



[GLI ESAMI DI QUALIFICA]

Breve reportage di quanto è avvenuto durante gli esami di qualifica dei percorsi leFP per Operatore della Ristorazione -Sala Bar e Preparazione Pasti-

A cura di Piergiovanni Rizzo

Sommario

Gli esami di qualifica.....	3
<i>L'esperienza è il tipo di insegnante più difficile. Prima ti fa l'esame, poi ti spiega la lezione. (Oscar Wilde)</i>	3
La settimana delle prove	4
Lunedì 6 giugno	4
Prova centralizzata	4
<i>Le tigri selvatiche tornano a crescere: è la prima volta in 100 anni</i>	4
Martedì 7 giugno	5
Prova progettuale professionale	5
Mercoledì 8 giugno.....	6
Prova professionale di sala bar e di cucina.....	6
Il menu proposto	6
Alcune immagini della giornata di lavoro	7
Giovedì 9 giugno.....	8
Il colloquio con la Commissione	8

FIGURA 1 AL BANCONE BAR GLI ALLIEVI DI SALA 3

FIGURA 2 IN CUCINA GLI ALLIEVI CUOCHI 3

FIGURA 3 MILLEFOGLIE DI ORTAGGI CON SALSA DI POMODORO AGRO 6

FIGURA 4 IN CUCINA AL LAVORO 7

FIGURA 5 INIZIA IL SERVIZIO AL TAVOLO 7

FIGURA 6 IL SERVIZIO DEI VINI 7

FIGURA 7 ALCUNI OSPITI INTERVENUTI 8

FIGURA 8 GLI OSPITI DURANTE IL SERVIZIO 8

Gli esami di qualifica

L'esperienza è il tipo di insegnante più difficile. Prima ti fa l'esame, poi ti spiega la lezione. (Oscar Wilde)

Nella vita di tutti noi gli esami rappresentano punti di arrivo e di partenza: si termina un percorso, si inizia un nuovo tratto del nostro cammino.

Gli esami di qualifica rappresentano, per un verso, un momento di bilancio, un consuntivo in cui si evidenziano positività e negatività, competenze raggiunte e altre non ancora fatte nostre in modo compiuto; per l'altro ci portano ad assumerci nuovi impegni, a proiettarci verso nuove esperienze, a lasciare quel guscio protettivo che per un certo periodo di tempo ci ha tutelato nonostante ci abbia costantemente messo alla prova.

La scuola potrebbe rappresentare quel mondo sicuro e con regole definite che ci protegge dal mondo esterno: per 10-13-18 anni viviamo con altri coetanei che vivono mediamente le nostre apprensioni, paure, felicità. Ad un tratto tutto cambia: dopo un esame si apre un nuovo impegno, nuove tensioni ed ansie in cui le nostre esperienze spesso non hanno più valore. Sono cambiate le regole, cambiano le aspettative nostre e degli altri nei nostri confronti.

Questi esami, queste prove, queste ansie e trepidazioni sono esperienze da cui trarre nuova ispirazione, da cui iniziare a volare da soli, sempre insieme agli altri.

L'augurio che è rivolto a tutte le ragazze e i ragazzi che hanno vissuto in questi giorni la loro esperienza di esame è che questa sia veramente una opportunità con cui intraprendere un nuovo progetto di vita.



Figura 1 al bancone bar gli allievi di sala



Figura 2 in cucina gli allievi cuochi

La settimana delle prove

Lunedì 6 giugno

Prova centralizzata¹

La giornata di oggi rappresenta la preoccupazione maggiore per gli studenti: ...Che prova ci arriverà? ...Sarà facile o difficile?...Riuscirò in tempo a terminare? ...Non ricordo niente di matematica! ...L'inglese non l'ho mai proprio compreso! Speriamo bene...

Gli esami iniziano: appello, firma, presentazione del documento. L'ansia inizia a salire quando qualcuno si accorge di aver scordato a casa o in un'altra borsa la propria carta di identità. Partono i minuti di trepidazione: "mi faranno fare comunque le prove o mi rinverranno ad altra data"?

