



RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



PROGETTO Tripla A

Ambienti di Apprendimento degli Alberghieri

#lapreparazione non è improvvisazione#

GRUPPO DI LAVORO - ESAMI DI STATO

TUTOR D'AULA: Prof.ssa Paola Marin (IPSEOA "E. Cornaro" – Jesolo VE)

IPOSTESI TRACCE PER LA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA

Il lavoro prodotto da questa "aula", composta da una ventina di docenti provenienti da tutta Italia, è solo a titolo esemplificativo. Ogni ipotesi di seconda parte della seconda prova deve essere specificatamente contestualizzata, arricchita, implementata, curvata.

Alcune ipotesi sono già sviluppate adeguatamente e andranno riformulate in funzione del tempo che il candidato avrà a disposizione (da 2 a 4 ore) per questa seconda parte della prova.

Ricordare sempre al candidato, se non lo è già stato fatto nella prima parte, che gli è data facoltà di fare riferimento anche alle conoscenze e/o competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

Si ricorda inoltre ai presenti, come da O.M. 205 del 11.03.2019, art. 17 comma 3, quanto segue.

“Secondo quanto disposto dall'art.17, co. 8, del d. lgs. 62 del 2017, nei percorsi dell'istruzione professionale, la seconda prova ha carattere pratico ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. Pertanto, negli istituti professionali, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell' offerta formativa della scuola;*
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;*
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.”*

Sono presenti, in calce ad ognuno traccia, le osservazioni del Prof. Pasquale Di Nunno.

IPOSTESI TRACCE DI ACCOGLIENZA TURISTICA

1 - Il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di Destination Management, dove il candidato è stato nominato rappresentante della propria regione (oppure di una regione italiana); tale gruppo di lavoro deve promuovere il nostro Bel Paese. Dopo una breve premessa iniziale, il candidato finalizzi la propria proposta con un pacchetto turistico che valorizzi le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del proprio territorio.

R/E' un "mare magnum". La consegna della seconda parte dev'essere circoscritta. Ad es. un percorso turistico – enogastronomico di un'area della tua Provincia o Regione.

2 - In qualità di operatore nel settore turistico – alberghiero viene richiesto al candidato di conoscere gli elementi fondamentali del “macro-ambiente” della promozione turistica (ad es. normative europee/nazionali/regionali, risorse storiche, ricchezze naturali e artistiche, enogastronomia, costumi ...) e di potenziare l’offerta alberghiera e turistica, inserendosi in uno specifico mercato (microambiente) e valorizzando le “esperienze” legate alle caratteristiche del territorio e alla tipicità della clientela che chiede sempre più servizi creati sulla base delle proprie esigenze. Il candidato esponga tutte le strategie che metterebbe in atto per favorire la collaborazione tra enti pubblici e privati al fine di creare strategie di destagionalizzazione della propria destinazione.

R/ Anche questo è un tema che sarebbe andato bene quando la prova era di 6 ore! Sarebbe troppo anche per la prova Ministeriale!

3 - "Come il 2016 è stato l'anno nazionale dei cammini, il 2017 l'anno nazionale dei borghi e il 2018 l'anno del cibo italiano, il 2019 sarà l'anno del turismo lento". In qualità di Direttore dell’Hotel “Plaza” di Jesolo (VE), con certificazione ambientale, crea un pacchetto alberghiero per tuoi clienti per far conoscere i luoghi meno conosciuti della tua destinazione turistica e per rilanciarli in chiave sostenibile, favorendo così esperienze di viaggio innovative e personalizzate.

R/ OK, ma la consegna del “pacchetto alberghiero” deve essere precisata: chi è il destinatario? Per quanti giorni? Cosa far conoscere del territorio?

4 - Nella gestione delle camere d’albergo e dei servizi risulta molto utile la determinazione della tariffa ottimale. In qualità di Revenue Manager di un hotel di 4 stelle a Genova, il candidato illustri le motivazioni e l’efficacia di questo strumento gestionale. Inoltre, dato un pacchetto alberghiero con relativi costi e prezzi, calcoli il numero minimo di pacchetti da vendere per avere il “break even point”.

