



Istituto di Istruzione Superiore "GALILEO FERRARIS"

Codice meccanografico VCIS012001 Codice Fiscale 80006300026

P.zza della Vittoria, 3 – 13100 Vercelli

vcis012001@istruzione.it

vcis012001@pec.istruzione.it

A TUTTI I CANDIDATI DELLA PROCEDURA CONCORSUALE
B-20 Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Oggetto: Prova pratica

In vista dell'imminente svolgimento della prova pratica della classe di concorso in epigrafe, si evidenzia ai candidati che:

- Dovranno presentarsi presso la sede dell'IPSEOA "Sergio RONCO" di Trino (VC) – Via Vittime di Bologna, 4 - 30 minuti prima dell'inizio della prova per poter procedere alle operazioni di vestizione con idonea divisa;
- L'accesso ai locali cucina sarà consentito solo ed unicamente se indossata apposita divisa completa e idonee scarpe/zoccoli conformi alle disposizioni antinfortunistiche;
- Sarà eventualmente consentito portare con sé attrezzatura minuta (es. coltelli);
- Non sarà consentito portare con sé piccoli macchinari o piccoli elettrodomestici e derrate alimentari anche particolari;
- Eventuali accompagnatori saranno consentiti solo ed unicamente al momento dell'estrazione del piatto; non sarà invece consentito l'accesso ai laboratori ad estranei alla procedura concorsuale;
- La commissione metterà a disposizione, come da normativa, un paniere di ingredienti dal quale il candidato dovrà elaborare un piatto secondo traccia estratta. Il candidato dovrà preparare numero 2 porzioni (1 per l'assaggio e 1 per la presentazione);
- Non saranno ammessi durante lo svolgimento della prova cellulari e/o ricettari di sorta;
- Al termine della preparazione del piatto la postazione assegnata sarà riordinata e pulita e gli eventuali ingredienti avanzati riconfezionati (tempo max 4h).
- Il candidato verrà accompagnato successivamente in un'aula per poter redigere la scheda tecnica del piatto elaborato (tempo max 2h), parte integrante della prova pratica.

Vercelli, data del protocollo

Il Presidente di Commissione

Dr.ssa FERRARA Cinzia