



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte

Ufficio VI - Ambito territoriale di Cuneo

Concorso per titoli ed esami per l'accesso ai ruoli del personale docente della scuola secondaria di I e II grado su posto comune e di sostegno, ai sensi del Decreto ministeriale 26 ottobre 2023, n. 205 (Decreto Dipartimentale 2939 del 9 ottobre 2025)

Classe di concorso B020 - Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina

Regioni Emilia Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana e Veneto

CONVOCAZIONE PROVA PRATICA

Ai sensi dell'articolo 12 del DDG 2939 del 9 ottobre 2025, si procede alla pubblicazione sul Portale Unico del reclutamento di cui all'articolo 35-ter del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sul sito istituzionale di questo Ufficio del presente Avviso di convocazione per la prova pratica dei candidati che hanno superato la prova scritta per la classe di concorso B020 - Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina per le Regioni Emilia Romagna, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana e Veneto per la procedura concorsuale in oggetto.

Si invitano, pertanto, i candidati che hanno superato la prova scritta a consultare l'indirizzo di posta elettronica indicato nella domanda di partecipazione, al fine del reperimento della convocazione, inclusa la cartella Spam.

I candidati sono tenuti a presentarsi muniti di un documento di riconoscimento e del codice fiscale in corso di validità ai fini della prova pratica. La mancata presentazione nei giorni, ora e sede stabiliti, ancorché dovuta a caso fortuito o a causa di forza maggiore, comporta l'esclusione dalla procedura concorsuale.

Ai sensi dell'Allegato A al DM 205/2023, la prova pratica consisterà nella realizzazione di un piatto di cucina a scelta del candidato tra antipasto, primo, secondo o dessert.

Area Organizzativa n. 2

Responsabile del procedimento: Elisabetta SELLERI, Tel. 0171/318534, E-mail elisabetta.selleri.cn@istruzione.it

Riferimenti: Roberto GOLÉ, Tel. 0171/318512, E-mail roberto.gole@scuola.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte

Ufficio VI - Ambito territoriale di Cuneo

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte per ciascun concorrente da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili in Laboratorio, e potrà consistere in:

- Realizzazione di un piatto tipico del proprio territorio che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dal marchio europeo di qualità (d.o.p., i.g.p., s.t.g.).
- Realizzazione di un piatto per soggetti intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutinate ma bensì cereali naturalmente “privi di glutine”, facendo attenzione ad ogni altro tipo di contaminazione in fase di produzione.
- Realizzazione di un piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei, senza l'utilizzo di alghe o prodotti simili. Nel contempo il piatto deve contenere proteine, lipidi, carboidrati ed eventuali elementi ausiliari tesi ad esaltarne il gusto.
- Realizzazione di un piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, valorizzando le qualità organolettiche dei prodotti utilizzati e la funzione del gusto.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati e alle materie prime forniti dalla Commissione, utilizzando le attrezzature di cui si dispone in Laboratorio e deve essere, comunque, corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

I candidati hanno a disposizione sei ore di tempo.

Di seguito sono riportate alcune informazioni operative:

- L'accesso ai locali cucina sarà consentito solo ed unicamente se indossata apposita divisa completa e idonee scarpe/zoccoli conformi alle disposizioni antinfortunistiche;
- Sarà consentito portare con sé attrezzatura minuta (es. coltelli);
- Non sarà consentito portare con sé piccoli macchinari o piccoli elettrodomestici e derrate alimentari anche particolari;
- 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);

Area Organizzativa n. 2

Responsabile del procedimento: Elisabetta SELLERI, Tel. 0171/318534, E-mail elisabetta.selleri.cn@istruzione.it

Riferimenti: Roberto GOLÉ, Tel. 0171/318512, E-mail roberto.gole@scuola.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte

Ufficio VI - Ambito territoriale di Cuneo

- 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.

Seguirà convocazione separata per la prova orale.

Si raccomanda la massima puntualità e di monitorare regolarmente, oltre al sito dell'Ufficio di Ambito Territoriale di Cuneo e dell'USR Piemonte, il Portale Unico di reclutamento di cui all'articolo 35-ter del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, raggiungibile all'indirizzo www.inpa.gov.it per ogni eventuale modifica o aggiornamento.

Il presente avviso ha valore di notifica a tutti gli effetti.

Il Dirigente

Umberto PELASSA

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse

Area Organizzativa n. 2

Responsabile del procedimento: Elisabetta SELLERI, Tel. 0171/318534, E-mail elisabetta.selleri.cn@istruzione.it

Riferimenti: Roberto GOLÉ, Tel. 0171/318512, E-mail roberto.gole@scuola.istruzione.it