



ESAME DI STATO a.s. 2019-2020

Elaborato di enog. settore prod. dolciaria e scienze dell'alimentazione classe 5°E

In albergo, l'offerta di prodotti di pasticceria deve soddisfare le richieste della clientela nell'arco di tutta la giornata: fornire paste varie per la piccola colazione, dolci secchi per il tè del pomeriggio, dessert per i pasti principali e per le occasioni particolari. Nella fattispecie per la prima colazione si servono solitamente brioche, croissant, plum cakes, crostate, biscotti ed altri prodotti da forno.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato, nel ruolo di "Pastry Chef" dell'Hilton Hotel di Roma, dovendo provvedere al servizio di prima colazione a buffet:

- a) Predisponga un menù contenente sei preparazioni adatte al servizio di prima colazione.
- b) Rediga la scheda tecnica di una delle preparazioni scelte.
- c) Descriva quali attrezzature sono state utilizzate per la realizzazione della stessa.

Durante la preparazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti possono verificarsi contaminazioni, inoltre le maestranze e i consumatori possono soffrire di intolleranze e allergie. I primi possono essere affetti da allergie dovute alla inalazione di polveri farinacee, i secondi possono essere affetti da intolleranze dovute al consumo di particolari prodotti alimentari. Il candidato dopo aver descritto in modo generico le contaminazioni, le intolleranze e le allergie soffermi la sua attenzione sui seguenti punti:

- 1) Descriva la salmonellosi e l'intossicazione da stafilococco, inoltre la metodologia HACCP per ridurre o eliminare queste malattie;
- 2) Illustri l'allergia più comune da utilizzo delle farine e l'intolleranza al glutine.