

SETTORE CUCINA

L'esame di qualifica

di Giovanni Guadagno, I.T.P. di cucina



La rubrica è giunta al decimo numero. Le tematiche della formazione professionale sono sempre più di attualità, spero di continuare a dare il mio contributo al dibattito e al confronto nonché alla crescita della categoria professionale degli Itp. Ho avuto modo di incontrare dei colleghi e di ricevere il loro prezioso contributo di idee e di articoli. Chiedo come sempre ai colleghi Itp di fotocopiare questa pagina e di affiggerla in bacheca a scuola. Scrivetemi: guadagnogiovanni@infinito.it

L'ESAME DI QUALIFICA DELL'ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE: SETTORE CUCINA

Gli esami di qualifica del III anno dell'Istituto alberghiero per i servizi della ristorazione rappresentano un importante momento di verifica dell'operato degli alunni, delle scuole e dei docenti coinvolti.

Per i discenti l'esame è un momento di tensione e di impegno ben preciso. Questi sono accentuati dal fatto che le prove si svolgono su tematiche di carattere professionale con risvolti direttamente collegati alla scelta professionale di qualifica già fatta all'inizio dell'anno. In altre parole, un ragazzo che ha scelto la

qualifica di cucina dovrebbe, almeno durante il III anno, sentirsi particolarmente attratto dalle tematiche connesse alla sua scelta e appassionarsi ad esse, lasciandosi coinvolgere maggiormente.

L'esame è un momento importante per la scuola e per i docenti tecnico-pratici perché possono annualmente verificare e ricalibrare la loro azione formativa valutandone efficienza ed efficacia.

LA STRUTTURA DELL'ESAME

Quella proposta dalla normativa attuale è particolarmente tecnica e presenta notevoli spunti d'interesse. L'esame si articola in alcuni punti chiave:

1. Nel mese di maggio il consiglio di classe definisce i tratti essenziali e le tipologie delle prove, nonché la struttura generale dell'esame, effettuando una verifica del lavoro svolto in classe e del livello di preparazione raggiunto. Così facendo si evita di fare sempre lo stesso esame cadendo nella ripetitività.

2. A fine maggio, per ogni disciplina del curriculum, si provvede a effettuare una prova semistrutturata (test scritto). La prova concorre alla formulazione del giudizio e del voto di ammissione all'esame. Il voto si esprime in centesimi; per essere ammessi all'esame il voto deve essere almeno 50/100 e non devono essere presenti più di due insufficienze gravi (due 4 o voto inferiore). Il meccanismo vuole evitare situazioni disastrose all'esame, impedendo a chi non ha i requisiti di sostenere la prova.

3. L'esame di qualifica è strutturato su due prove articolate e interdisciplinari. La prima è detta "relazionale" perché interessa le materie umanistiche vocate all'apprendimento delle conoscenze e delle abilità del comunicare. Solitamente rientrano in questa prima prova materie quali Italiano, Storia, Lingue straniere. La prova può essere costruita in modo differente: dall'articolo di giornale alla relazione tecnica passando attraverso il tradizionale tema scritto. Caratteristica dell'esame è di avere tratti in-

L'aforisma del professore

"Il cuoco normalmente è una persona sensibile. Qualora voi non lo foste, non cucinate".

(Da *Cuore di Cuoco*
di Volfrango Soldati,
Ed. Hobby & Work)

terdisciplinari; il discente è quindi costretto a giocare tutte le abilità e le competenze acquisite nelle diverse discipline nell'ultimo anno di studi. Questa metodologia ha quindi anticipato e favorito il sistema dell'attuale esame di Stato (ex maturità).

- La seconda prova d'esame è di tipo tecnico. Può essere articolata in vari modi. Ha caratteristica interdisciplinare e consiste nella soluzione di un caso pratico. Un modello rotato di prova, utilizzato se pur con differenze sostanziali per oltre cinque anni, consiste nel coinvolgere quattro materie: laboratorio di cucina (e pasticceria), alimenti e alimentazione, informatica, elementi di gestione aziendale. La prova è strutturata su due giorni.

Primo giorno

In aula di informatica viene estratto un ingrediente fra quelli utilizzati nel corso dell'anno (ingrediente particolare e non di base), il candidato deve scrivere subito, utilizzando il pc e programmi quali foglio di calcolo e videoscrittura, la ricetta che intende sviluppare seguendo il classico schema: ingredienti, dosi, metodo e disegno di allestimento. Nella stessa mattinata, sempre con l'ausilio del pc, il candidato deve sviluppare:

- Il food cost, non il prezzo di vendita del piatto che verrà ripreso in quarta e in quinta, considerando la percentuale di scarto di ogni ingrediente.
- L'apporto nutrizionale del piatto e il suo bilanciamento applicando i L.A.R.N.
- La fattura per l'acquisto della merce necessaria.

Per la prova vengono concesse quattro o cinque ore. La stessa si conclude con la stampa e la consegna di un fascicolo per ogni candidato.

Secondo giorno

In aula di cucina si procede alla preparazione e al servizio (a buffet o in collaborazione con la classe di sala bar) dei piatti progettati il giorno prima. Il candidato può elaborare la strategia che preferisce (portando anche un piatto di servizio o un ingrediente particolare da casa), ma dovrà rispettare quanto scritto nel suo progetto.