R/ OK, ma a me risulta che questa sezione del programma viene sfiorata o parzialmente affrontata, tant’è che queste richieste le abbiamo confinate in questi anni tra i Quesiti, tenuto conto che il candidato aveva facoltà di sceglierne 2 tra 4.

5 - L’Albergo “Miramare” di Vieste, dove il candidato svolge funzione di Direttore, è una struttura ricettiva, che opera nel territorio da tre generazioni; essa dispone di 60 camere con 140 posti letto, una sala convegni, uno spazio per riunioni di staff per professionisti o associazioni. Da un’analisi delle performance dell’Hotel e da monitoraggi sulla Customer Satisfaction e sulla Brand Reputation, si evince che l’hotel è arrivato a un chiaro punto di saturazione. Pertanto, il candidato relazioni su quali attività metterebbe in atto per rilanciarlo, soffermandosi in particolare sulle fattibili innovazioni tecnologiche.

R/ Può andare.

6 - Il candidato, proprietario di una struttura ricettiva di 200 camere, dopo varie analisi di mercato ha deciso di proporre un nuovo servizio alberghiero mirato al benessere del cliente. Il candidato individui dettagliatamente il servizio/prodotto e pianifichi quali attività promozionali intenderebbe attivare, tenendo conto del crescente fenomeno della *disintermediazione* dell’offerta.

R/OK, ma toglierei l’ultima proposizione subordinata “tenendo conto ...”

7 - Il candidato, receptionist di una struttura ricettiva di 200 camere, riceve in data odierna, da un tour operator inglese una e-mail contenente una richiesta, per il mese di settembre p.v., di un soggiorno di 3 notti e 4 giorni per un gruppo di 18 turisti (ricercatori scientifici) appassionati di arte e della buona cucina tradizionale veneta.

Dopo aver valutato le esigenze del gruppo, il candidato proponga il pacchetto alberghiero dedicato completo di prezzo a persona ed in totale, il programma day by day, descrivendo brevemente anche le considerazioni svolte per arrivare alla proposta, in termini di costi, concorrenza, eventuale scontistica proposta, elementi del prodotto vari, ecc..., prestando particolare attenzione allo specifico target, rediga anche la relativa scheda tecnica del pacchetto proposto.

R/OK ma troppe le richieste; e comunque in una prova di esame non è consentito mettere i punti di sospensione. La richiesta deve essere chiara e lineare.

8 - Il candidato elabori una bozza di piano di riposizionamento di un albergo in località turistica a propria discrezione (motivandone la scelta), riposizionamento dovuto a una diminuzione complessiva di flussi turistici nell'area e a segnali di diminuzione di arrivi e presenze in hotel rispetto alla concorrenza. Volano di questo piano dovranno essere l'utilizzo specifico di nuove tecnologie e l'individuazione di target emergenti a livello internazionale.

R/ Può andare, ma la formulazione è condotta con un lessico che non è da studenti professionali ("volano di questo piano!?!?")

9 - Operi come addetto al ricevimento presso un prestigioso Hotel a quattro stelle situato in una Città Storica della Regione Veneto. Le camere dell'Hotel sono tutte doppie. Considerato che in data odierna, 26 giugno, i costi fissi equivalgono ad € 1834,00 ed i costi variabili ad € 390,00, svolgi le seguenti attività gestionali:

Calcolare i seguenti indici di performance alberghiera:

- Tasso di occupazione della giornata:
- Fatturato giornaliero:
- RMC del giorno:
- RevPar del giorno:
- Bottom Rate (Mark up del 27%); (Trattamento FB):

Completa la tabella

Camere		Totali del 26 giugno
11	Invendute	
3	No show	
14	€ 75,00	
13	€ 55,00	
10	€ 95,00	
8	€ 50,00	

R/ va bene, ma ribadisco che alcune delle richieste non sono trattati a livello nazionale.

