

Esami per il conseguimento della Qualifica professionale a.f. 2022/2023
Calendario esami

Istituto/Centro di Formazione professionale: ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALE ALBERGHIERO ROVERETO

Qualifica professionale di: OPERATORE DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA - GAB2
(si raccomanda la compilazione di una scheda per ogni tipologia di qualifica professionale e indirizzo professionale)

Previsione numero candidati ammessi all'esame di **QUALIFICA: 34**

Previsione numero **ALTRI** candidati ammessi all'esame (adulti): **16** (COMPRESI NEI 34)



Riunione preliminare prevista per il giorno **09/06/2023** alle ore **08:00**

| CALENDARIO PROVE DI ESAME (specificare le DATE e gli ORARI) cfr. nota del Servizio per il reclutamento e la gestione del personale della scuola prot. n. 143410 del 21/02/2023 | | TIPO DI PROVA | | EVENTUALE PROPOSTA DI ACCORPAMENTO DELLA COMMISSIONE CON ALTRA COMMISSIONE (per qualifiche omogenee o diverse) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GIORNO | DALLE | ALLE | | |
| Martedì 13 GIUGNO 2023 | 8:00 | 12:00 | Prova esperta | |
| Mercoledì 14 GIUGNO 2023 | 8:00 | 14:00 | Prova pratica | |
| Giovedì 15 GIUGNO 2023 | 8:00 | 19:00 | Prova pratica + Scheda Tecnica + Colloquio | |
| Venerdì 16 GIUGNO 2023 | 8:00 | 19:00 | Prova pratica + Scheda Tecnica + Colloquio | |
| Lunedì 19 GIUGNO 2023 | 8:00 | 19:00 | Prova pratica + Scheda Tecnica + Colloquio | |
| Martedì 20 GIUGNO 2023 | 8:00 | 19:00 | Prova pratica + Scheda Tecnica + Colloquio | |
| Mercoledì 21 GIUGNO 2023 | 8:00 | 19:00 | Colloquio | |
| | | | | |
| | | | | |

Esami per il conseguimento della qualifica professionale a.f. 2022-2023

Composizione commissione di esame

| COGNOME | NOME | RUOLO | DISCIPLINA/MATERIA DI INSEGNAMENTO DEL COMPONENTE INTERNO | NOTE |
|-------------------|--------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------|-------------|
| Piazza | Dino | Vice Presidente | Comunicazione | |
| Bavuso | Michele | Docente | Tecniche e Processi Operativi di Gastronomia | |
| D'Ascoli | Mario | Docente | Tecniche e Processi Operativi di Gastronomia | |
| Endrighi | Stefano | Docente | Tecniche e Processi Operativi di Arte Bianca | |
| Galluccio | Angelo | Docente | Calcolo Professionale e Informatica Applicata | |
| Carnicella | Mariagrazia | Docente | Lingua Comunitaria 1 - Inglese | |
| Grassia | Melania | Docente | Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene | |

FIRMA
IL DIRIGENTE/DIRETTORE


 (apporre il timbro dell'Istituzione formativa)