

# CONCORSO DOCENTI 2016

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

### PROVA PRATICA

#### TRACCIA N. 1

In occasione di un *dinner* di gala organizzato da un'associazione benefica per una raccolta fondi, sono richiesti l'allestimento di un tavolo *ad hoc* e una scelta di vini adeguati al menu.

Il candidato dovrà realizzare quanto segue:

1. eseguire le seguenti preparazioni:
  - allestimento della *mise en place* per due persone relativa al menu indicato dalla Commissione;
  - abbinamento di uno o più vini fra quelli esposti in laboratorio;
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;
  - 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.)**