10 - Il candidato è un portiere di un hotel 4 stelle di Firenze. In data odierna, un cliente straniero chiede di poter fare qualche giornata di escursioni, immediate e personalizzate sul territorio. Il candidato si attivi immediatamente e pianifichi tre giornate di programma, dando ad ognuna di esse un tema diverso (culturale, sportivo, leisure). Stili il programma al cliente, inserendo gli orari, i percorsi da effettuare e anche delle note esplicative sulle visite che intende proporre con tutte le informazioni necessarie quali ad esempio ambientali, storico-culturali e dei prodotti tipici locali che caratterizzano le attrattive e le attività scelte.

R/ Può andare come impostazione generale, ma continuata a dimenticare che la prova dovrà protrarsi da un minimo di due a un massimo di 4 ore!

11 - Passaggio fondamentale per il successo di una struttura ricettiva è, oggi, quello di curare e promuovere la propria immagine. Utilizzando le conoscenze ed esperienze di web marketing, il candidato illustri, motivandole, alcune proposte innovative nella gestione del sito dell'albergo e della Brand Reputation.

R/ OK, ma siete sicuri che tutti i nostri studenti – candidati capiscano la "brand reputation"? Mi gioco la testa che in molte scuole lo chiederanno ai docenti commissari

12 - La "certificazione di qualità" di un'azienda alberghiera viene percepita dal cliente come una garanzia della validità dei servizi che gli verranno offerti. Il candidato illustri, a suo avviso, le voci più significative di tale certificazione.

Inoltre il candidato illustri gli strumenti di certificazione applicabili al settore turistico ed evidenzi il ruolo della certificazione quale elemento di differenziazione e qualificazione per riorganizzare il settore turistico all'insegna della sostenibilità ambientale.

R/OK ma basterebbe la prima parte! Con la seconda voi chiedete un trattato!

13 - Nell'ultimo decennio, le dinamiche dell'organizzazione del turismo e la gestione della domanda e dell'offerta dell'ospitalità alberghiera si sono estremamente evolute, soprattutto dal punto di vista tecnologico.

Il candidato ipotizzi di essere il Responsabile dell'accoglienza di una struttura ricettiva del proprio territorio e, dopo aver preso in considerazione, i cambiamenti più significativi che si sono prodotti negli ultimi anni nei comportamenti del turista che chiede servizi all'albergo, elenchi in maniera motivata le innovazioni che egli intende introdurre nell'organizzazione dell'accoglienza e ospitalità del cliente, anche al fine di rendere più attrattiva l'offerta della propria impresa.

Inoltre rediga un "business plan" che tenga conto delle innovazioni proposte e indichi gli obiettivi da perseguire, le risorse strumentali e finanziarie da utilizzare, gli accordi o collaborazioni che egli intende ricercare con soggetti pubblici e/o privati, di carattere regionale o nazionale o comunitario europeo

R/ davvero, qui siamo, anche nella formulazione, a un trattato accademico!

14 - Il candidato, Direttore di un hotel 4****, di 120 camere a Montagnana, preveda di confezionare un pacchetto alberghiero per organizzare i fine settimana, in un periodo dell'anno a tua scelta, tenendo conto della tipologia del target abituale e supponendo di poterne raggiungere di nuovi.

Il pacchetto alberghiero proposto dovrà prevedere:

- almeno due siti di interesse artistico – culturale del territorio
- una visita a un'azienda di prodotti enogastronomici tipici
- informazioni sugli effetti benefici della struttura di wellness dell'albergo
- una serata di intrattenimento.

Il candidato calcoli in modo schematico il costo del pacchetto ed evidenzi le modalità di diffusione via web della proposta.

R/OK

Sono presenti, in calce ad ognuno traccia, le osservazioni del Prof. Pasquale Di Nunno.

IPOTESI TRACCE DI SALA E VENDITA

1 - Il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di enogastronomia, dove il candidato è stato nominato rappresentante della propria regione (oppure di una regione italiana); tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati al cibo, ai prodotti, ai vini e alle bevande. Dopo una breve premessa iniziale, il candidato rediga la propria proposta di promozione, finalizzandola ad un prodotto a marchio di qualità e a un vino, evidenziandone le specificità e la connessione con il proprio territorio.

