



## MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

### Esami di Stato

Anno Scolastico: 2022/2023

Commissione CRIP17001 - I COMMISSIONE I.P. - "L. EINAUDI" classe 5AE

Nucleo Tematico Fondamentale: **Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni , le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente , focalizzandosi, in particolare , sugli stili di alimentazione , sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.**

### Competenza valutata n° 4

#### Documento1

*L'attività di banqueting sia nei ristoranti che negli hotel rappresenta sempre più un'alternativa al servizio di ristorazione tradizionale ed è, negli anni, in grande sviluppo. Il banqueting è un'attività complessa che obbliga a gestire quantità importanti di clienti in tempi molto stretti.*

L'attività di banqueting, per propria natura, ci permette anche di organizzare con ampio anticipo tutto ciò che caratterizza la parte food (e non solo) dell'evento. Diventa quindi di fondamentale importanza la progettazione del "cosa servire" e del "come servire" le portate. Una accurata progettazione ci consentirà di ottimizzare al meglio i costi ed i tempi del servizio offerto. È prerogativa importante saper pianificare, organizzare, eseguire e controllare tutti gli aspetti di ogni evento, dal più semplice al più complesso che potrete proporre. Rendere efficiente ogni passaggio di comunicazione e organizzare il flusso di lavoro dei vari componenti dello staff permette di ottenere il massimo nel banqueting. Solo in questa maniera possiamo evitare errori in fase di approvvigionamento delle materie prime, di preparazione e soprattutto nella fase del servizio.

#### Il "momento" dell'evento

Ogni evento, che si tratti di un banchetto di matrimonio, di un battesimo piuttosto che una cena aziendale o la promozione a capo ufficio, comporta in sé uno specifico studio delle portate da servire. Uno studio specifico va fatto inoltre prendendo in considerazione l'orario del servizio, i target di clientela, il numero degli ospiti. Valutare attentamente gli spazi della location in quanto potrebbe risultare scomodo se tutti gli invitati stessero in un ambiente angusto e con poco spazio per muoversi.

#### Studio dello stile di servizio

Decidere come verrà servito da mangiare è una decisione importante per un banchetto. Gli ospiti dovranno servirsi da soli oppure è meglio che ci siano dei camerieri a servire? Questa è una domanda che bisogna farsi durante le fasi dell'organizzazione, entrambe le scelte hanno i propri vantaggi così come i propri contro. Il buffet è indubbiamente meno comodo rispetto a un pranzo o una cena seduti, ma è l'ideale quando si vuole offrire un aperitivo o comunque si vuole fare qualcosa che sia leggermente meno formale. Nel momento in cui si è deciso che saranno gli ospiti a servirsi da soli, il buffet perderà un po'

di eleganza, ma allo stesso tempo permetterà che gli ospiti si sentano liberi di prendere quanto cibo vogliono e come vogliono. Allo stesso tempo far impiattare a dei camerieri velocizzerà il servizio, anche se si corre il rischio che gli ospiti potrebbero non vedersi servire esattamente le quantità di cibo che vorrebbero. Una soluzione ideale è quella di applicare entrambe le cose, in modo che i camerieri servano alcuni piatti (solitamente quelli principali) e lasciare che antipasti e contorni vengano presi dagli invitati stessi. Mettere sempre in condizioni di poter degustare con facilità i piatti presentati, evitando ad esempio l'utilizzo del coltello, servendo elementi di piccole dimensioni.

**Approvvigionamento:** Per ogni evento bisogna stilare un elenco completo degli ingredienti che verranno utilizzati portata per portata, considerando sia gli elementi principali della portata che le guarnizioni, decorazioni ed ogni dettaglio delle portate progettate

Bisogna poi stabilire anche la quantità di ingredienti da utilizzare in base al numero delle portate da servire, il tipo di evento, l'orario dell'evento (pranzo o cena), il target di clientela. La banquetistica ci consente di conoscere con abbondante anticipo tutto ciò che verrà servito in occasione di un evento, consentendoci di poter bene organizzare spesa e lavorazioni.

### **Preparazione: In questa fase la parola d'ordine è "standardizzare"!**

Organizzare la produzione suddividendo il lavoro per giorni e tipologia di ingredienti. Per quanto riguarda la cottura, la cottura sottovuoto ci consentirà di cuocere elementi in contemporanea ottimizzando tempi e costi. Una cottura a bassa temperatura ci consentirà di evitare il calo di peso e di mantenere gli alimenti più morbidi e succulenti. In seguito alla cottura o alla predisposizione per il servizio, gli alimenti devono essere abbattuti immediatamente per evitare contaminazione e per aumentare la shelf life. Una conservazione sottovuoto, ad esempio, ci consente di conservare per parecchi giorni gli alimenti e di tenerli pronti. Tutti gli alimenti preparati con anticipo necessitano semplicemente di essere rigenerati per poi essere serviti. Questa fase necessita dell'utilizzo di forni convezione/vapore.

**Impiattamento:** È la fase cruciale del lavoro dello chef. In questa fase è indispensabile che ognuno sappia cosa fare.

- Predisporre i piatti per la portata (piatti freddi o caldi, piani o fondi)
- Organizzare gli ingredienti al pass (salse, guarnizioni)
- Predisporre gli utensili (mestoli, cucchiari, spatole, etc)

È consigliabile non superare tre passaggi per portata (salsa, elementi, guarnizione). Il pass deve rimanere sempre libero organizzando un percorso "marcia in avanti" avvalendosi dei comuni carrelli per l'appoggio degli elementi per impiattare, di carrelli

portapiatti sia da banco (fino a 48 piatti) che su ruote (fino a 96 piatti). Per le aziende che si trovano a gestire grandi numeri è opportuno munirsi di carrelli armadiati caldi o freddi.

Fonte: <https://www.unileverfoodsolutions.it/>

## Documento 2



<https://www.eventonic.it/component/iproperty/property/211-pepe-catering-banqueting-fonte-nuova.html>

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- TECNICA AMMINISTRATIVA

A) Nell'organizzazione del banqueting sono previsti due menù principali: uno per gli adulti ed uno per i bambini, in aggiunta un menù per diabetici.

Il candidato spieghi:

- La dieta dell'adulto
- La dieta del bambino
- Dieta per un diabetico

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, analizza il documento 2:

- Quali sono gli accorgimenti da tenere presente per la progettazione di un servizio di banqueting.
- Il candidato in qualità di executive chef di un'azienda di banqueting componga e descriva brevemente un menù, composto da antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert che sia in linea con la richiesta del committente, ovvero ricevere una proposta e successivamente un menù vegetariano e senza lattosio .
- Il candidato descriva nel dettaglio almeno 1 portata con l' utilizzo di nuove tecniche di cottura moderne.

C) Tenendo conto del documento 1 in cui si parla de “*i target di clientela*” e della modalità del servizio (*self-service e/o camerieri*) il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Dopo avere definito la segmentazione e il target di clientela, ipotizzare un prezzo per persona invitata, in due casi: l'azienda di banqueting è appena stata costituita e, quindi, è poco conosciuta sul mercato; l'azienda è storica e vuole mantenere solo un livello alto di clientela. Spiega le tue scelte, motivandole.
- Spiegare il contratto di lavoro a tempo indeterminato e il contratto a chiamata e dire, ipotizzando di essere un'azienda di banqueting, quale delle due tipologie di contratto userebbe nel caso il cliente si avvallesse della modalità di servizio self-service o con camerieri.

---

Durata massima della prova 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

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

Non è consentito l'accesso ad internet

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia