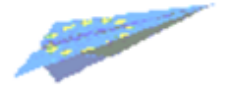




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

## 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](mailto:MIIS058007@istruzione.it) [MIIS058007@pec.istruzione.it](mailto:MIIS058007@pec.istruzione.it) [www.iisfrisi.gov.it](http://www.iisfrisi.gov.it)



Prot.n° 3241 C/29d  
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3263 del 15/05/2018

# ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

## Documento del Consiglio di Classe 5P Corso per gli adulti ex D.P.R.263/12

Diploma di istituto professionale settore servizi

## INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

---

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

- indice	pagina 2
- elenco dei docenti del Consiglio di classe	3
- elenco dei candidati	4
- profilo professionale	5
obiettivi trasversali	
competenze professionali	
- presentazione della classe	7
- contenuti disciplinari	9
italiano	9
storia	11
matematica	13
inglese	15
francese	17
diritto e tecniche amministrative	19
scienza e cultura degli alimenti	20
laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	22
laboratorio dei servizi di sala e vendita	23
- alternanza scuola-lavoro	24
- criteri di valutazione	26
- modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di classe	27
- attività integrative ed extra-curricolari	28
- prima simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	29
- seconda simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	36
- griglie di valutazione	43
prima prova scritta	44
seconda prova scritta	45
terza prova	46
colloquio	47

## ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
DEGIORGI CRISTIAN	Italiano e storia	
GUALANO ROBERTO	Matematica ( <b>TUTOR</b> )	
FORNI LAURA	Inglese	
RUSSO MARIA SERAFINA	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
VITALE LOREDANA	Diritto e tecniche amministrative	
SANTAGATA CARMINE	Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	
NATALI CHIARA FRANCESCA	Laboratorio dei servizi di sala e vendita	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Luca Azzollini)

## ELENCO DEI CANDIDATI

<b>Cognome e nome</b>	<b>Titolo della tesina / percorso</b>
Arioli Fabio	La pasticceria
Bertolai Matteo	La dieta dello sportivo
Binaghi Antonella	Le muffe
Briones Procel Viviana Del Cisne	Il pane
Cappella Daniele	Intolleranze e allergie alimentari
Castillo Montoya Clever Joseph	Il prosciutto tra tradizione e innovazione
Costa Annamaria	“Emozioni da mangiare” Come curare l’ansia con l’alimentazione
Cruz Weith Benjamin	Alimenti fermentati
Dominici Ivan	Il calcio (tra salute, arte e poesia)
Filippi Christian	A tavola con sor”Riso”
Gariboldi Mattia	Il formaggio
Iamundo Domenico	Le delizie della Calabria
Mancuso Marco	La birra
Mazzara Gabriele	La celiachia
Ocelli Enrico	I grani antichi in Italia
Quevedo Herrera Fabio Xavier	Il cioccolato
Saez Tiffany	La cucina coreana
Tayag John Paolo	Lechon Baboy (piatto tipico filippino)
Valerio Romina	Il vino: simbolo di gioia, di festa e di alleanza
Vergara Anthony	L’importanza del cibo nella nostra vita
Villa Ivana Anna Grazia	Street Fruit. La prima attività itinerante di frullati e centrifugati
Zheng Wanhua	Viaggio tra i sapori dolci della Cina

## 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. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'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.

### COMPETENZE PROFESSIONALI

Il Diplomato dell'articolazione "Enogastronomia" 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

- saper rispettare tempi, spazi e consegne
- rispettare il Regolamento dell'Istituto
- mantenere la concentrazione e impegnarsi in modo costante
- partecipare attivamente al proprio processo formativo
- relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- utilizzare il lessico specifico delle discipline

- sviluppare il senso critico.
- Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma.
- 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 composta inizialmente da 25 **studenti**, 18 maschi e 7 femmine è ora composta da 22 studenti, a seguito del ritiro di tre studenti tra gennaio e febbraio.

Buona parte degli studenti della classe svolge un'attività lavorativa più o meno continuativa e regolare che, in alcuni casi, ha impedito loro di mantenere una frequenza costante. Anche per ovviare a ciò, questi studenti hanno richiesto di poter usufruire delle ore di Formazione a Distanza in tutte o in quasi tutte le discipline, modalità messa a disposizione dall'Istituto per cercare di venire incontro soprattutto alle esigenze degli studenti lavoratori o con famiglia.

Rispetto allo scorso anno scolastico, il Consiglio di Classe è rimasto sostanzialmente stabile, giacché sono cambiati soltanto gli insegnanti di Italiano, Servizi di sala-bar e Diritto e tecniche amministrative.

Per quanto riguarda la **Lingua inglese**, alcuni studenti hanno manifestato qualche difficoltà dovuta ad un percorso didattico non sempre regolare e continuativo.

Per quanto riguarda la **Lingua francese**, solo una parte degli studenti ha avuto un percorso scolastico regolare e continuativo e ha pertanto studiato tale disciplina per tutti e cinque gli anni di corso; tutti gli altri si sono inseriti progressivamente nel gruppo classe.

Di conseguenza, tali studenti hanno potuto avvicinarsi alla disciplina con ritardo e dovendo recuperare lacune via via più grandi a seconda dell'anno di inserimento.

E' necessario sottolineare che, a partire da qualche anno scolastico, per le classi dei corsi di Istruzione degli Adulti, è stata prevista una decurtazione delle ore di lezione del 30 per cento rispetto alle ore erogate nelle classi dei corrispondenti corsi diurni. Una riduzione tanto drastica e consistente del monte ore, a fronte per altro di un Esame di Stato che non ha subito alcuna variazione rispetto a quello degli anni precedenti o dei corrispondenti corsi diurni, ha causato notevoli problemi e preoccupazioni agli studenti e ai docenti, i quali sono stati obbligati a contrarre non tanto la quantità degli argomenti trattati nei rispettivi programmi, quanto piuttosto i momenti di approfondimento e di consolidamento degli stessi, tanto necessari soprattutto per gli studenti lavoratori con tempi ridotti da dedicare allo studio a casa.

Per quanto riguarda l'**andamento didattico disciplinare** della classe, nel complesso la classe si è mostrata motivata e interessata agli argomenti proposti, soprattutto in alcune materie, sebbene non tutti gli studenti abbiano raggiunto un livello di preparazione pienamente adeguato in tutte le

discipline. Trattandosi quasi totalmente di studenti già con esperienza lavorativa nel settore ristorativo e alberghiero, quasi tutti hanno raggiunto livelli più che discreti o buoni nei laboratori delle materie professionalizzanti, mentre, per quanto riguarda le altre discipline, la classe può essere suddivisa in tre gruppi: un primo gruppo che ha raggiunto livelli di conoscenze e competenze buoni o discreti, un secondo gruppo che ha raggiunto livelli pienamente sufficienti di conoscenze e competenze, e infine un terzo gruppo che, in alcune discipline, ha raggiunto livelli di conoscenze e competenze appena sufficienti. Come è evidente, le maggiori difficoltà si sono riscontrate in particolare negli studenti di origine non italofona e non ancora in possesso di una piena padronanza della Lingua italiana, soprattutto scritta; per ovviare a ciò, il docente di italiano, ha svolto attività di consolidamento all'interno del proprio monte ore.

