



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
AGRARIO - ALBERGHIERO - OTTICO  
"PRINCIPI GRIMALDI"

Viale degli Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689  
Codice Fiscale 90006570882

PEO: [rgrh020005@istruzione.it](mailto:rgrh020005@istruzione.it) - PEC: [rgrh020005@pec.istruzione.it](mailto:rgrh020005@pec.istruzione.it)

[www.issgrimaldi.gov.it](http://www.issgrimaldi.gov.it)

**MODICA**



## SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA: ARTICOLAZIONE CUCINA

**Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E**

### **CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Il ristorante "Terra Iblea" deve preparare ed organizzare un evento in occasione di un matrimonio per 50 persone così suddivise: 8 nuclei familiari formati da 4 persone ciascuno, 2 nuclei familiari (tutti celiaci) formati da 5 persone per nucleo ed 8 single tra i quali vi sono 4 diabetici.

Il candidato, immaginando di essere il manager dell'azienda, deve predisporre un menù, prevedendo anche preparazioni per celiaci e diabetici, facendo attenzione alle nuove direttive nazionali predisposte dal governo al fine di ridurre e prevenire il rischio Covid19. Il candidato spieghi inoltre quali sono le misure di sicurezza anti covid19 da attuare sia per il personale di sala che di cucina, sia per il mantenimento del distanziamento sociale dei clienti.

La progettazione deve rispettare i seguenti punti:

**1) Progetta un menù di 4 portate (antipasto, primo, secondo, dessert) seguendo il seguente schema:**

- Target fruitore (a quale clientela è proposto il servizio).
- Scelta motivata degli ingredienti.
- Effetto complessivo da raggiungere.

**2) Scrivi le ricette, indicando le grammature per singola persona, le quantità degli ingredienti per la realizzazione del menù e le tecniche di cottura utilizzate per la realizzazione del menù.**

**3) Alla luce della Pandemia da coronavirus 19, spiega quali sono le linee guida che devi attuare nel ristorante per evitare il contagio sia in cucina che in sala.**

**4) Il candidato progetti i suddetti menù tenendo in considerazione che sono presenti in sala 10 persone che soffrono di celiachia e 4 diabetici e spieghi quali devono essere le principali indicazioni da seguire per un piano nutrizionale corretto per tali categorie di persone.**