

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: **Enogastronomia**

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.

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 come chef presso una trattoria a Monopoli.

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 elaborare una relazione utile alla formazione di 2 nuove figure professionali che sono state inserite nell'azienda di ristorazione in cui lavora. La relazione ha come argomento la sicurezza alimentare.

I punti fondamentali da sviluppare nella relazione sono:

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

- B. Il candidato deve predisporre un menù tipico (un primo, un secondo con contorno, un dessert) rispettando la stagionalità e inserendo almeno 2 prodotti con marchio di qualità. Il pranzo è previsto nel mese di aprile e i clienti sono 20 operatori turistici provenienti da vari paesi europei.

Il titolare della trattoria decide di inserire nel menù un secondo dessert che prevede la preparazione della crema pasticcera.

Per ragioni organizzative la crema deve essere preparata il giorno prima rispetto alla data concordata per il pranzo.

Rispetto a questa preparazione (crema pasticcera) si richiede di elaborare una relazione da illustrare ai 2 nuovi assunti dove si descrivono le procedure operative per garantire la sicurezza alimentare.

In particolare il candidato:

- sviluppi il diagramma di flusso della preparazione
- identifichi e descriva un pericolo biologico associato alla preparazione
- identifichi almeno 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.