Il comportamento degli studenti è stato, nel corso dell'intero anno scolastico, generalmente corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti e dei compagni di classe.

Milano, 09 maggio 2018

Il tutor di classe,  
*prof. Roberto Gualano*



# CONTENUTI DISCIPLINARI

Programma svolto di **Lingua e letteratura italiana**

Anno scolastico 2017-2018

Docente prof. Cristian De Giorgi

Libro di testo: Chiare Lettere 3, autore P. Di Sacco, editore Pearson

## LETTERATURA

L'ETÀ DEL REALISMO	I. POSITIVISMO e NATURALISMO. Gustave Flaubert Madame Bovary III. VERISMO e poetica di Verga: I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo. Vita dei campi: la cavalleria rusticana
IL DECADENTISMO	I. IL TRIONFO DEL ROMANZO DI FINE OTTOCENTO Joris Karl Huysmans Controcorrente II. ESTETISMO E SUPEROMINISMO III. IL SIMBOLISMO. I poeti maledetti francesi Charles Baudelaire: L'albatros, Corrispondenze Paul Verlaine: Languore
GABRIELE D'ANNUNZIO E GIOVANNI PASCOLI	I. LA BIOGRAFIA II. IL PENSIERO E LA POETICA III. TESTI POETICI: Il Piacere, Le vergini delle rocce, Alcyone: la sera fiesolana, la sabbia del tempo. Myrica, X Agosto, il lampo, il tuono.
IL GRANDE ROMANZO EUROPEO DI INIZIO NOVECENTO	I. TRIESTE MITTELEUROPEA: Italo Svevo e la psicoanalisi. La Coscienza di Zeno

	II. James Joyce: il monologo interiore, il flusso di coscienza,
LUIGI PIRANDELLO	<p>I. LA BIOGRAFIA</p> <p>II IL PENSIERO E LA POETICA</p> <p>III. TESTI NARRATIVI E TEATRALI:  Novelle per un anno, L'umorismo, Il fu Mattia Pascal, Sei  Personaggi in cerca d'autore</p>
LA NUOVA POESIA TRA LE GUERRE	<p>UNGARETTI, QUASIMODO E MONTALE:  BIOGRAFIA E POETICA</p>

Programma svolto di **Storia**  
 Anno scolastico 2017-2018  
 Docente prof. Cristian De Giorgi

Libro di testo: Capire la storia 3, a cura di Biagio Bolocan, editore Pearson

<p>L'EUROPA DI INIZIO SECOLO SI PREPARA AL CONFLITTO L'ITALIA NELL'ETÀ GIOLITTIANA</p>	<p>I. Trasformazioni di fine secolo          II. L'Europa ad inizio Novecento: Darwinismo sociale, militarismo e pacifismo          III. Caratteri generali dell'età giolittiana e le principali riforme          IV. La questione Balcanica: antefatto alla Prima Guerra Mondiale</p>
<p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA</p>	<p>I. L'inizio della Prima Guerra Mondiale          II. L'Italia entra in guerra. La battaglia di Caporetto e la controffensiva di Vittorio Veneto          III. I trattati di pace. La conferenza di Versailles. La Società delle Nazioni          V. La società russa ad inizio secolo          VI. La rivoluzione russa, la nascita dell'URSS, Stalinismo</p>
<p>LA CRISI DEL PRIMO DOPOGUERRA E LA NASCITA DEI REGIMI TOTALITARI</p>	<p>I. Problemi del dopoguerra in Italia, l'insoddisfazione dei vincitori. La vittoria mutilata, il biennio rosso          II. Mussolini alla conquista del potere. La marcia su Roma          III. L'Italia fascista          IV. La politica economica ed estera del fascismo          V. La crisi del 1929 e la ripresa del "New Deal"          VI. La Repubblica di Weimar          VII. Il Nazismo. Il putsch di Monaco. La salita al potere di Hitler.          VIII. Il Terzo Reich</p>

	IX. Antisemitismo e leggi di Norimberga. Visita al binario 21 e Shoah
LA SECONDA GUERRA MONDIALE	<p>I. La guerra civile Spagnola</p> <p>II. Crisi e tensioni alla vigilia della guerra. La questione dei Sudeti.</p> <p>III. Dunkerque</p> <p>IV. 10 giugno 1940 L'Italia entra in guerra.</p> <p>V. 1941:L'operazione Barbarossa.</p> <p>VI. Pearl Harbour. La guerra diventa globale</p> <p>VII. Le battaglie decisive della II Guerra Mondiale. El Alamein, Stalingrado, il D-day</p> <p>VIII. 8 settembre. L'Italia allo sbando. La Resistenza in Italia.</p> <p>IX. Verso la fine della guerra. Hiroshima e Nagasaki</p>
LA NUOVA DIVISIONE DEL MONDO E IL PROCESSO DI DECOLONIZZAZIONE	<p>I. Gli anni difficili del Dopoguerra e la nuova divisione del mondo</p> <p>II. 3 aprile 1948: inizio del piano Marshall. La Guerra Fredda</p> <p>III. Il processo di decolonizzazione</p>

Programma svolto di **Matematica**  
Anno scolastico 2017-2018  
**Docente prof. Roberto Gualano**

**Testo adottato:** Leonardo Sasso, *Nuova matematica a colori – Edizione gialla*, casa editrice Petrini.  
Nel corso dell'anno si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante.  
Ore settimanali di lezione: 3.

### **1° MODULO: RIPASSO**

Equazioni e disequazioni lineari di primo e secondo grado.

Disequazioni frazionarie.

### **2° MODULO: DERIVATA DI UNA FUNZIONE**

Derivate fondamentali: derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza.

Derivata della funzione esponenziale e logaritmica.

Derivata di funzione razionale intera e fratta.

Derivata di funzione prodotto.

Derivata di funzioni composte.

Utilizzo della derivata prima di funzioni razionali intere per la ricerca dei punti di massimo, di minimo relativo e di flesso a tangente orizzontale della funzione.

### **3°MODULO: INTEGRALI INDEFINITI**

Le primitive.

