

PROVA PRATICA

TRACCIA n.2

In occasione di un servizio presso un rinomato bar del centro di Monza, vengono richieste diverse preparazioni di caffetteria.

Il candidato prepari e provveda al servizio al tavolo per n.2 persone di una preparazione a scelta tra le due indicate dalla commissione.

- a) Cappuccino (rispettando i parametri nazionali standard)
- b) Caffè shakerato

La metodologia della realizzazione pratica è così strutturata:

- 1) Attività comune nella preparazione della linea di caffetteria (tempo a disposizione 1 ora).
- 2) Attività individuale per la preparazione e servizio alla commissione della preparazione effettuata (si procederà in ordine alfabetico dei candidati).
- 3) Seguirà una relazione scritta in cui il candidato spiegherà la metodologia adottata per preparare il prodotto di caffetteria scelto, ampliando la relazione con alcune conoscenze sulle attrezzature e alimenti utilizzati.

Presidente della Commissione	Prof.ssa Renata Antonietta Cumino	
Commissario 1	Prof. Guarda Marco	
Commissario 2	Prof. Veneziano Claudio	
Segretario	Sig.ra Sangermano Raffaelina	