

ESERCIZIARIO

PER PREPARARSI AI CONCORSI



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

CONTIENE ANCHE

OLTRE 7000 QUIZ INTERATTIVI

DI CUI 1000 SU

**METODOLOGIA, INFORMATICA, B2 INGLESE,
PSICOPEDAGOGIA E INCLUSIONE SCOLASTICA**

SOMMARIO

ESERCIZIARIO B020

Quesiti di uno degli ultimi concorsi B020 Domande a risposta aperta aggiuntive

Quesiti di uno degli ultimi concorsi B020.....	9
Proponiamo altre domande a risposta aperta per allenarsi.....	10

TEST

Vero/Falso - Domande aperte Risposta multipla Compiti di Realtà

Test Vero/Falso - Domande aperte - Risposta multipla	16
• L'Igiene Personale, dei Prodotti, dei Processi di lavoro e dell'Ambiente	16
• Le figure professionali in cucina - Parte 1	20
• Le figure professionali in cucina - Parte 2	24
• Il Laboratorio di Cucina	30
Compiti di realtà.....	34
• Scopri la tua cucina a casa!	34
• Comprendiamo l'utilizzo dell'igiene a casa.....	35
• Impariamo a conoscere i cartelli di sicurezza.....	36
• Scopriamo un prodotto del territorio	37
• Scegli un tuo metodo di cottura da provare a casa	38
• Come si tagliano i dolci	39
• Halloween...Italiano?	40
• Lo street food	41
Il film consigliato	42
• Amore, cucina e curry	42

Allenarsi con i quiz con Kahoot

Codici per Kahoot suddivisi per argomento.....	44
--	----

Esempi di prove pratiche
Griglia di valutazione
Esempi di UDA - Quesiti

Esempio di prova 1.....	49
Esempio di prova 2.....	50
Griglia di valutazione della prova pratica.....	51
UDA 1 - Il banqueting	52
• Consegna agli studenti	56
• Piano di lavoro - Specificazione delle Basi.....	57
• Diagramma di Gantt	58
• Griglia di valutazione	59
UDA 2 - Oro verde.....	62
• Consegna agli studenti	66
• Piano di lavoro - Specificazione delle Basi.....	67
• Diagramma di Gantt	68
UDA 3 - “Cosa mangi?”Indagine sulle abitudini alimentari di noi studenti.....	69
• Consegna agli studenti	72
• Piano di lavoro - Specificazione delle Basi.....	73
• Diagramma di Gantt	74
UDA 4 - Il dessert è servito.....	75
• Consegna agli studenti	80
• Piano di lavoro - Specificazione delle Basi.....	81
• Diagramma di Gantt	82
• Griglia di valutazione	83
UDA 5 - I prodotti tipici del territorio.....	86
UDA 6 - Le radici dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.....	89
Alcuni quesiti con soluzione	92
Domande e quesiti dell'ultimo concorso B020.....	106
Risorse Multimediali	113

ESERCIZIARIO B021

Quesiti - Tracce di prove pratiche Programmi concorsuali

Alcuni quesiti proposti negli ultimi concorsi B021.....	118
• Altre domande a risposta aperta per allenarsi.....	119
Domande e quesiti dell'ultimo concorso B021.....	124
CONCORSO DOCENTI 2016 (prova pratica traccia n. 1).....	129
CONCORSO DOCENTI 2016 (prova pratica traccia n. 4).....	130
Il Programma Concorsuale degli anni antecedenti al 2020.....	131
Prova pratica.....	131
Programma d'esame.....	132
Il Programma Concorsuale del 2020.....	135

TEST

Risposta multipla - Domande aperte Compiti di Realtà

Test a risposta multipla e Domande aperte.....	137
La Brigata di Sala e Bar.....	137
Le Figure Professionali che Operano nel Settore Sala e Vendita.....	143
Elementi di Deontologia Professionale.....	154
Il Laboratorio di Sala e Bar.....	160
L'Igiene Personale, dei Prodotti, dei Processi di Lavoro.....	166
e Pulizia dell'Ambiente.....	166
Norme di Prevenzione e Sicurezza sul Lavoro.....	172
e Rudimenti sul Primo Soccorso.....	172
Nozioni di Base sul Vino e sugli Abbinamenti.....	178
SOMMELIER Elementi di Enologia Tipica del Territorio nel quale si Opera.....	184
I Principali Tipi di Menù e Successione dei Piatti.....	190
Tecniche di Comunicazione Professionale Applicata alla Vendita dei Servizi.....	196
Tecniche di Base di Sala: Mise en Place e Stili di Servizio.....	202
La Caffetteria e le Principali Bevande Alcoliche. I Cocktail.....	208
Il Sommelier.....	213
Il Banqueting e il Catering.....	215
L'Enografia Nazionale ed Estera.....	217
L'Abbinamento Vino Cibo.....	219
La Costruzione di un Cocktail.....	221
Il Bar Marketing.....	223

Compiti di realtà.....	225
• Comprendiamo la Brigata di Sala.....	225
• I Diversi Volti del Barman	226
• I Diversi Volti del Barman	227
• Prepariamo una Mise en Place	228
• Comprendiamo l'Utilizzo dell'Igiene a Casa	229
• Comprendiamo l'Utilizzo dei Cartelli Segnaletici a Scuola	230
• Scopriamo quali Strumenti abbiamo a Casa	231
• Scopriamo a Scuola (o a casa) le Bottiglie.....	232
• Progettiamo un Piccolo Menù Degustazione	233
• Come Utilizzare alcuni Social per la Comunicazione	234
• Impariamo a Leggere un'Etichetta	235
• Abbiniamo un Vino nel Nostro Territorio	236
ESEMPIO DI SIMULAZIONE (Esame di Stato - Seconda prova).....	237

Allenarsi con i quiz con Kahoot

Codici per Kahoot suddivisi per argomento.....	239
--	-----

Videolezioni e registrazioni

Risorse Multimediali	245
----------------------------	-----

Esempio prova per esame di qualifica

Esempio prova professionale con descrittori e struttura.....	252
--	-----

Realizzare una Relazione Tecnica

Come si realizza una relazione tecnica	274
--	-----

Concorso Straordinario TER

Preparazione al Concorso Straordinario TER per posti comuni.....	277
1000 quiz per la preparazione al concorso straordinario TER	279

PER APPROFONDIRE B020



PER APPROFONDIRE B021

