

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

ESEMPIO PROVA

PROVA TIPOLOGIA A – TEMA RELATIVO AL PERCORSO PROFESSIONALE

Il “sapore dolce”

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Documento

Il sapore dolce è legato ad una serie di sostanze sia naturali che artificiali. Quelle naturali appartengono per lo più alla categoria dei carboidrati semplici o zuccheri (i carboidrati complessi, come l'amido, sono privi di sapore dolce). Quelle artificiali sono rappresentate da molecole di diversa natura chimica. Nell'alimentazione abituale le fonti più importanti di zuccheri sono gli alimenti e le bevande dolci. [...] Il consumo di zuccheri, specialmente se assunti da soli, provoca quindi in tempi brevi un rapido innalzamento della glicemia (ossia della concentrazione di glucosio nel sangue) che tende poi a ritornare al valore iniziale (curva glicemica) entro un periodo più o meno lungo. [...] E' questo “rialzo glicemico” il meccanismo che compensa la sensazione di stanchezza fisica e mentale e il senso di fame che si avvertono lontano dai pasti o in tutte quelle situazioni in cui si ha una ipoglicemia o “calo degli zuccheri”. Esso è però un evento svantaggioso per chi, come i soggetti diabetici, ha difficoltà ad utilizzare il glucosio a livello cellulare. Tuttavia anche nelle diete di soggetti diabetici è possibile includere gli zuccheri e i dolci, purché consumati in quantità controllate e nell'ambito di un pasto, ossia accompagnati da altri alimenti e soprattutto da fibra alimentare che ne rallentino l'assorbimento, evitando così la comparsa di picchi glicemici troppo elevati. [...]

Fra gli alimenti dolci occorre fare una distinzione. Alcuni (prodotti da forno) apportano insieme agli zuccheri anche carboidrati complessi (amido) e altri nutrienti. Altri, invece, sono costituiti prevalentemente da saccarosio e/o da grassi (caramelle, barrette, cioccolata, ecc.). Per appagare il desiderio del sapore dolce è preferibile perciò consumare i primi. Il loro uso va comunque attentamente controllato nel quadro della dieta complessiva giornaliera, tenendo conto del loro apporto calorico e nutritivo.

Come comportarsi:

Modera il consumo di alimenti e bevande dolci nella giornata, per non superare la quantità di zuccheri consentita.

Tra i dolci preferisci i prodotti da forno della tradizione italiana, che contengono meno grasso e zucchero e più amido, come ad esempio biscotti, torte non farcite, ecc.

Utilizza in quantità controllata i prodotti dolci da spalmare sul pane o sulle fette biscottate (quali marmellate, confetture di frutta, miele e creme) [...].

Fonte: *Linee guida per una sana alimentazione italiana revisione 2003*, in:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_652_allegato.pdf

“Al dolce non si può rinunciare”. Sempre più frequentemente al pasticciere viene chiesto di preparare dessert che possano incontrare non solo il gusto, ma anche l'aspetto nutrizionale per venire incontro alle mutate esigenze dietetiche di una clientela sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, facendo riferimento anche al documento sopra riportato, esponga come preparare un dessert da servire alla fine di un pasto completo, elencando la composizione del menu (un antipasto, un primo e un secondo con contorno).

Il candidato descriva, in modo particolare e puntuale, nella preparazione del dessert, le materie prime utilizzate, le tecniche di lavorazione messe in atto, le fasi della lavorazione, eventuali decorazioni, dando motivazione delle sue scelte.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Il candidato individui un dolce tipico della propria tradizione locale. Ne descriva la ricetta, le materie prime utilizzate e sviluppi una breve considerazione sul suo valore storico – culturale.
2. Il candidato, tenendo in considerazione i seguenti prodotti lievitati da forno della tradizione italiana (panettone, pandoro, colomba), ne esponga le principali fasi produttive. Inoltre spieghi vantaggi, svantaggi e differenze tra una lievitazione con lievito di birra e una lievitazione con lievito madre.
3. Considera un banchetto per 30 persone nel quale sono presenti 2 clienti allergici al latte, 4 clienti allergici alla frutta secca in guscio e 3 clienti allergici al sesamo. Crea un dessert con almeno 8 ingredienti che possa essere consumato da tutti i commensali, descrivendo gli ingredienti e le metodologie di lavorazione messe in atto in modo da prevenire eventuali contaminazioni.
4. Con il “*cake design*” le torte, soprattutto quelle da cerimonia (compleanni, feste di laurea, manifestazioni...), stanno diventando sempre più scenografiche. Il candidato illustri quali sono le principali materie prime utilizzate, le tecniche di lavorazione di questi ingredienti e le caratteristiche nutrizionali ad essi legate.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.