Tabella delle primitive delle funzioni elementari.

Integrali di funzioni potenza.

Linearità dell'integrale indefinito.

Integrale di un polinomio.

Integrazione per scomposizione.

Primitive di funzioni composte.

Integrazione di funzioni composte.

Integrazione per sostituzione.

#### **4°MODULO: INTEGRALI DEFINITI**

Il concetto di integrale definito; l'integrale definito come somma di aree con segno.

Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.

Calcolo di integrali definiti anche mediante semplici cambi di variabile.

Applicazioni geometriche degli integrali definiti: il calcolo delle aree.

Area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x.

#### **5°MODULO: CALCOLO DELLE PROBABILITA'**

Definizione di evento, spazio campionario.

Evento aleatorio, evento certo, evento impossibile.

Evento unione ed evento intersezione di due eventi; evento contrario.

Definizione classica di probabilità.

Calcolo della probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione di due eventi.

Programma svolto di **Lingua e Civiltà Inglese**

Anno scolastico 2017-2018

**Docente prof.ssa Laura Forni**

Testo adottato:

“New COOKING TIME – Skills, Duties and Culture in the Kitchen

AA. VV. - Casa editrice Hoepli

Ore settimanali di lezione: 2

Grammar:

Sono state ripassate e analizzate le principali strutture grammaticali e linguistiche della Lingua Inglese:

Tempi verbali (Simple Present, Present Continuous, Simple Past, Past Continuous, Present Perfect, Present Continuous per il tempo futuro, Will Future, Be going to, The passive form, Modal verbs, Imperative form)

Making suggestions

Frequency adverbs and adverbial phrases

Order of adjectives

Comparativi e superlativi

#### MODULE 1 APPLYING FOR A JOB

A letter of application, Curriculum vitae

Vocabulary: The chef's uniform, The kitchen brigade

Let's enter the kitchen: Vitello tonnato, Vol-au-vent con fonduta, Risotto ai funghi porcini

#### MODULE 5 MEALS AND MENUS

Menu planning

Different types of menu: Charlotte's Place Restaurant

British meals: Breakfast, Brunch, Lunch, Afternoon tea, Dinner

Vocabulary: Menu courses sequence

## MODULE 6 GETTING AROUND

Restaurant varieties

London's restaurants

Speciality restaurant: soup bars

Vocabulary: Types of restaurants

Let's enter the kitchen: Goulash

Listening & speaking: Explaining what a dish is

Some ethnic recipes: Filled crabs

## MODULE 7 FOOD AND WINE

Drinking wine

Choosing wine

Food and wine

Listening and speaking: Taking drink orders, Carrying out orders, Complaining and apologizing

## MODULE 8 BEER AND CIDER

Pubs

Cooking with beer and cider

## MODULE 9 HAPPY HOUR

History of the term "Happy hour"

Finger food

## MODULE 10 FESTIVE DAYS

Thanksgiving Day

Christmas



Programma svolto di **Lingua e civiltà Francese**  
Anno scolastico 2017-2018  
Docente prof.ssa Maria Serafina Russo

Testo adottato: A. De Carlo, *Le nouveau français en cuisine*, Hoepli, ultima edizione. Nel corso del triennio, si è fatto largo uso di materiale preparato appositamente dagli insegnanti. Ore settimanali di lezione: 2

Ripasso/approfondimento: Regole della pronuncia francese. Le principali strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti: i pronomi relativi qui, que, où, dont, i pronomi personali complemento, aggettivi e pronomi possessivi, articoli determinativi e indeterminativi, preposizioni semplici e articolate, plurale di nomi e aggettivi, femminile di nomi e aggettivi, articoli partitivi, verbi ausiliari (presente, imperativo), verbi regolari del primo e del secondo gruppo (presente, imperativo), verbi irregolari (presente, imperativo), il futurproche, il passé récent, il présentprogressif, il passé composé dei verbi più comunemente usati, gli accordi del participio passato nei tempi composti.

Les hors d'œuvre (libro di testo, p. 14)

Lexique des aliments

Les aliments et les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

“Déjeuner du matin” (Jacques Prévert): lettura, traduzione, commento

La restauration (la restauration commerciale, la restauration des transports, la restauration sociale, la restauration différée)

La Provence-Alpes-Côte d'Azur: situazione geografica, città principali, caratteristiche del territorio, luoghi d'interesse dal punto di vista turistico, specialità, percorsi enogastronomici

La Bretagne: situazione geografica, città principali, caratteristiche del territorio, luoghi d'interesse dal punto di vista turistico, specialità, percorsi enogastronomici

L'Alsace: situazione geografica, città principali, caratteristiche del territorio, luoghi d'interesse dal punto di vista turistico, specialità, percorsi enogastronomici

Le “Street Food”

Reportage: “Un chef en prison” (con particolare riferimento al ristorante “Ingalera” e alla sua scuola di formazione)

Alain Ducasse

Paul Beauvise, Rachel Gesbert (libro di testo, p. 2-3)

La "Nouvelle cuisine"

Les fromages d'Auvergne

Histoire des restaurants en France

Le Roquefort

"Chanson pour Anna" (Daniel Guichard, per ricordare la "Giornata della Memoria") + commento alla canzone

Programma svolto di **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Anno scolastico 2017/2018

Docente Prof. ssa Loredana Vitale

ore settimanali: 3.

Testo adottato “Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva” Tomo C

Autori: F. Cammisa P. Matrisciano G. Pietroni

Casa editrice: Scuola & azienda

**LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO:** TURISMO E MERCATO TURISTICO, DOMANDA E OFFERTA TURISTICA, LE ATTUALI TENDENZE DEL MERCATO TURISTICO, L'AVVENTO DI INTERNET E DEGLI STRUMENTI TELEMATICI NEL TURISMO, LA SOSTENIBILITA' DEL TURISMO, IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE, IL TURISMO INTEGRATO, GLI INDICI DI TURISTICITA'

**IL MKTG E IL WEB MARKETING:** ASPETTI GENERALI DEL MKTG, MKTG MANAGEMENT, ANALISI DELL'AMBIENTE INTERNO ED ESTERNO ALL'AZIENDA, LE RICERCHE DI MKTG, LA SEGMENTAZIONE, TARGETING E POSIZIONAMENTO, MKTG MIX, PIANIFICAZIONE DI MKTG, WEB MKTG, IL MKTG TURISTICO INTEGRATO E DELLA DESTINAZIONE TURISTICA

**BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA:**BUSINESS IDEA E PROGETTO IMPRENDITORIALE, ELEMENTI, DESTINATARI E CONTENUTI DEL BUSINESS PLAN, ANALISI ECONOMICO-FINANZIARIA, GESTIONE E PIANIFICAZIONE STRATEGICA, PIANIFICAZIONE OPERATIVA

**LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A KM ZERO:** SISTEMA AGROALIMENTARE, DEFINIZIONE DI FILIERA E DI PRODOTTO AGROALIMENTARE, CARATTERISTICHE DELLE FILIERE E LORO DISTINZIONE, FORME DI COMMERCIALIZZAZIONE DELLA FILIERA CORTA, PRODOTTI A KM ZERO

**CENNI SU ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO:** IL MODELLO ALIMENTARE TRADIZIONALE, ANDAMENTO DELL'ECONOMIA E CONSUMO DEI BENI ALIMENTARI, I FATTORI SOCIO ECONOMICI, LE ATTUALI ABITUDINI ALIMENTARI IN ITALIA

Programma svolto di **Scienza e cultura dell'alimentazione**  
Anno scolastico 2017/2018  
Docente Prof.ssa Carmela Buono

Testo adottato: “*Scienza e cultura dell'alimentazione* vol. 5”

Autore *A. Machado*

Casa editrice Poseidonia Scuola

2 ore settimanali

## **DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

### **Alimentazione equilibrata e LARN**

LARN e dieta equilibrata; linee guida per una sana alimentazione italiana;

piramide alimentare e piramide ambientale.

### **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

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

### **Diete e stili alimentari**

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta e lo sport.

## **DIETOTERAPIA**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari; prevenzione del rischio cardiovascolare; l'ipertensione arteriosa; le iperlipidemie e aterosclerosi.

### **La dieta nelle malattie metaboliche**

Sindrome metabolica, obesità, diabete; iperuricemia e gotta, osteoporosi.

### **Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio; il favismo; la fenilchetonuria; la celiachia; la diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

### **Alimentazione e tumori**

I tumori; sostanze cancerogene presenti negli alimenti; sostanze protettive presenti negli alimenti.

### **Disturbi del comportamento alimentare**

Anoressia nervosa; bulimia nervosa; disturbo da alimentazione incontrollata.

## **NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

### **Nuovi prodotti alimentari**

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati (OGM).

## **IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE**

### **Contaminazione degli alimenti**

Tipi di contaminazione, le fonti e le modalità di contaminazione.

### **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

*Contaminanti chimici naturali*: i fattori antinutrizionali, le ammine biogene, le micotossine.

*Contaminanti chimici sintetici*: i fitofarmaci; gli zoofarmaci; sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti;

*Contaminanti ambientali*: i metalli pesanti, composti organici da PCB e diossine;

*la contaminazione fisica*: particellare e da radionuclidi.

### **Contaminazione biologica degli alimenti**

Agenti biologici e modalità di contaminazione; Prevenzione delle malattie di origine alimentare;

I prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici, i fattori ambientali che influenzano la crescita microbica; le parassitosi.

Le tossinfezioni alimentari; salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da stafilococco; intossicazione da *Clostridium botulinum*, tossinfezione da *Clostridium perfringens*; tossinfezione da *Bacillus cereus*.

Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi. Parassitosi da metazoi: Teniasi e Anisakidiosi.

*Si prevede di svolgere entro il 30 maggio:*

### **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

Igiene degli alimenti e sistema di autocontrollo HACCP.

Programma svolto di **Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina**

Anno scolastico 2017-2018

Docente prof. Carmine Santagata

Testo adottato: Angelo Solillo e Sonia Palermo, *Cucinabile top*, casa editrice San Marco.

Ore settimanali di lezione: 3.

I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

I marchi di qualità, DOP, IGP, STG, PAT, i prodotti biologici.

L'arte del banqueting all'interno del catering

Le tecniche di catering

Il banqueting e il banqueting manager

Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri

Sicurezza alimentare: il sistema HACCP

Le intolleranze e le allergie alimentari

Programma svolto di **Laboratorio di servizi di sala e vendita**  
Anno scolastico 2017-2018  
Docente prof. Chiara Natali

Ore settimanali di lezione: 2.

Testi adottati: “Sala-bar e Vendita Quarto e Quinto anno Articolazione Enogastronomia” Autore Oscar Galeazzi Casa Editrice HOEPLI;

“Professionisti in Sala & Bar Laboratorio di servizi enogastronomici primo biennio” Autore Oscar Galeazzi Casa Editrice HOEPLI

1° MODULO: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE: Il personale di sala figure di responsabilità e manageriali; Organizzazione del lavoro di sala; I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita; L'avvio di un'azienda ristorativa; Gestione delle risorse umane.

2° MODULO: MANAGEMENT ALBERGHIERO: FOOD AND BEVERAGE COST: Definizioni di food cost; Food cost di prodotto; Food cost massimo, effettivo, potenziale e standard; Calcolo del food cost; Calcolo del beverage cost e prezzi del vino; Determinazione del prezzo di vendita; Metodi di formazione dei prezzi: prezzo su concorrenza, prezzo su valore percepito, prezzo su food cost (metodo fattore, costo primo, costo primo specifico) e prezzo sui costi (metodo del mark up, full cost, prezzo attuale, Markup Texas Restaurant Association).

3°MODULO: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI: La tipicità come elemento strategico; La dimensione collettiva; 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; Prodotti tipici, cucina e vini tipici di: Lombardia, Emilia Romagna, Abruzzo, Lazio, Piemonte, Puglia, Sardegna, Basilicata, Calabria, Campania.

4°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; Ricette primi piatti, secondi piatti e dessert.

5°MODULO: ENOGRAFIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE: La produzione vinicola italiana e abbinamento cibo-vino regionale; La produzione enologica in Europa e nel mondo (Portogallo, Spagna, Austria, U.S.A., Argentina, Australia).

6°MODULO: GESTIONE INFORMALIZZATA 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.

## **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

In applicazione del DPR 15/3/2010 n°87 art. 5 comma 2d, il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto prevede l'organizzazione di esperienze curriculari di alternanza scuola-lavoro.

Anche agli studenti dei corsi pomeridiani e serali viene fornita l'opportunità, nel corso delle classi terza e quarta ed esclusivamente su base volontaria, di partecipare a un periodo di tre settimane di alternanza curriculare (120 ore) presso alcune strutture convenzionate.

Per quanto riguarda la classe in questione, buona parte degli studenti ha aderito con entusiasmo e grande motivazione al progetto, conseguendo nel complesso buone od ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati.

In taluni casi, l'esperienza è poi proseguita trasformandosi in vere e proprie occasioni lavorative.



