

Istituti Professionali
Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

2^ PROVA – SECONDA PARTE
una proposta

VISTO il D.lgs.13 aprile 2017, n.62 che all'art.17 c.8 recita che *“Nei percorsi dell'istruzione professionale la seconda prova ha carattere pratico ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. Una parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica”*;

PRESO ATTO che in molteplici sedi e incontri, come negli incontri di formazione promossi dagli USR si è registrata, in maniera diffusa, la richiesta dei docenti che fossero fornite indicazioni o possibili modelli operativi;

FATTA SALVA l'autonomia della Commissione d'esame per quanto attiene alla individuazione delle modalità operative e organizzative della parte di sua competenza;

CONSIDERATO che sia la parte di competenza del MIUR, sia la parte di pertinenza della Commissione costituiscono le due sezioni dell'unica seconda prova;

si è ritenuto di sottoporre all'attenzione dei docenti e dei futuri Presidenti, **solo a mo' di esempio**, alcuni modelli e/o indicazioni operative al fine di condividere degli orientamenti, ai quali la Commissione, nelle sue autonome scelte, potrà fare riferimento:

a) chiedere al candidato di **individuare e descrivere fasi e modalità operative**:

- nella realizzazione di un menu composto da due piatti, scegliendo materie prime e tecniche di preparazione e di cottura che rispondano a una sana ed equilibrata alimentazione;

- nell'allestimento e nella gestione di un servizio di sala precisando la tipologia di evento, il profilo del destinatario, le fasi dall'accoglienza degli ospiti al loro congedo;
- nella preparazione di un dolce, precisando le variazioni che devono essere operate a seconda del profilo dietologico o patologico di almeno tre figure di cliente;
- nella costruzione di un percorso turistico – enogastronomico o turistico – artistico o turistico – archeologico o di altra rilevanza per la valorizzazione del territorio,

- b) proporre al candidato quesiti atti ad accertare la sua preparazione professionale nella **predisposizione, organizzazione e gestione del Laboratorio di propria competenza o nell'allestimento di un servizio di catering e/o banqueting o di pasticceria per un determinato tipo di evento o di riorganizzazione del ciclo – cliente in una struttura ricettiva**, in ogni caso con modalità che garantiscano sicurezza e profili di qualità;
- c) chiedere al candidato di individuare **modalità di presentazione, di valorizzazione, di promozione ed eventualmente di commercializzazione** di prodotti stagionali o a Km zero o di piatti tipici o di vini/bevande rappresentativi dell'immagine della Regione di appartenenza o di strutture ricettive legate a ambienti marini o montani o collinari o di altro genere, che siano collegate al turismo integrato e sostenibile;
- d) ove sussistano nella sede di esame **le condizioni logistiche e organizzative per una attività di tipo laboratoriale** (numero di candidati, n. di classi, n. di laboratori disponibili, n. di postazioni all'interno di ciascun laboratorio), procedere a modalità operative di tipo laboratoriale, tenendo, comunque, nel dovuto conto che dovranno essere garantiti il rispetto dei tempi (due gg. comprensivi della parte ministeriale) e modalità valutative individuali.