

FATTA SALVA l'**autonomia della Commissione d'esame** per quanto attiene alla individuazione delle modalità operative ed organizzative della parte di sua competenza,

CONSIDERATO che sia la parte di competenza del MIUR, sia la parte di competenza della Commissione costituiscono di due sezioni **dell'UNICA** seconda prova;

si è ritenuto di sottoporre all'attenzione dei docenti e dei futuri presidenti, solo a mo' di esempio, alcuni e/o indicazioni operative al fine di condividere degli orientamenti, ai quali la Commissione, nelle sue autonome scelte, potrà fare riferimento:

A) Chiedere al candidato di individuare e descrivere fasi e modalità operative.

- Nella realizzazione di un menù composto da due piatti, scegliendo materie prime e tecniche di preparazione e di cottura che rispondano ad una sana ed equilibrata alimentazione;
- Nell'allestimento e nella gestione di un servizio di sala, precisando la tipologia di evento, il profilo del destinatario e le fasi di accoglienza degli ospiti dall'arrivo al loro congedo;
- Nella preparazione di un dolce, precisando le variazioni che devono essere operate a seconda del profilo dietologico o patologico di almeno tre tipologie di cliente;
- Nella costruzione di un percorso turistico-enogastronomico, o turistico- artistico o turistico-archeologico o di altro tipo rilevante per la valorizzazione del territorio.

B) Proporre al candidato quesiti atti ad accertare la sua preparazione professionale nella predisposizione, organizzazione e gestione del **Laboratorio di propria competenza** o nell'allestimento di un servizio di catering e/o banqueting o di pasticceria per un determinato tipo di evento o di riorganizzazione del ciclo-cliente in una struttura ricettiva in ogni caso con modalità che garantiscano **sicurezza** e profili di **qualità**.

C) Chiedere al candidato di individuare modalità di presentazione di valorizzazione, di promozione ed eventualmente di commercializzazione di prodotti stagionali o a km zero o di piatti tipici o di vini/bevande o di strutture ricettive legate ad ambienti marini o montani o collinari o di altro genere che siano collegate a forme di **turismo integrato e sostenibile**.

D) Ove sussistano nella sede di esame le condizioni logistiche e organizzative (numero candidati, numero classi, disponibilità di laboratori, postazioni singole all'interno dei laboratori), **procedere a modalità operative di tipo laboratoriale**, tenendo, comunque conto che dovranno essere garantiti il rispetto dei **tempi** e le **modalità valutative individuali**.