DATI ALTERNANZA CLASSE 5^P enogastronomia

<b>ALUNNO</b>	<b>A.S. 2015-2016</b>	<b>A.S.2016-2017</b>
Arioli Fabio	Rist. In galera	Rist. Cascina Bellaria
Bertolai Matteo	Osteria La Combriccola	/
Binaghi Antonella	/	/
Briones Viviana	Rist. Savini	/
Cappella Daniele	/	/
Castillo Clever	Rist. Orti di Leonardo	Rist. Dinky
Costa Annamaria	/	/
Cruz Benjamin	Hotel Manzoni	Rist. Theorema
Dominici Ivan	Hotel Les Chics	/
Filippi Christian	Holiday Inn – Giardino della birra	Rist. Al Cellini- Rist. Al Morganti
Gariboldi Mattia	Rist. L'Essenziale	/
Iamundo Domenico	/	/
Mancuso Marco	/	/
Mazzara Gabriele	/	/
Olcelli Enrico	The Hub Hotel	/
Quevedo Fabio	/	Hotel Manzoni
Saez Tiffany	/	/
Tayag John Paolo	Star Hotel Anderson	/
Valerio Romina	Pasticceria Milena	/
Vergara Anthony	Caffè Palazzo Bovara	/
Villa Ivana	Bistrot Tennis Club Lombardo	Rist. Verdi
Zheng Wanhua	Caffè Scala Banqueting & Catering	Patisserie des Reves

# CRITERI DI VALUTAZIONE

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

<b>Voto</b>	<b>Giudizio sintetico</b>	<b>Giudizio analitico</b>
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 lieve 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.

Si segnala inoltre che, per quanto attiene alla valutazione, i docenti del Consiglio di classe hanno applicato i principi generali fissati nel P.T.O.F. d'Istituto relativi all'offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti.

### MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Lezione con esperti									
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione multimediale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione pratica									
<i>Problem solving</i>				x		x	x		
Metodo induttivo	x	x	x	x	x	x		x	x
Lavoro di gruppo			x	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	x	x	x
Studio individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### STRUMENTI DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Strumenti	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Manuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Laboratorio				x					
Lavagna	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Registratore									
Appunti	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Proiettore LIM	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fotocopie	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Codice civile						x			
Video		x							
Dizionario bilingue				x	x				

### STRUMENTI DI VERIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Attività	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecn.	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Colloquio	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prove di laboratorio									
Prove pratiche									
Verifiche scritte		x	x	x	x	x	x	x	x
Relazione	x						x	x	x
Esercizi			x	x	x	x	x		

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso del primo quadrimestre, la classe ha preso parte a tre **uscite didattiche**:

Visione del film: "Race".

L'artigiano in Fiera, a Rho.

Il Binario 21, alla Stazione Centrale di Milano.

# SIMULAZIONI DELLE TERZE PROVE

IIS Paolo Frisi  
Milano  
A.S. 2017-2018

**Prima simulazione dell'Esame di Stato**

## TERZA PROVA

Classe 5<sup>^</sup>P  
Articolazione "Enogastronomia"

Candidato/a .....

**Materie: inglese**  
**francese**  
**laboratorio dei servizi di enogastronomia**  
**diritto e tecnica amministrativa**

## LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a .....

**Directions: Read the passage. Then answer the questions below.**

### **PUBS**

Public houses or “pubs” are very much part of the British way of life. The most popular drink there is a beer, but you can also buy spirits (whisky, gin, rum, etc.), wines and soft drinks (Coca Cola, fruit juices, etc.) and often get a very good snack or meal too, especially at lunchtime. They are also meeting places, social centres where people go to meet friends and make new ones, to have a chat, a game of darts, or sometimes to enjoy some live entertainment after supper. Nowadays pubs are becoming a focus of culinary activity, a decided change over earlier years, when “pub grub” meant a sandwich, a mashed-potato-topped minced meat known as cottage pie, or a ploughman’s lunch consisting of a cheese and pickle sandwich. Most pubs have two or more separate rooms called bars: the public bar, where games are played, the saloon or lounge bar where people usually sit and talk, the cocktail bar, terrace or garden bar etc.; some pubs have a wine bar (in which food and wines are served), function rooms for parties and a separate area for families in which children (from 6 to 14) are allowed to enter and dine. When you go into a pub to have lunch or supper, remember not to sit at a table waiting for a waiter: there will be no waiter coming to take your order; as the majority of pubs do not have restaurant service. You have to go up to the bar and order your meal, pay and then wait until your receipt number is called to collect your meal at the bar itself. As everyone knows, pubs observe strict rules about opening hours and the sale of alcoholic drinks to people under age; teenagers between 14 and 18 can enter a pub, but they cannot order alcoholic drinks. At 10.30 p.m. the bartender says “Last orders, please”, and at 11 o’clock he rings a bell which means the bar is closed and drinking up time (usually twenty minutes) has started.

1) WHY DO PEOPLE LIKE PUBS? (max 10 lines)

2) WHAT ARE THE TYPICAL MEALS SERVED IN SOUP BARS? (max 10 lines)

**Choose the correct option (a, b, c or d).**

**1) Pubs are places where**

- a- You can just drink something
- b- You can just meet friends
- c- You can drink and meet friends
- d- You can drink beer

**2) A cottage pie is**

- a- A particular dish served in pubs
- b- A kind of accommodation in pubs
- c- A new culinary art
- d- A delicious cake served in pubs

**3) Waiter generally**

- a- Comes to take your order
- b- Serves the customers to the table
- c- Takes your order to the counter
- d- Takes your order and serves the meal

**4) Ringing the bell means**

- a- The bar is closed immediately
- b- The bar is closed at 11 o'clock
- c- The bar serves the last order at 11 o'clock
- d- The bar serves the last order in twenty minutes time

## LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a .....

Il candidato legga il testo, quindi scelga, per ogni domanda, la risposta esatta. È consentito l'uso del dizionario bilingue.

