



**COMMISSIONE GIUDICATRICE
CONCORSO PERSONALE DOCENTE
CLASSE DI CONCORSO B-21
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA
Foglio tracce sorteggiate per la prova pratica del 08/07/2016**

	Testo della traccia		
	<p>A) Il candidato elabori un cocktail della categoria "Aperitivi" (Americano), la grammatura, le tecniche di preparazione e l'utilizzo del bicchiere appropriato con relativo servizio.</p> <p>B) Il candidato descriva gli strumenti del barman, il loro utilizzo, l'allestimento e la "Mise en Place" del banco bar per la realizzazione e le tecniche di costruzione dei cocktails. Illustri, inoltre, alla commissione la storia del cocktail eseguito, le modifiche avvenute nel corso degli anni e le principali tecniche di produzione degli ingredienti utilizzati.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la presentazione e il relativo servizio di un vino Rosé, analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa, l'abbinamento Cibo - vino, che tenga conto della regola della contrapposizione o contrasto.</p> <p>B) Il candidato descriva le tecniche più adeguate, la prima trasformazione delle uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare, tecniche di lavorazione e di fermentazione, pressatura, di rasatura e pigiatura soffice. Illustri alla commissione la legislazione: DOCG - DOC - IGP. Spieghi i rudimenti di abbinamento cibo-vino: gli abbinamenti tipici e abbinamenti impossibili.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente un "MENU <i>GRANDE CARTA</i>" tipologicamente un menu per locali estremamente eleganti e lussuosi. Il candidato predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e relativa mise en place per cinque coperti.</p> <p>B) Il candidato relaziona alla commissione la vasta possibilità di scelta tra le pietanze, i piatti raggruppati per categorie vengono preparati al momento, quindi, elenca gli ingredienti principali.</p> <p>In base alla tipologia dei piatti scelti, relaziona alla commissione quali sono le operazioni preliminari da eseguire e la tipologia del servizio in base alle diverse portate. Suggestiva l'abbinamento cibo- vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della contrapposizione o contrasto. La presentazione del menù deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente un "MENU <i>DIETA</i>" la scelta dei piatti deve essere secondo il piano alimentare della dieta "dimagrire mangiando", adatto ad una persona molto sedentaria con metabolismo basale di 1200 Kcal. Secondo le pietanze scelte, il candidato</p>		

	<p>predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e la relativa mise en place per tre coperti.</p> <p>B) Il candidato relaziona in base alla tipologia dei piatti scelti e le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche" appropriate. Suggesta l'abbinamento cibo- vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione del menù deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente un "MENU DI GALA" servito nelle grandi occasioni, il menù che rispecchi la qualità eccellente delle pietanze e si presti particolarmente a pranzi di prestigio e cene di gala. Il candidato esegua la preparazione della mise en place per cinque coperti.</p> <p>B) Relazione alla commissione quali sono le operazioni preliminari da eseguire prima dell'allestimento del tavolo. In base alla tipologia dei piatti scelti, adotti le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche" appropriate. In base ai piatti scelti, suggesta l'abbinamento cibo- vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione del menù deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente un "MENU TURISTICO", il menù deve essere a basso prezzo comprensivo di coperto e bevande, caratterizzato da ingredienti attinenti con il territorio in genere è proposto da quasi tutti i ristoranti ubicati nelle zone turistiche di massa. Secondo le pietanze scelte, il candidato predisponga l'allestimento del tavolo, la mise en place per quattro coperti.</p> <p>B) Il candidato relazioni in base alla tipologia dei piatti scelti, le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche" appropriate. In base ai piatti scelti illustri un abbinamento cibo- vino, che tenga conto delle regole della concordanza o analogia e contrapposizione o contrasto. La presentazione del menù deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la realizzazione di uno delle classiche preparazioni italiane: latte macchiato.</p>		

	<p>B) Il candidato relazioni alla commissione le nozioni relative al latte, inteso come alimento e alla scelta del tipo di latte da utilizzare al bar in base alle esigenze del cliente. Infine, relazione sulle diverse tipologie di macchine dell'espresso, oggi in commercio secondo le tecnologie moderne.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua una montatura e versamento del latte che consentono di ottenere decorazioni e forme sul cappuccino con le tecniche della caffetteria moderna, per poter realizzare, anche cappuccini "artistic" seguendo le cosiddette tecniche del "Latte Art".</p> <p>B) Relazione sulle bevande nervine ad azione stimolante e sulla produzione del caffè decaffeinato. Infine relazione su alcune tipologie di bevande di caffetteria che possono essere realizzate al bar.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua il servizio di un vino rosso, nonché l'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa</p> <p>B) Il candidato descriva l'ambiente della produzione Vitivinicola, la necessità di una gestione integrata tra vino, territorio ed ambiente, tenendo conto delle tecniche di lavorazione, l'eventuale invecchiamento, l'utilizzo delle barrique e delle altre tecniche di miglioramento del vino. Inoltre, descriva il relativo abbinamento con un piatto della cucina Regionale, con il vino esaminato che tenga conto della regola della contrapposizione o contrasto.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione, decorazione e servizio di un cocktail della categoria Sparkling Cocktail: "Mimosa" Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail scelto.</p> <p>B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktail fra i "pre dinner" - "after dinner" e a tutte le ore. Infine accenni, sulla produzione degli spumanti col metodo classico.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la produzione ed il relativo servizio del cocktail della categoria "PESTATI": Capiroska. Descriva, la grammatura e le principali tecniche di produzione dei prodotti utilizzati.</p> <p>B) Il candidato illustri l'importanza dell'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo. Relazioni sui cocktail di tendenza: i "Pestati", l'eventuale storia, la tecnica di produzione, gli ingredienti e la grammatura.</p>		

La commissione

Presidente D.S. Sabato De Stefano _____

Commissario Prof. Tobia La Marca _____

Commissario Prof. Salvatore Aliperta _____

Commissario Prof. Ulderico Raiola _____

Segretario AA. Immacolata Balestra _____