

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. 18

Il candidato elabori una mise en place per un menù turistico 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.

Menù

Fettuccine al ragù

Grigliata della casa con patatine fritte

Composta di frutta con gelato alla crema

Vini: scelti dal candidato