### **Les fromages d'Auvergne**

L'Auvergne était une des régions de France, située au cœur du Massif Central. Cette région a été supprimée le 1<sup>er</sup> janvier 2016 et fait maintenant partie de la nouvelle région « Auvergne-Rhône-Alpes ». C'est l'une des principales zones de production fromagère, avec près du quart de la production française. En particulier, elle a cinq fromages d'« Appellation d'Origine Protégée » (AOP). Nous allons les connaître. Le *Cantal* est le doyen des fromages AOP d'Auvergne. Si le Cantal est un fromage unique, il est aussi riche de la diversité de ses goûts en fonction de son affinage. Le Cantal jeune, affiné de 1 à 2 mois, a une croûte fine blanche, une pâte souple, une douceur caractéristique, un goût agréable. Le *Cantal Entre-Deux*, affiné de 3 à 7 mois, est le plus vendu. Son goût est fruité, avec des notes de noisette et de crème fermentée. Le *Cantal Vieux*, affiné de plus de huit mois, possède une pâte foncée et friable, un goût puissant avec des notes épicées. Le *Saint-Nectaire* a été appelé « fromage de seigle », parce qu'il était affiné sur de la paille. Sous sa croûte fleurie, sa pâte est souple, de couleur crème. Il dégage une odeur caractéristique de champignon et de cave, avec une pointe de noisette. La *Fourme d'Ambert* est produite avec du lait de vache recueilli entre 600 et 1600 mètres d'altitude. C'est le plus doux des fromages bleus. Sa pâte est douce, blanche et onctueuse, persillée de moisissures bleu-vert, avec des notes parfumées. Même les grands Chefs imaginent, avec la *Fourme d'Ambert*, des recettes innovantes : sa douceur caractéristique permet de créer de nombreux mariages gourmands pour apéritifs, entrées, viandes, poissons et desserts. Le *Bleu d'Auvergne* est né au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle de la passion d'un fermier, qui a ensemencé le lait avec la moisissure bleue qui se formait sur le pain de seigle. C'est un fromage fondant, onctueux et parfumé, avec des arômes de champignons sauvages ; il reste incontournable dans un plateau de fromages. Le *Salers* est issu des monts volcaniques recouverts d'herbes sauvages. Ce fromage saisonnier est produit du 15 avril au 15 novembre, lorsque les vaches (de race Salers) sont nourries d'herbe pâturée. Chaque producteur fabrique un Salers différent : suivant l'altitude, l'orientation des pâturages, la race des vaches ou les conditions d'affinage, les différents arômes (animal, fruité, végétal, épicé...) vont s'exprimer différemment.

Expositions, dégustations, animations et ventes de produits régionaux (y compris les fromages) sont organisées pendant toute l'année, de même que les visites de fermes et de fromageries : la « *Route des Fromages AOP d'Auvergne* » permet aussi d'organiser, grâce à plusieurs guides et dépliants, des parcours libres et des programmes... à la carte !

(Extrait et adapté de [www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com))



*Le Saint-Nectaire*  
était affiné dans des caves  
était affiné sur de la paille  
était affiné en plein air  
contient aussi du seigle

*Le Salers*  
est produit toute l'année  
est produit depuis le 19<sup>ème</sup> siècle  
est un fromage saisonnier  
a toujours les mêmes caractéristiques

*La Fourme d'Ambert*  
est uniquement servie sur un plateau de fromages  
est utilisée aussi dans des recettes à base de poisson  
est produite seulement avec du lait de chèvres de race Salers  
a toujours les mêmes caractéristiques

*Le Cantal*  
est produit du 15 avril au 15 novembre  
est le doyen des fromages AOP d'Auvergne  
est affiné au maximum pendant deux mois  
est affiné sur les monts volcaniques

**Il candidato/a risponda a ciascuna domanda in non più di dieci righe.**

Parlez de deux fromages d'Auvergne au choix.

À votre avis, quelles sont les caractéristiques les plus intéressantes qui concernent la fabrication des fromages d'Auvergne ?

## LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Candidato/a .....

1) Si indichino cosa si intende per marchi di qualità e tracciabilità degli alimenti. Max 10 righe

2) Elenca, per i diversi generi alimentari, i limiti termici che devono essere garantiti. Max 10 righe

**La presenza di metalli pesanti all'interno degli alimenti è una:**

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| a) contaminazione chimica        | b) contaminazione fisica                |
| c) contaminazione microbiologica | d) non è considerata una contaminazione |

**L'Associazione Italiana Celiachia ha istituito il marchio:**

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| a) della stella barrata | b) della spiga barrata  |
| c) della fascia barrata | d) della frutta barrata |

**Il marchio DOP indica :**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| a) il Prodotto Alimentare Tipico          | b) Denominazione di Origine Protetta |
| c) Denominazione di Origine di Produzione | d) Prodotto di Origine Denominata    |

**La vendita di margarina come se fosse burro è una forma di :**

- |                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| a) contraffazione | b) falsificazione  |
| c) adulterazione  | d) globalizzazione |

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a .....

Il candidato indichi, commentandole brevemente, le leve *del Marketing Mix* di un'impresa Turistica:

Il candidato illustri brevemente il *Marketing Turistico Integrato*:

Il turista *Tradizionalista* è una tipologia di turista che:

- A - ama alternare l'evasione al riposo
- B - preferisce mete consolidate
- C - sceglie vacanze avventurose
- D - si dimostra esigente in fatto di alimentazione

L'attività di *co-marketing* si realizza quando:

- A - un'azienda di un settore promuove indirettamente anche i prodotti di un'azienda di un altro settore
- B - si comunica il prodotto all'interno di canali televisivi
- C - si utilizza la pubblicità per attrarre clienti
- D - si utilizzano le pubbliche relazioni per comunicare il prodotto

La SWOT Analysis analizza:

- A - convenienza, consumatore, prezzo, promozione
- B - product, price, promotion, place
- C - politico, sociale, economico, tecnologico
- D - punti di forza, punti di debolezza, opportunità, minacce

L'indice di densità turistica è dato dal:

- A - rapporto tra la popolazione residente nel territorio e le presenze turistiche
- B - rapporto tra turisti e territorio
- C - rapporto tra la popolazione residente e la sua superficie in Km quadrati
- D - rapporto tra gli arrivi turistici e la sua superficie in Km quadrati

IIS Paolo Frisi  
Milano  
A.S. 2017-2018

**Seconda simulazione dell'Esame di Stato**

## TERZA PROVA

Classe 5<sup>^</sup>P  
Articolazione "Enogastronomia"

Candidato/a .....

**Materie: inglese**  
**francese**  
**diritto e tecnica amministrativa**  
**laboratorio dei servizi di enogastronomia**

TERZA PROVA  
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2017-18  
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a .....

Directions: Read the passage. Then answer the questions below.

**CRUISE SHIP DINING**

A cruise ship is a floating resort that carries many passengers, so it is important to have multiple restaurant options. All meal costs are included in the cruise fares.

On most seven-day-cruises there will be two formal nights. The main dining rooms are reserved for the traditional cruise guests and a dark blue or a black suit with a tie or bowtie is appropriate. For those who prefer casual looks, most cruise lines have alternative dining areas. Moreover, dining room menus have alternative selections for passengers requiring heart-healthy, fat-free, vegetarian or other special menus. Passengers can eat anywhere they want, including in their room, where room service is usually available 24 hours a day.

Breakfast and lunch are buffets, only dinner is served at the tables.

To improve the service and please all guests, shipping are adding more restaurants, bars, ice cream shops, etc...

