

# Programma d'esame

## Classe B21

### CLASSE B21 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA

#### *Tipologie delle prove*

*Prova scritta:* cfr. avvertenze generali.

*Prova orale:* cfr. avvertenze generali.

*Prova pratica:* cfr. avvertenze generali e specifiche.

#### *Prova pratica*

La prova consisterà nell'esecuzione pratica di un servizio tra quelli previsti nell'ambito del settore, sala e bar.

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte per ciascun concorrente o gruppo di concorrenti da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili ed in particolare tra i seguenti temi:

- Presentazione di un vino del territorio, tenendo conto della zona di produzione, del pedoclima ad esso collegato, della tipologia di vitigno e delle tecniche di lavorazione e invecchiamento utilizzati. Analisi sensoriale e gustativa, abbinamento cibo vino.
- Realizzazione di un cocktail I.B.A., con tecniche appropriate e utilizzo di strumenti idonei. Nella realizzazione bisognerà tener conto della storia del cocktail e delle variabili accadute nel corso degli anni, dove queste fossero presenti.
- Realizzazione di un caffè espresso e di un cappuccino. Presentando le diverse tipologie di caffè utilizzabili, le tecniche di lavorazione del caffè crudo e le diverse metodologie utilizzate per la tostatura e macinazione dello stesso. Nel preparare il cappuccino, si terrà conto del latte e delle diverse tipologie di latte, utilizzando a seconda del prodotto che si vuole ottenere la tipologia più idonea.
- Preparare una mise en place per diverse tipologie di menù e per diverse occasioni. Abbinando ai piatti il vino giusto e presentando in modo corretto ed almeno in una lingua straniera il menù proposto, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati e alle materie prime fornite dalla Commissione, utilizzando le attrezzature presenti in laboratorio e deve essere comunque corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e le materie prime utilizzate.

Durata della prova: 6 ore.

#### *Programma d'esame*

*Le indicazioni contenute nelle "Avvertenze generali" sono parte integrante del programma di esame.*

### **1. Avvertenze generali**

I candidati ai concorsi per posti di insegnamento nella scuola dell'infanzia, primaria e per gli istituti di istruzione secondaria di primo e secondo grado, nonché per i posti di sostegno agli alunni con disabilità, devono essere in possesso dei seguenti requisiti culturali e professionali in ordine al settore o ai settori disciplinari previsti da ciascuna classe di concorso:

1. Sicuro dominio dei contenuti dei campi di esperienza e delle discipline di insegnamento e dei loro fondamenti epistemologici, al fine di realizzare una efficace mediazione metodologico-didattica, impostare e seguire una coerente organizzazione del lavoro, adottare opportuni strumenti di verifica dell'apprendimento e per la valutazione degli alunni nonché di idonee strategie per il miglioramento continuo dei percorsi messi in atto.

