

Concorso per titoli ed esami per l'accesso ai ruoli del personale docente della scuola secondaria di I e di II grado su posto comune e di sostegno, ai sensi dell'articolo 3, comma 7, del Decreto ministeriale 26 ottobre 2023, n. 205, bandito con D.D.G. prot. n. AOODPIT 2575 del 6 dicembre 2023

Indicazioni operative fornite dalla Commissione giudicatrice per lo svolgimento della prova pratica per i candidati della classe di concorso B021- Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

Secondo quanto prevede l'allegato A al Decreto Ministeriale n. 205 del 26 ottobre 2023 la prova pratica consiste nell'esecuzione pratica di un servizio tra quelli previsti nell'ambito del settore, sala e bar.

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili e potrà consistere in una delle seguenti tipologie:

- Presentazione di un vino del territorio, tenendo conto della zona di produzione, del pedoclima a esso collegato, della tipologia di vitigno e delle tecniche di lavorazione e invecchiamento utilizzati. Analisi sensoriale e gustativa, abbinamento cibo vino.
- Realizzazione di un cocktail I.B.A., con tecniche appropriate e utilizzo di strumenti idonei, tenendo conto della storia del cocktail e della sua eventuale evoluzione nel tempo.
- Realizzazione di un caffè espresso e di un cappuccino, presentando le diverse tipologie di caffè utilizzabili, le tecniche di lavorazione del caffè crudo e le diverse metodologie utilizzate per la tostatura e macinazione dello stesso. Nel preparare il cappuccino, si terrà conto del latte e delle diverse tipologie di latte, utilizzando a seconda del prodotto che si vuole ottenere la tipologia più idonea.
- Preparare una mise en place per diverse tipologie di menu e per diverse occasioni, abbinando ai piatti il vino giusto e presentando in modo corretto e almeno in una lingua straniera il menu proposto, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati e alle materie prime fornite dalla Commissione, utilizzando le attrezzature presenti in laboratorio e dovrà essere comunque corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e le materie prime utilizzate.

Durata della prova: 6 ore.

Procedure esecutive:

La prova pratica avrà luogo nel laboratorio di sala dell'I.T.C.G. "Niccolini" di Volterra (PI). Ogni candidato avrà a disposizione attrezzature di laboratorio, materiali e due fogli protocollo 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, due per volta, i candidati sospenderanno la stesura della relazione per eseguire le preparazioni richieste dalla traccia, seguendo l'ordine alfabetico dei presenti.**

Materiale consentito:

Occorrente per scrivere, divisa professionale di sala e complementi della divisa (ad es. cavatappi professionale ecc.)

È vietato l'uso di matite, libri, cellulari, tablet, apparecchiature elettroniche e qualsiasi altra forma di consultazione, pena l'esclusione dalla prova pratica.

Il Presidente della commissione giudicatrice B021

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

(Prof. ssa Federica CASPRINI)