Many lines are now offering both alternative dining and choice restaurants options. A large number of ships offer romantic in-cabin dinners. Some newer lines now have alternative restaurant facilities where one can dress almost any way one wants to.

Food has always been an integral part of the entire cruise ship experience and this is the reason why lines offer a wide selection of gourmet choices and passengers eat like royalty at every meal they have during their holiday.

All diner seatings are on a "request" basis and are assigned on a "first come first assigned" basis by the cruise line.

When they book their cruise they will be given a choice between a small, medium or large table at dinner. The cruise line then will do their best to seat them with passengers in a similar age group: families with families, singles with singles, and honeymooners with other honeymooners.

1. Why is it important to have multiple restaurant options on a cruise ship? (max 10 lines)

2. Describe the importance of Menu Planning. (max 10 lines)

Choose the correct option (a, b, c or d).

3) The food is

- a. prepared off board and paid in the cruise fare
- b. prepared on board and paid in the cruise fare
- c. prepared on board and paid by the staff
- d. prepared on board and paid when served

4) Formal dressing is required:

- a. when dinner is served in the cabin
- b. when dinner is served in buffet area
- c. everywhere dinner is served
- d. when dinner is served in the main dining rooms

5) 24 hour a day room service means:

- a. you can have all your meals served in your cabin
- b. you can have romantic dinners in your cabin
- c. you can have only breakfast and lunch in your cabin
- d. you can have your food served in your cabin at certain time of the day

6) The entire cruise ship experience includes food as an integral part, therefore:

- a. lines offer meals during your holiday
- b. lines offer only fast food
- c. lines offer a wide selection of royalty
- d. lines offer a wide selection of gourmet choices

TERZA PROVA  
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2017-2018  
CLASSE 5<sup>^</sup>P cucina - alberghiero pomeridiano

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a .....

Il candidato legga il testo, poi segni con una X la risposta esatta :

L'histoire du restaurant en France

Le mot "restaurant" provient du verbe "restaureur", qui signifie, au 12<sup>ème</sup> siècle, "remettre en état". Dès le début du 16<sup>ème</sup> siècle, le terme revêt une acception alimentaire pour désigner un "aliment reconstituant". Au milieu du 17<sup>ème</sup> siècle, il désigne plus spécifiquement un "bouillon reconstituant, fait de jus de viande concentré" puis, à partir du milieu du 18<sup>ème</sup>, le lieu qui en assure la vente.

Le premier restaurant, tel qu'on l'entend aujourd'hui, a été ouvert à Paris vers 1765 par un cafetier nommé Boulanger, qui a été le premier à proposer de la nourriture sur table individuelle, à toute heure du jour. Jusque-là, les auberges et les tavernes proposaient plutôt un plat sur table d'hôte, à heures fixes. Dans Paris, seuls les traiteurs étaient autorisés à vendre des sauces et ragôts, lors de repas à heure fixe. Ces derniers ont organisé, donc, un procès à Boulanger, l'ont perdu et ont créé ainsi, malgré eux, une certaine réputation pour son établissement parmi l'aristocratie et les intellectuels. D'autres commerçants reprennent alors son idée : servir aux personnes de santé fragile des bouillons qui "restaurent", à base de viande et de légumes. En 1782, Antoine Beauvilliers, cuisinier du prince de Condé, ouvre à Paris, dans un cadre raffiné, la "Grande Taverne de Londres", le premier véritable grand restaurant, qui restera pendant plus de vingt ans sans rival. La Révolution Française accélère la croissance du phénomène : à cause de la fuite des nobles, des cuisiniers restent sans emploi et de nombreux provinciaux arrivent à Paris, sans famille pour les nourrir. Dès lors, des cuisiniers, formés à la cuisine de qualité, deviennent restaurateurs et l'on compte à Paris, dès 1789, une centaine de restaurants fréquentés par la bonne société, regroupés autour du Palais-Royal. Trente ans plus tard, on en dénombre 3000 !

Dans Paris, les nouveaux quartiers deviennent à la mode et font apparaître de nouvelles tables. Grâce à la Révolution Industrielle, le restaurant, jusque-là réservé à une élite urbaine, se démocratise pendant le 19<sup>ème</sup> siècle, pour accueillir une clientèle d'ouvriers, d'artisans et d'étudiants. Les lieux de restauration s'adaptent pour donner naissance à la « gargote », à la « guinguette », ou encore au bouillon, qui propose de bien se nourrir pour pas cher. C'est en 1803 que Grimod de la Reynière publie son "Almanach des Gourmets", dans lequel il commente les tables parisiennes : la première critique est née. La presse reprend l'idée et propose des chroniques gastronomiques. En 1850, "Les Petits-Paris" publie les bonnes adresses de restaurants. Destiné aux premiers automobilistes, le guide rouge Michelin naît en 1900 et devient rapidement la référence en matière de gastronomie.

(Adapté de <http://www.lespiedsdansleplat.com/bonus/historique-restaurant.php>)

- A *Le premier restaurant parisien*
- a été ouvert par le propriétaire d'une boulangerie
  - n'était pas ouvert toute la journée
  - a été ouvert par Antoine Beauvilliers
  - a été ouvert vers 1765
- B *Grimod de la Reynière a publié*
- « Les Petits-Paris »
  - « Le guide rouge Michelin »
  - « L'Almanach des Gourmets »
  - « Le Palais-Royal »
- C *La « gargote » et la « guinguette »*
- étaient réservées à une élite urbaine
  - vendaient des sauces et des ragoûts
  - proposaient uniquement des bouillons reconstituants
  - étaient des lieux de restauration plus « démocratiques »
- D *Au 17<sup>ème</sup> siècle, le mot « restaurant » signifiait*
- bouillon reconstituant, fait de jus de viande concentré »
  - « remettre en état »
  - « aliment reconstituant »
  - « lieu qui vendait de la nourriture »

Il candidato/a risponda a ciascuna domanda in non più di dieci righe.

1) Résume l'histoire des restaurants en France.

2) Qu'est-ce qui se passe à Paris, du point de vue gastronomique, après la Révolution Française ?



**SIMULAZIONE TERZA PROVA**  
**ESAME DI STATO DI ISTITUTO PROFESSIONALE**

**I.I.S. Frisi a.s. 2017/18**  
**Indirizzo: Enogastronomia**  
**Terza Prova: Diritto e Tecnica amministrativa**

Candidato/a.....

