

**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. 10**

Il candidato elabori una mise en place per un menù di carne 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, con le indicazioni dei principali ingredienti in esso presenti. Il candidato dovrà compilare la scheda tecnica allegata e redigere una relazione scritta in cui spiegherà il lavoro svolto mettendo in evidenza strumenti e materie prime utilizzate e tecniche di lavorazione.

**MENU'**

**APERITIVO DI BENVENUTO CON TARTINE ASSORTITE**

**CROSTINO CON SPECK E CAPRINO**

**TIMBALLO DI TAGLIOLINI CON PORCINI E FONDUTA DI PARMIGIANO**

**FILETTO DI MANZO IN SFOGLIA CON CARCIOFI AL SALTO**

**CUPOLA DI DOLCE ALL'ARANCIO AFFOGATO AL CIOCCOLATO FONDENTE**

**VINO**

Scelti dal candidato