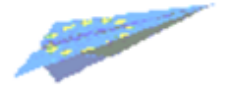




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore Paolo Frisi



Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I, II, III, II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Prot.n° 3233 C/29d
del 15/05/2018

n° esp.albo n°3255 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento del Consiglio di Classe 5I Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
(Studenti in possesso del diploma quadriennale IeFP)

SEDE CENTRALE
Polo dell'Ospitalità
Via Otranto 1 ang. Cittadini 11
20157 Milano
Tel. 02 3575716/8

SEDE ASSOCIATA
Polo per gli Studi Sociali ed Economici
Via Carlo Amoretti 63
20157 Milano
Tel 02 39000003

SEDE ASSOCIATA
Olmo
Via Giacomo Matteotti 7
20010 Cornaredo (Milano)
Tel 02 32329753

Indice

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE	4
PROFILO PROFESSIONALE	5
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	7
CONTENUTI DISCIPLINARI.....	8
Disciplina: ITALIANO	8
Disciplina: STORIA.....	12
Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	14
Disciplina: INGLESE.....	16
Disciplina: FRANCESE.....	18
Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....	20
Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA	22
Disciplina: SALA.....	24
Disciplina: MATEMATICA.....	26
Disciplina: SCIENZE MOTORIE	27
Disciplina: IRC.....	28
ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO.....	29
TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI	32
MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	33
STRUMENTI DI LAVORO.....	34
STRUMENTI DI VERIFICA	35
ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI	36
TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA	37
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA	38
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA	48
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA.....	58
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	60
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA.....	61
GRIGLIA PER IL COLLOQUIO	62

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	Fumasoni Samuele	
STORIA	Fumasoni Samuele	
INGLESE	Gaetano Marialucrezia	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Colombo Sabina	
FRANCESE	Vessichelli Angela	
MATEMATICA	Malaponti Calogero	
SCIENZE E CULTURE DEGLI ALIMENTI	Farina Laura	
SCIENZE MOTORIE	Loddo Gianfranco	
LABORATORIO CUCINA	Ferraro Pasquale	
LABORATORIO SALA	Maffettone Francesco	
IRC	Capobianco Claudia	
SOSTEGNO: AREA SCIENTIFICA	Pignataro Fabio	
SOSTEGNO: AREA UMANISTICA	Tisi Mara	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Azzolini

.....

ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE

COGNOME E NOME	TITOLI
BERTINI LORENZO	La cucina Siciliana
COPPOLA ANNA	La conoscenza del cioccolato
DEL VAL MICHELLE	Lo Stracchino: Formaggio della tradizione Lombarda
DELLA PIA LUCA	L'entomofagia
DI SALVO ANTONIO	Il miele
FAGNANI SIMONE	Il riso
FELICIANO ALESSIA	La bellezza del caffè
GALLI BALESTRERI FRANCESCO	L'Italia a tavola
IBARRA RAY EDRIAN	L'essenza del tè
LA ROSA MARCO	La pericolosità degli alimenti
MARCHIORI STEFANO	Haccp
PARIHUAMAN MORALES EDSON	La cucina peruviana
PARISI ROBERTO	Il vino
ROBBIATI ALESSANDRO	La dieta mediterranea
SCICCHITANO ANDREA	L'evoluzione agroalimentare
TERMINIO ALESSANDRO	La birra
VALADE' REBECCA	La sana alimentazione
VASQUEZ GENESIS NOEMI	Cibo e religioni

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

- ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ✓ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ✓ recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;
- ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- ✓ Rispettare tempi spazi e consegne
- ✓ Rispettare il Regolamento d'Istituto
- ✓ Relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- ✓ Partecipare attivamente al proprio processo formativo
- ✓ Impegnarsi in modo costante
- ✓ Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline
- ✓ Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma
- ✓ Analizzare e produrre varie tipologie testuali
- ✓ Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5°I, corso enogastronomia, composta da 22 alunni (6 femmine e 16 maschi), provenienti da corsi leFP, ha visto fin dall'inizio dell'anno la mancata frequenza di due studenti, i quali non hanno mai frequentato e si sono ritirati ufficialmente, e l'abbandono progressivo delle lezioni da parte di altri due studenti. Nel dettaglio, gli alunni rimasti provengono: 9 alunni dai Salesiani di Arese e 8 dal Galdus e un alunno proveniente da questo Istituto.

La frequenza è stata per pochi alunni veramente assidua; alcuni studenti hanno dimostrato una discontinuità di frequenza e hanno raggiunto un monte ore elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati e agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

Dal punto di vista didattico, il loro livello di partenza, all'inizio del quinto anno, appariva piuttosto carente nella maggioranza delle discipline, avendo affrontato un percorso scolastico prettamente indirizzato alle attività pratiche e laboratoriali.

Per colmare le lacune e per il recupero dei debiti di anni passati, si sono attuati alcuni corsi di allineamento e recupero. Nello specifico, hanno seguito al pomeriggio i corsi di accoglienza e quello di fisica; si è svolto un allineamento in itinere per le seguenti materie: sala, chimica.

Il gruppo classe risulta coeso e, nel complesso, abbastanza rispettoso delle regole, anche se non sempre costante nello studio e bisognoso di sollecitazioni. Gli studenti si sono comunque dimostrati disponibili al dialogo educativo e partecipi a tutte le proposte avanzate.

Per quanto concerne la disciplina, la classe ha saputo mantenere generalmente un comportamento corretto e di dialogo costruttivo, sia nei confronti degli adulti, che nella relazione tra pari.

Per l'intero anno scolastico sono stati effettuati interventi in itinere per favorire il percorso formativo di tutti gli studenti, in modo particolare dei più deboli. Comunque, il profitto finale non è del tutto omogeneo, in quanto alcuni alunni hanno raggiunto buoni risultati grazie all'impegno costante e ad un efficace metodo di studio, altri si sono applicati in modo discontinuo, raggiungendo un livello di preparazione solo accettabile. Per un gruppo di alunni permangono delle fragilità in alcune discipline, dovute alle lacune pregresse e ad un metodo di studio poco efficace.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Classe 5° I

Anno scolastico 2017- 2018

Disciplina: ITALIANO

Docente: BIANCARDi Miriam – FUMASONI Samuele

Testo adottato: P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

SECONDO OTTOCENTO

Il Positivismo: caratteri generali.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

G. VERGA

- La vita e le opere.
- L'apprendistato del romanziere.
- La stagione del Verismo.
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.

Testi:

- La roba
- Rosso Malpelo
- La lupa

da "I Malavoglia":

- Prefazione all'opera (La fiumana del progresso)
- La famiglia Toscano
- L'addio alla casa del nespolo.

da "Mastro-don Gesualdo":

- La morte di Gesualdo.

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo. Cenni sui precursori del Simbolismo.

Testi:

- "Corrispondenze", Baudelaire
- "Languore", Verlaine.

La Scapigliatura milanese.

Testi:

- “La lettera U”, I. U. Tarchetti.

La narrativa decadente: l’Estetismo.

Testi:

- “Il rifugio di Des Esseintes”, Huysmans.

Oscar Wilde:

- Vita e opere.
- Lettura integrale dell’opera “Il ritratto di Dorian Gray”, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

G. D’ANNUNZIO

- Vita e opere
- Il D’Annunzio esteta e “Il Piacere”
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.
- Il Decadentismo in versi: “Alcyone”.

Testi:

da “Il piacere”:

- Il ritratto dell’esteta

Da “Le vergini delle rocce”:

- Il programma del superuomo

Da “Alcyone”:

- La sera fiesolana
- La pioggia nel pineto.

