



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

Foglio tracce sorte per prova pratica del 19/07/2016

	Testo della traccia		
	<p>A) Il candidato elabori un cocktail: Margarita. Esponga, inoltre, alla commissione 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 ed il relativo servizio di un vino Rosé. Effettui l'analisi sensoriale, visiva, olfattiva e gustativa. Suggestisca, inoltre, l'abbinamento Cibo - vino che tenga conto delle principali regole.</p> <p>B) Il candidato descriva le tecniche più adeguate come la prima trasformazione delle uve in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso ed alla tipologia del prodotto vinicolo da realizzare, le tecniche di lavorazione, di fermentazione, pressatura, diraspatura e pigiatura soffice. Illustri, altresì, alla commissione la legislazione dei vini speciali. Infine, il candidato, spieghi i rudimenti di abbinamento cibo-vino, gli abbinamenti tipici e gli abbinamenti impossibili.</p>		
	<p>A) Il candidato predisponga un piano di lavoro stilando, anche graficamente, un "MENU GRANDE CARTA" tipologicamente un menu per locali estremamente eleganti e lussuosi. Il candidato predisponga un esempio dell'allestimento del tavolo e la relativa "mise en place" per quattro coperti.</p> <p>B) Il candidato relazioni alla commissione la vasta possibilità di scelta tra le pietanze, i piatti raggruppati per categorie che vengono preparati al momento 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, altresì, 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 DIETA". La scelta dei piatti deve essere secondo il piano alimentare</p>		

	<p>della dieta "dimagrire mangiando", adatto ad una persona molto sedentaria con metabolismo basale di 1200 Kcal. 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 esegua una relazione in base alla tipologia dei piatti scelti e le modalità operative per svolgere il servizio a tavola con le varie "Tecniche" appropriate. Suggestiva, infine, 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 e la "mise en place" per tre 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 delle classiche preparazioni di caffetteria italiane: latte macchiato e caffè alla nocciola</p> <p>B) Il candidato relazioni, alla commissione, le nozioni relative al latte inteso come alimento ed alla scelta del tipo di latte da utilizzare al bar in base alle esigenze del cliente. Infine, relazioni sulle diverse tipologie di macchine dell'espresso oggi in commercio secondo le tecnologie moderne.</p>		
	<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, le</p>		

	diverse tipologie di sughero utilizzati ed il ruolo sull'evoluzione delle caratteristiche organolettiche.		
	<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, infine, 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, la decorazione ed il servizio del cocktail : "Screwdriver". Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail scelto.</p> <p>B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktails fra i "pre dinner" - "after dinner" ed "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 "Monito". 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, altresì, sui cocktails di tendenza: i "Pestati". Descriva, brevemente, la storia, la tecnica di produzione, gli ingredienti e la grammatura.</p>		

Pollena Trocchia 18/07/2016

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 _____