

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 3** - Comporre i piatti da presentare o vassoi da esporre in un buffet, seguendo un personale senso artistico, utilizzando a fini decorativi diversi componenti (es. elementi dello stesso alimento o elementi esterni al contenuto del piatto)

**1 - COMPOSIZIONE ARTISTICA DI PIATTI E VASSOI**

Grado di complessità 1

**1.1 IMPIATTAMENTO**

Distribuire i cibi nei piatti seguendo un personale senso artistico di equilibrio cromatico, dimensionale e di coerenza culinaria.

**1.1 APPONTAMENTO DEI VASSOI**

Disporre le pietanze in vassoi composti in modo artistico in linea con i principi del moderno food design, presentando gli stessi anche su supporti auto-prodotti (es. sculture di ghiaccio, presentazioni su strutture realizzate dalla cucina).

**2 - REALIZZAZIONE DI ELEMENTI DECORATIVI**

Grado di complessità 3

**2.3 DECORAZIONI PRE LAVORATE**

Realizzare in anticipo decorazioni poli strutturate utilizzando tecniche complesse (es. essiccamento, doppia o tripla cottura) per guarnire in modo artistico i piatti e i vassoi (es. sfere di cioccolato, coralli di zucchero, cialde di riso soffiato).

Grado di complessità 2

**2.2 GUARNIZIONI CON ELEMENTI ESTERNI COMBINATI**

Realizzare guarnizioni unendo due o più elementi decorativi (es. frutta, verdura, salse) per abbellire la pietanza e completarne il gusto

Grado di complessità 1

**2.1 GUARNIZIONI CON ELEMENTI INTERNI**

Realizzare decorazione di piatti e vassoi con alcuni componenti dello stesso prodotto culinario (es. sughi, pezzi di alimento cotto).

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

### 2.1 GUARNIZIONI CON ELEMENTI ESTERNI LAVORATI AL MOMENTO

Realizzare guarnizioni per piatti e vassoi utilizzando un solo ingrediente (es. prezzemolo, rapanello) eventualmente trattato al momento (incisione semplice, mazzetti) per rendere la presentazione più accattivante.

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3**

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

- Tipologie di cibi
- Standard di qualità del servizio
- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza (HACCP)
- Normativa di sicurezza

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche ed operatività di composizione di piatti e vassoi per buffet
- Tecniche ed operatività di realizzazione di elementi decorativi

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Piatti preparati e decorati
- Vassoi preparati e decorati

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

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tecniche ed operatività di composizione di piatti e vassoi per buffet
2. L'insieme delle tecniche ed operatività di realizzazione di elementi decorativi
3. Un set di cibi

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. Prova prestazionale: per almeno tre tipologie di cibi realizzazione in situazione reale o simulata di composizione e guarnizione di vassoi a buffet
2. Colloquio tecnico su applicazione di tecniche di composizione e guarnizione di tipologie di cibi diverse da quelle oggetto di prova prestazionale

## ADA.23.01.03 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

### FONTI

Donegani Menaggia Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Cucina", Ed. Lucisano, 2010  
Paolo Gentili, "Cucina gourmet", Ed. Calderini, 2016  
Repertorio delle qualificazioni regionali, regione Friuli Venezia Giulia