G. PASCOLI

- Vita e opere.
- La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico. Lettura “Il fanciullo che è in noi”.
- Lo stile e le tecniche espressive.
- “Myricae”.
- “Canti di Castelvecchio”.

Testi:

da “Myricae”:

- Il X agosto
- Novembre

Da “Canti di Castelvecchio”:

- Il gelsomino notturno

Cenni sulle Avanguardie: il Futurismo.

Lettura de "Il manifesto del Futurismo".

L'evoluzione del romanzo e il nuovo romanzo del '900.

Il grande romanzo europeo.

Testi:

- Confronto G. Flaubert ("L'educazione sentimentale", 1869) e F. Dostoevskij ("Ricordi dal sottosuolo", 1864)
- M. Proust, dalla "Recherche": Un caso di «memoria involontaria»

I. SVEVO

- Vita e opere.
- La formazione e le idee.
- Una poetica di «riduzione» della letteratura.
- I tre romanzi: "Una vita"; "Senilità"; "La coscienza di Zeno".

Testi:

da "Una vita":

- Gabbiani e pesci

Da "La coscienza di Zeno":

- Il fumo
- Psico-analisi

L. PIRANDELLO

- Vita e opere.
- Le idee e la poetica: relativismo e umorismo. Lettura "Un'autodichiarazione di poetica"
- L'itinerario di uno scrittore sperimentale.
- "Novelle per un anno".
- "Il fu Mattia Pascal".
- "Uno, nessuno e centomila".
- Il teatro delle "maschere nude". "Sei personaggi in cerca di autore".

Testi:

da "Novelle per un anno":

- La tragedia di un personaggio
- Il treno ha fischiato

Da "Il fu Mattia Pascal":

- Adriano Meis

Da "Uno, nessuno e centomila":

- Il naso di Moscarda

Cenni sulla nuova tradizione poetica del Novecento: scuole e protagonisti; la rivoluzione espressiva

G. UNGARETTI

- Vita e opere.
- “L’Allegria”.
- Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti.

Testi:

- Il porto sepolto
- I fiumi
- San Martino del Carso
- Poesie di guerra: Veglia, Fratelli, Soldati.

E. MONTALE

- Vita e opere.
- La poetica e lo stile.
- “Ossi di Seppia”.
- “Le Occasioni”.
- “Satura”.

Testi:

da “Ossi di seppia”:

- Non chiederci la parola
- Merigiare pallido e assorto

Da “Satura”:

- Ho sceso dandoti il braccio

Testi propedeutici alla prima prova dell’esame di Stato:

La scrittura documentata e l’argomentazione

Saggio breve e articolo di giornale

Tema di carattere generale

Cenni sull’analisi del testo

Disciplina: STORIA

Docente: BIANCARDi Miriam – FUMASONI Samuele

Testo adottato: AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson
Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

- L'imperialismo

L'ITALIA LIBERALE

- Il nuovo stato e i governi della destra storica
- La Sinistra e l'età crispina
- La fine del secolo: luci e ombre

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

- L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe:
 - La belle époque
 - le crisi marocchine e le guerre balcaniche
 - le alleanze difensive
 - nazionalismo e darwinismo sociale
 - le cause della guerra
- La prima guerra mondiale, una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa
- Approfondimento: L'alimentazione del soldato durante la Grande Guerra

L'EREDITÀ DEL CONFLITTO

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente instabile
- Dopo la guerra una nuova economia
- Società di massa e crisi della democrazia

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

- Crisi del '29 e l'inizio della dittatura fascista
- La marcia su Roma e l'inizio della dittatura fascista

- Il dopoguerra in Germania e la repubblica di Weimar.
- Il fallito colpo di stato di Hitler.
- Il totalitarismo:
 - Il regime fascista.
 - Il regime nazista.
 - Il regime staliniano.
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia; la potenza giapponese: autoritarismo ed espansionismo.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH

- Le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra.
- Il conflitto si allarga al mondo.
- Il dominio nazista e la *Shoah*.
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza.
- Un mondo nuovo sulle macerie della guerra.

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

- Il bipolarismo.
- Il tempo della guerra fredda.
- La distensione tra speranze e fallimenti.

Moduli di ricerca e approfondimento:

- Dalle guerre balcaniche a oggi:
 - la guerra nell'ex Jugoslavia
 - la guerra del Kosovo

Storia locale: Milano e la Resistenza. Lavoro di ricerca e visita dei luoghi.

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: FARINA Laura

Testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione – A. Machado – Poseidonia Scuola

CIBO E RELIGIONI:

Caratteristiche generali del valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:

I nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE. LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA'.

Aspetti generali. Significato della parola dieta. Dietologia e dietoterapia. Metabolismo, metabolismo basale, LAF e TID: ruolo ed importanza nella determinazione del fabbisogno energetico di un individuo.

La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente. La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice; nella terza età.

La piramide alimentare e la doppia piramide alimentare.

DIETE E STILI ALIMENTARI.

Concetto di dieta e benessere; stili alimentari; la dieta Mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport. La cronodieta

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

Differenza tra la ristorazione commerciale e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. Criteri generali nella formulazione dei menù.

DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: caratteristiche generali dell' ipertensione arteriosa; iperlipidemie e aterosclerosi. Alimentazione adeguata per le singole patologie

TUMORI: caratteristiche generali. Sostanze che prevengono la formazione dei tumori. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Alimentazione adeguata per le singole patologie

I DISTURBI ALIMENTARI: caratteristiche generali

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Classificazione delle malattie del metabolismo.

Il diabete: tipi di diabete ed indicazioni dietetiche.

Obesità: tipi di obesità ed indicazioni dietetiche.

Ipeuricemia e gotta: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche

Osteoporosi: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI: caratteristiche generali. Intolleranza al lattosio; favismo; fenilchetonuria. Celiachia

SICUREZZA ALIMENTARE E CONTAMINAZIONI.

Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare. Tipologie di contaminazioni: fisico, chimica. La contaminazione biologica: caratteristiche generali dei Virus e Batteri. I prioni e l'encefalopatia spongiforme. Fattori ambientali e crescita microbica

Sostanze cedute dai contenitori o dagli imballaggi per gli alimenti.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP.

Igiene degli alimenti. Requisiti generali in materia di igiene.

Manuali di Buona Prassi Igienica. Autocontrollo e HACCP. Le frodi alimentari

Disciplina: INGLESE

Docente: GAETANO MariaLucrezia

Testo adottato: Cook Book Club - Autrice: Olga Gibelli, Daniela d'Avino - Casa editrice: CLITT

MODULE 1: ON THE JOBS

- Welcome to Enogastronomy
- The Big Employer
- Outstanding profiles
- My workplace
- Haccp
- My Uniform is part of my safety & grooming
- Kitchen lay-out and equipment
- Oldani: italian pop chef
- Food & Beverage operations
- The Kitchen Brigade & Specific Duties
- Job Search
- Job Opportunities
- The application letter

MODULE 2: ON THE PLATE

- Cooking methods
- Food preparation techniques
- Meat, fish & vegetables
- Main courses
- Rule of thumb

MODULE 3: MEALS & MENUS

- British meals
- Menu
- The menu sequence

MODULE 4 : ON THE TOUR

- Enogastronomy & Food Quality Certification
- Dine "Italian Style"

MODULE 5 : ON THE MISSION

- Food & Religion
- Nutrition
- Nutrients
- Healty eating should be on the menu in every catering establishment
- The healthy eating pyramid

GRAMMAR REVIEW

- present simple and present continuous
- past simple
- future
- conditional (zero, first and second conditional)
- modal verbs
- adverbs of frequency
- prepositions of place
- comparative and superlative forms

