALATA MISTICANZA**

TORTA DI FRUTTA

VINI : scelti dal candidato