



# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q  
[www.alberghieroriccione.edu.it](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)



CIRCOLARE N. 693

Ai docenti classi 3BK ,3BS,3P  
Ai docenti proff.Sagliano,Silvori,Panzerà e Buffone

Agli alunni partecipanti e alle loro famiglie  
Al sito

**OGGETTO: Classe 3BK, 3BS,3P CORSO DIURNO esami di qualifica leFP (Istruzione e  
Formazione Professionale) presso IAL 14/6/24 ore 8,30**

Gli esami leFP per acquisire la Qualifica professionale regionale di *Operatore della ristorazione* si svolgeranno presso la sede IAL in Viale Torino 67 a Riccione in data 14 giugno 2024, con inizio alle ore 8:00 e fine indicativa alle ore 18:00.

Tutti gli allievi indicati sotto saranno comunque impegnati fino al termine delle attività.

DIURNO IPSSOA SAVIOLI			OPERATORE DELLA RISTORAZIONE		
	CL	SEZ	COGNOME	NOME	
1	3	BK	B.	D.	CUCINA
2	3	BK	B.	A.	
3	3	BK	B.	L.	
4	3	BK	F.	A.	
5	3	BK	G.	F.	
6	3	BK	K.	T.	
7	3	BK	L.	G.	
8	3	BK	P.	C.	
9	3	BK	S.	L.	
10	3	BK	S.	S.	
11	3	BS	A.	M.	SALA
12	3	BS	C.	A.	
13	3	BS	C.	M.	
14	3	P	D. A.	N.	PASTICCERIA
15	3	P	S.	B.	
16	3	P	B.	A.	
17	3	P	Z.	R. X.	

Dovendo sostenere le prove per entrambi i settori, **dovranno essere provvisti di divise di cucina e sala bar e portare il ricettario già in loro possesso.**



# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q  
[www.alberghieroriccione.edu.it](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000a@istruzione.it](mailto:rnrh01000a@istruzione.it) - [rnrh01000a@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000a@pec.istruzione.it)



A tal proposito si ricorda che:

- sarà assolutamente vietato agli allievi entrare in cucina senza scarpe anti infortunistiche
- la divisa dovrà essere completa, qualora non fosse tale, dovrà essere comunque consona alla situazione (es. non si accettano jeans sdruciti, magliette a maniche corte, scarpe non adeguate, ...)
- gli allievi non potranno utilizzare il telefono cellulare durante l'esame di qualifica né altri dispositivi

E' fatto obbligo agli allievi di presentarsi con un documento di identità in corso di validità in modo da procedere, all'inizio, con il riconoscimento del candidato da parte della commissione.

Di seguito le indicazioni sullo svolgimento delle varie prove per l'ottenimento della **Qualifica di Operatore della Ristorazione**.

## PROVE di SIMULAZIONE PRATICA

Tutti i candidati, dopo il riconoscimento, secondo calendario proposto, verranno suddivisi in due gruppi: un sottogruppo eseguirà la prova di **cucina**, l'altro quella di **sala** invertendosi di ruolo nel pomeriggio. E' stato predisposto un elenco di preparazioni equipollenti di media difficoltà già provati dagli allievi durante il corso dell'anno formativo.

### 1) Prova di cucina

L'esame consiste nella preparazione, esecuzione e presentazione di un piatto semplice, sorteggiato dallo stesso candidato, da un elenco prestabilito seguendo corrette procedure/mansioni partendo dall'approvvigionamento degli ingredienti fino alla presentazione del proprio elaborato.

Nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico-sanitarie ed antinfortunistiche vigenti, ogni candidato deve eseguire i seguenti processi:

- esecuzione in autonomia della ricetta sorteggiata
- porzionatura, sistemazione delle pietanze nel piatto
- decorazione e presentazione (semplici) del piatto
- presentazione e somministrazione alla commissione per degustazione (4 porzioni + piatto di presentazione individuale)
- pulizia e riordino del proprio posto di lavoro con riassetto finale del reparto.

Si valuta la capacità del candidato di realizzare, in autonomia, le preparazioni richieste utilizzando materie prime e semilavorati alimentari, adoperando le attrezzature idonee seguendo corrette modalità. Si valuta inoltre la gradevolezza e la presentazione delle preparazioni elaborate. Si tiene in considerazione anche la capacità di collaborare e di saper lavorare in gruppo.

### 2) Prova di sala/bar

Il gruppo di allievi viene suddiviso in due sottogruppi (prestabiliti dai docenti) per provvedere all'allestimento:

1. del bar e preparazione di caffetteria
2. del buffet per la preparazione dei cocktail
3. della *mise en place* e degli snack



# Istituto Professionale di Stato - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" - Riccione

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.edu.it](http://www.alberghieroriccione.edu.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)



I candidati, terminata una delle prove, si alternano nelle successive fino a completamento dell'esame di sala-bar. Le preparazioni (caffetteria – cocktail – mise en place) saranno sorteggiate singolarmente da ogni allievo.

Di conseguenza si valuta la capacità del candidato di:

- effettuare una corretta *mise en place*, di allestire gradevolmente la tavola e di relazionarsi al cliente in modo adeguato, nonché il servizio di sala adeguato al momento del/della pranzo/cena
- adeguatezza alla situazione (postura, gestualità, contatto con il cliente, collaborazione con il gruppo, etc..) e immedesimazione nel ruolo; pulizia, cura ed igiene della persona e dell'abbigliamento.
- corretto allestimento del bar e preparazione di caffetteria
- corretta preparazione di cocktail (da intendersi come miscelati rigorosamente analcolici)

### **Obiettivo generale della simulazione**

Con le prove pratiche in situazione si intende verificare il possesso delle competenze tecnico-professionali indicate negli standard regionali, tenendo in considerazione gli indicatori e i risultati attesi per la qualifica in oggetto.

Tale prova sarà il più possibile completa e rispecchierà il processo lavorativo fondamentale, utilizzando gli stessi linguaggi, strumenti, procedure che vengono utilizzati nelle situazioni lavorative proprie del ruolo formato ed è finalizzata alla determinazione del livello di competenze tecnico-pratiche raggiunto dall'allievo anche in termini di autonomia e corretto atteggiamento professionale come richiesto dal ruolo.

I gruppi si invertono e svolgono le rispettive prove mancanti durante il pomeriggio della stessa giornata.

## **PROVA ORALE**

Il colloquio si terrà:

- al momento della presentazione alla commissione della ricetta elaborata e assegnata a sorteggio e durante il servizio per i candidati che svolgono la prova di cucina
- al momento del servizio, della presentazione del cocktail e della caffetteria per i candidati che svolgono la prova di sala da intendersi come miscelati rigorosamente analcolici

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof. Pasquale D'Andola*

(documento firmato digitalmente in base  
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 82/2005)