



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

Foglio tracce sorteeggiate il 13/07/2016 per la prova pratica del 14/07/2016

<b>Testo della traccia</b>	<b>Candidato Cognome Nome</b>	<b>Firma</b>
<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 e il relativo servizio di un vino Rosé, analisi sensoriale visiva, olfattiva e gustativa, l'abbinamento Cibo - vino, che tenga conto della regola della contrapposizione o contrasto.</p> <p>B) Il candidato descriva le tecniche più adeguate, la prima trasformazione delle uva in relazione alle caratteristiche del prodotto in ingresso e alla tipologia di prodotto vinicolo da realizzare, tecniche di lavorazione e di fermentazione, pressatura, di rasatura e pigiatura soffice. Illustri alla commissione la legislazione: DOCG – DOC –IGP.</p> <p>Spieghi i rudimenti di abbinamento cibo-vino: gli abbinamenti tipici e 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 relativa "mise en place" per tre coperti.</p> <p>B) Il candidato relaziona alla commissione la vasta possibilità di scelta tra le pietanze, i piatti raggruppati per categorie vengono preparati al momento, quindi, elenca gli ingredienti principali.</p> <p>In base alla tipologia dei piatti scelti, relaziona 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</p>		

	presentazione del menù deve essere anche relazionata in una lingua straniera, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.	
	<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 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 relaziona in base alla tipologia dei piatti scelti e le modalità operative 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 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 DI GALA</u>" servito nelle grandi occasioni, il menu che rispecchi la qualità eccellente delle pietanze e si presti particolarmente a pranzi di prestigio e cene di gala. Il candidato esegua la preparazione della "mise en place" per quattro coperti.</p> <p>B) Relaziona 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 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 "<u>MENU TURISTICO</u>", 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, la mise en place per cinque coperti</p> <p>B) Il candidato relaziona 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 e 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 una montatura e versamento del latte che consentono di ottenere decorazioni e forme sul cappuccino con le tecniche della caffetteria moderna, per poter realizzare, anche cappuccini "artistici". Inoltre realizzi un caffè con crema di pistacchio.</p> <p>B) Relazione sulle bevande nervine ad azione stimolante e sulla produzione del caffè decaffeinato. Infine relazioni su alcune tipologie di bevande di caffetteria che possono essere realizzate al bar.</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 diverse tipologie di sughero utilizzati ed il ruolo sull'evoluzione delle caratteristiche organolettiche.</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, decorazione e servizio di un cocktail : " Screwdriver"</p> <p>Infine, descriva gli ingredienti utilizzati e la grammatura per la realizzazione del cocktail scelto.</p> <p>B) Il candidato illustri la classificazione dei cocktail fra i "pre dinner" -"after dinner" e 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 della categoria "PESTATI": Mojito. 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 cocktail di</p>	

tendenza: i "Pestati", l'eventuale storia, la tecnica di produzione, gli ingredienti e la grammatura.

**Pollena Trocchia 13/07/2016**

**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**