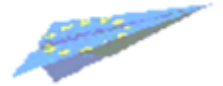




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

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



Prot.n° 3242 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3264 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 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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	26
- criteri di valutazione	28
- modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di classe	29
- attività integrative ed extra-curricolari	30
- prima simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	31
- seconda simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	39
- griglie di valutazione	47
prima prova scritta	48
seconda prova scritta	49
terza prova	50
colloquio	51

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
DEGIORGI CRISTIAN	Italiano e storia	
GUALANO ROBERTO	Matematica (TUTOR)	
FORNI LAURA	Inglese	
RUSSO MARIA SERAFINA	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
VITALE LOREDANA	Diritto e tecniche amministrative	
PERRUCCI GIOVANNI	Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	
RUBINACCI SALVATORE	Laboratorio dei servizi di sala e vendita	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Luca Azzollini)

ELENCO DEI CANDIDATI

Cognome e nome	Titolo della tesina / percorso
Anselmini Francesco	Coca cola: molto più di una bevanda
Bissoni Nathan	Non solo bar
Cappella Gianluca	Alimentare il benessere
Castello Giovanni	Filosofia del tè
Curci Cesare	Il vino attraverso la storia, la letteratura e sommelier
Et Tayea Yasin	Profumi e sapori del Marocco, un ritorno alle origini
Galardi Tommaso Maria Lupo	L'età d'oro della pirateria
Muggiani Francesco	Organizzazione di eventi
Pristerà Saveria	Strategia di vendita esplorando il menù
Zarate Bryan	“Il vino: salute, cultura e letteratura”

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.

Articolazione servizi di sala e vendita

COMPETENZE PROFESSIONALI

Il diplomato dell'articolazione "Sala e vendita" è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico
 - b) 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 11 **studenti**, 9 maschi e 2 femmine è ora composta da 10 studenti, perché uno studente ha smesso di frequentare verso la metà di novembre.

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, Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia e Diritto e tecniche amministrative.

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, 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 addirittura buoni od

ottimi 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, almeno 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 italoфона 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 di quasi tutti gli studenti è stato, nel corso dell'intero anno scolastico, sufficientemente corretto e rispettoso.

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 DeGiorgi

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. Myricae, 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,

<p>LUIGI PIRANDELLO</p>	<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>
<p>LA NUOVA POESIA TRA LE GUERRE</p>	<p>UNGARETTI, QUASIMODO E MONTALE: BIOGRAFIA E POETICA</p>

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

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 IX. Antisemitismo e leggi di Norimberga. Visita al binario 21 e Shoah</p>

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

“Wine & Dine Club”

Olga Cibelli, Daniela D’Avino -Casa editrice CLITT

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)

Preposizioni di luogo e di tempo

Question words

Comparativi e superlativi

MODULE 2 UNIT 2 MEALS & MENUS

British Meals

The Ritz London: Traditional Afternoon Tea

Savoy Sunday Brunch Experience

Menu: A restaurant menu

Menu types

Italian Menu: “Luna Rossa” Restaurant Kensington Rd. London

Italian Menu: “Cicada” Restaurant Los Angeles

MODULE 2 UNIT 3 NUTRITION

Food science & nutrition

Nutrients

Water, carbohydrates, lipids (fats), proteins, vitamins, minerals

Lifelong nutrition

The Coeliac Disease

MODULE 2 UNIT 4 FOOD AND RELIGION

Fasting

Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism, Kosher food

Food & celebrations in Europe: Italy and Great Britain

Food & celebrations in THE U.S.A. (Christmas, Thanksgiving Day, Hanukkah)

MODULE 4 UNIT 1 ENOGASTRONOMY & FOOD CERTIFICATION

Dine “Italian style” Italian PDO, PGI, TSG, Agri-food products

MODULE 4 UNIT 2 ITALIAN ENOGASTRONOMY TOUR

Amazing Lombardy and Franciacorta

Glamorous Emilia-Romagna and Lambrusco

Glowing Sicily and Cerasuolo

MODULE 5 UNIT 3 THE BAR SERVICE: MIXOLOGY, SPIRITS & BEERS

The bar – New trends

Flair or Freestyle Bartending

Serving and drinking it right: responsibility matters

MODULE 5 UNIT 4 THE BAR SERVICE: HOT BEVERAGES & SOFT DRINKS

Coffee

Espresso & Co

Starbucks: Frappuccino

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.

