



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

tracce sorteggiate per la prova pratica del 09/07/2016

	Testo della traccia		
	<p>A) Il candidato esegua la presentazione ed il relativo servizio di un Prosecco, analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa. Inoltre, illustri l'abbinamento cibo - vino che tenga conto della regola principale dello stesso.</p> <p>B) Il candidato descriva le tecniche più adeguate per la trasformazione delle uve in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso ed alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare. Illustri, le tecniche di lavorazione e di fermentazione, pressatura, diraspatura e pigiatura soffice. Descriva alla commissione la legislazione dei vini speciali.</p> <p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un <b>"MENU VEGETARIANO"</b>, tenendo conto dei prodotti territoriali della propria regione. Il candidato, inoltre, predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e la relativa <b>"mise en place"</b> per tre coperti.</p> <p>B) Il candidato relazioni alla commissione la possibilità di scelta tra le pietanze di cui sopra e ne elenchi gli ingredienti principali. In base alla tipologia dei piatti scelti, relazioni alla commissione quali sono le operazioni preliminari da eseguire e la tipologia del servizio in base alle diverse portate. Suggestisca 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 <b>"MENU PER CELIACI"</b>. La scelta dei piatti deve essere secondo il piano alimentare della dieta adatto ad una persona intollerante al glutine. Secondo le pietanze scelte, il candidato predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e la relativa <b>"mise en place"</b> 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 <b>"Tecniche appropriate"</b>. Suggestisca, inoltre, 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</p>		

	lingua straniera con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un <u>"MENU REGIONALE"</u> a scelta inserendo piatti della tradizione regionale elencando almeno quattro portate. Il candidato esegua la preparazione della "mise en place" per tre coperti.</p> <p>B) Relazioni 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, suggerisca l'abbinamento cibo- vino che tenga conto della regola per tradizione. 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 <u>"MENU A TEMA"</u> dove l'ingrediente principale fa da protagonista, di solito, in base alla stagione ed ai prodotti del territorio dove l'ingrediente principale diventa il protagonista di tutte le pietanze. Secondo le portate scelte, il candidato predisponga la "mise en place" per tre coperti.</p> <p>B) Relazioni, inoltre, in base alla tipologia dei piatti scelti di cui sopra ed adotti le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche appropriate". Suggerisca 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 esegua la realizzazione di una delle classiche preparazioni italiane di caffetteria: il cappuccino.</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, relazioni sulle diverse tipologie di attrezzature in uso in caffetteria.</p>		
	C) Il candidato esegua la realizzazione di uno delle classiche preparazioni italiane di caffetteria: il caffè corretto		

	D) Il candidato relazioni alla commissione le nozioni relative alle diverse qualità e miscele di caffè. Inoltre, illustri, il giusto abbinamento: caffè-liquore-distillato evidenziando le tecniche di produzione dei super alcolici.		
	A) Il candidato esegua il servizio di un vino passito, l'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa. Esponga l'abbinamento con un dessert che tenga conto della regola della concordanza o analogia. B) Il candidato descriva la produzione e le caratteristiche di un vino Passito vinificato con uve di coltivazione biologica, tenendo presente la zona di produzione e del pedoclima. Infine, illustri le tecniche utilizzate per produrre un vino passito con la vendemmia tardiva, accennando ai "Muffati" ed agli "Icweein".		
	A) Il candidato esegua la preparazione, decorazione e servizio di un cocktail della categoria "Pre-dinner", Gibson Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail sopraindicato. B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktails fra i "Short, Medium and Long Drinks". Infine, accenni sulla produzione dei Vermouth.		
	A) Il candidato esegua la produzione ed il relativo servizio del cocktail della categoria "PESTATI": Mojito. Descriva, la grammatura e le principali tecniche di produzione dei prodotti utilizzati. B) Il candidato illustri l'importanza dell'acquisizione della sicurezza e l'abilità nella manipolazione delle attrezzature e del loro utilizzo. Relazioni sui cocktails di tendenza e le relative tecniche di miscelazione. Inoltre, relazioni sull'eventuale storia, la tecnica di produzione, gli ingredienti e la grammatura del sopraindicato cocktail.		

**Pollena 08/07/2016**

**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** \_\_\_\_\_