

# CONCORSO DOCENTI 2016

## Classe di concorso B 21 – Laboratorio enogastronomico Sala e vendita

### PROVA PRATICA

#### TRACCIA N. 4

In occasione di un servizio bar presso una rinomata pasticceria, sono richieste diverse preparazioni di caffetteria.

Il candidato dovrà realizzare quanto segue:

1. eseguire le seguenti preparazioni:
  - allestimento della *mise en place* del banco di lavoro e di servizio e della macchina del caffè;
  - preparazione e servizio al tavolo con vassoio per due persone di una bevanda calda o fredda indicata dalla Commissione fra le seguenti: *Espresso macchiato, Marocchino, Espresso shakerato, Cappuccino, Mokaccino, Latte macchiato, Caffè Americano, Irish coffee, Orzo, Cappuccino di soia*;
2. predisporre una relazione che contenga un piano di lavoro schematico in base alle seguenti indicazioni:
  - spiegazione delle scelte effettuate nella preparazione del servizio richiesto;
  - lista di prodotti e delle attrezzature necessarie;
  - elenco delle bevande suddividendo quelle fredde da quelle calde;
  - strumenti utilizzati, tecniche di lavorazione e materie prime necessarie.

#### **Procedure esecutive**

La prova pratica avrà luogo nel laboratorio di sala dell'I.P.S.S.A.R. "S. Savioli" di Riccione. Ogni candidato avrà a disposizione attrezzature, materiali e due fogli vidimati per la stesura della relazione.

#### **Tempo assegnato: 6 ore, dalle 14.00 alle 20.00**

Il candidato è tenuto a presentarsi alle ore 13.30 per le operazioni di identificazione e per prendere visione del laboratorio.

A turno, uno per volta, i candidati sospenderanno la stesura della relazione per eseguire le preparazioni richieste dalla traccia.

**Materiale consentito: occorrente per scrivere, complementi della divisa di sala (ad es. cavatappi professionale ecc.)**