R/OK

2 - Nella consulta studentesca, in quanto studente di un Istituto per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, il candidato è stato scelto a relazionare in merito al "bere consapevole", a presentare la normativa vigente e a presentare 3 cocktail di minore impatto calorico in un'ottica di stagionalità; il candidato proponga al suo giovane pubblico anche un uso consapevole delle bevande alcoliche.

R/ok.. Per l'ultima sezione, preferirei "il candidato concluda con una sintetica considerazione sull'uso consapevole delle bevande alcoliche".

3 - Il candidato, in qualità di responsabile di una sala ristorante di 200 coperti, in occasione di un evento (convegno - 18 anni – anniversario matrimonio – battesimo ...), pianifichi le varie attività da porre in essere, tenendo presente le risorse necessarie (logistico-materiali) e garantendo il pieno rispetto della normativa HACCP.

R/Troppa carne al fuoco! Dobbiamo dare due – tre consegne. Solo per illustrare la normativa HACCP e come applicarla è stata data due o tre anni fa la prova d'esame in 6 ore!!

4 - Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunge la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di Esercente di un bar multiproposta, tenendo conto che il "concept" di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Predisporre una lista di 5 cocktail aperitivi, che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno 2 cocktail ufficiali AIBES.

B) Selezionare 5 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente almeno una ricetta e segnalando la presenza in essa di eventuali allergeni.

C) Selezionare 2 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di Happy Hour. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche.

D) Selezionare almeno 5 vini DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata.

R/ Di grazia, in quante ore deve essere discussa questa tesi di laurea?? L'impianto è molto valido, ma se il candidato deve pur fornire qualche motivazione delle sue scelte già i punti A e B sono più che sufficienti!

5 - Il candidato lavora come Responsabile eventi in un rinomato ristorante di Roma. In occasione di un matrimonio multietnico, nel periodo di Quaresima, interverranno 100 ospiti di diverse culture/religioni (musulmana, buddista, ebraica, cristiana), egli predisponga un menu a buffet (minimo di due scelte a portata: antipasto – primo – secondo – dessert con abbinamento bevande), tenendo conto delle diversità e delle esigenze legate alla tipologia degli ospiti stessi, nonché del periodo in cui si svolge l'evento.

R/ Ma ci rendiamo conto di quello che scriviamo? Se questi 100 ospiti sono di ben 4 religioni diverse, quanti menu dovranno essere preparati? Comunque, l'impianto della consegna è davvero interessante. Comunque, è un tema poco frequentato da docenti e da studenti. Ne ho certezza!

6 - Il candidato, Primo Barman di un lounge bar di Altamura, è interpellato dalla propria Direzione perché vi è la necessità di adeguare la cocktail list del bar alle vigenti normative in merito alla presenza di allergeni nelle materie prime. Il candidato stili la cocktail list, evidenziando gli allergeni presenti nei drink proposti.

R/OK

7 - Il candidato, un giovane che decide di aprire una nuova attività ristorativa nel territorio di appartenenza, individui adeguate strategie di mercato per l'apertura, specificando a quali target di clientela rivolgersi, tenendo conto dei nuovi trend si mercato. Per la gestione economica di questo nuovo ristorante, il candidato illustri quali tecniche di servizio di sala intende adottare e quali di queste possono essere ritenute meno costose e per quali motivi.

R/Può andare bene: ma è ovvio che parliamo di un candidato giovane! (il candidato decide ...)

8 - Il candidato consideri che negli ultimi decenni la ristorazione tradizionale si è evoluta sia in rapporto alla domanda del cliente che ha modificato le proprie abitudini alimentari e la richiesta gastronomica, sia per offrire una risposta di qualità in un mercato turistico sempre più ampio e agguerrito. La strada che molte strutture ristorativo – alberghiere hanno scelto è stata quella di ampliare l'offerta ristorativa, accompagnandola con attività di banqueting e/o catering.

Nella grande azienda ristorativa, come in alberghi con servizio di ristorazione, l'organizzazione di un evento che richieda il servizio di banqueting spetta al Banqueting Manager. Il candidato svolge proprio questo ruolo professionale in un albergo a 5 stelle e gli viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di settembre, un evento congressuale al quale parteciperanno 100 rappresentanti del mondo dell'imprenditoria.

