

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, allo stesso tempo innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche

1 - PROGETTAZIONE DEL MENÙ

Grado di complessità 4

1.4 TOP DI GAMMA

Progettare un menù caratterizzato da piatti innovativi e ricercati per offrire ai clienti un'esperienza gustativa al top

Grado di complessità 3

1.3 MENÙ DEGUSTAZIONE

Progettare un menù dedicato alla degustazione di una serie prestabilita di piatti scelti per valorizzare la propria offerta ristorativa contenendo i prezzi per i clienti

1.3 MENÙ PER EVENTO

Progettare la migliore offerta per un menù dedicato ad uno specifico evento (es. matrimonio, cena sociale), a partire dalle indicazioni (es. numerosità e tipologia di piatti) e dai vincoli (es. budget, location, partecipanti) forniti dal committente, motivando le proprie scelte e concordando eventuali modifiche richieste

Grado di complessità 2

1.2 MENÙ A ROTAZIONE

Progettare un menù caratterizzato da una rotazione periodica dei piatti (es. su base quindicinale) al fine di garantire varietà di scelta ai clienti abituali

1.2 MENÙ TEMATICO

Progettare un menù tematico in grado di caratterizzare l'identità del locale (es. biologico, vegano), valorizzare il territorio (es. piatti tipici, prodotti a Km 0) o enfatizzare il periodo (es. menù autunnale, pranzo di Natale)

1.2 MENÙ PER CATERING

Progettare un menù per un servizio di catering, anche a buffet, che tenga in considerazione le esigenze di trasporto dei piatti presso il luogo di consumo

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

Grado di complessità 1

1.1 MENÙ STANDARD

Progettare, sulla base della tipologia di locale e al fine di assecondare le aspettative del proprio target di riferimento, un menù equilibrato sia da un punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti che dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta, ponendo particolare attenzione alle esigenze di clienti con esigenze alimentari speciali (es. intolleranti o allergici) e alla definizione del prezzo dei singoli piatti

1.1 MENÙ PER BUFFET

Progettare un menù per un buffet interno alla struttura e che tenga conto del tipo di offerta (quantitativi, piatti freddi/caldi) e di servizio (in piedi o da seduti)

2 - PROGETTAZIONE CARTA BEVANDE

Grado di complessità 3

2.3 GRAND CARTE DEI VINI

Elaborare la grand carte dei vini, curando l'organizzazione delle sezioni (es. per derivazione geografica, per produttore) e arricchendo le informazioni sul singolo prodotto (es. annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, sensazioni gustative)

Grado di complessità 2

2.2 CARTA DEI VINI

Elaborare la carta dei vini curando la selezione dei vini al fine di esaltare il loro possibile abbinamento con le caratteristiche del menù proposto dalla struttura ristorativa

Grado di complessità 1

2.1 CARTA BEVANDE

Elaborare la carta delle bevande nel suo formato classico organizzato per tipologie di prodotto e completo delle informazioni essenziali (es. denominazione, formato, prezzo)

3 - ELABORAZIONE DI NUOVE RICETTE

Grado di complessità 3

3.3 INNOVAZIONE GASTRONOMICA

Ideare rivoluzionarie proposte gastronomiche capaci di esaltare la personalità dello chef e fornire

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

nuovo impulso al settore attraverso creazioni uniche che provochino stupore ed emozioni ai veri ricercatori del gusto e delle novità in campo culinario

Grado di complessità 2

3.2 PERSONALIZZAZIONE DI RICETTE ESISTENTI

Personalizzare una ricetta al fine di contraddistinguere per unicità la propria offerta gastronomica, agendo sull'originalità della presentazione e del gusto, sulle tecniche di cottura (es. a bassa temperatura, sottovuoto) e/o attrezzature utilizzate (es. sifone)

3.2 CREAZIONE DI NUOVE RICETTE

Elaborare una ricetta per offrire una nuova esperienza gustativa ai propri clienti valorizzando specifici ingredienti (es. del territorio), creando nuovi sapori, impiegando nuove tecniche di lavorazione e/o sviluppando una proposta estetica inedita

Grado di complessità 1

3.1 RIVISITAZIONE PIATTI CLASSICI

Reinterpretare un piatto classico per incontrare le mutevoli esigenze gastronomiche (es. mode alimentari) e soddisfare necessità alimentari speciali (es. intolleranti, allergici) del proprio target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologia di struttura ricettiva (piccola, media, grande, ristorante, albergo, ecc.)
- Standard di servizio offerto e identità dell'esercizio
- Target clienti
- Risorse e vincoli economici
- Ricettari tradizionali, locali, di tendenza
- Prodotti tradizionali
- Forniture materie prime
- Nuove tendenze gastronomiche
- Tipologie di esigenze alimentari speciali (allergie, intolleranze, ecc.)
- Informazioni e caratteristiche delle bevande
- Informazioni e caratteristiche dei vini (derivazione geografica, produttore, annata, uve utilizzate, tipo di lavorazione, sensazioni gustative, principali abbinamenti, ecc.)
- Manuali di dietetica e nutrizione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Metodi e tecniche di progettazione di un menù
- Metodi e tecniche di progettazione di una carta o grande carte dei vini e carta bevande
- Metodi e tecniche di progettazione nuove ricette

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Menù (Menù standard, Menù a rotazione, Menù tematico, Menù per evento, Top di gamma, Menù per buffet, Menù per catering, Menù degustazione) definito
- Carta bevande, carta dei vini, grande carte dei vini definite
- Nuove ricette (classiche rivisitate, esistenti personalizzate, nuove e innovative) definite

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di progettazione di menù
2. L'insieme delle tecniche di progettazione di carta bevande/vini
3. L'insieme delle tecniche di progettazione nuove ricette

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Per l'attività di progettazione di un menù: (i) Prova prestazionale: realizzazione, in situazione simulata, a partire da dati di input forniti, di almeno due menù (fra quelli declinati negli output

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

tipici) di una struttura ricettiva di media dimensione

2. Per l'attività di progettazione nuove ricette: (i) Prova prestazionale: realizzazione, in situazione reale o simulata, di una nuova ricetta personalizzata a partire da un insieme di ingredienti dati; (ii) Colloquio tecnico relativo a modalità di costruzione di una carta dei vini e a tecniche di abbinamento cibo/vino a partire dalla ricetta elaborata nella prova prestazionale

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

ADA.23.01.02 - GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI CUCINA

FONTI

Di Pietro Ilaria, “Il management dell'impresa alberghiera”, Ed. Hoepli, 2016

Fierro Giuseppe, “Marketing e management delle imprese di ristorazione”, Ed. Hoepli, 2015

Donegani | Menaggia | Pedrazzi, “Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina”, Ed. Lucisano, 2010

Fierro Giuseppe, “Food & Beverage Management”, Ed. Hoepli, 2006