

Come si prepara una relazione tecnica

Quando si parla di relazione tecnica, si fa riferimento ad uno **scritto** dove si elencano una serie di passaggi svolti, destinati alla lettura di professionisti (**tecnici** appunto). Ad esempio, essa è completamente diversa da un articolo di approfondimento di un quotidiano o rivista, dove i punti da sviluppare si basano sulle 5 W:

- *Who?* («Chi?»)
- *What?* («Cosa?»)
- *When?* («Quando?»)
- *Where?* («Dove?»)
- *Why?* («Perché?»)

Chi ha fatto **cosa**, **quando** è successo, **dove** e il **perché**. Rispondendo alle 5 domande (o almeno cercando di farlo), l'estensore dell'articolo riesce a dare una informazione completa ed esauriente. Un articolo di giornale è comunque **diverso** da una inchiesta giornalistica che comporta molto tempo e controllo delle fonti. Ed entrambi sono completamente diversi dal tipo di relazione che andrò a spiegare.

Cos'è una relazione tecnica

Una relazione tecnica si può riferire ad un progetto svolto o da svolgere, presentato sotto forma di **elaborato** che spiega in maniera dettagliata e completa tutti gli *step* per attuare una determinata procedura. La relazione tecnica può affrontare uno studio **preventivo** del progetto e può essere presentata alla realizzazione completa del progetto stesso (alla fine, insomma). In ogni caso è riservata ai tecnici, quindi utilizza uno specifico linguaggio. Nell'esempio che fornirò (nel secondo file allegato), **l'Americano** poteva essere definito come "aperitivo", ma si è deciso per "cocktail IBA"; aperitivo è un termine generico, esatto, maggiormente utilizzato al posto di **pre-dinner** o **before dinner**, ma cocktail IBA è la dizione giusta **in questo caso**.

Se facciamo riferimento ad una **relazione tecnica di un piatto**, anche qui vi sono particolari che vanno messi in evidenza: tipo di cottura, materiale utilizzato per la cottura, materie prime, eventuali guarnizioni, “posizione” in un menu (antipasti, primi, ecc.), sino al food cost. Non da ultimo, se si hanno le competenze specifiche, anche l’abbinamento con un vino, motivandolo correttamente.

Veniamo ai dettagli tecnici

Utilizzo del **software** per la relazione tecnica: io ho utilizzato Microsoft Word, ma vanno bene anche quelli free come **Open Office**, una suite completa che contiene un Word Processor.

Il FONT: il font è il carattere. Evitate di usare caratteri troppo *fantasiosi* (ed esempio il **Comic sans** sarà anche carino, ma gli dà un’immagine poco seria). Oppure l’**ALGERIAN**, che noto spesso nei manifesti a lutto.

Uno tra i più in *auge* è il Times New Roman, se non altro perché è preimpostato; io lavoro spesso per i miei testi con il Calibri (quello che sto usando per questa relazione). Dimenticavo: ricordatevi di giustificare il contenuto¹.

L’argomento: in questo caso il cocktail Americano. Bisognerà intanto presentarlo con un poco di storia (non tutti i cocktails hanno un pedigree, ma quelli IBA sì, tranne le dovute eccezioni²). Poi si passa alla ricetta completa di ingredienti espressi con le giuste misure (ossia in millilitri).

Procedimento: viene descritto il procedimento, il bicchiere utilizzato, l’uso dello jigger (se contemplato) ed eventuali precisazioni su guarnizione ed orario di servizio.

Interdisciplinarietà: il cocktail si presta ad essere “interdisciplinare”? Ossia in una lezione didattica di bar, offre degli spunti per collegarlo ad altre discipline³ oppure no? Se sì, elencarne qualcuna.

Eventuale **drink cost:** conviene prepararsi degli appunti con costi di bottiglie e materiale, per calcolare anche il drink cost.

