

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: Sala e Vendita

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Tipologia B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

SICUREZZA ALIMENTARE

Il candidato, a seguito del suo percorso di istruzione e formazione professionale, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato lavora presso un ristorante tipico di Monopoli in qualità di Chef de rang.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi:

A) il candidato deve formare due nuove figure professionali inserite nell'azienda di ristorazione in cui lavora, sul tema della sicurezza alimentare soffermandosi in particolare su questi punti:

- tipi di contaminazioni
- buone pratiche igieniche per prevenire le contaminazioni
- HACCP (le fasi preliminari e i 7 principi)

B) Il candidato, inoltre, deve predisporre un menù tipico (un antipasto, un primo, un secondo con contorno, un dessert) utilizzando prodotti a marchio di qualità preferibilmente locali e di stagione con il relativo abbinamento di due vini DOP di Puglia indicando i vitigni utilizzati.

Il pranzo è previsto nel mese di aprile e i clienti sono 20 operatori turistici provenienti da vari paesi europei.

Nel menù a sorpresa verranno preparate alla lampada "Orecchiette di grano arso con cime di rape e formaggio dei poveri".

Rispetto a questa preparazione si richiede di elaborare una relazione da illustrare ai due nuovi assunti dove si descrivono le procedure operative per garantire la sicurezza alimentare.

In particolare:

- sviluppi il diagramma di flusso;
- identifichi e descriva i pericoli associati alla preparazione del piatto alla lampada;
- individui un CCP e proceda alla definizione del limite critico e delle azioni correttive.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Durata massima della prova – prima parte: 6 ore. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.