

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici

1 - CAFFETTERIA

Grado di complessità 3

1.3 DECORATI

Decorare i vari prodotti di caffetteria utilizzando diverse tecniche artistiche (latte art, coffee painting, cioccoart con stencil, topping art, ecc.)

Grado di complessità 2

1.2 ELABORATI

Preparare caffè speciali (marocchino, mocaccino, jamaica, margherita, ecc.) anche composti da strati di ingredienti diversi (crema di cioccolato, salse aromatizzate, caramello, scaglie di cocco, spezie, ecc.) e guarniti con panna montata, gocce di cioccolato, granella di nocciola

Grado di complessità 1

1.1 CLASSICI

Preparare prodotti base (caffè, orzo, cioccolato, tè, infusi, ecc.) e combinati (caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, caffè con panna, ecc.) da servire al cliente in tazza guarnita secondo esigenze (limone, biscottini, cioccolatini, ecc.)

2 - BEVANDE

Grado di complessità 3

2.3 MONTATE

Preparare bevande montate (frappè, frullati, ecc.) scegliendo e dosando gli ingredienti sulla base della ricetta, e guarnendo il bicchiere con elementi che richiamino il gusto

Grado di complessità 2

2.2 SUCCHI FRESCHI

Preparare bevande a base di frutta e verdura, utilizzando spremiagrumi e/o centrifughe, scegliendo e dosando gli ingredienti secondo abbinamenti di gusto e criteri nutrizionali

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

Grado di complessità 1

2.1 PRONTE DA VERSARE

Preparare bevande (bibite, succhi di frutta, energy drink, ecc.), aperitivi (vino, spumante, crodino, gingerino, ecc.), digestivi (liquori, acquavite, ecc.), birra (in bottiglia o alla spina) scegliendo il bicchiere più adatto, prestando attenzione alla temperatura di servizio e versando il quantitativo adeguato

3 - COCKTAIL

Grado di complessità 3

3.3 INNOVATIVI

Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, ecc.) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail)

Grado di complessità 2

3.2 FLAIR BARTENDING

Preparare cocktail con tecniche di working flair (giocherellando con bicchieri e bottiglie senza gravare sui tempi di servizio) o show flair (con semplici movimenti acrobatici e spettacolari come il lancio e la rotazione degli oggetti in aria)

3.2 ELABORATI

Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti (Layers) e decorando il drink con guarnizioni

Grado di complessità 1

3.1 SEMPLICI

Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici in base alle regole internazionali (IBA)

4 - SNACK E PIATTI VELOCI

Grado di complessità 3

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

4.3 PIATTI CALDI

Preparare piatti caldi lavorando gli ingredienti secondo la ricetta e curando l'allestimento del piatto di servizio (risottino ai quattro formaggi, frittatina alle erbe, pennette ai funghi, ecc.)

Grado di complessità 2

4.2 TRAMEZZINI

Preparare tramezzini utilizzando pane semplice (pancarrè senza crosta e ricco d'acqua) ed un ripieno caratterizzato sia da materie prime già confezionate, sia da semilavorati abbinando i diversi alimenti a seconda della ricetta

4.2 SNACK ELABORATI

Preparare club sandwich a più strati e panini elaborati che possono anche richiedere per la farcitura ingredienti che necessitano di preparazioni precedenti (hamburger, frittata, verdure grigliate, ecc)

4.2 INSALATONE

Preparare insalatone miste unendo alle materie prime base (insalata fresca di diverse tipologie) ingredienti confezionati o che richiedono una precedente preparazione e cottura (salse, carne alla griglia tagliata, pane tostato, ecc.)