Disciplina: FRANCESE

Docente: VESSICHELLI Angela

Testo adottato: Le nouveau français en cuisine- Nouvelle Édition Openschool-Manuel de langue pour la formation oenogastronomique-Arcangela De Carlo- Ed. Hoepli
Fiches de grammaire - Giuseppe Vietri - Ed. Edisco

THÉORIE OENOAGRONOMIQUE

MODULE 1

La cuisine

- La brigade de cuisine
- Les grands chefs
- La tenue professionnelle
- L'équipement de cuisine
- Ustensiles de cuisson
- Ustensiles accessoires
- Les méthodes de cuisson
- La différence entre menu et carte
- À Marlenheim, Michel Husser: saveurs d'Alsace en légèreté

MODULE 2

Hors-d'oeuvre, entrées, soupes

- Les hors-d'oeuvre
- Veloutés, potages et soupes
- Les pâtes
- Les autres pâtes
- La pizza
- La pâte brisée
- La pâte feuilletée
- Le pain
- Quatre recettes pour faire le pain
- La galette

MODULE 3

Légumes, sauces et condiments

- Les légumes
- Les herbes aromatiques
- Les épices
- Les condiments

MODULE 4

Plat principal

- La viande
- La volaille
- Le gibier

- Le poisson
- Le choix du vin avec les poissons

MODULE 5

Les fromages

- Toute variété de fromages

MODULE 6

Le dessert

- Desserts et pâtisseries
- Pâtes à pâtisserie

GRAMMAIRE

- Les articles définis et indéfinis
- Le partitif
- Les articles contractés
- Les verbes “être, avoir, aller et venir” conjugués au présent de l’indicatif
- La formation du présent de l’indicatif des verbes du premier groupe
- Les terminaisons des trois groupes verbaux français: -er, -ir, -re -oir
- Quelques verbes du premier groupe avec des particularités de conjugaison
- Le verbe manger conjugué au présent de l’indicatif
- Les pronoms personnels sujets
- L’emploi du pronom “on”
- Les numéros cardinaux de 0 à 1 milliard
- Les expressions pour indiquer la quantité: litre, centilitre, gramme, kilogramme, tonne
- La forme interrogative totale
- La forme négative
- L’emploi de l’impératif
- La formation du passé composé
- Le passé composé des verbes auxiliaires “être et avoir”
- L’accord du participe passé
- L’accord du participe passé avec le complément d’objet direct
- La formation du participe présent et du participe passé
- Les adjectifs possessifs
- Les pronoms possessifs
- Les adjectifs démonstratifs
- Les pronoms démonstratifs
- Le féminin des noms et des adjectifs
- Le pluriel des noms et des adjectifs
- La mise en relief: il y a/c’est/ce sont/voici/voilà/
- Les prépositions simples

PHONÉTIQUE

- L’alphabet phonétique
- Les accents “aigu, grave, circonflexe, la cédille, le tréma”
- Les principaux signes de ponctuation
- La liaison
- Les diphtongues français

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: COLOMBO Sabina

Testo adottato: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Autori F. Cammisa – P. Matrisciano – G. Pietroni - Casa editrice Scuola & Azienda

1° MODULO: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

- Turismo e mercato turistico
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Internet e gli strumenti telematici
- La sostenibilità del turismo
- Il mercato turistico nazionale e internazionale
- Il turismo integrato
- Gli indici di turisticità

2° MODULO: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

- Il marketing : aspetti generali
- Il marketing management
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- La ricerca di marketing
- La segmentazione del mercato
- Targeting e posizionamento
- Marketing mix : la politica di prodotto
- Marketing mix : la politica di prezzo
- Marketing mix : la politica di distribuzione
- Marketing mix : la politica di promozione
- La pianificazione di marketing
- Il web marketing
- Il marketing turistico integrato

3° MODULO: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

- Business idea e progetto imprenditoriale
- Il business plan
- I contenuti del business plan
- L'analisi economico – finanziaria
- La gestione dell'impresa
- Gli aspetti generali della gestione strategica
- La pianificazione strategica
- La pianificazione operativa

4° MODULO : LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- Le filiere agroalimentari
- La classificazione delle filiere
- Caratteristiche della filiera lunga
- Caratteristiche della filiera corta
- Forme di commercializzazione della filiera corta
- I prodotti a chilometro zero

5° MODULO : ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Il modello alimentare tradizionale
- Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
- I fattori socio – economici
- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
- Le attuali abitudini alimentari in Italia
- Immigrazione e alimentazione

6° MODULO : QUALITA' E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- La tutela del consumatore
- La qualità degli alimenti
 - Qualità nutrizionale
 - Qualità socio-ambientale
- Gli standard ISO
- La rintracciabilità
- La tracciabilità
 - L'etichetta alimentare
 - L'etichetta logistica
- Il controllo della filiera

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

Docente: FERRARO Pasquale

Testo adottato: "Cucinabile top"– Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.
Casa editrice San marco.

MODULO 1: i prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata.

UNITA' DIDATTICA 1: il territorio italiano nei piatti.

Cucina e società; fasi storico evolutive delle ricette; momenti fondamentali della storia alimentare umana; aspetto geografico e biodiversità di ieri; l'oggi e il rischio di omologazione; il cuoco e le risorse del territorio e il metodo della ricerca storica in cucina.

UNITA' DIDATTICA 2: la globalizzazione nella cucina dei localismi.

La globalizzazione alimentare (una risorsa); la globalizzazione e le materie prime; tecniche di preparazione; la globalizzazione e gli stili alimentari; la globalizzazione e la produzione; la globalizzazione e le frodi alimentari; adulterazione; sofisticazione; contraffazione e falsificazione.

MODULO 2: il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

UNITA' DIDATTICA 1: marchi di qualità; sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti; dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Gli aspetti della qualità; la qualità percepita e la qualità oggettiva; i sistemi di controllo e tutela; le certificazioni ufficiali (comunitari, DOP, IGP, STG e prodotti biologici), (nazionali PAT); il disciplinare di produzione; la denominazione comunale di origine DE.CO; le certificazioni non ufficiali: presidio slow food e arca del gusto; il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (km zero); tracciabilità e rintracciabilità alimentare e il territorio raccontato dal cuoco.

MODULO 3: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

UNITA' DIDATTICA 1: sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza e lavoro; prevenire gli infortuni sul lavoro; gli obblighi per il datore di lavoro; i doveri a carico dei lavoratori; l'elaborazione del documento della sicurezza; i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione; la sicurezza negli ambienti della cucina; la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature; il rischio di incendi in cucina; le sostanze con azione estinguente; le principali attrezzature anti incendio; come prevenire i rischi d'incendio; il primo soccorso; differenza tra primo soccorso e pronto soccorso; trattamento delle ferite; delle ustioni; delle folgorazioni; come trattare distorsioni; contusioni e fratture.

UNITA' DIDATTICA 2: sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

La contaminazione degli alimenti; le fasi della pulizia in un ambiente di cucina; le certificazioni di processo e di prodotto; il sistema HACCP; le quattro condizioni dell'HACCP; i sette principi del sistema HACCP; il piano HACCP; il gruppo di lavoro; la descrizione del prodotto e le sue destinazioni d'uso; il diagramma di flusso; l'identificazione dei pericoli nella fase di ricevimento delle merci; nella fase di immagazzinamento dei prodotti; le procedure di verifica; la raccolta e la gestione della documentazione e l'esempio di applicabilità di un piano HACCP nella ristorazione collettiva.

