



Ministero dell'Istruzione e del merito

I.P.S.A.R. « UGOTOGNAZZI »

VIALE ITALIA PARCO EUROPA – 80040 POLLENA TROCCHIA

(NA) TEL 081/5303999 FAX: 0815308173

C.F.: 95246140636 – CODICE UNIVOCO: UFJVBH

E-mail: narh250003@istruzione.it - PEC: narh250003@pec.istruzione.it



Circ.doc 148

Pollena Trocchia , 15/05/2024

*Ai consigli delle classi V A, B, C, D, E,
Ai candidati Privatisti esami di Stato
Sito web
e p.c. DSGA*

COMUNICAZIONE PRIVATISTI ESAME DI STATO

PROVA PRATICA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato dell'indirizzo enogastronomia, due giorni prima della data prevista, sarà assegnato loro un piatto scelto dalla seguente lista da elaborare in laboratorio in un tempo massimo di due ore.

La scuola fornirà al candidato, gli strumenti, la materia prima e la divisa necessari per l'espletamento della prova.

1. Risotto ai funghi
2. Risotto agli asparagi
3. Risotto gamberi e carciofi
4. Scaloppine ai funghi
5. Scaloppine al limone
6. Scaloppine al vino bianco
7. Patate al rosmarino

PROVA PRATICA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato dell'indirizzo enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali, due giorni prima della data prevista, sarà assegnato loro un piatto scelto dalla seguente lista da elaborare in laboratorio in un tempo massimo di due ore.

La scuola fornirà al candidato, gli strumenti, la materia prima e la divisa necessari per l'espletamento della prova.

1. Crostata con frutta fresca
2. Crostatine alle fragole

PROVA PRATICA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato dell'indirizzo enogastronomia articolazione sala e vendita, il giorno della prova, sarà sorteggiata, dalla commissione, una traccia scelta dalla seguente lista da elaborare in laboratorio in un tempo massimo di due ore

La scuola fornirà al candidato, gli strumenti, la materia prima e la divisa necessari per l'espletamento della prova.

1. Il candidato predisponga la mise en place per il menu di seguito riportato e prepari la scheda tecnica per l'abbinamento cibo vino motivando l'abbinamento

Crudo di Parma con perle di cantalupo e treccia di bufala Campana

Gnocchi alla Sorrentina

Arista di maiale con patate novelle

2. Il candidato predisponga la mise en place per il menu di seguito riportato e prepari la scheda tecnica per l'abbinamento cibo vino motivando l'abbinamento

Lasagna alla bolognese

Arrosto di vitello con piselli e carote

Crostata di fragole

3. Il candidato predisponga la mise en place per il menu di seguito riportato e prepari la scheda tecnica per l'abbinamento cibo vino motivando l'abbinamento

Spaghetti alla Nerano

Filetto di spigola in crosta di pane

Delizia al limone

PROVA PRATICA DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato dell'indirizzo Accoglienza Turistica, il giorno della prova, sarà sorteggiata, dalla commissione, una traccia scelta dalla seguente lista da elaborare in laboratorio in un tempo massimo di due ore

1 La normativa turistico-alberghiera è volta a favorire lo sviluppo imprenditoriale indicando il territorio come risorsa ancora non completamente sfruttata.

Il candidato elabori un pacchetto alberghiero che miri principalmente a unire i servizi ricettivi e le opportunità offerte dal territorio in cui risiede.

Descriva, inoltre, un bene paesaggistico, artistico o culturale che possa giocare un ruolo importante per l'espansione del fenomeno turistico nella propria zona.

2 Il candidato rediga al computer una lettera di risposta a richiesta di informazioni e prenotazioni per un soggiorno di in una struttura ricettiva ubicata nel comune di Pollena Trocchia relativa all'offerta turistica della struttura.

3 Il candidato rediga al computer una lettera di risposta a richiesta di informazioni e prenotazioni per un soggiorno di in una struttura ricettiva ubicata nel comune di Pollena Trocchia relativa ai siti storici da visitare nella città di Pollena Trocchia.

Tanto di competenza

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Angela Rosauero

Firma autografa sostituita

A mezzo stampa ex art. 3, c. 2, D. Lgs. 39/93