Grado di complessità 1

4.1 TOAST E PANINI SEMPLICI

Preparare toast e panini semplici utilizzando per la farcitura ingredienti che non necessitano di una preparazione precedente (salumi, formaggi, salse confezionate, verdure crude), curando il confezionamento e la disposizione del prodotto nella vetrina espositiva

4.1 PIATTI FREDDI

Preparare piatti freddi utilizzando ingredienti che non necessitano di cotture e curando l'allestimento del piatto di servizio (salumi affettati, formaggi, prosciutto e melone, piatto caprese, ecc)

5 - SERVIZIO

Grado di complessità 2

5.2 AL TAVOLO

Consegnare i prodotti ordinati al tavolo, dopo aver caricato il vassoio e verificato la coerenza con la comanda ricevuta, ponendo attenzione a soddisfare ulteriori bisogni dei clienti e curando successivamente la fase di sbarazzo e ripristino dei tavoli

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

Grado di complessità 1

5.1 AL BANCO

Preparare i prodotti ordinati dai clienti, dopo aver allestito il banco in base al tipo di servizio da effettuare (caffetteria, aperitivi, pranzi veloci, ecc.), servendoli nel rispetto delle prassi del locale e provvedendo a mantenere ordinato e pulito il banco seguendo il ritmo di lavoro del momento

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- Ingredienti di caffetteria (caffè, tè, latte, orzo, ginseng, cioccolato, panna, guarnizioni e topping, ecc.)
- Ingredienti per toast, panini, tramezzini
- Ingredienti per la preparazione di piatti veloci
- Bevande alcoliche e analcoliche
- Frutta e verdura
- Stoviglie e posate
- Attrezzatura per la preparazione dei prodotti di caffetteria
- Spremiagrumi per bevande per succhi freschi
- Centrifughe e frullatori e montatori
- Miscelatori (mixing glass, strumenti specifici - es. blender)
- Attrezzature per cocktail molecolari (per creare aria, spume, ecc.)
- Ricettari snack e piatti semplici
- Ricettari cocktails
- Protocolli e parametri di lavorazione
- Regole galateo
- Standard di servizio del locale
- Regole internazionali IBA
- Normativa igiene alimentare

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di preparazione prodotti di caffetteria
- Tecniche ed operatività di preparazione bevande montate e succhi freschi
- Tecniche ed operatività di preparazione cocktail
- Tecniche ed operatività di preparazione snack e piatti veloci
- Tecniche ed operatività di servizio al banco
- Tecniche ed operatività di servizio al tavolo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Prodotti di caffetteria preparati e serviti
- Bevande e cocktails preparati e serviti
- Snack e piatti semplici preparati e serviti

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

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme delle tecniche di preparazione prodotti di caffetteria
2. L'insieme delle tecniche di preparazione bevande montate e succhi freschi
3. L'insieme delle tecniche di preparazione cocktails: (i) semplici (Neat, Build, Stir & Strain); (ii) elaborati (miscelazione: Mix & Pour, Blend, Muddle; separazione: Layers); (iii) innovativi (con modifica degli ingredienti: molecular mixology, gelatine solidificate; specifici pre-mix a base di limone e zucchero - sour cocktail)
4. L'insieme delle tecniche flair bartending
5. L'insieme delle tecniche di preparazione snack e piatti veloci (caldi, freddi e insalatone)
6. L'insieme delle tecniche di servizio al banco e al tavolo

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: (i) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno due prodotti di caffetteria elaborati (es. marocchino, mocaccino, ecc.); (ii) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno una bevanda fresca montata (frappé, frullato, ecc.); (iii) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno due cocktail di consumo comune con differenti tecniche di preparazione; (iv) preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno uno snack o piatto veloce a partire da una ricetta data
2. Colloquio tecnico relativo a regole di galateo e modalità di servizio al banco e al tavolo

ADA.23.01.05 - PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

FONTI

Donegani | Menaggia | Pedrazzi, "Servizi e tecniche di enogastronomia. Sala e vendita", Ed. Lucisano, 2012

Galeazzi Oscar, "Salabar.it", Volumi 1 e 2, Ed. Hoepli, 2009

Malavasi Antonio - Miele Rosario, "Accademia di sala e bar", Ed. Simone, 2008

Schede SST - Repertorio FVG Servizi turistici