Considerazioni personali: eventuali considerazioni, come ad esempio se l’Americano si presta ad un twist, oppure varianti proposte dal candidato, tenendo sempre presente che **l’Americano IBA** ha una ricetta ben definita, mentre in diversi ricettari

¹ L’uso ottimale di un Word Processor, proprio per la didattica, è parte integrante di questo manuale:

<https://www.sanditlibri.it/manuale-di-informatica-per-principianti-e-non.html>

² Esempio, il Ve.N.To. non ha nessuna storia, è un cocktail nuovo, basti pensare che a marzo 2020, quando è comparso, nessun sito ne parlava. Così anche l’Illegal ed altri ancora.

³ Si ricordi di utilizzare il termine “disciplina” e non “materia”.

antecedenti alla prima codifica, troviamo cocktail con nome identico, ma ingredienti diversi⁴.

Consigli finali

- Nel concorso ordinario, la prova pratica è di 6 ore. Verosimilmente finirà prima, per cui potete dedicare molto tempo alla stesura della relazione tecnica.
- Controllate attentamente la punteggiatura, l'uso delle virgole, dei punti, ecc. Magari a molti questo sembrerà un consiglio superfluo, ma vi assicuro che si fanno molti errori e non solo di sintassi. Io credo che la maggior parte di questi errori, da parte degli adulti, siano la mancanza di lettura (non dico di libri, ma anche di un giornale). Tenete presente che voi sarete docenti e sarete valutati, oltre che da commissari, anche da un presidente che solitamente è un laureato. Gli errori di sintassi magari non daranno adito a bocciature, tuttavia potrebbero influire sul voto finale.
- Alcuni degli errori più comuni: uso della MAIUSCOLA PER SCRIVERE L'INTERO TESTO; la punteggiatura è tutta attaccata alle parole, come ad esempio tra "parole" e ",come" che ho appena scritto. E tanti altri errori che si fanno con lo scritto. Ve ne sono alcuni elencati qui:

<https://www.alessandraperotti.com/errori-ortografici-ecco-i-piu-diffusi/>

Ovviamente se qualcuno si reputasse offeso da questo consiglio (*"Ma cosa dice? lo so scrivere!"*), ecco me ne scuso. In fondo è un consiglio gratuito e l'esame è vostro. C'è chi per molto meno, dopo aver frequentato i nostri corsi ed aver vinto il ruolo, ha tolto i miei libri dal suo Istituto.

Luigi Manzo

⁴ A tal proposito converrebbe dare una occhiata a *Mille Misture* di Elvezio Grassi (Sandit Libri)

I seguenti testi didattici di sala e cucina della Bulgarini (possono essere richiesti al rappresentante di zona della ELI Spiga, oppure si trovano su Amazon)



Luigi Manzo

Sala-Bar Essentials



**Laboratorio
di sala-bar e vendita**
Biennio

Luigi Manzo

TECNICHE AVANZATE

PER SALA E VENDITA
BAR E SOMMELLERIE

SETTORE SALA E BAR
VOLUME UNICO
III IV V ANNO



LIBRO MISTO CON APPROFONDIMENTI SUL WEB

ebf

Domenico Rega

LABORATORIO PROFESSIONALE DI CUCINA E PASTICCERIA

PRIMO BIENNIO



LIBRO MISTO CON APPROFONDIMENTI SUL WEB

ebf

Luigi Manzo

TECNICHE AVANZATE

PER SALA E VENDITA
BAR E SOMMELLERIE

SETTORE CUCINA
VOLUME UNICO IV e V ANNO



LIBRO MISTO CON APPROFONDIMENTI SUL WEB

ebf

TECNICHE AVANZATE PER CUCINA - SETTORE CUCINA PER SALA - VOLUME UNICO IV V ANNO

ALESSIO ORSINI

Alessio Orsini

TECNICHE AVANZATE PER CUCINA

SETTORE CUCINA PER SALA
VOLUME UNICO
IV V ANNO



LIBRO MISTO CON APPROFONDIMENTI SUL WEB

