

PROVA 4

TIPOLOGIA B

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

FOCUS CONCETTUALE: sicurezza alimentare e buone prassi igieniche

TARGET DI DESTINAZIONE: alimenti sicuri, qualità dei prodotti/servizi, ottimizzazione dei processi

La sicurezza alimentare nei servizi di outside banqueting

L'azienda Relais banqueting, specializzata nel settore dell'**outside banqueting**, con esperienza trentennale, offre servizi di **catering per eventi** in tutta Italia.

I servizi offerti coprono tutte le esigenze della clientela, dalla consulenza in fase preliminare di progettazione dell'evento, all'individuazione del luogo in cui effettuare la cerimonia, ai permessi necessari, alla realizzazione vera e propria del banchetto per mezzo di personale altamente specializzato e proposte gastronomiche di alto livello.

Alla "Relais banqueting" è stata commissionata l'organizzazione di un importantissimo evento cerimoniale in occasione dell'apertura dei XXV giochi olimpici invernali "Milano Cortina 2026".

Per l'occasione, lo staff del reparto di ristorazione dovrà, tra i tanti servizi e banchetti previsti, occuparsi del pranzo di gala offerto dalle autorità a un parterre di 500 invitati che si terrà a Cortina, in una tensostruttura trasparente e riscaldata, posta vicino allo stadio olimpico del ghiaccio, con vista sulle Tre Cime di Lavaredo.

Gli ospiti invitati saranno rappresentanti delle istituzioni politiche e sportive di tutti i Paesi partecipanti ai giochi, nonché giornalisti, top influencer e, non ultimi, i portabandiera di ogni Paese in rappresentanza degli atleti.

DOCUMENTO 1

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Qual è l'obiettivo del regolamento?

- L'Unione europea punta a garantire l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo, dalle aziende agricole agli impianti di trasformazione e dai dettaglianti al consumatore finale.
- Il regolamento e i suoi allegati definiscono una serie di **requisiti** per l'Unione che le aziende che lavorano con gli alimenti devono soddisfare per garantire che siano sicuri per i consumatori.

Punti chiave

Il principio chiave è che tutti coloro che lavorano nel settore alimentare devono garantire che gli alimenti siano trattati in modo igienico e sicuro, ovvero privi di contaminazioni da rischi di origine alimentare, in ogni fase del processo produttivo. L'obiettivo viene raggiunto con:

- prassi corrette in materia di igiene;
- procedure basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Prassi corrette in materia di igiene

L'allegato I del Regolamento riguarda le prassi corrette in materia di igiene applicabili alle **fasi di produzione primaria** (ad es. prodotti della terra, della caccia e della pesca) e durante il trasporto, il magazzinaggio e la conservazione di prodotti primari, nonché il trasporto di animali vivi.

Le buone prassi in materia di igiene indicate nell'allegato II si applicano agli operatori del settore alimentare dopo la produzione primaria (macelli, impianti di trasformazione, dettaglianti ecc.) e riguardano aspetti quali:

- la pulizia dei locali e delle attrezzature alimentari;
- le condizioni di trasporto;
- la gestione dei rifiuti alimentari;
- le risorse idriche;
- l'igiene personale e la formazione degli operatori del settore;
- il confezionamento e l'imballaggio;
- il trattamento termico.



La procedura si basa sui principi del sistema HACCP

Le imprese del settore alimentare (a eccezione di quelle coinvolte nella produzione primaria) dovrebbero applicare procedure basate sui principi HACCP in linea con i principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius. Tali principi comprendono:

- identificare eventuali pericoli che devono essere controllati;
- identificare i punti critici di controllo e stabilire i limiti critici;

- stabilire e attuare un monitoraggio efficace;
- stabilire azioni correttive ove necessario;
- stabilire procedure per verificare che le procedure HACCP funzionino efficacemente;
- istituire documenti e registri che dimostrino l'effettiva applicazione delle procedure HACCP.

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu/IT>)

Premesso che la sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni occasione, l'event manager di Relais banqueting esige, anche per adempimento contrattuale richiesto dalla committenza, che lo staff, oltre alle consuete attenzioni, curi tutti i particolari necessari inerenti gli aspetti igienico-sanitari dell'intero evento, senza lasciar nulla al caso.

Pertanto il candidato, cui si chiede di immedesimarsi nella figura dell'head executive chef di Relais banqueting, nonché responsabile del piano di autocontrollo HACCP, dovrà svolgere le seguenti consegne.

A Redigere un menu di cinque portate (un antipasto freddo, un antipasto caldo, un primo piatto, un secondo piatto con contorno, un dessert) che tenga in considerazione:

- l'importanza dell'evento, degli ospiti invitati, della stagione e della cornice in cui viene offerto;
- la multiculturalità, rappresentata anche da probabili ospiti di confessioni religiose e abitudini alimentari diverse.

B Descrivere in modo sintetico i piatti proposti e le motivazioni per cui sono stati scelti e posizionati all'interno del menu.

C Predisporre un diagramma di flusso, dalla ricezione delle materie prime alla somministrazione, per ogni piatto proposto all'interno del menu, tenendo conto che l'azienda dispone di:

- un centro di cottura centralizzato con tutte le migliori tecnologie necessarie alla conservazione, alla preparazione e alla cottura degli alimenti;
- mezzi appositamente predisposti al trasporto degli alimenti;
- una cucina mobile di finitura, posta nelle vicinanze della tensostruttura in cui verrà servito il pranzo e collegata a servizi di supporto forniti dalla committenza (sale di servizio, sale di stoccaggio, servizi igienici, locali di lavaggio ecc.);
- tutte le attrezzature di sala per il servizio placée;
- tutte le attrezzature necessarie per il riassetto e lo smantellamento delle strutture.

D Predisporre una relazione sintetica che metta in evidenza i **punti critici di controllo** (riferiti alle ricette del menu) e le possibili problematiche igienico-sanitarie (almeno tre) che potrebbero insorgere durante l'organizzazione del banchetto, cercando di offrire le possibili soluzioni.