

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 N. 3

Il candidato presenti uno spumante del territorio di appartenenza, tenendo conto della zona di produzione, del pedoclima ad esso collegato, della tipologia del vitigno e delle tecniche di lavorazione e invecchiamento utilizzati. Esegua l'analisi sensoriale e gustativa e l'abbinamento cibo vino.

Il candidato dovrà compilare la scheda tecnica allegata(AIS) e redigere una relazione scritta in cui spiegherà il lavoro svolto