



Salesiani

PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

CNOS-FAP ETS

Pubblicata su CNOS-FAP (<http://www.cnos-fap.it>)

[Home](#) > [Concorso dei Capolavori](#) > [Edizione 2013](#) > Settore TURISTICO/ALBERGHIERO

Settore TURISTICO/ALBERGHIERO



ESPOSIZIONE DEI CAPOLAVORI

[2]

Quinta edizione. Dal 22 al 24 aprile 2013 presso il CFP di San Benigno Canavese.

Descrizione della Prova (scheda di presentazione [3]):

- *Misteri box* (3 ore): gli allievi divisi in 3 squadre da 4/3 elementi preparano un oiatto da esposizione e 5 assaggi con un cestino di ingredienti messi a loro disposizione.
- *Interscambio di sapori* (4 ore): gli allievi in gara presentano il loro piatto in Concorso, obbligatoriamente non della Regione di appartenenza, previo sorteggio con valutazione per ogni singolo piatto in uscita.

In allegato la Prova [4] e il Verbale [5] del Concorso 2013 del Settore Turistico/Alberghiero.

URL di origine:<http://www.cnos-fap.it/book/settore-turisticoalberghiero-0>

Links

- [1] <https://capolavori.cnos-fap.it> [2] <https://capolavori.cnos-fap.it/> [3] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/Turistico%20Alberghiero%20Concorso%202013.pdf> [4] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/Prova%20turistico%20alberghiero%20Concorso%202013.pdf>
- [5] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/Verbale%20Concorso%202013%20-%20Turistico%20Alberghiero.pdf>