



**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 07\07\2016

Testo della traccia		Candidato Cognome Nome	Firma
<p>A) Il candidato esegua una presentazione ed il relativo servizio di un Prosecco, l'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa ed il relativo abbinamento cibo-vino.</p> <p>B) Il candidato descriva i diversi aspetti che oggi l'argomento "cibo – vino" richiede. Descriva le basi storico – culturali, produttive, gli strumenti operativi e le tecniche innovative, coniugando elementi di storia e geografia di un territorio vocato alla produzione degli Spumanti. Infine, illustri la tecnica della spumantizzazione: Metodo Charmat e Metodo Classico.</p>			
<p>A) Il candidato predisponga la presentazione e il servizio di un vino bianco, l'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa. Relazioni l'abbinamento cibo – vino, che tenga conto della regola della contrapposizione o contrasto.</p> <p>B) Il candidato descriva il lavoro in Vigna, come dalla terra nasce un grande vino, le tecniche di allevamento della vite e metodi di potatura. Illustri le varie tipologie di fermentazione e le tecniche del lavoro in cantina, dalla spillatura all'imbottigliamento</p>			
<p>A) Il candidato esegua la seguente preparazione: un cocktail della categoria "Apertivi" (Negroni), 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 dei distillati e dei liquori utilizzati.</p>			
<p>A) Il candidato esegua la preparazione di un espresso ed il relativo servizio al tavolo.</p> <p>B) Il candidato descriva una breve storia sulla scoperta del caffè, introduzione alla tostatura e la miscelazione tra le varie qualità per ottenere un ottimo caffè. Illustri, inoltre, le differenze organolettiche di un caffè espresso ottimizzando le qualità differenti tra l'arabica e la robusta. Infine, descriva, l'importanza della manutenzione di alcuni componenti della macchina dell'espresso.</p>			
<p>A) Il candidato esegua a scelta, un caffè speciale, con varianti di creme o della categoria "caffè shakerato" sia con panna e/o distillati.</p> <p>B) Il candidato descriva alcuni cerni sulla botanica e geografia del caffè. Spieghi i componenti essenziali della macchina da espresso e le diverse tipologie, i componenti del macinadatore e le differenze fondamentali tra le macchine piatte e coniche. Descrivi come effettuare la manutenzione, regolazione e settaggio dei parametri della macchina dell'espresso, per ottenere un'estrusione perfetta.</p>			
<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, graficamente un menu <u>"A LA CARTE"</u> secondo le regole classiche. La "carta" deve essere composta da una lista di vivande</p>			

	<p>suddivisa in categorie. In base alle pietanze scelte, si predisponga l'allestimento del tavolo e la relativa "mise en place" per tre coperti.</p> <p>B) Il candidato, relazioni in base alla tipologia dei piatti scelti, la modalità operativa per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche appropriate". Suggestisca l'abbinamento cibo-vino che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione dei piatti deve essere anche relazionata in una lingua straniera con l'indicazione dei principali ingredienti che compongono il piatto.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un "<u>MENÙ DEGUSTAZIONE</u>" secondo le regole classiche, tipico di ristoranti di alto livello. Stili il menu con cinque portate. Secondo le pietanze scelte, predisponga l'allestimento del tavolo per quattro coperti.</p> <p>B) In base alla tipologia dei piatti scelti, il candidato relazioni alla commissione le modalità operative per svolgere il servizio delle diverse portate con le "Tecniche appropriate". Suggestisca, inoltre, l'abbinamento cibo- vino che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione dei piatti deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti che compongono il piatto</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente un "<u>MENÙ PER BANCHETTO</u>" secondo le regole classiche, composto da almeno cinque portate. Secondo le pietanze scelte, il candidato predisponga un esempio di allestimento del tavolo e la relativa "mise en place" per cinque coperti.</p> <p>B) Il candidato relazioni su un menu per una cerimonia di matrimonio, con una scelta di cibi e bevande in cui i committenti si accordano con il responsabile Banqueting anche sulla musica, fiori e orari. In base alla tipologia dei piatti scelti. Adotti, le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche appropriate". Suggestisca l'abbinamento cibo- vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione dei piatti deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti che compongono il piatto.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un "<u>MENÙ PIATTI UNICI</u>", secondo le regole classiche che tenga conto, per esempio, della stagione e di alcune prescrizioni gastronomiche. Secondo le pietanze scelte, il candidato predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e la relativa "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". Suggestisca, inoltre, l'abbinamento cibo- vino che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto. La presentazione dei piatti deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti che compongono il piatto.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione, decorazione e servizio di un cocktail della categoria Sparkling Cocktail. "Bellini" Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail scelto.</p>		

	B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktail fra i "pre dinner" - "after dinner" e a tutte le ore. Infine accenni, sulla produzione dei Champagne col metodo classico.		
--	--	--	--

POLLENA 06/07/2016

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