

Candidati per la prova pratica B020

Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

SEDE DI SVOLGIMENTO

IPS “ Alessandro Filosi”Via Roma, 125 - 04019 - Terracina (LT)

Data di svolgimento della prova: 09/11/2017 ore 07:30

Tracce estratte:

GRUPPO N. 1

Il gruppo realizzi due piatti per intolleranti che tengano conto dei principi della dieta mediterranea, che contengano almeno due ingredienti vegetali crudi, confrontandosi con gli altri gruppi presenti nei laboratori, al fine di redigere un menù completo.

GRUPPO N. 2

Il gruppo realizzi due piatti per intolleranti al glutine che soddisfino il gusto utilizzando almeno due cereali privi di glutine, confrontandosi con gli altri gruppi presenti nei laboratori, al fine di redigere un menù completo.

GRUPPO N. 3

Il gruppo realizzi due piatti che contengano almeno due prodotti tipici della zona di provenienza dei candidati, mettendo in risalto nella preparazione le innovative tecniche di cottura e confrontandosi con gli altri gruppi presenti nei laboratori, al fine di redigere un menù completo.