Il programma prevede, oltre al caffè di benvenuto e al coffee break, un pranzo leggero per le ore 13.00.

Il candidato dovrà approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:

a) approntare un menu stagionale con prodotti tipici del territorio di appartenenza (un antipasto, un primo, un secondo con guarnizione e un dessert) e relativo abbinamento cibo-vino;

b) organizzare la brigata di sala;

c) individuare i canali di approvvigionamento;

d) illustrare le modalità di allestimento e di servizio.

R/ Della prolissa introduzione che risulta disperdente per il candidato, sono sufficienti 3 righe per inquadrare il contesto operativo. L'impianto del quesito è davvero interessante, ma attenzione a quello che chiediamo allo

studente. Ad es. "organizzare la brigata di sala" .. si può dire poco e si potrebbe dire tanto. Voi conoscete i vostri studenti.

9 - Tenendo in considerazione il menu redatto nella prima parte della traccia, il candidato in un'ottica di valorizzazione dei vini territoriali, proceda all'abbinamento cibo-vino, dando una motivazione della scelta.

R/ ci sono indovini tra di voi? Siete sicuri che chiederemo un menu? Per il resto va bene.

IPOTESI SVILUPPO SECONDA PARTE IN LABORATORIO

Il candidato, in laboratorio, realizzi il seguente servizio:

- preparazione del rango per quattro persone su:.....
- realizzazione del seguente piatto alla lampada:, per 4 persone di cui uno allergico/vegetariano/intollerante/non gradisce un alimento
- offerta di aperitivo/vino scelto tra due proposte in funzione del piatto alla lampada assegnato
- svolgimento del servizio al tavolo dal momento del saluto al momento del commiato del cliente

tenendo conto:

- Del paniere messo disposizione (anche per la decorazione del centrotavola)
- Dell'attrezzatura disponibile e del suo corretto utilizzo
- Del rispetto delle norme di HACCP (in particolare corretta cottura e manipolazione degli alimenti)
- Del rispetto delle norme di sicurezza previste all'interno del laboratorio in cui opera

Il candidato nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà preparare:

4 piatti ben porzionati che saranno serviti alla Commissione

Durante il servizio verranno effettuate delle foto: del tavolo, del piatto alla lampada,.....relative al servizio di ogni alunno.

Durata complessiva massima della prova 3 ore, il candidato non potrà

ISTRUZIONI

Durante l'assaggio, da parte dei Commissari direttamente coinvolti nella prova, potranno essere chiesti chiarimenti in merito alle scelte effettuate dal candidato nella realizzazione della preparazione.

I candidati devono realizzare la propria preparazione senza ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri candidati.

Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse in cucina persone estranee, tranne i componenti della Commissione ed eventuale altro personale di servizio.

Il personale di servizio, potrà entrare in laboratorio durante l'esame, solo su esplicita richiesta del docente Tecnico pratico di laboratorio di cucina, per, non dovrà in alcun modo interagire con i candidati.

R/ Ma, signori, per far svolgere queste operazioni ci vorrebbe un giorno intero per 4 studenti. Avete classi di 4 studenti??

Sono presenti, in calce ad ognuno traccia, le osservazioni del Prof. Pasquale Di Nunno.

IPOTESI TRACCE DI CUCINA

1 - Il candidato è stato nominato quale responsabile alimentare di una squadra di calcio, egli dovrà presentare agli atleti la dieta dello sportivo e proporre alimenti consigliati per il pre-gara ed il post-gara, motivando le tue scelte.

R/Troppo vaga la consegna: la cosiddetta "dieta dello sportivo" è una fake news"! Siano persone che fanno di Scienza e Cultura dell'Alimentazione. Va precisato quale sia lo sport praticato, quale il fabbisogno di calorie ... per il resto può andare.

2 - Il candidato svolge la propria attività presso un rinomato ed elegante ristorante in centro a Udine. In un'ottica di sostenibilità egli indichi le possibili strategie utili a prevenire gli sprechi. Inoltre, in qualità di Responsabile della cucina, proponga tre piatti creativi della "cucina degli avanzi/di recupero" per implementare il tradizionale menù del proprio locale.