2. Conoscenza dei fondamenti della psicologia dello sviluppo, della psicologia dell'apprendimento scolastico e della psicologia dell'educazione.
3. Conoscenze pedagogico-didattiche e competenze sociali finalizzate all'attivazione di una positiva relazione educativa e alla promozione di apprendimenti significativi e in contesti interattivi, in stretto coordinamento con gli altri docenti che operano nella classe, nella sezione, nel plesso scolastico e con l'intera comunità professionale della scuola.
4. Capacità di progettazione curriculare della disciplina.
5. Conoscenza dei modi e degli strumenti idonei all'attuazione di una didattica individualizzata e personalizzata, coerente con i bisogni formativi dei singoli alunni, con particolare attenzione all'obiettivo dell'inclusione degli alunni con disabilità e ai bisogni educativi speciali.
6. Conoscenze nel campo dei media per la didattica e degli strumenti interattivi per la gestione della classe.
7. Conoscenza delle problematiche legate alla continuità didattica e all'orientamento.
8. Conoscenza dei principi dell'autovalutazione di istituto, con particolare riguardo all'area del miglioramento del sistema scolastico.
9. Conoscenza approfondita delle Indicazioni nazionali vigenti per la scuola dell'infanzia e del primo ciclo, delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali, anche in relazione al ruolo formativo attribuito ai singoli insegnamenti.
10. Conoscenza della legislazione e della normativa scolastica, con particolare riguardo a:
  - a. Costituzione italiana;
  - b. Legge 107/2015;
  - c. autonomia scolastica e organizzazione del sistema educativo di istruzione e formazione (con riferimento, in particolare, al d.P.R. 275/1999, al D.Lgs. 15 aprile 2005, n. 76, al D.M. 22 agosto 2007, n. 139);
  - d. ordinamenti didattici: norme generali comuni e, relativamente alle procedure concorsuali, al relativo grado di istruzione (L. 107/2015, d.P.R. 89/2009, d.P.R. 87/2010, d.P.R. 88/2010 e d.P.R. 89/2010, d.P.R. 122/2009);
  - e. governance delle istituzioni scolastiche (Testo Unico, Titolo I capo I);
  - f. stato giuridico del docente, contratto di lavoro, disciplina del periodo di formazione e di prova;
  - g. compiti e finalità degli organi tecnici di supporto: l'Invalsi e l'Indire;
  - h. il sistema nazionale di valutazione (d.P.R. 80/2013);
  - i. normativa specifica per l'inclusione degli alunni disabili, con disturbi specifici di apprendimento e con bisogni educativi speciali;
  - j. Linee guida nazionali per l'orientamento permanente (nota MIUR prot. n. 4232 del 19-02-2014);
  - k. Linee guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri (nota MIUR prot. n. 4233 del 19-02-2014);
  - l. Linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati (nota MIUR prot. n. 7443 del 18-12-2014);
  - m. Linee di orientamento per azioni di prevenzione e di contrasto al bullismo e al cyberbullismo (nota MIUR prot. n. 2519 del 15-04-2015).
11. Conoscenza dei seguenti documenti europei in materia educativa recepiti dall'ordinamento italiano:
  - a. Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente e relative definizioni di competenza, capacità e conoscenza (raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23 aprile 2008);
  - b. Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente;
  - c. Programmi di scambi/mobilità di docenti e studenti: programma Erasmus+.
12. Al fine di verificare la comprensione di una lingua straniera comunitaria (inglese per la scuola primaria), si rinvia all'art. 5, comma 3 del Decreto.
13. Competenze digitali inerenti all'uso e le potenzialità delle tecnologie e dei dispositivi elettronici multimediali più efficaci per potenziare la qualità dell'apprendimento, anche con riferimento al Piano Nazionale Scuola Digitale.

Nello svolgimento dei quesiti volti a verificare la comprensione di un testo in lingua straniera di cui all'articolo 5, comma 3, lettera b), del Decreto, è ammesso l'uso del vocabolario, purché monolingue.

\*\*\*\*\*

Il candidato dovrà dimostrare di conoscere:

- I vitigni nazionali e regionali, tecniche di coltivazione e lavorazione della vite e le diverse tecniche di vinificazione. Il vino e le tecniche di produzione e conservazione degli stessi, l'utilizzo del barrique e delle altre tecniche di miglioramento del vino.
- I cocktail I.B.A., la loro storia e le modifiche avvenute nel corso degli anni. I liquori utilizzati e le principali tecniche di produzione degli stessi. La realizzazione e presentazione dei cocktail I.B.A. nonché l'utilizzo dei bicchieri appropriati e degli strumenti idonei.
- I principali liquori mondiali, le diverse tecniche di lavorazione degli stessi e gli ingredienti principali utilizzati per la preparazione degli stessi. La differenza tra infusi e distillati e le tecniche di invecchiamento. Le Nazioni o Regioni dove vengono prodotti i liquori e le motivazioni storiche che hanno portato alla realizzazione di quelle produzioni a scapito di altre.
- Il caffè dal fiore in tazza. Le diverse tipologie di caffè, i paesi produttori e i principali mercati di scambio del caffè. Le tecniche di tostatura del caffè, i tempi di conservazione e la distribuzione dello stesso.
- Le diverse tipologie di latte, il loro utilizzo al bar, le tecniche di preparazione del latte al bar, anche con riguardo alle moderne forme di lavorazione dello stesso ( latte-art ). I prodotti alternativi al latte per coloro i quali hanno delle intolleranze a questa tipologia di alimento.
- Le diverse tipologie di mise en place, in base alle diverse tipologie di menù. L'allestimento del tavolo e gli elementi ornamentali presenti sullo stesso.
- L'abbinamento cibo-vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto.
- La presentazione del piatto, anche in lingua straniera, tenendo presente l'esigenza di presentare gli alimenti principali che compongono il piatto e la presenza, eventuale, di una delle 14 categorie di allergeni previste nella circolare del ministero della salute del 6/02/2015.
- Il personale dell'Albergo. Il personale della Ristorazione. La brigata di sala e la gestione della stessa.