



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

“Giovanni Falcone” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

GARA NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI 2024 PERCORSO BAR - SALA E VENDITA

La Gara di Bar - Sala e Vendita si articolerà in due prove:

- **prova progettuale:** durata 180 minuti, punti 40
- **prova pratica,** suddivisa in tre sezioni per un totale di 60 punti:
 1. prova pratica di Bar, durata 25 minuti, punti 25
 2. prova pratica di Sala, durata 20 minuti, punti 15
 3. prova pratica di Sommelierie, durata 15 minuti, punti 20

PROVA PROGETTUALE - Durata 180 minuti, punti 40

Il/la candidato/a dovrà essere in grado di progettare un evento secondo le seguenti fasi:

- descrivere l'organizzazione di un evento, individuando una location del territorio etneo che promuova le caratteristiche organolettiche di un prodotto a Marchio DOP IGP della Sicilia;
- redigere un menù per un Dinner di Gala, di quattro portate, anche rivisitate, in relazione a specifici regimi dietetici ed alimentari, rispettando la stagionalità e indicando gli eventuali allergeni presenti;
- in almeno due portate del menù proposto dovrà essere presente il prodotto promosso nell'evento e almeno un altro prodotto a Marchio DOP IGP della Sicilia;
- individuare e motivare l'abbinamento cibo/vino per ogni portata del menù, utilizzando vini a Marchio di DOP o IGP della Sicilia;
- definire la mise en place, stabilire le tipologie di servizio e le attrezzature necessarie;
- proporre un cocktail pre-dinner “Fancy” utilizzando almeno un ingrediente del territorio siciliano da presentare agli ospiti, come benvenuto per il Dinner, motivandone la scelta;
- calcolare la quantità di alcool espressa in millilitri e grammi, le unità alcoliche, il titolo alcolometrico volumico finale e il valore energetico di uno solo dei cocktail proposti per la prova pratica di bar, individuato dalla Commissione;
- calcolare il tempo che un adulto (uomo o donna), in una situazione pre o post-prandiale, impiega a smaltire il cocktail proposto, in considerazione del peso corporeo;



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Falcone" Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale 83001610878 – Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

- calcolare il drink-cost di un cocktail scelto dalla Commissione (il costo delle bottiglie e il numero delle persone per cui dovrà essere preparato verrà al momento indicato);
- predisporre i documenti relativi all'evento (per esemplificazione compilazione di una fattura e relativa registrazione in Libro Giornale e/o contabilità di magazzino);
- La prova progettuale potrà prevedere l'utilizzo del PC per lo sviluppo dei quesiti indicati.

Punteggio prova: 40 punti - Tempo a disposizione: 150 min.

PROVE PRATICHE

1. PROVA PRATICA BAR Durata 25 minuti - Punti 25

Il candidato svolgerà la prova pratica in due momenti per una durata complessiva 30 minuti:

PRIMA PARTE: consiste nella realizzazione di un cocktail IBA tra quelli in elenco - **punti 10**

SECONDA PARTE: role play in lingua inglese - **punti 15**

- REALIZZAZIONE DI UN COCKTAIL

La prova pratica consiste nel realizzare un cocktail I.B.A. 2023 sorteggiato tra quelli sottoelencati:

The Unforgettables - ALEXANDER - ANGEL FACE – OLD FASHIONED

Contemporary Classics - COSMOPOLITAN - FRENCH 75 - IRISH COFFEE - CAIPIRINHA

New Era Drinks - BARRACUDA – NAKED AND FAMOUS – OLD CUBAN

Durante la prova il candidato dovrà presentare alla Commissione il cocktail ed illustrarne gli aspetti storici e merceologici.

L'attrezzatura per la preparazione del cocktail verrà messa a disposizione dall'Istituto ospitante. Non è consentito l'uso di attrezzature personali.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

“Giovanni Falcone” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

– ROLE PLAY IN INGLESE

Il Role play in lingua inglese metterà alla prova la correttezza dell'inglese parlato del candidato, mentre prende parte all'interazione relativa ad una comunicazione efficace con il cliente. La prova orale sarà effettuata alla presenza di commissari esaminatori al fine di renderla realistica ed affidabile.

