



Salesiani

PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE
CNOS-FAP ETS

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

[Home](#) > [Concorso dei Capolavori](#) > [Edizione 2014](#) > [Settore Turistico/Alberghiero](#)

Settore Turistico/Alberghiero



ESPOSIZIONE DEI CAPOLAVORI

[2]

Sesta edizione. Dal 13 al 16 maggio 2014 presso il CFP di Colle Don Bosco.

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

- *Prova del cuoco:* gli allievi divisi in squadre hanno realizzato un piatto utilizzando un paniere di prodotti uguale per tutte le squadre.
- *Interscambio di sapori:* prova pratica di cucina attraverso la realizzazione di un piatto tipico di una Regione non di appartenenza dell'allievo, rivisitato e legato alla stagionalità.
- *Prova merceologica ed enogastronomiaca:* questionario sulle conoscenze professionali del settore, analisi della prova svolta e descrizione del vino abbinato scelto per il proprio piatto.

In allegato la [Prova](#) [4] e il [Verbale](#) [5] del Concorso 2014 del Settore Turistico/Alberghiero.

URL di origine: <http://www.cnos-fap.it/book/settore-turisticoalberghiero-1>

Links

[1] <https://capolavori.cnos-fap.it> [2] <https://capolavori.cnos-fap.it/>

[3] <http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/Scheda%20Turistico.pdf>

[4] http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/Prova%20Turistico_0.pdf

[5] http://www.cnos-fap.it/sites/default/files/monitoraggi/VI_Concorso_settore_ristorazione_1_.pdf