UNITA' DIDATTICA 3: tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

Differenze tra intolleranze e allergie; intolleranza al lattosio e al fruttosio; intolleranza al glutine; la celiachia, l'Unione Europea e le intolleranze; sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; la gestione delle intolleranze nella ristorazione; requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine (materie prime e selezione dei fornitori, stoccaggio dei prodotti gluten free, l'organizzazione in cucina); il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.

MODULO 4: l'arte del banqueting all'interno del catering.

UNITA' DIDATTICA 1: le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering; soggetti e caratteristiche del catering; la particolarità del catering industriale; lo chef tecnologo, principi di igiene e organizzazione della cucina; la cucina satellite di cottura e finitura; la ristorazione scolastica; la ristorazione socio sanitaria; la ristorazione nelle comunità; la ristorazione aziendale; la ristorazione sui mezzi di trasporto (aerei, navi, treni); particolarità del catering a domicilio; le cinque gamme alimentari; le modalità del servizio di catering; i sistemi di distribuzione (legame caldo; legame cotto e refrigerato; legame cotto e surgelato; legame freddo, legame misto); i distributori automatici, i buoni pasto e il contratto di catering (i requisiti per avviare un'attività di catering, i documenti e gli adempimenti necessari, le attrezzature e le risorse umane).

UNITA' DIDATTICA 2: un catering all'inclusive: il banqueting.

Caratteristiche del banqueting; wedding planner le aziende ristorative e il servizio banqueting; adempimenti legislativi; il modello organizzativo; l'organigramma di una società di banqueting (settore commerciale, settore amministrativo e settore tecnico); le job description, il banqueting manager e le proprie mansioni; il contratto di banqueting; lo chef e la sua brigata; le schede tecniche dello chef; la progettazione del menù; menù per cene di gala; menù per meeting e congressi; menù per coffee break; menù per brunch; menù per happy hour; menù per cerimonie; regole fondamentali per la stesura dei menù; la pianificazione del lavoro in cucina e le check list indispensabili per il banqueting.

Disciplina: SALA

Docente: MAFFETTONI Francesco

Testo adottato: Sala-Bar e Vendita” per il quarto e quinto anno dell’articolazione Enogastronomia
Oscar Galeazzi - Hoepli

1° MODULO: Organizzare l’azienda Ristorativa

- Il personale di sala figura di responsabilità manageriale
- L’organizzazione del lavoro di sala
- I costi dell’azienda ristorativa e I prezzi di vendita
- L’avvio di un’azienda ristorativa
- Gestione delle risorse umane

2° MODULO : Valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione dei prodotti tipici
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori
- I marchi di tutela dei prodotti

3° MODULO : La cucina di sala

- Cenni storici
- Utensili e attrezzature per la cucina di sala
- Distillati e liquori da utilizzare durante il flambè
- Regole per svolgere un servizio impeccabile

4° MODULO : Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale

- Esame visivo, olfattivo e gustativo
- Schede di valutazione

5° MODULO : L’enografia nazionale e internazionale

- La produzione vinicola Italiana
- La produzione enologica Internazionale
- La produzione enologica nel mondo

6° MODULO : Gestione informatizzata dell’azienda

- Principali funzionalità di un software
- Gestione del servizio
- Gestione del magazzino
- Gestione del cliente
- Hardware necessario
- Gestione del personale

7° MODULO : Sicurezza

- Sicurezza degli alimenti
- Sicurezza del luogo di lavoro
- Operazioni preventive
- Tutela della salute

Lezioni di approfondimento:

- I liquori
- Fermentazioni
- Caffè e Caffetteria

Disciplina: MATEMATICA

Docente: MALAPONTI Calogero

Testo adottato: "La nuova Matematica a Colori Vol 4" - Autrice Leonardo Sasso Casa editrice Petrini

1° MODULO: Funzioni Reali

- Definizione di funzione
- Analisi del dominio di funzioni Polinomiali, Polinomiali fratte, Irrazionali
- Analisi del segno e delle simmetrie della funzione
- Funzioni Composte
- Funzioni Inverse
- Utilizzo dell'applicazione informatica Desmos per visualizzare le funzioni.

2° MODULO: Limiti

- Limiti di funzioni polinomiali ed irrazionali
- Asintoti Verticali ed Orizzontali
- Forme indeterminate dei limiti

3° MODULO : Derivate

- Costruzione geometrica nel piano cartesiano del concetto di derivata. - Definizione del concetto di derivata come limite del rapporto incrementale
- Derivazione di funzioni elementari polinomiali, polinomiali fratte ed irrazionali
- Algebra delle derivate - Massimi e minimi assoluti e relativi / punti di flesso
- Ricerca dei massimi e minimi con il metodo delle derivate successive

4° MODULO: Cenni di Ricerca operativa

- Formulazione di problemi di ottimizzazione (es : Dieta) e risoluzione con applicazioni informatiche.

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

Docente: LODDO GianFranco

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate a:

- Miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- Acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- Lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- Riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva

ATTIVITA' SVOLTE

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (test palla medica, Abalakov test, test della sedia, salto in lungo da fermo, salto triplo da fermo);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test M di velocità, test di velocità con cambio di direzione sui 36, 72, 108 m);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la resistenza aerobica e anaerobica (test di Cooper, test 1000m);
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata;
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi;
- Lavoro a gruppi sulla conduzione di una lezione tipo di educazione fisica con consegna dei lavori power point e presentazione pratica alla classe;
- Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo.

Disciplina: IRC

Docente: CAPOBIANCO Claudia

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l' utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di teologia morale

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico"

\

ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO

STUDENTE	ANNO	LUOGO
BERTINI LORENZO	II	LA TAVERNETTA SAS MILANO
	III	MAGGIONI PARTY SERVICE SRL NOVATE
	IV	ALEANDRO SAS DI MAURIZIO CAMPANI &C MILANO

COPPOLA ANNA	II	PATOMASS
	III	SAMANO SRL
	IV	EATALY SRL

DEL VAL MICHELLE ANGELA	II	F&B CM3 SRL
	III	RISTORANTE RATANA' SRL
	IV	GRAND HOTLE VILLA TORRETTA SRL

DELLA PIA LUCA	II	MANCA
	III	GIORGIO ARMANI RETAIL SRL
	IV	AUREA SRL

DI SALVO ANTONIO	II	TRATTORIA LA BARCA
	III	RISTORANTE OLONELLA
	IV	PRINCIPE DI SAVOIA

FAGNANI SIMONE	II	PASTICCERIA MAZZOLENI E GIOLETTA SNC MOIA DI MOIA LORIS
	III	MOIA DI MOIA LORIS
	IV	CHARLIE 1983 SAS DI PRINA MARIKA &C

STUDENTE	ANNO	LUOGO
FELICIANO ALESSIA	II	PASTICCERIA CONFETTERIA SANT AMBROEUS SRL
	III	LABORATORI RIUNITI SAN CARLO SRL
	IV	ALFRESCO SRL
GALLI BALESTRERI FRANCESCO	II	IL CAVALLINO SRL
	III	OSTERIA DI BUBBA
	IV	OSTERIA DI BUBBA
IBARRA RAY EDRIAN	II	RATANÀ - MILANO
	III	PISACCO - MILANO
	IV	TOKUYOSHI SRL
LA ROSA MARCO	II	RISTORANTE LA FAMETTA GARBAGNATE
	III	RISTORANTE LA REFEZIONE
	IV	RISTORANTE LA REFEZIONE
MARCHIORI STEFANO	II	RISTORANTE VILLA MAGNOLIE MYTHOS SRL
	III	SANA RISTORAZIONE
	IV	HOME CHEF
PARIHUMAN MORALES EDSON DANIELE	II	Mensa Sodexo - Milano
	III	Ristorante da Giulia - Milano
	IV	Ristorante da Giulia - Milano

