



CONCORSI DD.GG.NN. 105, 106 E 107 DEL 23 FEBBRAIO 2016
PROVE SUPPLETIVE REGIONE SICILIA

COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA CLASSE DI CONCORSO B021

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA
(Decreto U.S.R. Sicilia n. 0008978 del 29/03/2017)

Prova pratica del g. 03/05/2017
(Riferimento D.M. 95 del 23/02/2016 - Allegato A)

TRACCIA N. 3

TEMA OGGETTO DELLA PROVA: PREPARAZIONE DI UNA MISE EN PLACE

Il candidato dovrà compiere le operazioni appresso esplicitate.

- A. Individuare, in relazione al menu sorteggiato, tutte le attrezzature necessarie ad eseguire la mise en place.
- B. Effettuare la stesura del tovagliato.
- C. Eseguire, in relazione al menu sorteggiato, una corretta mise en place per due coperti.
- D. Scegliere da una apposita lista, il vino più idoneo da abbinare ad una sola portata, a scelta del candidato (la lista dovrà essere allegata alla relazione tecnica).

Il candidato predisporrà poi una relazione tecnica, <<che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e le materie prime utilizzate>> (D.M. 95/2016 Allegato A).

Nello specifico, il candidato, in coerenza con il menù sorteggiato, dovrà:

- descrivere la corretta mise en place, ivi inclusi eventuali elementi ornamentali;
- illustrare sinteticamente le modalità di servizio del menu sorteggiato;
- presentare almeno un piatto del menu sorteggiato, indicando i principali ingredienti che lo compongono ed abbinandovi un vino secondo la regola della concordanza o analogia e/o la regola della contrapposizione o contrasto;
- presentare la brigata di sala, inserendo accanto alle figure tradizionali anche le nuove figure manageriali.

ELENCO DEI MENU

Menu n° 1

Cornetti di bresaola con caprino

Risotto ai profumi mediterranei con gambero rosso di mazzara

Medaglioni di pesce spada in carpione

Tortino di Patate

Souffles alla vaniglia con crema inglese all'arancia



Menu n° 2

Tortino di melanzane ai pinoli e pesto di basilico-

Pappardelle in salmi di lepre

Maialino nero dei Nebrodi al forno con mele cotogne -

Tocchetti di patate al forno

Flan royal con cuore tenero fondente

Menu n° 3

Cornetti di bresaola, rucola e philadelphia

Bucatini amatriciana

Gulasch all'ungherese

Cuore caldo al cioccolato

Menu n° 4

Cocktail tropicale con scampi e gamberetti in cornice di frutta

Crespelle alla Valdostana

Rump steak al pepe nero

Castelletto di patatine fritte

Millefoglie con crema chantilly

Menu n° 5

Cocktail di affumicati con olio limone e pepe nero con pane tostato e burro.

Linguine alle vongole con concassè di ciliegino

Involentino di pesce spada cotto al vapore adagiati su un ristretto all'arancia

Carotine baby vichy

Mousse al limone

—ssssss—ssssss—

Avvertenze

1. I candidati dovranno presentarsi presso la sede centrale dell'istituto (Via Fattori, n.60 – Palermo) alle ore 13:30 per le operazioni preliminari di identificazione e registrazione.
2. La prova avrà inizio alle ore 14:30 ed avrà la durata complessiva di 6 (sei) ore.
3. I candidati opereranno a gruppi di max 5 unità e avranno a disposizione max 30 minuti per le operazioni descritte ai punti A-B-C-D.
4. L'abbinamento gruppo/menu avverrà, per sorteggio, il giorno stesso della prova.
5. Al termine della prova pratica di tutti i candidati avrà inizio la stesura della relazione tecnica.