Per fortuna, conoscendo le abitudini di scarso rispetto delle consegne, i documenti sono stati registrati alcuni giorni prima e validati in segreteria così tutti possono iniziare a sostenere le verifiche.

I test delle tre materie si susseguono uno dietro l'altro con una pausa ristoratrice e il tutto termina alle 13,30. Il primo giorno è andato.

Ecco il testo che all'interno della prova di italiano era da analizzare in modo approfondito e seguendo una serie di quesiti.

Le tigri selvatiche tornano a crescere: è la prima volta in 100 anni

Anche per le tigri alla fine c'è una buona notizia: aumenta per la prima volta il numero di quelle selvatiche. Secondo l'ultimo censimento diffuso dal WWF e dal Global Tiger Forum (GTF), nel mondo ci sono 3.890 esemplari, di cui oltre la metà in India. Nel 2010 i felini erano 3.200. «È la prima volta in oltre cento anni che la popolazione mondiale di tigri è in aumento», ha spiegato Sanjeev Yadav, vicesegretario generale del GTF.

I dati, spiega il WWF, sono stati elaborati a partire dalle cifre fornite dall'Unione internazionale per la conservazione della natura (IUCN) e da censimenti locali fatti da singoli Paesi. L'incremento può essere dovuto a diversi fattori: dagli sforzi di conservazione alla crescita delle popolazioni in particolare in India, Russia, Nepal e Bhutan. I dati sono stati pubblicati alla vigilia di un importante summit che prenderà il via martedì 12 aprile a Nuova Delhi. La conferenza ministeriale indiana si inserisce nel processo della GTF iniziato nel 2010 con il summit russo dei Paesi interessati, nel quale è stato fissato l'obiettivo «Tx2», cioè il raddoppio degli esemplari entro il 2022.

L'aumento, spiega Marco Lambertini, direttore generale di WWF International, «ci dà grande speranza e ci mostra che possiamo salvare le specie e i loro habitat quando i governi, le comunità locali e i responsabili della conservazione lavorano insieme».

Con oltre 2.200 tigri, l'India è il Paese con la maggiore presenza di animali allo stato brado, seguita dalla Russia con 433 esemplari e dall'Indonesia con 371.

Meno di 100 anni fa, occupavano quasi tutta l'Asia: dalle foreste della Turchia orientale alle regioni caspiche dell'Asia occidentale passando per il subcontinente indiano, la Cina e l'Indocina; dall'Indonesia del sud fino alla Corea settentrionale, per finire nell'estremo oriente della Russia. Di tutto questo, non resta oggi che il 7%: le tigri hanno perso infatti il 93% del loro territorio storico. Oggi si possono trovare soltanto in 13 stati. A partire dagli anni '40 lo sviluppo dell'agricoltura, la costruzione massiccia di strade e la deforestazione hanno infatti costretto le tigri a vivere in popolazioni sempre più sparpagliate. Il felino, non va dimenticato, è una preda ambita dai bracconieri: le ossa, la pelle e i denti vengono utilizzati nella medicina tradizionale, mentre la pelliccia è molto richiesta come trofeo.

A lanciare l'ultimo allarme è stata la Cambogia che, pochi giorni fa, ha annunciato la volontà di ripopolare di tigri le sue foreste grazie a un ambizioso piano approvato dal governo. Questi grandi felini sono praticamente estinti nel Paese a causa del bracconaggio. Secondo quanto riferito dal WWF, il governo cambogiano negozierà con India, Malesia e Thailandia per portare nel Paese 7-8 tigri che dovranno ripopolare le foreste orientali della provincia di Mondulhiri. Si stima che nel Paese siano rimaste dalle 20 alle 50 tigri, ma anni di caccia illegale — non solo di questi predatori ma anche delle loro prede — hanno contribuito a un declino drammatico della loro popolazione. L'ultimo avvistamento di una tigre in Cambogia risale al 2007 da una telecamera nascosta.

E al momento non si ha notizia di esemplari in grado di riprodursi. L'obiettivo del Cambodian Tiger Action Plan (CTAP) è quello di raddoppiare il numero di tigri nel Paese entro il 2022, in cui si celebrerà il prossimo «Anno della Tigre».