STUDENTE	ANNO	LUOGO
PARISI ROBERTO	II	YAMAS SRL ARESE
	III	RISTORANTE LA BRASSERIE SARONNO
	IV	HOTEL KLIMA NUOVA FIERA SRL MILANO
ROBBIATI ALESSANDRO	II	RISTORANTE CORALLO CARONNO
	III	RISTORANTE CORALLO CARONNO
	IV	GALLI EMPORIO GASTRONOMICO SARONNO
SCICCHIATO ANDREA	II	GERIS SRL RISTORANTE RIBOT MILANO
	III	GERIS SRL RISTORANTE RIBOT MILANO
	IV	GERIS SRL RISTORANTE RIBOT MILANO
TERMINIO ALESSANDRO	II	M.A.T DI MATTANA MONICA &C./ RISTORANTE IL GUFO CARONNO
	III	M.A.T DI MATTANA MONICA &C./ RISTORANTE IL GUFO CARONNO
	IV	HOTEL KLIMA NUOVA FIERA SRL MILANO
VALADè REBECCA	II	RISTORANTE PONTE VECCHIO SENAGO
	III	RISTORANTE IL PICCOLO PRINCIPE ARESE
	IV	HOTEL LA TORRETTA BOLLATE
VASQUEZ GOMEZ GENESIS NOEMI	II	LUCRISA SRL
	III	LUCRISA SRL
	IV	GIRONE DEI GOLOSI SRL

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	DIRIT. E TEC. AMM	LAB. CUCINA	LAB. SALA	SCIENZE MOTORIE
LEZIONE CON ESPERTI											
LEZIONE FRONTALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LEZIONE MULTIMEDIALE	X				X	X	X	X	X	X	
LEZIONE PRATICA											X
PROBLEM SOLVING	X						X	X			
METODO INDUTTIVO	X	X	X	X	X		X		X	X	
LAVORO DI GRUPPO	X			X	X			X	X		X
DISCUSSIONE GUIDATA	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
SIMULAZIONI		X		X		X	X	X	X		
ESERCITAZIONI				X	X	X		X	X		X
STUDIO INDIVIDUALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	DIRIT. E TEC. AMM	LAB. CUCINA	LAB. SALA	SCIENZE MOTORIE
MANUALE							X	X		X	
LABORATORIO											
LAVAGNA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
LIM		X	X	X	X	X	X	X		X	
REGISTRATORE											
APPUNTI	X	X	X	X	X			X	X	X	
PROIETTORE DIAPOSITIVE											
CARTE GEOGRAFICHE			X								
VIDEO	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
PALESTRA											X

STRUMENTI DI VERIFICA

STRUMENTI	IRC	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	DIRIT. E TEC. AMM	LAB. CUCINA	LAB. SALA	SCIENZE MOTORIE
COLLOQUIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
INTERROGAZIONE BREVE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PROVE DI LABORATORIO											
PROVE PRATICHE											X
PROVA STRUTTURATA		X	X	X	X		X	X	X	X	
RELAZIONE/PROVA SCRITTA		X	X	X	X		X	X	X	X	
ESERCIZI				X	X	X					X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

21.10.2017 Visione film "Race – il colore della vittoria" presso UCI Cinema Milano

17.01.2018 Incontro Venazio Gibellini: Ricordi della deportazione – CENTRO ASTERIA - Piazza Francesco Carrara 17.

06.02.2018 Per il gruppo IRC: Uscita didattica presso "LA CASA DELLA CARITA'" in via Francesco Brambilla 10 20128 Milano

06.03.2018 Uscita didattica i luoghi della resistenza a Milano

17.04.2018 Uscita didattica presso l'Istituto dei Ciechi di Milano, in via Vivaio 7.

26.04.2018 Uscita didattica distilleria Marzadro

TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe, dopo aver analizzato le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala

Lingua inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della prima, seconda, terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

DATA	SIMULAZIONE
07 Marzo 2018	Simulazione I Prova d'esame
01 Marzo 2018	Simulazione II Prova d'esame
09 Marzo 2018	Simulazione III Prova d'esame

DATA	SIMULAZIONE
18 Aprile 2018	Simulazione I Prova d'esame
19 Aprile 2018	Simulazione II Prova d'esame
23 Aprile 2018	Simulazione III Prova d'esame

Si allegano, di seguito, le simulazioni di terza prova e le griglie di valutazione della prima, seconda, terza prova e del colloquio.

M I L A N O
I.I.S. "Paolo Frisi"

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA
Anno scolastico 2017– 2018

Classe V Sezione I

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

TIPOLOGIA: C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Diritto e tecnica amministrativa

Laboratorio di sala e vendita

Laboratorio di cucina

Inglese

Durata della prova: 3 ore

Candidato/a _____

Candidato/a: _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

- 1) Il Business plan è:
 - a) Il risultato del processo di esplorazione delle possibilità imprenditoriali
 - b) La predisposizione del piano operativo che evidenzia gli obiettivi e le strategie che l'imprenditore intende seguire
 - c) La definizione delle prospettive di crescita del "Business"
 - d) Il preventivo che configura l'entità dei mezzi da impiegare nella predisposizione della struttura produttiva

- 2) La pianificazione strategica:
 - a) È uno strumento indispensabile solo per la gestione delle imprese di grandi dimensioni
 - b) Indica la strada da percorrere e le risorse da impiegare per raggiungere gli obiettivi prefissati
 - c) Esprime gli scopi che l'impresa persegue
 - d) È un meccanismo operativo con il quale si definiscono gli obiettivi di lungo termine dell'impresa e si elaborano le strategie che consentono di conseguirli

- 3) Quando si parla di piano di marketing si intende:
 - a) La proiezione delle vendite e del profitto
 - b) La raccolta di informazioni per individuare gli obiettivi di marketing
 - c) Il documento che programma attività, tempi e modi per realizzare obiettivi specifici
 - d) È la definizione del budget

- 4) Le ricerche di mercato hanno lo scopo di:
 - a) Fornire al marketing management i dati necessari alla programmazione della produzione e al più razionale sfruttamento delle potenzialità di vendita
 - b) Individuare i mercati più favorevoli
 - c) Individuare i prodotti più competitivi offerti dalla concorrenza
 - d) Sono il complesso di azioni coordinate per raggiungere la mission aziendale

- 5) Il metodo del "Panel" è:
 - a) Una rilevazione effettuata da istituti specializzati per individuare le quote di mercato
 - b) L'apertura di un punto vendita dislocato in zone strategiche
 - c) Una metodologia che trova impiego nelle ricerche di mercato, basata su un campione permanente di consumatori
 - d) Consiste in colloqui molto articolati, condotti da psicologi

- 6) Le forze competitive indicate da Porter sono:
- a) Clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, potenziali entranti
 - b) Clienti, fornitori, concorrenti, azionisti, potenziali entranti
 - c) Clienti, mercato, soci, potenziali entranti, azionisti
 - d) Clienti, fornitori, concorrenti, potenziali entranti, produttori di beni sostitutivi
- 7) La Business idea è:
- a) L'affare vincente
 - b) L'idea che non si può rifiutare
 - c) L'idea imprenditoriale
 - d) L'idea che minimizza i costi
- 8) I turisti che amano l'avventura e sono animati dal desiderio di conoscere cose e persone nuove, anche a scapito del comfort, vengono definiti:
- a) Allocentrici
 - b) Innovatori
 - c) Mediocentrici
 - d) Psicocentrici
- 9) È lo strumento più utilizzato nel turismo integrato moderno:
- a) Telefono
 - b) Le pubbliche relazioni
 - c) Gli eventi collettivi (fiere, mostre, ecc...)
 - d) Internet
- 10) Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti, è esaminata da un'angolazione:
- a) Geografica
 - b) Economica
 - c) Psicologica
 - d) Demografica