- Nella normativa è previsto un colloquio orale utile a migliorare la situazione di qualche candidato che è stato penalizzato dalle prove precedenti. Il colloquio potrebbe essere attuato solo per incrementare il punteggio finale. Di fatto il Consiglio di classe preferisce sempre non rischiare peggioramenti e il colloquio non viene mai effettuato.

considerare professionalizzanti alcune materie (certamente una di queste è laboratorio di cucina), è possibile fare una media ponderata facendo pesare il voto di laboratorio di cucina per 3-4 volte e dividendo poi, per ottenere la media in centesimi, fratto il numero delle materie più tre o quattro volte laboratorio di cucina. Nella fase d'esame la valutazione consta in un punteggio massimo di 10/100. Il punteggio è ripartito sulle singole materie e può essere aggiunto o sottratto alla media di ammissione. Pertanto un candidato ammesso con 70/100 all'esame potrebbe uscire con un punteggio minimo di 60/100, perdendo all'esame il massimo del punteggio, oppure 80/100 prendendo di fatto 10 all'esame. Solitamente l'esame conferma la media dell'anno e quindi il candidato facilmente prenderà circa 7 punti attestandosi su circa 77/100.

Per quanto riguarda la prova d'esame è possibile adottare una ripartizione del punteggio tipo quella riportata nella tabella qui sotto.

VALUTAZIONE D'ESAME: LE PROBLEMATICHE

Nella fase di ammissione il consiglio di classe decide sia il peso di punti spettante a ogni singola materia e prova sia il peso ponderato di alcune materie. Se per esempio si vogliono

Ripartizione del punteggio d'esame

| MATERIA | ARGOMENTO | PUNTEGGIO assegnabile |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Laboratorio di cucina | Creatività e correttezza nella elaborazione della ricetta | da +1,5 a -1,5 |
| Informatica | Presentazione dell'elaborato (correttezza e impostazione grafica) | da +0,5 a -0,5 |
| Informatica | Uso del foglio elettronico | da +0,5 a -0,5 |
| Elementi di gestione aziendale | Stesura della fattura Calcolo dei costi | da +1 a -1 |
| Alimenti e alimentazione | Analisi merceologica | da +1 a -1 |
| Esperto | Abilità manuale nell'elaborare la ricetta e professionalità | da +1 a -1 |
| Laboratorio di cucina e pasticceria + Esperto | Presentazione del piatto | da +0,5 a -0,5 |
| Laboratorio di cucina e pasticceria + Esperto | Analisi sensoriale: gusto | da +1 a -1 |
| Italiano | Prova relazionale | da +2 a -2 |
| Lingua straniera | Prova relazionale | da +1 a -1 |
| TOTALE | | da +10 a -10 o frazioni |

In particolare, per il laboratorio di cucina abbiamo utilizzato la seguente tabella.

Creatività e correttezza

| PUNTEGGIO | CONDIZIONE |
|-----------|-------------------------------------------------------|
| 1,5 | O.K. |
| 1 | Un errore * |
| 0,9 | Due errori * |
| 0,8 | Tutti gli ingredienti giusti anche con dosi sbagliate |
| 0,7 | Una grave dimenticanza, imprecisione |
| -0,5 | Due gravi dimenticanze |
| -1 | Tre gravi dimenticanze |
| -1,5 | Foglio bianco |

Obiettivo: valutare la conoscenza delle ricette di cucina.

Abilità manuale e professionalità

| PUNTEGGIO | CONDIZIONE |
|-----------|--------------------------------------|
| 1 | O.K. |
| 0,8 | Un errore * |
| 0,7 | Due errori * |
| 0,5 | Una grave dimenticanza, imprecisione |
| 0,3 | Due gravi dimenticanze |
| -0,5 | Tre gravi dimenticanze |
| -1 | Negativo |

Obiettivo: essere impeccabili sul luogo di lavoro, divisa perfetta (pulizia) e completa. Massima igiene personale, proprietà di utilizzo delle mani e capacità. Professionalità.

Come il ragazzo lavora rispetto:

1. Alla pulizia del luogo di lavoro

2. All'ordine e alla predisposizione della mise en place

3. All'utilizzo delle corrette tecniche di lavorazione

4. Alla preparazione delle porzioni (4+2 porzioni con un totale di 16 assaggi). Lo spreco è un grave errore.

Presentazione del piatto

| PUNTEGGIO | CONDIZIONE |
|-----------|----------------------------------------|
| 0,5 | O.K. |
| 0,3 | Un errore * |
| 0 | Allestimento ordinato ma non adeguato |
| -0,3 | Una grave dimenticanza, imprecisione |
| -0,5 | Non allestimento, disordine sul piatto |

Obiettivo: verificare la bellezza e l'armonia nella presentazione dei piatti sulla base del lavoro svolto nel corso degli ultimi due anni di corso.

1. L'alunno ha utilizzato il materiale messo a sua disposizione?

2. Ha decorato il piatto in modo accettabile, discreto, ottimo?

Analisi sensoriale: gusto

Obiettivo: verificare la bontà e l'equilibrio di gusto dei piatti

| PUNTEGGIO | CONDIZIONE |
|-----------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | O.K. - gusto equilibrato - buonissimo |
| 0,8 | gusto buono |
| 0,5 | troppo salato/dolce, cotto o crudo, ma sempre accettabile |
| 0,3 | poco salato/ dolce, poco cotto o troppo cotto |
| -0,5 | scipito, non accettabile, non presentabile |
| -1 | immangiabile: bruciato, crudo, duro |

*la gravità degli errori è da decidere sulla base della difficoltà della ricetta, più il piatto è elaborato minore sarà la severità di giudizio.