



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

I.P.S.S.A.T.S.G.A. "L. Cossa"

Viale Necchi, 5 – 27100 Pavia

Tel: 0382 33422 – Fax: 0382 33421

email: cozza@cozza.pv.it – cozza@pec.cozza.pv.it

AVVISO

D.D.G. n. 105, 106 e 107 del 23/02/2017

Concorso per titoli ed esami finalizzati al reclutamento del personale docente per i posti comuni dell'organico dell'autonomia nelle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di I e II grado, nonché del personale docente per il sostegno agli alunni con disabilità

PROVA PRATICA CLASSE DI CONCORSO B 20 (LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA)

Ai sensi dell'art. 7 comma 2, del DDG n. 106 del 23/02/2016, si comunica che la prova pratica si svolgerà presso APOLF – Via San Giovanni 23 - 27100 Pavia.

Mercoledì 12 luglio 2017 dalle ore 8,00 alle ore 14,00 sono convocati i candidati da Ardolino a Della Pace. I candidati dovranno presentarsi per le operazioni di identificazione alle ore 7,45 dello stesso giorno. **L'estrazione della traccia della prova pratica avverrà martedì 11 luglio 2017 alle ore 7,45.**

Mercoledì 12 luglio 2017 dalle ore 13,30 alle ore 19,30 sono convocati i candidati da Di Costanzo a Mattei Laura. I candidati dovranno presentarsi per le operazioni di identificazione alle ore 12,45 dello stesso giorno. **L'estrazione della traccia della prova pratica avverrà martedì 11 luglio 2017 alle ore 13,15.**

Giovedì 13 luglio 2017 dalle ore 8,00 alle ore 14,00 sono convocati i candidati da Mercogliano a Romano. I candidati dovranno presentarsi per le operazioni di identificazione alle ore 7,45 dello stesso giorno. **L'estrazione della traccia della prova pratica avverrà mercoledì 12 luglio 2017 alle ore 7,45.**

Giovedì 13 luglio 2017 dalle ore 13,30 alle ore 19,30 sono convocati i candidati da Rovere a Verrico. I candidati dovranno presentarsi per le operazioni di identificazione alle ore 7,45 dello stesso giorno. **L'estrazione della traccia della prova pratica avverrà mercoledì 12 luglio 2017 alle ore 13,15.**

I candidati si dovranno presentare, il giorno della prova pratica, rigorosamente, con la divisa completa di laboratorio composta da: giacca classica da cucina doppiopetto bianca con bottoni bianchi, pantaloni "sale e pepe"/gessato nero, triangolo bianco, cappello "Toque" in cotone/carta/TNT bianco, grembiule bianco, calze bianche e scarpe antinfortunistica b/n, torcione bianco.

Inoltre dovrà essere munito di biro nera per la compilazione della scheda/relazione inerente la preparazione.

La prova dovrà essere svolta in base alle indicazioni e di un "paniere" di materie prime fornite dalla Commissione, utilizzando le attrezzature comuni che troveranno in laboratorio. La postazione di lavoro individuale sarà costituita da un punto cottura con piastra elettrica in vetroceramica, zona neutra, cassetto e armadio per riporre le attrezzature che prevedono: casseruole, padelle e bacinelle/contenitori. Inoltre saranno a disposizione attrezzature elettriche da condividere. La prova inizierà con la progettazione di una scheda tecnica che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche messe in atto.

Pavia, 12 maggio 2017



LA PRESIDENTE DEL CONCORSO
DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Maria Andreina Le Foche