

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Anno Scolastico 2019/2020

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Elaborato concernente le discipline di indirizzo di:
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Sei stato interpellato per coadiuvare la realizzazione di un evento in collaborazione con diverse strutture del tuo territorio, gli ospiti saranno TO (operatori turistici), la loro visita ha lo scopo di valutare il potenziale enogastronomico del territorio.

Una prima parte della giornata verrà utilizzata per la presentazione delle aziende e i vari prodotti tipici, utilizzati successivamente per la realizzazione del banchetto.

Durante il pranzo ti verranno rivolte alcune domande e in qualità di esperto dovrai illustrare brevemente le caratteristiche enogastronomiche della tua Regione (territorio), proponendo anche un abbinamento enogastronomico con un vino locale.

Il candidato proponga una trattazione/elaborato sviluppando i seguenti aspetti:

- a) Caratteristiche principali dell'enogastronomia della Puglia (del territorio da te scelto).
- b) Caratteristiche principali e contesto della città dove si produce il prodotto tipico scelto.
- c) Descrizione di un piatto o prodotto scelto analizzando gli aspetti nutrizionali
- d) Presenza di eventuali sostanze responsabili di reazioni avverse al cibo e i loro effetti sulla salute umana.
- e) Abbinamento enogastronomico del prodotto scelto e motivazioni
- f) Identificazione di almeno un punto critico di controllo (CCP) presente nelle sue fasi di produzione e/o preparazione
- g) Indicazioni dietetiche legate al consumo del prodotto scelto anche in riferimento all'insorgenza o la prevenzione di una determinata patologia.
- h) eventuali considerazioni personali

Alunno: _____ Classe: _____ Data: ____ / ____ / ____