

# CONCORSO DOCENTI 2016 – PROVE SUPPLETIVE

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

### PROVA PRATICA

#### TRACCIA N. 1

In occasione di una premiazione e di una cena di gala, è richiesto il servizio di *American Bar*.

Il candidato dovrà realizzare quanto segue:

1. eseguire le seguenti preparazioni:
  - preparazione per tre persone di un cocktail I.B.A. indicato dalla Commissione tra i seguenti: *Americano, Gin Fizz, Whiskey Sour, Cosmopolitan, Bacardi cocktail, Manhattan, White lady, Spritz Veneziano, Negroni*
  - preparazione della *mise en place* del posto di lavoro e servizio al tavolo con vassoio;
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 preparazioni offerte;
  - elenco delle bevande;
  - strumenti utilizzati, tecniche di lavorazione e materie prime necessarie;
  - breve spiegazione e storia del cocktail indicato dalla Commissione.

#### **Procedure esecutive**

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

#### **Tempo assegnato: 6 ore, dalle 14.30 alle 20.30**

Il candidato è tenuto a presentarsi alle ore 14.00 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.)**