(Silvia Morosi, adattato da "Corriere della Sera", 11/04/2016)

¹ Prova unificata in tutta la Regione Lombardia: riguarda le materie di lingua italiana, lingua inglese e matematica

Martedì 7 giugno

Prova progettuale professionale²

Nell'ambiente molto reale di una grande cucina di un servizio di ristorazione commerciale, la prova professionale chiede all'allievo di preparare uno dei piatti che compongono il menù appositamente predisposto dall'equipe dei formatori/docenti e di provvedere successivamente al porzionamento dei vari piatti in funzione di un servizio in sala che verrà organizzato con tecnica "alla francese", "alla russa" e "all'italiana", secondo le indicazioni contenute in un foglio di ordine. Nella fase di "progettazione/pianificazione" dell'intervento, l'allievo calcola il quantitativo degli ingredienti necessari alla realizzazione delle preparazioni secondo le indicazioni contenute nella prova stessa, utilizzando allo scopo un foglio di calcolo pre elaborato.

Nella fase di consuntivazione/rielaborazione, predispone una scheda riassuntiva del compito eseguito, interpretando le consegne date dal formatore/docente.

L'allievo è chiamato ad eseguire la prova sulla base delle indicazioni di seguito riportate, adottando in tutte le fasi i comportamenti idonei dal punto di vista della sicurezza e dell'igiene personale ed alimentare.

Descrizione della Consegna per la prova

Stai operando all'interno di una grande cucina professionale che prepara pasti per il servizio in sala e lo chef ti consegna un preciso menù da realizzare per 20 persone come qui di seguito ben specificato:

dopo aver attentamente letto le indicazioni, dopo che si sono composti i gruppi di lavoro in precedenza scelti con il sorteggio a sorte procederai al prelevamento degli alimenti e della strumentazione occorrente dal magazzino/dispensa/ congelatori/refrigeratori evidenziando, su una scheda preconstituita, i quantitativi prelevati, indicando le dosi e gli ingredienti di riferimento e quelli che ti serviranno per realizzare le porzioni richieste. Utilizzando un modello preconstituito, indicherai durante le fasi di riposo dalle lavorazioni il pentolame, le stoviglie, gli attrezzi/strumenti di cucina che avrai utilizzato e elaborerai un foglio di lavoro che conterrà i dati di base della ricetta (dosi e ingredienti per n. x pax), impostando funzioni matematiche per ottenere i quantitativi necessari alla effettiva realizzazione che hai preparato.

Dopo aver cucinato/preparato i piatti, metterai in opera un servizio di ristorazione al piatto, alla francese, alla russa, procedendo a porzionare i diversi piatti individuando le quantità e modalità più idonee. Ad esempio:

1. *Predisporre le sfogliatine e i canapes sugli appositi vassoi.*
2. *Impiattare e decorare gli antipasti.*
3. *Mettere i ravioli dopo averli saltati con concassè al timo nelle pirofile bianche e preparare mise en place per servizio davanti al cliente.(vassoio, carta pizzo, campana)*

Vista la tipologia di servizio, sarete impegnati a soddisfare le esigenze dei clienti presenti, presentando e porzionando le pietanze utilizzando stoviglie nel modo più idoneo e in linea con gli stili di servizio. Ad esempio:

- *Vassoio e specchi per aperitivi*
- *Piatto piano piccolo per antipasti*
- *Servizio in pirofila per ravioli e risotto*

Gli allievi operativamente lavoreranno in gruppi di lavoro misti e formati all'interno della classe a cura di 6 "capi partita"

Le lavorazioni da eseguire saranno così suddivise nei due laboratori:

aperitivo, friandises nel laboratorio 2

antipasto, primi piatti, secondo piatto con contorno, dolci nel laboratorio 4

Oltre alla realizzazione delle preparazioni e del relativo servizio la prova professionale prevede le operazioni di riordino che saranno assegnate in sorteggio e utilizzando una scala di colori come è uso e abitudine

Esempio della organizzazione del lavoro giorno 1:

