

CONCORSO DOCENTI 2016

Classe di concorso B 21 – Laboratorio enogastronomico Sala e vendita

PROVA PRATICA

TRACCIA N. 7

L'A.I.S. Romagna, in occasione di una manifestazione organizzata dal Comune di Rimini, effettuerà una degustazione guidata dei vini regionali e nazionali.

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: *Brunello di Montalcino DOCG, Negroamaro DOC, Pignoletto DOCG, Franciacorta DOCG, Aglianico del Vulture, Rebola DOC, Bardolino DOCG*;
 - 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. 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.)