Candidato/a: _____

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

- 1) Il prodotto tipico è il risultato di più fattori. Quali?
 - a) Ambiente, specificità genetica, intervento dell'uomo, storia e tradizioni
 - b) Rivitalizzazione dei settori produttivi e delle aree rurali
 - c) Stili di vita e gusti delle persone
 - d) Diversi stili di coltivazione

- 2) Gli obiettivi del prodotto tipico sono molteplici. Quali sono i più importanti?
 - a) Aumentare il reddito dei contadini e dello Stato
 - b) Garantire al cittadino un prodotto biologico di grande qualità
 - c) Aumentare la vendita, la crescita esponenziale delle grandi aziende agricole
 - d) Valorizzare prodotti tradizionali, sviluppare il reddito delle aree di produzione e rivitalizzare le aree rurali

- 3) Quali tra questi è un marchio di qualità Italiano:
 - a) D.O.P. (Denominazione d'origine protetta)
 - b) I.G.P. (Indicazione geografica protetta)
 - c) I.G.T. (Indicazione geografica tipica)
 - d) S.T.G. (Specialità tradizionale garantita)

- 4) Per garantire una corretta gestione di costi e prezzi è necessario partire:
 - a) Dall'assunzione di personale qualificato che garantisca profitto
 - b) Da un menù derivante da un valido business plan
 - c) Dal calcolo delle spese della manodopera
 - d) Dal calcolo di costi fissi e variabili

- 5) Il metodo di formazione del prezzo basato sui costi si divide in:
 - a) Metodo costo primo e metodo costo primo specifico
 - b) Metodo food cost standard e metodo food cost potenziale
 - c) Mark up, full cost, prezzo attuale e markup texas restaurant association
 - d) Non si divide ma si parla solo di metodo fattore

- 6) Il mark up per servizi:
 - a) Calcola tutti i costi variabili e fissi
 - b) Calcola il prezzo partendo da una percentuale necessaria a coprire i costi indiretti e determinare utili
 - c) Considera tutti i costi sostenuti per produrre un prodotto
 - d) Prende come riferimento i costi del lavoro e il profitto che si vuole realizzare

7) Nel procedimento per flambare, l'alcool:

- a) Deve essere rigorosamente aperto 10 minuti prima dell'uso
- b) Non deve mai superare i 40-45°
- c) Deve essere messo prima dell'inserimento dei prodotti a base di pesce
- d) Non va mai usato su prodotti a base di carne

8) Il Calvados si ottiene:

- a) Dalla distillazione della patata e si abbina a selvaggina e carni di maiale
- b) Dalla distillazione del sidro di mela e si abbina a piatti di pesce e dolci
- c) Dalla distillazione del sidro di mela e si abbina a selvaggina e carni di maiale
- d) Dalla distillazione della patata e si abbina a piatti di pesce e dolci

9) La lampada ad alcool :

- a) E' usata per cotture dolci e lente ha bisogno dell'inserimento al suo interno di alcool liquido o solido
- b) Cuoce solo ed esclusivamente prodotti pre-cotti
- c) Viene utilizzata solo se è presente al suo interno grappa o gin
- d) Può essere usata solo se c'è l'uso di una pentola in acciaio

10) Il Cognac :

- a) Nasce in Russia ed è usato per la preparazione di piatti forti
- b) Nasce in Italia ed è usato per piatti rigorosamente a base di pesce
- c) Nasce in Russia ed è usato per dolci
- d) Nasce in Francia ed è usato per piatti dal sapore particolarmente forte

Candidato/a: _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

- 1) La cucina borghese dedica sempre la sua attenzione:
 - a) Alla tradizione
 - b) Alle fasi storiche
 - c) All'ingegneria alimentare
 - d) Alla nouvelle cuisine

- 2) Nei momenti della storia alimentare umana la fase tecnico/artigianale in che periodo si sviluppa:
 - a) Circa 5000 anni fa
 - b) Tra il XV e il XVI
 - c) Tra il XVIII e XIX
 - d) Tra il XX e XXI

- 3) Cosa si intende per biodiversità:
 - a) I prodotti agroalimentari di tipo biologico
 - b) Gli alimenti di origine animale
 - c) Le varietà delle differenti specie presenti in un determinato ambiente
 - d) Le monocolture dovute al terreno

- 4) Da quale parte dell'animale si ottiene la bresaola della Valtellina IGP:
 - a) Dal quinto quarto
 - b) Dal fesone di spalla
 - c) Dal quarto posteriore
 - d) Dal filetto

- 5) Quanti sono le frodi alimentari:
 - a) 2
 - b) 3
 - c) 4
 - d) 6

- 6) Nelle certificazioni ufficiali rientrano i marchi comunitari:
- a) Dop, pat, bio, stg
 - b) Igp, pat, stg, dop
 - c) Dop, stg, igp, bio
 - d) Dop, igp, pat, prodotti biologici
- 7) Quante sono le fasi della lavorazione, che devono avvenire all'interno dell'area geografica prestabilita per i prodotti con certificazione DOP:
- a) Ne basta una
 - b) Tutte le fasi della produzione
 - c) L'importante è che si rispetti il disciplinare di produzione
 - d) Non ci sono regole a riguardo
- 8) Chi all'interno dell'azienda deve redigere il documento sulla sicurezza:
- a) Colui che fa la manutenzione
 - b) Il legislatore
 - c) L'addetto all'economato
 - d) Il datore di lavoro con il contributo dei lavoratori
- 9) Il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro è uno strumento fornito:
- a) Dai DPI
 - b) Dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
 - c) Dal legislatore
 - d) Dallo chef di cucina
- 10) La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che si forma durante la lavorazione, come si riconoscono i prodotti gluten free:
- a) Dall'involucro di colore trasparente
 - b) Dalla raffigurazione di tante stelle su sfondo verde
 - c) Dalla spiga sbarrata
 - d) Dal colore degli alimenti

Candidato/a: _____

1^ LINGUA STRANIERA INGLESE

Types of restaurant in the Usa

While both Americans and the British use the term restaurant to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten, American English has some unique terms to describe places where you can buy meals that are quick, simple and cheap. A diner serves large portions of simple dishes at low prices. Diners are often found along highways or on the outskirts of towns and are very popular with families for breakfast, lunch and dinner. Long distance travellers often stop at them because they can find good parking facilities. (The nearest equivalent in British English is a *café*.) The term coffee shop refers to a small restaurant, often located in a hotel or airport, which serves non alcoholic drinks and simple, inexpensive meals. A snack bar is an informal eating place where you usually have to stand at a counter to eat your food. The menu is usually limited to small food items such as sandwiches and pastries. The old fashioned term luncheonette is sometimes used to refer to small restaurants serving simple, light meals. A truck stop is an area with a restaurant beside a major road where truck drivers (called *lorry drivers* in Britain) can stop and have an inexpensive meal, buy gasoline (*petrol* in British English), or have their vehicle repaired. A deli (short for delicatessen) is a shop specializing in unusual foods that are cooked and ready to eat. An American *deli* often has tables where you can eat, and the type of food will depend on the shop's location. For example, many *delis* in New York City specialize in Jewish cooking and serve only kosher food (food prepared according to Jewish laws), while a Los Angeles *deli* might serve California rolls (a Japanese style dish made of rice, avocado and crabmeat rolled in a piece of seaweed).

