

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA

ESEMPIO PROVA

PROVA TIPOLOGIA B – CASO AZIENDALE

Apertura di un Bar Multiproposta

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Documento

<Il bar multiproposta è un format che si contraddistingue per il fatto di “cambiare vestito” a seconda dell’occasione di consumo del cliente: caffetteria durante la mattina, lunch bar nella pausa pranzo ed evening bar durante la sera. Ciò si rispecchia anche nella composizione media dei ricavi: dalla vendita dei prodotti di caffetteria proviene il 18% dei ricavi, i prodotti del lunch pesano per quasi la metà del fatturato (47%), tra cui spicca il cibo cucinato (20%); spesso nei locali di bar multiproposta è infatti presente la cucina. La somministrazione di bevande alcoliche raggiunge il 20% e quella di analcolici l’11%. Può essere ritenuto un format emergente che va diffondendosi soprattutto nelle aree in cui si manifestano tendenze di consumo evolute. Rispetto agli altri format di bar in media esso dà occupazione ad un numero più elevato di addetti (4-5) anche per la necessità di soddisfare in modo efficace una gamma assai estesa di servizi. L’orario di apertura giornaliero, infatti, copre in media 17 ore, lo spazio dei locali è attorno a 99 mq. e i posti a sedere 65-66>.

(Fonte: IL BAR - Collana Le Bussolle – CONFCOMMERCIO - FIPE - Gennaio 2015)

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunge la flessibilità nel predisporre l’offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, in qualità di **Esercente di un bar multiproposta**, tenendo conto che il “concept” di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- A) Predisporre una lista di 5 cocktail aperitivi, comprensivi della ricetta, che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno 2 cocktail ufficiali AIBES.

- B) Selezionare 5 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente la ricetta e segnalando la presenza di eventuali allergeni.
- C) Selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di *Happy Hour*. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzia le caratteristiche produttive e organolettiche.
- D) Selezionare 10 vini DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata. Illustrare, inoltre, quali sono le regole di compilazione della carta dei vini.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Fra i cocktail che hai proposto come aperitivo, scegli uno che ritieni più alcolico, quindi calcola la quantità di alcol in millilitri e la sua gradazione alcolica.
2. Abbina a una delle preparazioni gastronomiche, che hai indicato per il lunch bar, uno specifico vino DOCG, dando una motivazione oggettiva della tua scelta.
3. Per la gestione economica di un ristorante, quali tecniche di servizio di sala ritieni possano essere ritenute meno costose per l'imprenditore e per quali motivi.
4. La qualità della relazione espressa dal personale a contatto con la clientela rappresenta un indicatore intangibile, spesso anche al di là della qualità del prodotto. Chiarisci con quali strumenti tu ritieni di poter rilevare la qualità del servizio percepita dal cliente. Ti è data facoltà di fare riferimento alle tue esperienze lavorative, anche in Alternanza Scuola – Lavoro.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.