Il candidato esponga le caratteristiche della filiera agroalimentare corta:

(max 10 righe)

Il candidato esponga le principali funzioni del Business Plan:

(max 10 righe)

La filiera lunga in genere non produce:

- A difficoltà nel tracciare il percorso delle merci
- B inquinamento
- C benefici per i produttori locali
- D prezzi più elevati per il consumatore finale

I prodotti a Km 0 sono:

- A quelli venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa inferiore a 70 Km
- B quelli venduti in un'area limitrofa inferiore a 50 Km
- C quelli venduti in un'area limitrofa inferiore a 90 Km
- D quelli venduti sul luogo di produzione o in un'area limitrofa inferiore a 110 Km

Qual è l'Indice di Bilancio che misura la redditività del capitale proprio impiegato in azienda?

- A ROI
- B ROS
- C ROE
- D ROI e ROS

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

TERZA PROVA  
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2017-2018  
CLASSE 5^Penogastronomia

**TERZA PROVA DI LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

Candidato/a .....

- 1) Fornisci una definizione di catering e individua i soggetti coinvolti in tale attività
  
- 2) Descrivi in modo chiaro ed esauriente le contaminazioni alimentari.

**SCELTA MULTIPLA**

**Nella ristorazione scolastica il servizio di catering è sovvenzionato:**

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| a) dalla Regione      | b) dagli enti privati |
| c) da una cooperativa | d) dai Comuni         |

**Il centro di produzione pasti è adibito alla preparazione:**

- a) Di basi per piatti che saranno confezionati e consumati altrove e di cibi precotti che saranno poi rigenerati
- b) Di salse per i farinacei
- c) Di piatti espressi da consumare al momento
- d) Di piatti per mense scolastiche

**L' intolleranza alimentare:**

- a) E' una risposta al sistema immunitario
- b) Una reazione tossica dell'organismo nei confronti di un alimento
- c) E' una malattia che colpisce le donne in gravidanza
- d) E'una malattia del sangue.

**La cucina satellite di finitura è attrezzata per alcune operazioni quali:**

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| a) La sfilettatura del pesce | b) la produzione dei primi |
| c) La rigenerazione          | d) lo scongelamento        |

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE  
SCRITTE**

**E PER LA PROVA ORALE**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

COMMISSIONE \_\_\_\_\_  
5^Penogastronomia

CLASSE \_\_\_\_\_

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/15

### TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	Sufficiente	2
		Insufficiente	1
3	Capacità di analisi del testo	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	Buona	3
		Sufficiente	2
		Insufficiente	1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	Sufficiente	2
		Insufficiente	1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	Buona	3
		Sufficiente	2
		Insufficiente	1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA C e D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	Sufficiente	2
		Insufficiente	1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	Ottima	5
		Buona	4
		Sufficiente	3
		Insufficiente	2
		Grav. insuff.	1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	Buona	3
		Sufficiente	2
		Insufficiente	1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO a.s.2017-2018

COMMISSIONE.....

CLASSE 5^P

.....

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n..... tot. Punti 3
<b>CONOSCENZE dei contenuti evidenziate</b>	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1		
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	2	...../1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)	...../1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3		
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	4		
<b>COMPETENZE</b>	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	0,5		
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	1	...../1 (declinazione 0,2-0,4- 0,6-1)	...../1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1,5		
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
<b>CAPACITA' espressiva ed uso del lin- guaggio tecnico</b>	Espressione confusa e imprecisa, e- sposizione frammentaria	1		
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2	...../1 (declinazione 0,3-0,6-1)	...../1 (declinazione 0,3-0,6 -1)
	Espressione chiara e corretta	3		
<b>TOTALE PER SEZIONE</b>		...../9	...../3	...../3
<b>TOTALE PROVA</b>				...../15

## Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione \_\_\_\_\_

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe 5^ \_\_\_\_\_

### Tipologia C

Conoscenza dei contenuti	Punti *	Max Punti 4
Inesistente o poco corretta	1	
Sufficiente	2	
Completa	3	
Approfondita	4	

*\*Risposta errata o non data punti 0*

*Risposta esatta punti 0,25*

### Tipologia B

Pertinenza alla domanda e conoscenza dei contenuti	Punti	Max Punti 6
Non risponde ad alcuna richiesta/ non comprende le richieste dell'argomento erisponde con contenuti non pertinenti	1	
Ha compreso in parte le richieste dell'argomento e risponde presentando contenuti confusi o limitati	2-3	
Conosce i contenuti essenziali e risponde in modo accettabile alle richieste	4	
Conosce in modo adeguato i contenuti e risponde con aderenza e pertinenza alle richieste	5	
Conosce in modo approfondito i contenuti e risponde con aderenza e pertinenza alle richieste	6	

Correttezza linguistica e uso di una terminologia appropriata	Punti	Max Punti 5
La risposta è assente o presenta gravi e numerose scorrettezze linguistiche e ortografiche che ne compromettono la comprensione, la terminologia specifica è assente	1-2	
La risposta risulta comprensibile, nonostante alcuni errori ortografici e/o linguistici e una terminologia non completamente appropriata	3-4	
La risposta è espressa in modo corretto utilizzando una terminologia appropriata e specifica	5	

**PUNTEGGIO TOTALE \_\_\_/15**

ESAME DI STATO 2017/18

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

COMMISSIONE \_\_\_\_\_  
5^Penogastronomia

CLASSE \_\_\_\_\_

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/30

PUNTEGGIO

Argomento a scelta del candidato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza</li> <li>- capacità espositiva</li> <li>- grado di approfondimento</li> <li>- capacità di collegamento interdisciplinare</li> <li>- originalità della trattazione</li> <li>- capacità di collegare l'argomento trattato con soggetti di ambito scolastico o con esperienze personali.</li> </ul>	Fino a 6 punti
Atteggiamento durante l'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- è in grado di interagire autonomamente e con sicurezza</li> <li>- risponde in modo coerente</li> <li>- procede autonomamente nella risposta e la elabora in maniera sufficiente</li> <li>- risponde, ma ha bisogno di essere indirizzato</li> <li>- risponde in modo incerto e impreciso</li> </ul>	<p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appropriata</li> <li>- accettabile</li> <li>- insufficiente</li> <li>- scarsa</li> </ul>	<p>6</p> <p>4-5</p> <p>2-3</p> <p>1</p>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appropriate</li> <li>- accettabili</li> <li>- insufficienti</li> <li>- scarse</li> </ul>	<p>6</p> <p>4-5</p> <p>2-3</p> <p>1</p>
Capacità logiche e critiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appropriate</li> <li>- accettabili</li> <li>- insufficienti</li> <li>- scarse</li> </ul>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Discussione delle prove scritte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dimostra capacità di autocorrezione e interloquisce attivamente</li> <li>- riesce a comprendere facilmente gli errori compiuti</li> <li>- comprende a fatica gli errori compiuti e solo se guidato</li> </ul>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Punteggio totale		...../30