R/Trovo la traccia davvero interessante. Un solo problema: la tematica della "sostenibilità" è stata affrontata durante l'anno?

3 - Il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di enogastronomia, dove il candidato è stato nominato rappresentante della propria regione (oppure di una regione italiana); tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati ai prodotti e i piatti tipici locali. Dopo una breve premessa iniziale, il candidato rediga la propria proposta di promozione, finalizzandola ad un prodotto a marchio di qualità e alla ricetta di almeno due piatti tipici, evidenziandone le specificità e la connessione con la cultura del proprio territorio.

R/Certamente valida. OK

4 - Il candidato è responsabile di una cucina di un ristorante di 50 coperti, in occasione di un evento (anniversario matrimonio – battesimo – cena di gala...), pianifichi le varie attività, tenendo presente le risorse necessarie (logistico-materiali) e nel pieno rispetto della normativa HACCP e redigendo un menù adeguato all'occasione.

R/ Troppe richieste: già l'organizzazione delle risorse materiali potrebbe impegnare almeno per un'ora. Anche qui devo ricordare che sulla sola consegna dell'HACCP abbiamo dato negli anni precedenti una prova d'esame in 6 ore, certo calcolando anche i due quesiti.

5 - In occasione di un matrimonio multietnico, nel periodo di Quaresima, nel ristorante dove il candidato svolge attività di Responsabile di cucina, interverranno 100 ospiti di diverse culture/religioni (musulmana, buddista, ebraica, cristiana), egli predisponga un menu a buffet (minimo di due scelte a portata: antipasto – primo – secondo – dessert con abbinamento bevande), tenendo conto delle diversità e delle esigenze legate alla tipologia dell'ospite stesso, nonché del periodo in cui si svolge l'evento.

R/ Ma ci rendiamo conto di quello che scriviamo? Se questi 100 ospiti sono di ben 4 religioni diverse, quanti menu dovranno essere preparati? Comunque, l'impianto della consegna è davvero interessante. Comunque, è un tema poco frequentato da docenti e da studenti. Ne ho certezza!

6- Il candidato in qualità di primo Chef di un antico ristorante milanese, viene interpellato dalla Direzione in quanto vi è la necessità di adeguare il menu alle vigenti normative, in merito alla presenza di allergeni nelle materie prime. Il candidato stili il menu, evidenziando gli allergeni presenti nei piatti proposti.

R/Proposta valida, ma andrebbe precisato che il candidato deve dare motivazione in termini di controllo e di prevenzione.

7 - Il candidato, dopo il diploma di Scuola per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, decide di aprire una propria attività ristorativa nel territorio di appartenenza, quindi individui le adeguate strategie di mercato per l'apertura, specificando a quali target di clientela rivolgerli, tenendo conto dei nuovi trend di mercato.

R/ Valida la proposta. Vorrei ricordare che "quindi" è una congiunzione conclusiva!

8 - Menu e carta dei dolci sono strumenti strategici di comunicazione....., il candidato, in qualità di Responsabile di cucina, con competenze di marketing, viene incaricato dalla direzione di redigere due nuove proposte di menu, con relativa carta dei dolci.

R/Che cosa si vuol intendere con l'espressione <strumenti strategici di comunicazione> va spiegato allo studente che non fa di professione l'indovino! Altrimenti la consegna appare troppo usuale. L'impianto è comunque interessante, ma ripeto va spiegato!

9 - Il candidato consideri che negli ultimi decenni la ristorazione tradizionale si è evoluta sia in rapporto alla domanda del cliente che ha modificato le proprie abitudini alimentari e la richiesta gastronomica, sia per offrire una risposta di qualità in un mercato turistico sempre più ampio e agguerrito. La strada che molte strutture ristorative – alberghiere hanno scelto è stata quella di ampliare l'offerta ristorativa, accompagnandola con attività di banqueting e/o catering.

Nella grande azienda ristorativa, come in alberghi con servizio di ristorazione, l'organizzazione di un evento che richieda il servizio di banqueting spetta al Banqueting Manager o al Food & Beverage Manager. Il candidato svolge proprio quest'ultimo ruolo professionale in un albergo a 5 stelle e gli viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di settembre, un evento congressuale al quale parteciperanno 100 rappresentanti del mondo dell'imprenditoria.

