



## Ambito NA 19

# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E  
E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito : <http://www.ipsseoacicciano.edu.it>

## PRELIMINARI ESAMI DI STATO 2022/2023 ABBINAMENTO CANDIDATO MENÙ

### PROVE PRATICHE DECL. ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE	Menù	CANDIDATI
V sez. B	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	AVINO Filomena - SENA Alessandra
V sez. B	Il candidato rediga al computer un power point di promozione turistica del proprio territorio di provenienza	D'ALESSANDRO Simona
V sez. B	Il candidato rediga al computer una proposta/promozione di pacchetto turistico e la determinazione del prezzo di vendita in tutte le sue parti.	RESCIGNO Rosario - SENA Martina
V sez. B	Il candidato rediga al computer una lettera di risposta a richiesta di informazioni e prenotazioni per un soggiorno in una struttura ricettiva ubicata nel comune di Nola relativa ai collegamenti da e per la città di Napoli	PISTA Paola
V sez. B	Il candidato rediga un itinerario turistico di 3gg della propria provincia di provenienza, valorizzando le attrattive del luogo, artigianato, folklore, prodotti tipici e strutture ricettive.	VARIO Umberto

## PROVE PRATICHE DECL. ENOGASTRONOMIA

CLASSE	Menù	CANDIDATI
V sez. A	Bouquet di paccheri ricotta e prosciutto su vellutata di pomodoro	CHIARIELLO - FESTA - LUCANIA
V sez. A	Tagliatelle di pasta fresca alla Nerano	PESCE Ant. - PESCE Vit.
V sez. B	Tortelloni su vellutata di zucca	DE ROSA - DE SENA
V sez. B	Tagliatelle alla Nerano	CERRETO - PROCINO
V sez. C	Bouquet di paccheri ricotta e prosciutto su vellutata di pomodoro	CANNOVA - DE FALCO
V sez. C	Tagliatelle di pasta fresca alla Nerano	MOLISSE - PARISI Irene - PARISI Saver.
V sez. F	Bucatini all'amatriciana	ACIERNO - BAGNANO - FABBROCINO - GIANNETTI
V sez. F	Risotto gamberi e porcini	NAPOLITANO - PISCITELLI Ant. - VECCHIONE

---

---

## PROVE PRATICHE DECL. SALA E VENDITA

CLASSE	Menù	CANDIDATI
V sez. A	I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù <ul style="list-style-type: none"><li>▪ mise en place; flambè : carbonara.</li><li>▪ Illustrazione vino rosso Aglianico Taburno;</li><li>▪ mise en place servizio caffè e la sua preparazione.</li></ul>	CAPOLONGO - FERNANDO
V sez. A	I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù <ul style="list-style-type: none"><li>▪ mise en place; flambè : amatriciana.</li><li>▪ Illustrazione vino bianco Fiano di Avellino;</li><li>▪ mise en place servizio caffè e la sua preparazione.</li></ul>	PISCITELLI Ang. - ROZZA - SASSANELLI
V sez. B	I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Mise en place; flambè : carbonara.</li><li>▪ L'esame organolettico del vino: Aglianico del Taburno.</li><li>▪ La mise en place per il servizio del caffè e la sua preparazione</li></ul>	CANDELA - DE FEO - NAPPI

V sez. B	<p>I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Mise en place; flambè : Amatriciana</b></li> <li>▪ <b>L'esame organolettico di un vino: Fiano di Avellino.</b></li> <li>▪ <b>La mise en place per il servizio del caffè e la sua preparazione</b></li> </ul>	<b>MENNA - MINICHINI</b>
V sez. C	<p>I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù</p> <p>I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Mise en place; flambè : Amatriciana.</b></li> <li>▪ <b>Illustrazione vino rosso Aglianico Taburno;</b></li> <li>▪ <b>La mise en place per il servizio del caffè e la sua preparazione</b></li> </ul>	<b>TUCCILLO - SALZANO - DE PONTE</b>
V sez. C	<p>I candidati predispongano la mise en place e l'abbinamento cibo vino per il seguente menù</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Mise en place; flambè : carbonara.</b></li> <li>▪ <b>Illustrazione vino bianco Fiano di Avellino.</b></li> <li>▪ <b>La mise en place per il servizio del caffè e la sua preparazione</b></li> </ul>	<b>CUTOLO - LUCIO - MENICHINI</b>

Il candidato dovrà abbinare al proprio menù il vino tra i seguenti, con presentazione, stappatura, esame visivo, olfattivo e gustativo:

- Aglianico del Taburno D.O.C.G.
- Fiano di Avellino D.O.C.G.

Gli esami si terranno presso la sede centrale di via G. Bruno 1<sup>a</sup> trav. - Cicciano.

Cicciano, 10/05/2023

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