

Estrazione seconda prova pratica classe di Concorso B-21 Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

In data 16 giugno 2016 alle ore 9,15 la commissione della classe di concorso B-21, alla presenza di un gruppo di concorrenti, ha proceduto all'estrazione della seguente traccia per la prova che si svolgerà in data 17 giugno 2016, presso l'istituto "Cipriani" di Adria. I candidati dovranno presentarsi muniti di documento di identificazione in corso di validità.

PROVA PRATICA DEL 17/06/2016

MISE EN PLACE

Il candidato dopo aver illustrato tutte le tipologie di mise en place corrispondenti ai vari tipi di menù in essere, allestisca un tavolo a regola d'arte impostando sullo stesso gli elementi base e gli elementi accessori di rito.

Descriva un menù di carne, di pesce o composto abbinando ad ogni piatto un vino tenendo conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto.

Scelga la lingua straniera a lui idonea e descriva il menù realizzato per la mise en place presentando gli alimenti principali che lo compongono facendo brevi riferimenti alla presenza di una delle quattordici categorie di allergeni previste nella circolare del Ministero della Salute del 06/02/2015.

Descriva i compiti e le mansioni di tutto il personale d'albergo soffermandosi sull'organigramma della brigata di sala e sull'organigramma della brigata di bar sottolineando capacità e competenze a seconda dell'inquadramento lavorativo previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro del Commercio.

Il candidato dopo avere eseguito la prova pratica dovrà redigere una scheda tecnica relativa all'argomento.