Il candidato deve interagire nelle seguenti situazioni attraverso un dialogo:

- ✓ Accogliere e far accomodare i clienti al bar
- ✓ Prendere una comanda
- ✓ Consigliare un cocktail e descriverlo
- ✓ Proporre dei food pairing
- ✓ Gestire dei reclami/lamentele
- ✓ Presentare il conto e accettare i pagamenti

2. PROVA PRATICA DI SALA - Durata 20 minuti - Punt

La prova consiste nella realizzazione e spiegazione tecnica della mise en place relativa a un menù sorteggiato, proposti per uno o più “clienti” composti dalla Commissione. Il candidato, pertanto dovrà, commentare il menù, proporre ed effettuare il servizio al tavolo di un olio EVO tra le DOP e IGP della Sicilia qui elencati a scelta dello studente spiegando alcune caratteristiche

MONTE ETNA DOP – MONTI IBLEI DOP – SICILIA IGP

3. PROVA PRATICA SOMMELLERIE - Durata 15 minuti - Punt

La prova consiste:

- ✓ nella presentazione, stappatura e servizio di una bottiglia di vino tra quelli sottoelencati;
- ✓ nella descrizione del territorio metodo di produzione e nell'analisi sensoriale dello stesso vino.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

“**Giovanni Falcone**” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

ELENCO DEI VINI DOC E DOCG REGIONE SICILIA

DOCG:

- **CERASUOLO DI VITTORIA**

DOP:

- **ETNA DOP:** (nelle versioni)
ROSSO – BIANCO – SPUMANTE (Metodo Classico)
- **MARSALA DOP** (nelle versioni)
AMBRA FINE – AMBRA SUPERIORE RISERVA – VERGINE SOLERAS
- **PASSITO DI PANTELLERIA DOP** (nelle versioni)
PASSITO NATURALE e PASSITO LIQUOROSO
- **SICILIA DOP:** (nelle versioni)
SPUMANTE (metodo Charmat/Martinotti)
NERO D’AVOLA (ROSSO E ROSATO)
BIANCHI: INSOLIA – GRILLO – ZIBIBBO secco
- **VITTORIA DOP FRAPPATO**
 - Ogni candidato dovrà:
 - indossare la divisa dell’Istituto di appartenenza, come definito nel Regolamento di Gara generale;
 - essere in possesso del cavatappi.

Tutta l’attrezzatura necessaria verrà messa a disposizione dall’Istituto ospitante.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice seguirà lo svolgimento e la regolarità delle prove.

La somma dei punti acquisiti in ciascuna prova concorrerà a formare il punteggio finale.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

“Giovanni Falcone” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROVA PROGETTUALE:

Coerenza nella descrizione dell'organizzazione dell'evento conviviale di promozione	Punti da 1 a 5
Coerenza del menu con il tema proposto e le indicazioni date	Punti da 1 a 5
Correttezza dell'individuazione dei prodotti e delle attrezzature	Punti da 1 a 5
Correttezza dell'abbinamento cibo/vino	Punti da 1 a 10
Correttezza della prova di scienza e cultura dell'alimentazione	Punti da 1 a 5
Correttezza delle valutazioni e dei calcoli richiesti	Punti da 1 a 5
Esattezza del drink-cost e della predisposizione del documento	Punti da 1 a 5
Totale punteggio	Punti 40 Max

PROVE PRATICHE:

1. Prova – preparazione cocktail, role play lingua inglese

Presentazione del cocktail origine/storia e ricetta	Punti da 1 a 5
Tecnica, pulizia, estetica e cromia della presentazione	Punti da 1 a 5
Esposizione in lingua inglese	Punti da 1 a 10
Totale punteggio	Punti 20 Max



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi di **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

“**Giovanni Falcone**” Via Veneto, 4 - 95014 GIARRE (CT)

Tel. 095 613 6515 - Fax 095873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre **CTRH010007**

E-mail ctrh010007@istruzione.it - PEC ctrh010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.alberghierogiarre.edu.it

Codice Fiscale **83001610878** – Codice Univoco di Fatturazione elettronica **UFNPTX**

2. Prova - servizio in sala

Tecnica, professionalità e correttezza	Punti da 1 a 5
Esposizione e comprensione del menu sorteggiato	Punti da 1 a 5
Padronanza di linguaggio e competenze espositive relative al servizio dell'olio proposto	Punti da 1 a 10
Totale punteggio	Punti 20 Max

3. Prova – sommellerie

Presentazione e stappatura della bottiglia e relativa mise en place	Punti da 1 a 5
Conoscenza del territorio	Punti da 1 a 5
Analisi sensoriale del vino	Punti da 1 a 10
Totale punteggio	Punti 20

Totale punteggio 60

A parità di punteggio avrà la precedenza il candidato più giovane. (nota MIM prot. N. 34879 del 23/10/2023).

Per chiarimenti inviare email al referente prof. Rosario Zappalà all'indirizzo gara.sala@alberghierogiarre.com .