

CONCORSO DOCENTI 2016 – PROVE SUPPLETIVE

Classe di concorso B 21 – Laboratorio enogastronomico Sala e vendita

PROVA PRATICA

TRACCIA N. 2

Per un pranzo di nozze che ha luogo in un ristorante, è richiesto il servizio di *Sommellerie*.

Il candidato dovrà realizzare quanto segue:

1. eseguire le seguenti preparazioni:
 - allestimento della *mise en place* del guéridon per l'esecuzione del servizio;
 - apertura, eventuale decantazione e analisi sensoriale del vino indicato dalla Commissione fra i seguenti: *Sangiovese Romagna DOC, Gewurztraminer DOC, Franciacorta, Nero d'Avola, Bardolino DOC, Pignoletto DOCG, Rebola, Prosecco DOC*.
 - indicazione dei piatti abbinabili e servizio;
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 delle attrezzature necessarie;
 - breve presentazione del vino indicato dalla Commissione e della filiera di produzione dello stesso;
 - piatti abbinabili.

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.)