- 1) The term that Americans and the British use to refer to a place where meals are prepared, sold and eaten is called:
 - a) Restaurant
 - b) Fast food
 - c) Take away
 - d) Trendy bar

- 2) Diners are often situated:
 - a) In the city centre
 - b) Along the highways
 - c) In the countryside
 - d) By the sea

- 3) Coffee shop is :
 - a) A place where you can drink beer
 - b) A place where the food is really expensive
 - c) A big restaurant
 - d) Located in a hotel or airport
- 4) What kind of food items you can eat in a snack bar?
 - a) Pasta and pizza
 - b) Meat
 - c) Sandwiches and pastries
 - d) Fish meals
- 5) At a truck stop you can:
 - a) Buy gasoline and have a fine dining
 - b) Have a pleasant view and elegant atmosphere
 - c) Eat expensive food
 - d) Buy gasoline and eat simple, quick and cheap food
- 6) A deli is:
 - a) Really famous in Italy
 - b) A place where unusual foods are cooked and ready to eat
 - c) A fusion of different cuisines
 - d) An ice-cream
- 7) What is a California roll?
 - a) A Japanese style dish
 - b) A type of kitchen's tool
 - c) A meal containing meat
 - d) A type of meal from Italy
- 8) A restaurant that offers a refined cuisine with an elegant atmosphere and pleasant view is called:
 - a) Casual dining
 - b) Hip and fusion
 - c) Vegetarian
 - d) Fine dining
- 9) Takeaway means that:
 - a) You can buy the food and eat it elsewhere
 - b) You have a table service
 - c) You can receive the food at home
 - d) You have a professional service

- 10) In Healthy and Vegetarian restaurants:
- a) You can eat everything you want
 - b) You can eat beef
 - c) The consumption of meat is avoided
 - d) The chicken is the main meal

M I L A N O
I.I.S. "Paolo Frisi"

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA
Anno scolastico 2017– 2018

Classe V Sezione I

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

TIPOLOGIA: C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Diritto e tecnica amministrativa

Laboratorio di sala e vendita

Laboratorio di cucina

Inglese

Durata della prova: 3 ore

Candidato/a _____

Candidato/a: _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

1. I fattori da prendere in considerazione nell'analisi dell'ambiente esterno in cui opera l'azienda sono:
 - a) Consumatore, convenienza, comunicazione e costo;
 - b) Funzione marketing, funzione vendita, funzione organizzativa e di controllo;
 - c) Ambiente economico, politico, sociale e tecnologico;
 - d) L'azione dei concorrenti, fornitori, clienti e produttori.
2. Fa parte del placement o distribuzione:
 - a) Costo di produzione;
 - b) Quota di mercato;
 - c) Canale medio;
 - d) Vendita personale.
3. Individua cosa non fa parte del marketing-mix:
 - a) Prodotto;
 - b) Ricerca di mercato;
 - c) Prezzo;
 - d) Distribuzione.
4. Per politica di promozione si intende:
 - a) Iniziative utili per persuadere all'acquisto la clientela;
 - b) Le modalità di distribuzione dei prodotti;
 - c) Iniziative per limitare i costi di produzione;
 - d) L'individuazione del settore della clientela a cui rivolgersi.
5. Sono delle feste popolari che ricordano il lavoro agricolo:
 - a) Fiere
 - b) Farmer's market
 - c) Sagre
 - d) Tornei

6. Frantoi aperti è una manifestazione nata in:
- a) Toscana
 - b) Puglia
 - c) Marche
 - d) Umbria
7. L'espressione << chilometro zero >>:
- a) Deriva dalla distanza massima tra il venditore e il consumatore
 - b) È stata coniata dalle multinazionali dell'industria alimentare
 - c) È stata coniata nel 1988
 - d) Deriva dal concetto di food miles
8. Quando l'economia è in crescita il consumo di beni alimentari:
- a) Rimane costante
 - b) Tende ad aumentare in misura consistente
 - c) Tende a diminuire leggermente
 - d) Tende lievemente ad aumentare
9. Il piano di start – up è un prospetto che evidenzia determinati costi tipici:
- a) Dei primi tre anni
 - b) Dei primi sei mesi
 - c) Dei primi dodici mesi
 - d) Dai tre ai cinque anni
10. La strategia di scrematura rapida del mercato:
- a) È tipica della fase di sviluppo di un prodotto
 - b) Prevede un'attività di promozione molto contenuta
 - c) Ha l'obiettivo di far conseguire profitti elevati attraverso l'applicazione di elevati prezzi di vendita
 - d) Ha l'obiettivo di far conseguire profitti elevati attraverso la vendita di grandi quantità di prodotto

Candidato/a: _____

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

1)La degustazione è:

- a) Un'analisi sensoriale per individuare le qualità organolettiche di un vino
- b) Un'analisi che certifica la provenienza di un vino
- c) Un'analisi oggettiva del vino
- d) Un esame per immettere un vino in commercio

2)L'esame visivo:

- a) E' il secondo passaggio della degustazione
- b) E' effettuato in presenza di luce intensa
- c) Serve ad individuare colore, sfumature, limpidezza e fluidità del vino
- d) E' effettuato solo nei vini rossi invecchiati

3)Una lavorazione lunga e accurata di uno spumante viene individuata:

- a) Da un perlage doppio e poco persistente
- b) Da un colore giallo paglierino
- c) Da un sapore secco e persistente
- d) Da un perlage fine, fitto e persistente

4)Nell'esame olfattivo:

- a) Si vanno ad individuare profumi derivanti dalla polpa dell'uva
- b) Si individuano solo i profumi persistenti
- c) Si individuano vari profumi che si dividono in primari, secondari e terziari
- d) Serve a percepire il tempo utile per l'ossigenazione del vino

5)Nella valutazione olfattiva:

- a) Si vanno a definire struttura, stato evolutivo e armonia
- b) Si vanno a descrivere intensità, complessità e qualità dei profumi sentiti
- c) Si vanno a descrivere i profumi terziari
- d) Si va ad ispirare il vino per la quarta ed ultima volta

6) Le sensazioni tattili:

- a) Sono l'insieme dei sapori percepiti
- b) Sono sensazioni dovute a più fattori come il calore dovuto all'alcool
- c) Sono l'insieme di tutte le sensazioni provate nelle tre fasi della degustazione
- d) Sono date dal gusto umami

7) La Toscana è una regione:

- a) Ricca di aree in cui è coltivata la vite, tra le più importanti ricordiamo Montalcino in provincia di Siena, le colline del Chianti vicino Firenze e Montepulciano
- b) Una regione nella quale si è sviluppata la viticoltura solo nell'ultimo decennio
- c) Una regione caratterizzata da vigneti che non sono autoctoni
- d) La regione che ha meno vitigni in Italia

8) I vini più importanti della Toscana sono:

- a) Aglianico del Tufo, Fiano di Avellino e Greco di Tufo
- b) Lambrusco, Oltrepò Pavese e Barbera
- c) Brunello di Montalcino, Chianti classico e Vernaccia di San Gimignano
- d) Nero d'Avola, Cirò e Sirah

9) La gestione informatizzata di un ristorante:

- a) È importante per garantire un prodotto di alta qualità
- b) È utile a perfezionare l'andamento dell'attività
- c) È poco utilizzata per la lentezza dovuta alla difficoltà d'uso
- d) Non è utile nei ristoranti di grande dimensione

