

Estrazione prima prova pratica classe di Concorso B-21 Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

In data 15 giugno 2016 alle ore 9,15 la commissione della classe di concorso B-21, alla presenza di un gruppo di concorrenti, ha proceduto all'estrazione della seguente traccia per la prova che si svolgerà in data 16 giugno 2016, presso l'istituto "Cipriani" di Adria. I candidati dovranno presentarsi muniti di documento di identificazione in corso di validità.

PROVA PRATICA DEL 16/06/2016

SOMMELERIE

Il candidato illustri uno dei vini di produzione regionale presenti nel paniere descrivendo peculiarmente le caratteristiche di produzione, la tipologia del vitigno, le tecniche di lavorazione e d'invecchiamento dello stesso facendo riferimento alle regole del disciplinare di produzione ed alla normativa nazionale e comunitaria vigente compilando la scheda tecnica di pertinenza.

L'esaminando affronti ed espliciti, inoltre, un'analisi sensoriale e gustativa del prodotto proponendo un adeguato abbinamento enogastronomico tenendo conto della regola sulla concordanza e sulla analogia oppure della regola sulla contrapposizione o contrasto.

Descriva ed esegua l'iter corretto della presentazione e del debouchement della bottiglia.

PANIERE DEI VINI

Amarone della Valpolicella

Lugana

Recioto di Soave

Prosecco di Valdobbiadene

Raboso del Piave

Il candidato dopo avere eseguito la prova pratica dovrà redigere una scheda tecnica relativa all'argomento.