

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

ESEMPIO PROVA

Simulare eventi di banqueting

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Documento

Nella lingua inglese *to cater* (da cui deriva il sostantivo invariabile *catering*) significa “provvedere cibi e bevande per un numero elevato di persone, in occasione di cerimonie e ricorrenze” [...] Il termine *to banquet* (da cui “banqueting) significa “offrire banchetti”, ma anche “banchettare” [...]

Con il termine *catering* intendiamo dunque il servizio di fornitura di cibi e bevande in particolare a mense aziendali, strutture scolastiche, enti istituzionali; con il termine *banqueting*, invece, l'organizzazione di ricevimenti, di qualsiasi livello e dimensione, presso palazzi storici, ville, fiere, aziende e appartamenti privati [...]

Le principali attività di banqueting possono essere:

- organizzazione di ricevimenti e colazioni di lavoro in occasione di convegni, meeting e congressi;
- organizzazione di ricevimenti nei locali della società o in diverse location (ville, castelli, parchi), in occasione di ricorrenze familiari;
- allestimento di degustazioni, in concomitanza di fiere, festival, mostre e rassegne;
- consegna a domicilio di singole pietanze o pasti completi, con relativo servizio.

G.Fierro, Banqueting Management. Strumenti di gestione e linee guida operative, Milano, Hoepli, 2014, in: www.amazon.it/Banqueting-Management...management.../B

Il candidato consideri, anche in riferimento al documento sopra riportato, 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 o al Food&Beverage Manager.

Il candidato svolga il seguente caso professionale.

In un albergo a 5 stelle viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di aprile, 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 ipotizzi di ricoprire il ruolo di "Banqueting Manager" e di dover 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);
- b) riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di ciascuna portata, precisando le tecniche di lavorazione utilizzate;
- c) organizzare la brigata di cucina;
- d) individuare i canali di approvvigionamento;
- e) riferire le modalità di stoccaggio e di conservazione delle merci;
- f) illustrare le modalità di allestimento e di servizio.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato identifichi due prodotti con certificazione o marchio di qualità, spiegandone le caratteristiche di eccellenza e le modalità di impiego gastronomico.
2. Il candidato descriva non meno di due tecnologie innovative con riferimento all'organizzazione della cucina. E' data facoltà di utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.
3. Il candidato illustri le caratteristiche nutrizionali di un prodotto alimentare tipico del territorio di appartenenza e indichi un piatto che lo valorizzi, spiegandone la preparazione. Riferisca in modo sintetico sul suo valore storico – culturale.
4. La celiachia è definita come "un'intolleranza permanente al glutine". Si stima che circa l'1%-1,5% delle persone ne sia affetto. Il candidato indichi le norme di comportamento e di produzione di carattere igienico – sanitario da osservare in cucina e proponga un primo piatto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.