

**Concorso docenti 2016 D.D.G. 106 del 23 Febbraio 2016**

**Classe di concorso B21 Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita**

**PROVA PRATICA**

**Traccia 8**

Il candidato realizzi un caffè espresso e un cappuccino, presentando le diverse tecniche di lavorazione del caffè con particolare attenzione alla tostatura e macinatura. Nel preparare il cappuccino dovrà tener conto del latte, delle diverse tipologie utilizzando a seconda del prodotto che si vuole ottenere la tipologia più idonea.

Il candidato dovrà redigere una relazione scritta in cui spiegherà il lavoro svolto mettendo in evidenza strumenti e materie prime utilizzate e tecniche di lavorazione.