



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto
UFFICIO V – AMBITO TERRITORIALE DI PADOVA E ROVIGO
SEDE DI ROVIGO - Via Don Giovanni Minzoni 15 – 45100 ROVIGO

CONCORSO D.D.G. N. 106 DEL 23 FEBBRAIO 2016
Classe di concorso B-21
(Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita)

Candidati convocati per la prova orale e traccia della prova estratta

ORA	Prova	CANDIDATO	Traccia estratta
8,30	Orale	FUSCO FRANCESCO	<i>I cocktails:</i> linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, almeno dieci categorie di cocktail internazionali e relativi elementi caratterizzanti.
9,20	Orale	MATTIUZZO GIULIA	<i>Tè e tisane:</i> fasi di produzione, come si prepara, il tè Puerh, tecniche di servizio, le altre tisane.
10,10	Orale	MIOTTO STEFANIA	<i>La cucina di sala:</i> cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione - prima e durante, la lavorazione dei dessert, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Crepes Suzette.
11,00	Orale	PAPALIA CARMELO ANDREA	<i>La cucina di sala:</i> cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione - prima e durante, la lavorazione dei secondi piatti, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Petti di Pollo Sandeman.
11,50	Orale	TAMBOSCO ALESSIA	<i>Distillazione e acqueviti:</i> distillazione ed acqueviti, sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi, il brandy ed il cognac: come si producono, tipologie, come si servono e come si degustano.
12,40	Orale	VARRIALE IMMA	<i>Le acqueviti:</i> distillazione ed acqueviti, sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi, la grappa e l'armagnac: come si producono, tipologie, come si servono e come si degustano.
14,30	Orale	ZANIN LIVA	<i>La cucina di sala:</i> cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione - prima e durante, la lavorazione dei primi piatti, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Bucatini all'Amatriciana.
15,20	Orale	BONATO MASSIMO	<i>Gli stili di servizio:</i> presentazione degli stili di servizio, servizio all'italiana, servizio all'italiana con vassoio, servizio all'inglese, servizio alla russa, servizio alla francese diretto servizio alla francese indiretto, servizio self service.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto
UFFICIO V – AMBITO TERRITORIALE DI PADOVA E ROVIGO
SEDE DI ROVIGO - Via Don Giovanni Minzoni 15 – 45100 ROVIGO

16,10	Orale	BRESSAN SONIA	Il room service: presentazione ed organizzazione del servizio, la colazione su vassoio, il pranzo sul carrello, cenni gestionali, caratteristiche.
17,00	Orale	CAVASIN PAOLO	Il rapporto con il cliente: Il servizio dei prodotti, il pagamento, il commiato, i reclami, prevenire un reclamo, regole per la gestione di un reclamo, fasi operative – le tipologie di clientela, la prossemica, la mancia.
17,50	Orale	CONTE GIUSEPPE	Il rapporto con il cliente: il valore e la dignità del servizio, la fasi del servizio, la prenotazione, l'accoglienza e la comanda – la vendita dei prodotti.
18,40	Orale	DALLE VEDOVE CHRISTIAN	Lavorare nel bar: i principali momenti di lavoro, l'organigramma della brigata di bar, tipi di bar, le zone di lavoro del bar, principali attrezzature, i bicchieri, altra attrezzatura specifica del barman, la classificazione delle bevande.

Elenco delle 36 tracce predisposte dalla commissione per l'estrazione:

1	Il rapporto con il cliente: il valore e la dignità del servizio, la fasi del servizio, la prenotazione, l'accoglienza e la comanda – la vendita dei prodotti.
2	Il rapporto con il cliente: Il servizio dei prodotti, il pagamento, il commiato, i reclami, prevenire un reclamo, regole per la gestione di un reclamo, fasi operative – le tipologie di clientela, la prossemica, la mancia.
3	La carta, strumento di vendita: presentazione, aspetti tecnici, aspetti gestionali, indicazioni strategiche, distribuzione delle preparazioni, regole ortografiche, il menù per banchetti.
4	Le varie tipologie di carte: la carta dei vini, la carta dei dessert, la carta delle acque, la carta del bar, la carta esposta.
5	Buffet e tavoli per Banchetti: tipologie di buffet, esempi di disposizioni, varie tipologie di preparazioni, consigli tecnici, l'attrezzatura necessaria, la disposizione di tavoli per banchetti.
6	Il servizio della colazione: le attrezzature necessarie, la preparazione della colazione continentale: preparazione delle bevande calde, preparazione degli alimenti, preparazione dei tavoli, il servizio della colazione continentale, il servizio delle uova, la preparazione preliminare dei coperti.
7	Il servizio della colazione: le attrezzature necessarie, la preparazione della colazione anglosassone: preparazione delle bevande calde, preparazione di cibi e bevande, preparazione del buffet, preparazione dei tavoli.
8	Gli stili di servizio complementari: servizio con il carrello: punti forti e deboli, il carrello degli arrostiti, il carrello dei bolliti, il carrello delle insalate, il carrello dei formaggi.
9	Il room service: presentazione ed organizzazione del servizio, la colazione su vassoio, il pranzo sul carrello, cenni gestionali, caratteristiche.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto
UFFICIO V – AMBITO TERRITORIALE DI PADOVA E ROVIGO
SEDE DI ROVIGO - Via Don Giovanni Minzoni 15 – 45100 ROVIGO

