

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO 2022/2023

Istituto d'Istruzione Superiore "Giovanni Falcone" – ASOLA (MN)

6 maggio 2023

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

TRACCIA

“Tipologia A: Nuclei 1- 3- 5”

Il banqueting è una forma di ristorazione di grande importanza nel panorama ristorativo del nostro Paese. Si tratta di un settore che può offrire molte occasioni professionali assai interessanti poiché ricerca figure professionali specializzate, come, per esempio, quella del banqueting manager. Svolgi la traccia analizzando i seguenti punti:

1. Definisci il banqueting e le sue possibili tipologie (vd. *Allegato 1*);
2. Immagina di essere diventato un banqueting manager impegnato a definire l'organizzazione di un evento con un ipotetico cliente, quali sono le caratteristiche del contratto che viene stipulato?
3. Come si elabora la scheda dell'evento? Descrivi in modo accurato le diverse componenti della scheda.
4. Proponi al cliente un menu, completo di bevande, organizzato in occasione di una cena di gala, tenendo conto della presenza tra gli ospiti di persone affette da celiachia. Motiva le scelte fatte e redigi il menu nel rispetto del Reg. N°1169/2011 (vd. *Allegato 2*) indicando anche dei prodotti tipici.
5. Calcola il food cost e/o il beverage cost di un elemento (1 piatto o 1 bevanda) presente nel menu descrivendo i singoli passaggi e commentando i risultati ottenuti (vd. *Allegato 3*);
6. Descrivi le norme che regolano la sicurezza alimentare (l'etichettatura, la preparazione, il servizio e il trasporto) dei cibi e delle bevande.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

È consentito l'uso della calcolatrice.

Non è consentito consegnare prima che siano trascorse 3 ore dalla lettura della prova.