



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V
SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X
Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

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 declinazione 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. Bouquet di paccheri ricotta e prosciutto su vellutata di pomodoro
2. Tagliatelle alla Nerano
3. Scialatielli funghi e speck
4. Sformatino di riso agli asparagi su fonduta ai formaggi
5. Bucatini all'amatriciana
6. Risotto ai funghi
7. Risotto agli asparagi
8. Risotto gamberi e carciofi

➤ 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 - DECLINAZIONE SALA E VENDITA

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato dell'indirizzo enogastronomia declinazione Sala e Vendita, due giorni prima della data prevista, sarà assegnato loro una traccia scelta dalla seguente lista da mettere in pratica 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 e l'abbinamento cibo vino per il seguente menu
 - **Antipasto all'italiana**
 - **Spaghetti alla carbonara**
 - **Filetto di carne con patate**
 - **Crostata di frutta**
2. Il candidato predisponga la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menu
 - **Insalata di polpo**
 - **Farfalle al salmone**
 - **Calamari ripieni**
 - **Cheese cake**
3. Il candidato predisponga la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menu
 - **Bucatini all'amatriciana**
 - **Scaloppine agli agrumi**
 - **Tiramisu**
4. Il candidato predisponga la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menu
 - **Risotto ai frutti di mare**
 - **Salmone al forno**
 - **Delizie al limone**
5. Il candidato predisponga la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menu
 - **Bruschette con prosciutto e mozzarella**
 - **Penne al sugo**
 - **Cotoletta alla milanese con patate fritte**
 - **Crema caramel.**

I vini da abbinare con scheda tecnica ed esame organolettico:

- **Fiano di Avellino**
 - **Aglianico del Taburno**
6. **Flambé:**

Il candidato deve provvedere alla realizzazione ed al servizio per due persone dei seguenti piatti:

- **Bucatini all'Amatriciana**
 - **Spaghetti alla Carbonara**
7. **Bar: Il candidato predisporrà la mise en place per il servizio caffè e la sua preparazione**

➤ **PROVA PRATICA DI LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Per i candidati che dovranno sostenere la prova pratica per l'ammissione all'esame di stato di qualifica per la professione di Accoglienza Turistica, due giorni prima della data prevista, sarà assegnato loro una traccia scelta dalla seguente lista da elaborare in laboratorio in un tempo massimo di un'ora.

1. Il candidato rediga un itinerario turistico di 2gg della propria regione di provenienza, valorizzando le attrattive del luogo, artigianato, folklore, prodotti tipici e strutture ricettive.
2. Il candidato rediga al computer un power point di promozione turistica del proprio territorio di provenienza.
3. Il candidato rediga al computer una proposta/promozione di pacchetto turistico e la determinazione del prezzo di vendita in tutte le sue parti.
4. 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 Nola relativa ai collegamenti da e per la città di Napoli.

5. La normativa turistico-alberghiera è volta a favorire lo sviluppo imprenditoriale indicando il territorio come risorsa ancora non completamente sfruttata.
6. Il candidato elabori un pacchetto alberghiero che miri principalmente a unire i servizi ricettivi e le opportunità offerte dal territorio in cui risiede.
7. Descriva, inoltre, un bene paesaggistico, artistico o culturale che possa giocare un ruolo importante per l'espansione del fenomeno turistico nella propria zona.
8. 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.
9. 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.

Cicciano, 28/04/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Sabrina CAPASSO)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93