

## INDICAZIONI E MATERIALE DA CONSULTARE PER TEST MOTIVAZIONALI RISERVATI AGLI ALLIEVI CON SOSTEGNO A.F. 2015/2016

### DATA E SEDE:

mercoledì 28 gennaio 2015 h.14.30 presso il Centro di Formazione Professionale, via Bellinzona 88, COMO

### CRITERI DI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO:

| ATTIVITA'                    | PUNTEGGIO     |
|------------------------------|---------------|
| TEST MOTIVAZIONALE           | max 100 punti |
| ABILITA' SCOLASTICHE DI BASE | max 100 punti |
| ATTIVITA' PRATICA            | max 100 punti |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>      | max 300 punti |

### MATERIALE DA CONSULTARE PER TEST MOTIVAZIONALI:

Di seguito viene indicato il materiale da consultare per sostenere il test motivazionale:

#### Preparazione pasti

[www.academiabarilla.it](http://www.academiabarilla.it)

Nel sito dell'Accademia Barilla selezionare la voce "Ricette", a seguire "La tradizione regionale italiana" quindi "Lombardia" (collegamento sulla destra della schermata)

[www.gedeone-e-coop.it](http://www.gedeone-e-coop.it)

Nel sito selezionare nella parte destra della schermata "Fatti di nutrizione", quindi leggere la parte relativa ai carboidrati in particolare: "carboidrati – definizione" e "gli zuccheri".

Visionare:

- storie di grandi chef – Mauro Uliassi – You Tube
- Gualtiero Marchesi – Riso, oro e zafferano - You Tube
- Scabin - cyber egg – You Tube

#### Pasticceria/panificazione

[www.alberghiera.it](http://www.alberghiera.it)

Nel sito selezionare "A scuola di Pasticceria" quindi leggere le parti relative a "Impasti di base" e "Creme". Si precisa che di ciascuna sezione la lettura deve essere relativa alle parti introduttive e non alle ricette.

Visionare:

- Croissant sfogliati di Luca Montersino – You Tube
- Pasta frolla fine di Luca Montersino – You Tube

## Servizi di sala bar

<http://www.salabar.it/>

Nel sito selezionare la voce B. professione cameriere e a seguire:

B5 Mise en place e successivi B5.1 – B5.2 –B5.5

B8 La comanda e successivi B8.1 –B8.1.1-B8.1.2 – B8.1.3

B1 La ristorazione veloce e lo staff di sala B1.3-B1.3.1-B1.3.2

## Acconciatura

I candidati leggano il testo scaricabile al seguente link

**materiale per test acconciatura (scaricabile come ultimo allegato sul sito)**

## RIFERIMENTI:

Simon Pietro Scaccabarozzi: [s\\_scaccabarozzi@cfpcomo.com](mailto:s_scaccabarozzi@cfpcomo.com) 031/571055 interno 228

Liliana Griante: [l\\_griante@cfpcomo.com](mailto:l_griante@cfpcomo.com) 031/571055 interno 212

Maria Bonavita: [m\\_bonavita@cfpcomo.com](mailto:m_bonavita@cfpcomo.com) 031/571055 interno 212