



**COMMISSIONE GIUDICATRICE
CONCORSO PERSONALE DOCENTE
CLASSE DI CONCORSO B-21
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA**

Foglio sorteggio traccia prova pratica del 12\07\2016

N° Traccia	Testo della traccia		
	<p>A) Il candidato esegua il servizio di un vino bianco 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 e l'eventuale invecchiamento. 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 una presentazione di un Prosecco ed il relativo servizio soffermandosi sull'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa evidenziando il relativo abbinamento cibo-vino.</p> <p>B) Il candidato descriva i diversi aspetti che oggi l'argomento "cibo – vino" richiede. Inoltre, illustri l'influenza della temperatura sulle caratteristiche organolettiche del vino e le diverse temperature di servizio .</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione del cocktail Bacardi, 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 ed il loro utilizzo, l'allestimento e la "Mise en Place" del banco bar per la realizzazione e le tecniche di costruzione dei cocktails. Inoltre, alla commissione la storia del cocktail eseguito e le principali tecniche di produzione dei distillati.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la produzione ed il relativo servizio del cocktail Daiquiri. Inoltre, descriva la tecnica di produzione, gli ingredienti e le grammature utilizzate per la realizzazione dello stesso.</p> <p>B) Il candidato illustri l'importanza dell'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo. Relazioni, infine, sui cocktails e la loro classificazione in base al quantitativo servito.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione di un espresso macchiato nelle sue diverse</p>		

	<p>tipologie: macchiato freddo, macchiato caldo e macchiato fior di latte.</p> <p>B) Il candidato descriva le trasformazioni chimico-fisiche durante la fase della tostatura e le diverse tipologie di latte.</p>		
	<p>A) Il candidato proceda alla preparazione della "mise en place" del piano di lavoro e di servizio per l'esecuzione di un "caffè marocchino" e di un "caffè all'Americana".</p> <p>B) Il candidato descriva i diversi metodi di raccolta del caffè. Inoltre, illustri le tecniche di lavorazione dello stesso per ottenere i "caffè lavati e naturali".</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione, decorazione ed il servizio del cocktail "Manhattan". Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione dello stesso.</p> <p>B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktails in base al quantitativo di miscita e le tecniche di produzione dei liquori.</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 suddivisa in categorie. In base alle pietanze scelte, si predisponga l'allestimento del tavolo per cinque persone e la relativa "mise en place".</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". Suggestiva 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>MENU DEGUSTAZIONE TERRA</u>" secondo le regole classiche, tipico di ristoranti di alto livello. Stili, infine, il menu con cinque portate dall'antipasto al dolce. Predisponga, inoltre, 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". Suggestiva, 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 "MENÙ PER BANCHETTO", 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 tre coperti.</p> <p>B) Il candidato relazioni su un menu per un meeting serale, con una scelta di cibi e bevande in cui i committenti si accordano con il responsabile Banqueting anche sull'intrattenimento musicale, fiori ed orari. In base alla tipologia dei piatti scelti, adotti le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche appropriate".</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un "MENÙ PIATTI UNICI MARE", secondo le regole classiche. 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". Suggestiva, 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>		

Pollena 11 luglio 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** _____