

Indicazioni per lo svolgimento della prova pratica cdc B020

La divisa:

Durante la prova pratica la/il candidata/o dovrà indossare la divisa completa composta da: cappello o cuffia, giacca doppio petto chiara, pantaloni neri o sale e pepe, calzature antinfortunistiche, grembiule e torcione.

Non sono ammessi ricettari e telefoni cellulari o altri supporti elettronici.

La prova:

Prima fase:

In base alla prova estratta la/il candidata/o potrà scegliere se realizzare un antipasto, un primo, un secondo o un dessert tra i temi proposti dalla commissione.

Temi che consistono in:

- Realizzazione di un piatto tipico del territorio toscano che tenga conto delle tradizioni e dei prodotti tipici.
- Realizzazione di un piatto per soggetti intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga prodotti deglutinati, facendo attenzione ad ogni tipo di contaminazione durante le fasi di produzione.
- Realizzazione di un piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea valorizzandone le qualità organolettiche.
- Realizzazione di un piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei e che contemporaneamente contenga proteine, lipidi, carboidrati.

La/il candidata/o avrà a disposizione fino a due ore per redigere una relazione tecnica che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e i principi nutritivi presenti nella ricetta elaborata.

Dovrà inoltre motivare la scelta operata.

Unitamente alla relazione la/il candidato/a dovrà compilare una scheda ricetta per 4 persone fornita dalla commissione, contenente ingredienti (tra quelli presenti nel paniere predisposto dalla commissione), quantità, strumenti e attrezzature, tipologia di preparazione, stagionalità, presentazione grafica del piatto, allergeni ed eventuali note.

Seconda fase:

Al termine della prima fase i candidati si recheranno nel laboratorio di cucina a loro assegnato.

Avranno 4 ore di tempo per consegnare la preparazione (2 porzioni su piatti forniti dall'istituto) e presentarli alla commissione.

La consegna dei piatti non potrà avvenire prima di due ore dall'inizio della preparazione.

Terza fase:

La commissione valuterà il risultato finale (mise en place, tempi di preparazione, tecniche utilizzate, presentazione, ordine e riordino della postazione di lavoro.)