



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

Foglio tracce sorteggiate il 12/07/2016 per prova pratica del 13/07/2016

Testo della traccia		
<p>A) Il candidato elabori un cocktail della categoria "Apertivi" (Cocktail Martini Sweet), la grammatura, le tecniche di preparazione e l'utilizzo del bicchiere appropriato con relativo servizio.</p> <p>B) Il candidato descriva le attrezzature utilizzate, il loro impiego, l'allestimento e la "Mise en Place" del banco bar per la realizzazione e le tecniche di costruzione del cocktail. 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 spumante metodo classico , 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 "<u>MENU VEGANO</u>", tenendo conto dei prodotti territoriali della propria regione. Il candidato, inoltre, 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 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. Suggerisca 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 "<u>MENU PER CELIACI</u>". La scelta dei piatti deve essere secondo il piano alimentare della dieta adatto ad una persona allergica al glutine. Secondo le</p>		

	<p>pietanze scelte, il candidato predisponga un esempio dell'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 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 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 alcune delle classiche preparazioni italiane di caffetteria : il cappuccino ed il caffè con panna .</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> <p>C) Il candidato esegua la realizzazione di uno preparazione di bar: Irish Coffee</p> <p>D) Il candidato relazioni alla commissione le nozioni relative alle diverse zone di produzione del caffè. Inoltre, illustri, l'utilizzo del caffè come ingrediente dei cocktail ed in che modo condiziona le caratteristiche organolettiche dello stesso.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua il servizio di un vino passito, l'analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa. Esponga l'abbinamento con un formaggio che tenga conto della regola della concordanza o analogia.</p> <p>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 al "Muffat" ed agli "Icwelein".</p>		
	<p>A) Il candidato esegua il servizio di uno 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. Inoltre, descriva, il relativo abbinamento con un piatto della cucina Regionale con il vino esaminato che tenga conto delle principali regole dell'abbinamento.</p>		
	<p>A) Il candidato esegua la preparazione, decorazione e servizio del cocktail "Gin Fizz" Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail sopraindicato.</p> <p>B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktails fra i "Short, Medium and Long Drinks " Infine, illustri le tecniche di produzione dei distillati.</p>		

	<p>A) Il candidato esegua la produzione ed il relativo servizio dei cocktail della categoria "PESTATI": Calpiroska. 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 cocktails di tendenza e le relative tecniche di miscelazione. Inoltre, relazioni sull'eventuale storia, la tecnica di produzione, gli ingredienti e la grammatura del soprاندicato cocktail.</p>		
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Pollena Trocchia 12/07/2016

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** _____