

# **Ambito Disciplinare 20**

## **Programma d'esame**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

**CLASSE 51/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E DI BAR**

**CLASSE 52/C - TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA**

## **Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

**CLASSE 51/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E DI BAR**

**CLASSE 52/C - TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA**

## **Programma d'esame**

**CLASSE 50/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA**

**CLASSE 51/C - TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA E DI BAR**

**CLASSE 52/C - TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA**

Programmi d'esame non disponibili per l'ambito disciplinare considerato

# **Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**

**Classe di concorso**

**50/C - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina**

**Vecchia denominazione: - Classe VIII - Esercitazioni di cucina (LIV/C)**

## **Concorso ordinario 1990**

Prova scritta

Il candidato svolga, a scelta, uno dei seguenti temi:

- 1) Il consumo di prodotti congelati e surgelati si va diffondendo sempre di più nella ristorazione. Il candidato, illustre le differenze fra i prodotti surgelati e i prodotti congelati, si soffermi sulle tecniche di scongelamento e descriva una ricetta che contempli l'uso di vegetali surgelati.
- 2) Il candidato si soffermi sull'importanza di una completa organizzazione del personale e dei mezzi della cucina in relazione alla dimensione del settore e dell'azienda alberghiera.

Durata massima della prova. ore otto.

È consentito soltanto l'uso del vocabolario italiano.

È fatto divieto di svolgere più di un solo tema, pena l'annullamento della prova.

# **Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**

## **Classe di concorso**

### **51/C - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala e di bar**

**Vecchia denominazione: Classe XV - Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di sala e di bar (LV/C)**

**Concorso ordinario 1990**

Prova scritta

Il candidato svolga, a scelta, uno dei seguenti temi:

- 1) L'evoluzione del servizio di sala: dalla grande ristorazione tradizionale a quella dei nostri tempi.
- 2) La competenza professionale del personale addetto ai servizi di sala e bar con riferimento, anche, alla cucina, alla dispensa e alla cantina.

Durata massima della prova: ore otto.

È consentito soltanto l'uso del vocabolario italiano.

È fatto divieto di svolgere più di un solo tema, pena l'annullamento della prova.

# **Temi d'esame proposti in precedenti concorsi**

## **Classe di concorso**

### **52/C - Tecnica dei servizi e pratica operativa**

**(Vecchia denominazione: Classe XVII - Esercitazioni di segreteria e amministrazione di albergo e di portineria, pratica di agenzia)**

#### **Concorso ordinario 1990**

Prova scritta

Il candidato svolga, a scelta, uno dei seguenti temi:

- 1) L'attività turistica è realizzata sia dagli operatori privati che dagli organismi dell'amministrazione pubblica centrale e periferica, nell'ambito delle competenze stabilite dalle disposizioni di legge. Dopo aver esaminato i compiti attribuiti ai vari enti nazionali ed internazionali, se ne analizzino le funzioni e gli orientamenti.
  
- 2) L'azienda di viaggio tende a creare un equilibrio dinamico nell'ambiente in cui opera tramite una serie di rapporti prodotto-mercato in grado di soddisfare sia le attese della domanda che le proprie esigenze di redditività e sviluppo. Dopo aver esaminato la struttura organizzativa di un tour operator si analizzino le caratteristiche dei prodotti turistici.

Durata massima della prova: ore otto.

È consentito l'uso del vocabolario italiano.

È fatto divieto di svolgere più di un solo tema, pena l'annullamento della prova.