Il programma prevede, oltre al caffè di benvenuto e al coffee break, un pranzo leggero per le ore 13.00.

Il candidato dovrà approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:

- e) approntare un menu stagionale con prodotti tipici del territorio di appartenenza (un antipasto, un primo, un secondo con guarnizione e un dessert);
- f) riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di ciascuna portata, precisando le tecniche di lavorazione utilizzate;
- g) organizzare la brigata di cucina;
- h) individuare i canali di approvvigionamento;
- i) riferire le modalità di stoccaggio e di conservazione delle merci;

R/ Della prolissa introduzione che risulta disperdente per il candidato, sono sufficienti 3 righe per inquadrare il contesto operativo. L'impianto del quesito è davvero interessante, ma attenzione a quello che chiediamo allo studente. Ad es. "organizzare la brigata di sala" .. si può dire poco e si potrebbe dire tanto. Voi conoscete i vostri studenti. Comunque, 5 richieste mi paiono troppe!

10 - Il candidato appronti, con il paniere fornito (virtuale o reale, a seconda che si voglia far svolgere la prova in laboratorio o semplicemente scritta), composto dai seguenti ingredienti (ingredienti base, utilizzabili per svariate ricette):

.....
.....
.....

un piatto a sua scelta che rispetti(correlare alla prima parte della prova es. privo di allergeni, es. che sia efficace nella prevenzione del cancro...).

R/ Valid.

IPOTESI SVILUPPO SECONDA PARTE IN LABORATORIO

Il candidato, in laboratorio, realizzi la seguente preparazione:

.....

Eventuale

- Rielaborata per un cliente: celiaco, diabetico, musulmano, vegetariano, vegano, macrobiotico,
- Che rispetti una dieta per sportivi/diabetici.....

tenendo conto:

- Del paniere messo disposizione
- Dell'attrezzatura disponibile e del suo corretto utilizzo
- Del rispetto delle norme di HACCP (in particolare corretta cottura e manipolazione degli alimenti)
- Del rispetto delle norme di sicurezza previste all'interno del laboratorio in cui opera

Il candidato nella realizzazione della preparazione assegnata dovrà preparare 5 piatti:

- 1 per mettere in evidenza il piatto e il suo impatto cromatico
- 4 da assaggio che saranno serviti alla Commissione

Dopo l'impiattamento della preparazione verrà effettuata una foto del piatto di presentazione con l'alunno.

Durata complessiva massima della prova 3 ore, il candidato non potrà

ISTRUZIONI

Durante l'assaggio, da parte dei Commissari direttamente coinvolti nella prova, potranno essere chiesti chiarimenti in merito alle scelte effettuate dal candidato nella realizzazione della preparazione.

I candidati devono realizzare la propria preparazione senza ostacolare per nessun motivo il lavoro degli altri candidati.

Durante lo svolgimento della prova non sono ammesse in cucina persone estranee, tranne i componenti della Commissione ed eventuale altro personale di servizio.

Il personale di servizio, potrà entrare in laboratorio durante l'esame, solo su esplicita richiesta del docente Tecnico pratico di laboratorio di cucina, per, non dovrà in alcun modo interagire con i candidati.

R/ Ma, signori, per far svolgere queste operazioni ci vorrebbe un giorno intero per 4 studenti. Avete classi di 4 studenti??

Sono presenti, in calce ad ognuno traccia, le osservazioni del Prof. Pasquale Di Nunno.

IPOTESI TRACCE DI PASTICCERIA

1 - Con il "cake design" le torte, soprattutto quelle da cerimonia (compleanni, feste di laurea, manifestazioni...), stanno diventando sempre più scenografiche. Il candidato illustri quali sono le principali materie prime utilizzate, le tecniche di lavorazione di questi ingredienti e le caratteristiche nutrizionali ad essi legate. Il candidato. In qualità di responsabile del reparto di pasticceria di un ristorante, in occasione di un eventodi 100 invitati(matrimonio – battesimo – cena di gala...), pianifichi le varie fasi di studio (anche grafico e decorativo) e di realizzazione di un buffet di dolci e della torta in pasta di zucchero.