10) La gestione informatizzata del magazzino:

- a) Serve allo chef per creare una scheda prodotto
- b) Serve a calcolare il food cost
- c) Serve per evitare sprechi, avere una descrizione precisa della materia prima presente nel magazzino
- d) Serve a controllare eventuali dimenticanze da parte di dipendenti

Candidato/a: _____

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

- 1) Che cosa sono le immunoglobuline:
 - a) Antiparassitari
 - b) Emicranie
 - c) Anticorpi
 - d) Allergie

- 2) E' obbligatorio riportare in etichetta gli allergeni:
 - a) Dipende dal tipo di allergene
 - b) Solo nei prodotti di origine vegetale
 - c) si sempre
 - d) solo se c'è la spiga barrata

- 3) Quale articolo della costituzione italiana afferma che la salute è un diritto fondamentale di tutti i cittadini:
 - a) 32
 - b) 31
 - c) 40
 - d) 41

- 4) Una delle principali attrezzature antincendio è l'idrante, si possono trovare installate sulle scale:
 - a) No mai
 - b) Dipende dall'edificio
 - c) Dipende dal numero di piani
 - d) Sì sempre

- 5) L'haccp nasce in America negli anni 60 è viene recepito in Italia con quale decreto legislativo:
 - a) 193/2007
 - b) 43/93
 - c) 155/97
 - d) 882/2004

- 6) Nei soggetti del catering rientra anche il committente chi è:
- Colui che fornisce il servizio
 - Colui che richiede il servizio
 - Colui che consuma il servizio
 - Colui che coordina tutte le fasi di preparazione
- 7) In una dieta per soggetti diabetici, le carni bianche come pollo tacchino sono consentite:
- Sono assolutamente vietate
 - Sono consentite
 - Sono consentite una volta ogni 15 giorni
 - Sono consentite se cotte con burro chiarificato
- 8) Il catering viene classificato in 2 grandi categorie quali sono:
- Istituzionale e a domicilio
 - Industriale e istituzionale
 - A domicilio e privato
 - Industriale e a domicilio
- 9) Utilizzare un software di settore nella ristorazione è fondamentale per:
- Per aumentare la produzione e gestire al meglio le temperature
 - Per pianificare al meglio la produzione ed evitare gli sprechi
 - Per formare il personale ed evitare contaminazioni microbiologiche
 - Per far sì che ogni addetto renda al massimo
- 10) Il servizio di catering nella ristorazione scolastica è sovvenzionato da chi:
- Dalle ASL
 - Dai NAS
 - Dalle regioni
 - Dai comuni

Candidato/a: _____

1^ LINGUA STRANIERA INGLESE

The basics on carbs, proteins and fat

We all need a balance of carbohydrates, protein, fat, fibre, minerals and vitamins to sustain a healthy body. • **CARBOHYDRATES** are a combination of starches, sugar and fibre and provide the body with the energy it needs for physical activity. There are two different types of carbohydrates: • *Bad carbs*, like *white flour*, *refined rice* and sugar. They are digested too quickly causing dramatic elevations in blood sugar and weight gain. • *Good carbs* can't be digested as easily. They keep blood sugar and insulin levels from rising and falling too quickly, and help you get full quicker. Good carbs include *whole grains*, beans, fruits, and vegetables, which can also prevent heart disease and cancer. • **PROTEINS** consist of units called amino acids. They are complex molecules, so the body takes longer to break them down. As a result, they are a much slower and longer-lasting source of energy than carbohydrates. There are 20 amino acids. The body needs proteins to maintain and repair tissues and to function and grow. A good source of animal proteins are meat, poultry, fish, milk, eggs, and cheese. A lack of protein in our diets can result in slow growth, reduced muscle mass, lower immunity and can weaken the heart and respiratory system. • **FATS** are complex molecules composed of fatty acids and glycerol. The body needs fats for growth and energy. Each gram of fat supplies the body with about 9 calories, more than twice that supplied by proteins or carbohydrates. There are: monounsaturated, polyunsaturated, and saturated fats. Saturated fats may increase cholesterol levels and the risk of atherosclerosis. Foods derived from animals commonly contain saturated fats, which tend to be solid at room temperature. Fats derived from plants commonly contain monounsaturated or polyunsaturated fatty acids, which tend to be liquid at room temperature. Palm and coconut oil are exceptions. They contain more saturated fats than other plant oils.

1. Human health depends on:

- a) large quantities of proteins
- b) the elimination of fats
- c) a balanced intake of all nutrients
- d) the elimination of carbohydrates

2. Processed carbohydrates:

- a) help digestion but raise blood sugar levels
- b) slow digestion and lower blood sugar levels
- c) help digestion and lower blood sugar levels
- d) none of the above

3. Proteins:
 - a) provide a faster energy
 - b) provide a longer lasting energy
 - c) provide easy digestion
 - d) don't provide energy
4. A poor intake of proteins can:
 - a) weaken the sight
 - b) weaken the voice
 - c) weaken the immunity system
 - d) weaken the strength
5. Saturated fats can be:
 - a) animal and vegetable
 - b) only animal
 - c) only vegetable
 - d) none of the above
6. Whole grains are considered:
 - a) good carbs
 - b) bad carbs
 - c) proteins
 - d) fats
7. Palm and coconut oil are:
 - a) solid at room temperature
 - b) liquid at room temperature
 - c) none of the above
 - d) all of the above
8. Fats are a better source of energy:
 - a) but make you full quicker
 - b) as they provide 9 calories per gram more than proteins
 - c) because they raise your cholesterol level
 - d) if we have regular meals with all the nutrients everyday

9. The RDA of nutrients should:

- a) include a balanced proportion of carbohydrates and fats
- b) include a balanced proportion of proteins and fats
- c) include a balanced proportion of all the nutrients
- d) none of the above

10. Nutrients perform:

- a) the same function
- b) different functions
- c) different functions on each body
- d) nothing that is important for our human life

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____ Classe 5^ _____

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA C E D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n.... tot. Punti 3
Rispondenza della traccia e conoscenza dei contenuti	Rivela conoscenze frammentarie e lacunose	0-1		
	Rivela conoscenze superficiali ed elementari	2/1 (declinazione 0-0,3-0,6-1)/1 (declinazione 0-0,3-0,6-1)
	Rivela conoscenze complete ma non approfondite	3		
	rivela conoscenze complete con qualche approfondimento	4		
Organicità nello sviluppo	Livello non adeguato	0		
	Parzialmente adeguato	1/1 (declinazione 0-0,4-1)/1 (declinazione 0-0,4-1)
	Livello adeguato	2		
Padronanza del linguaggio specifico e corretto utilizzo dei dati	Non sempre corretta	1		
	Complessivamente corretta	1,5/1 (declinazione 0-0,4-1)/1 (declinazione 0-0,4-1)
	Discretamente precisa	2		
	Rigorosa e appropriata	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA			/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
Nulla / Scarsa	1 – 2 – 3	
Insufficiente	4 – 5	
Quasi sufficiente	6 - 7	
Sufficiente	8	
Discreta	9	
Buona	10 – 11	
Ottima	12	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
Nulla/Scarsa	1	
Insufficiente	1,5	
Sufficiente	2	
Discreta / Buona	2,5	
Ottima	3	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Totale punti _____ /15

GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____ Classe 5[^] _____

CONOSCENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

COMPETENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procedo solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3

TESINA/ PERCORSO	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina il punteggio è uguale a 3

AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE	1) Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
	2) Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
	3) È in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Punteggio totale attribuito/30