10	La cucina di sala: cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione- prima e durante, la lavorazione dei dessert, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Crepes Suzette.
11	La cucina di sala: cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione- prima e durante, la lavorazione dei secondi piatti, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Petti di Pollo Sandeman.
12	La cucina di sala: cucinare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione- prima e durante, la lavorazione dei primi piatti, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: Bucatini all'Amatriciana.
13	La cucina di sala: cucinare e/o preparare in sala, gli strumenti di lavoro, come si flamba, consigli per la lavorazione- prima e durante, la lavorazione degli antipasti, preparazione degli ingredienti e dell'attrezzatura, la ricetta e la sua storia: La tartare.
14	La vite ed il vino: la vite, il ciclo biologico, i lavori nel vigneto, la fermentazione alcoolica, la vinificazione in bianco, in rosso, in rosato.
15	La vite ed il vino: la vite, il ciclo biologico, i lavori nel vigneto, le tecniche produttive del vino frizzante, del vino dolce, del vino passito e del vino novello.
16	La vite ed il vino: la vite, il ciclo biologico, i lavori nel vigneto, le principali pratiche di cantina, la produzione dello spumante, il metodo classico o Champenois.
17	La vite ed il vino: la vite, il ciclo biologico, i lavori nel vigneto, le principali pratiche di cantina, la produzione dello spumante, il metodo Charmant.
18	La vite ed il vino: la conservazione dei vini, la classificazione italiana dei vini. La classificazione europea dei vini, l'etichetta del vino.
19	Degustazione ed abbinamento del vino: presentazione, la teoria per l'esame olfattivo, i tre tipi di profumi, la teoria per l'esame gustativo, l'esame visivo.
20	Degustazione ed abbinamento del vino: la temperatura di servizio dei vini, la teoria dell'abbinamento cibo-vino, le regole di base.
21	La birra: Il prodotto, gli ingredienti, la produzione, la lavorazione, la classificazione, gli stili di birra, la birra artigianale, il servizio della birra in bottiglia, il servizio della birra alla spina, le temperature di servizio, gli abbinamenti cibo-birra.
22	La mise en place: le fasi della mise en place, la preparazione dei coperti, quali posate per un coperto, come si prepara un coperto, coperto base per un menù a la carte, coperti completi per menù a table d'hôte, mise en place per singole portate, mise en place particolari, metodi diversi di mise en place, disposizione dei bicchieri, composizione con tovaglioli.
23	Gli stili di servizio: presentazione degli stili di servizio, servizio all'italiana, servizio all'italiana con vassoio, servizio all'inglese, servizio alla russa, servizio alla francese diretto servizio alla francese indiretto, servizio self service.
24	Il caffè: produzione e lavorazione del caffè, i metodi più diffusi per ottenere il caffè, la macchina da espresso, il macinadosatore, come si prepara e si serve un caffè espresso, linea per il servizio di caffetteria, i derivati dell'espresso per la caffetteria, il trattamento dell'acqua.
25	Tè e tisane: fasi di produzione, come si prepara, il tè Pu- erh, tecniche di servizio, le altre tisane.
26	Il cacao e la cioccolata in tazza: Il frutto e la pianta, i tipi di cacao, la lavorazione, il



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto
UFFICIO V – AMBITO TERRITORIALE DI PADOVA E ROVIGO
SEDE DI ROVIGO - Via Don Giovanni Minzoni 15 – 45100 ROVIGO

	cioccolato solido,cacao e salute, la cioccolata calda, preparazione dei pre - dosati industriali.
27	La ristorazione e lo staff di sala: Breve storia del servizio a tavola, forme di ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione collettiva, il servizio di catering e banqueting, l' organigramma della brigata di sala, le figure più importanti, le altre figure di sala
28	Lavorare nel bar: i principali momenti di lavoro, l'organigramma della brigata di bar, tipi di bar, le zone di lavoro del bar, principali attrezzature, i bicchieri, altra attrezzatura specifica del barman, la classificazione delle bevande.
29	Distillazione e acqueviti: distillazione ed acqueviti, sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi, il brandy ed il cognac: come si producono, tipologie, come si servono e come si degustano.
30	Le acqueviti: distillazione ed acqueviti, sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi, la grappa e l'armagnac: come si producono, tipologie, come si servono e come si degustano.
31	Le acqueviti: distillazione ed acqueviti, sistemi di distillazione, dopo la distillazione, fattori qualitativi, la vodka ed il rum: come si producono, tipologie, come si servono e come si degustano.
32	I cocktails: linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, i cocktails mondiali, l'ultima revisione, The Unforgettables. Nello specifico, storia, ricetta e servizio di: Alexander, Gin Fizz, Whiskey Sour.
33	I cocktails: linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, i cocktails mondiali, l'ultima revisione, Contemporary Classic. Nello specifico, storia, ricetta e servizio di: Caipirinha, Mojito, Sex on the beach.
34	I cocktails: linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, i cocktails mondiali, l'ultima revisione, New Era Drinks. Nello specifico, storia, ricetta e servizio di: B 52, Vesper, Spritz veneziano.
35	I cocktails: linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, almeno dieci categorie di cocktail internazionali e relativi elementi caratterizzanti.
36	I cocktails: linea e postazione di lavoro, le tipologie di banco, gli strumenti per miscelare, gli strumenti accessori, le tecniche di mescita, le tecniche di miscelazione, le regole di esecuzione, le guarnizioni e le decorazioni, gli strumenti di lavoro, guarnizioni con frutta e verdura, guarnizioni intagliate, brinature, glass painting, guarnizioni al cioccolato, la sferificazione, le spume di frutta e verdura, le gelatine, le decorazioni spray.