R/ per il "cake design" avevo fatto questa proposta due anni fa, ma una delle mie collaboratrici me lo sconsigliò fervidamente. Per una semplice ragione: questa tipologia di intervento formativo è stata fatta dal docente di Laboratorio? Comunque questo basterebbe. Ahimè la proposta contiene due proposte!

2 - Il candidato individui tre dolci tipici della tradizione del tuo territorio, specificando le modalità di presentazione, di valorizzazione, di promozione ed eventualmente di commercializzazione dei prodotti.

Si chiede inoltre di prevedere l'utilizzo di prodotti del territorio limitrofe al laboratorio e quindi "ingredienti a km zero"; in alternativa, in assenza di prodotti del territorio, individuare ingredienti con marchi di qualità o altre certificazioni.

R/A rileggere la consegna, io individuo tre sotto consegne. Di grazia, in quante ore? Comunque, l'impianto è valido, ma ripeto, qui ci sono tre compiti in uno!

3 - Il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di enogastronomia, dove il candidato è stato nominato dalla FIP rappresentante della propria regione (oppure di una regione italiana) per il settore di pasticceria; tale gruppo di lavoro deve promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i prodotti e i piatti tipici locali. Dopo una breve premessa sui nuovi trend della domanda di settore, il candidato rediga la propria proposta di promozione, illustrando nel dettaglio un prodotto del territorio e due dolci tipici, evidenziandone le specificità e la connessione con la cultura del proprio territorio.

R/ E' una proposta interessante. Va bene.

4 - Il candidato è il Pastry Chef di un rinomato Ristorante in centro a Cefalù e gli viene chiesto dalla Direzione di adeguare la lista degli ingredienti dei propri prodotti alle vigenti normative in merito alla presenza di allergeni nelle materie prime. Il candidato rediga la lista della Carta dei dolci, evidenziando gli allergeni presenti nei propri prodotti.

R/ Va bene, ma va chiesto come si fa riferimento agli allergeni, quali le tecniche di prevenzione ...

5 - Il candidato, dopo il diploma di Scuola per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, decide di aprire una nuova Pasticceria nel territorio di appartenenza, pertanto individui le adeguate strategie di mercato per l'apertura, specificando a quali target di clientela rivolgerli, tenendo conto dei nuovi trend si mercato. Inoltre, nello specifico, sottolinei quali siano gli adempimenti rispetto alla normativa HACCP.

R/ Non esistono strategie per l'apertura, ma delle procedure. Si intendeva dire questo? Meglio specificare la consegna.

6 - Il candidato, tenendo in considerazione i seguenti prodotti lievitati da forno della tradizione italiana (panettone, pandoro, colomba), ne esponga le principali fasi produttive. Inoltre spieghi vantaggi, svantaggi e differenze tra una lievitazione con lievito di birra e una lievitazione con lievito madre.

R/OK

7 - La pasticceria "Millefoglie" di Genova deve organizzare un banchetto esterno per un pranzo di Gala al quale parteciperanno 50 commensali. Il candidato provveda a:

- preparare un buffet di 10 dolci di cui 3 per clienti celiaci e per allergici alla frutta secca
- stilare la lista delle attrezzature occorrenti
- stilare lista degli ingredienti
- presentare un preventivo di spesa al committente.

R/ Proposta interessante, ma 10 dolci che andranno specificati, non vi pare troppo??

8 - In occasione di una cena di gala nel ristorante ove dove il candidato lavora come Pastry Chef, nel periodo estivo, interverranno 100 ospiti, dei quali il 50% è intollerante al latte e alle uova; il candidato predisponga quindi un dessert, con almeno 8 ingredienti che possa essere consumato da tutti i commensali, descrivendo gli ingredienti e le metodologie di lavorazione messe in atto in modo da prevenire eventuali contaminazioni.

R/Quesito valido, comunque di grande attualità, vista la diffusione dell'intolleranza al lattosio.