- *Aperitivi: preparare maionese, burri composti, pan carrè tagliato e tostato, preparare guarnizioni, preparare pasta brisée e tartellette a crudo, preparare ortaggi a juliënne cotti, tirare sfoglia e preparare rissoles e torcetti al formaggio*
- *Antipasto: mondare, pulire, lavare e affettare ortaggi, tagliare formaggio, comporre millefoglie e cuocere*

Esempio organizzazione del lavoro giorno 2:

ogni singola partita, termina le proprie preparazioni con il confezionamento finale,

² La prova progettuale professionale è parte integrante della prova professionale tecnico pratica. I candidati, utilizzando strumenti preconstituiti con supporto cartaceo o informatico, progettano la realizzazione dell'evento "Compito Reale" che viene richiesto nella prova.

Mercoledì 8 giugno

Prova professionale di sala bar e di cucina³

Il menu proposto

IPSEOA "A.Vespucci"



ESAME DI QUALIFICA
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione Pasti-Sala e Bar
Anno scolastico/formativo 2015/2016
Menu prova professionale

MENU'

Aperitivo
Sfogliatine e canapés fantasia
rissoles, quiches, torcetti, canapés prosciutto crudo, cotto,
tartine al salame

Antipasto
Millefoglie vegetariana
Salsa di pomodoro fresco all'agro

Primi piatti
Tortelli di rucola e spinaci con concassé di pomodoro al timo
Risotto al limone

Secondo piatto
Pollo farcito alla Pesarese
Patate a spicchio
Piselli alla francese

Dessert
Crostata di Lamponi e crema soffice
Coulis di lamponi
Crostata di fragole
Salsa inglese al rum bianco

Friandises
(brutti ma buoni, tartufini, ovis mollis, sfogliette)



Figura 3 Millefoglie di ortaggi con salsa di pomodoro agro

³ La prova professionale prevede la realizzazione di un compito reale che preveda tutte le fasi di realizzazione a partire da una richiesta data: ipotesi di soluzione, progettazione, gestione operativa (organizzazione delle risorse-affidamento degli incarichi, reperimento materie prime, piano di lavoro, realizzazione evento, riordino e pulizia laboratori e attrezzature, prima sanificazione, consuntivo e chek list del lavoro svolto.

Alcune immagini della giornata di lavoro⁴

Gli allievi di preparazione pasti si sono occupati della realizzazione delle proposte gastronomiche mentre in sala bar, il gruppo ha effettuato la mise en place della sala, del bancone bar, del buffet aperitivi e dessert, curando tutte le fasi di servizio agli ospiti intervenuti.



Figura 4 In cucina al lavoro



Figura 5 Inizia il servizio al tavolo



Figura 6 Il servizio dei vini

⁴ Proprio come in una azienda di ristorazione durante la realizzazione di un evento, le allieve e gli allievi si sono organizzati secondo il modello della brigata di cucina e di sala bar, individuando le varie figure professionali: lo chef di cucina, il maître, il sommelier, gli chefs de partie e gli chefs de rang, i vari commis. Allo stesso modo, i ragazzi stessi si sono affidati, seguendo una linea di riferimento, i compiti per il riordino e la pulizia dei laboratori e delle attrezzature utilizzate.

Giovedì 9 giugno

Il colloquio con la Commissione⁵



Figura 7 Alcuni ospiti intervenuti



Figura 8 Gli ospiti durante il servizio

Il colloquio finale con la Commissione di esame ha concluso le giornate di verifica durante le quali le due classi impegnate hanno affrontato prove di vario genere che hanno messo in luce le loro abilità, conoscenze, modi di fare e di essere, con particolare attenzione alla relazione con gli altri: compagni e colleghi, invitati, Presidente di Commissione, formatori/docenti d' esame.

⁵ Prendendo spunto dalle esperienze di Alternanza scuola lavoro avute nel secondo e terzo anno scolastico e formativo, l'analisi delle relazioni e degli argomenti presentati, il colloquio diventa il momento durante il quale si fanno bilanci: oltre a testare il livello di competenze acquisito e quindi i livelli di abilità nel dimostrare ciò che si è fatto proprio, nel colloquio si indagano aspirazioni, sogni, ipotesi e progetti futuri.