

CONCORSO DOCENTI 2016

Classe di concorso B 21 – Laboratorio enogastronomico Sala e vendita

PROVA PRATICA

TRACCIA N. 6

In occasione di una festa, è stato richiesto l'allestimento di un *Open bar*, dove saranno serviti cocktail pre-dinner o after-dinner.

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: *Daiquiri, Negroni, Margarita, Moscow mule, Dry Martini, Paradise, Kamikaze, Piña Colada*;
 - 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. 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.)