Lexique des aliments

Les aliments et les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

La mise en place (p. 20-21)

“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

La “Galette des Rois”

Les “Madeleines”

Le thé

Le café

“La Tinta”, cafélittéraire

Les eaux-de-vie nobles

La bière et sa dégustation (p. 28-29)

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 Anisakidosi.

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. Giovanni Perrucci

Tecniche di cottura e presentazione piatto

- **La cottura degli alimenti**
- **Presentazione dei piatti**

Ristorazione tradizionale ,commerciale e industriale

- **Caratteristiche della ristorazione commerciale**
- **Caratteristiche della ristorazione collettiva**

Programmazione ed organizzazione della produzione nella ristorazione

- **L'organizzazione degli ambienti della produzione**
- **L'organizzazione del personale**

Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro

- **Diritti e doveri nel luogo di lavoro**
- **Sicurezza alimentare, sistema e piano HACCP**

Programma svolto di **Laboratorio di servizi d sala e vendita**
Anno scolastico 2017-2018
Docente prof. Salvatore Rubinacci

Testi adottati:

“Sala e Vendita 2 – La Scuola di enogastronomia”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“A Scuola di Sala Bar e Vendita Volume 3

Autore Oscar Galeazzi

Casa Editrice Hoepli

Durante il percorso scolastico è stato fornito materiale didattico “Slide e Schede di lavoro”

Tre ore settimanali

**1° MODULO: COSTI E PREZZI NELLA RISTORAZIONE FOOD AND BEVERAGE
MANAGER**

I costi nell’azienda ristorativa

I prezzi di vendita

I costi di gestione diretti e indiretti

Il costo di produzione complessivo

F&B Manager compiti e responsabilità

Incidenza dei costi di gestione

Il food cost preventivo e consuntivo

Determinazione del prezzo di vendita

Definizione e calcolo del food cost

2° MODULO: IL BANQUETING E IL CATERING

I banchetti e il servizio banqueting

Il Banqueting

Il Catering

Le attività di banqueting

Le attività di catering

Il Banqueting Manager

La Vendita del servizio

L’incontro con il committente

Le informazioni da raccogliere

La formulazione della proposta

Proposta menu, bevande

L’organizzazione dell’evento

Allestimenti e Location

Sistemazione sala e disposizione tavoli

Utilizzo di schemi di servizio e check-list

3° MODULO: LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA PRODOTTO TIPICO E MARCHI DI TUTELA

La gastronomia Regionale Italiana
La tipicità come elemento strategico
Definizione di prodotto tipico
Il valore del prodotto tipico
La dimensione collettiva soggetti coinvolti
Gli obiettivi della produzione tipica locale
I marchi di tutela dei prodotti Italiani e Europei
La produzione enoica nazionale

4°MODULO: ABBINAMENTO CIBO-VINO

I criteri di abbinamento cibo vino
Le tipologie di abbinamento
Abbinamento per contrapposizione, similitudine, tradizione, stagionalità, psicologico
L'analisi del piatto e l'abbinamento
La successione dei vini in un menu
La valutazione del vino analisi sensoriale
Il glossario delle terminologie del sommelier

5°MODULO: LA GESTIONE DEL VINO

La gestione degli acquisti
Il responsabile degli acquisti F&B Manager; Wine Manager o Wine Consulting, Sommelier
Acquisto e selezione dei fornitori
I principali canali di approvvigionamento
La conservazione in cantina "l'ambiente ideale"
L'organizzazione della cantina
La disposizione delle bottiglie
La cantina del giorno
La gestione informatizzata
L'inventario
La Carta dei Vini "studio preliminare per la creazione della carta"
Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

6°MODULO: IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

L'ordine delle vivande
Le tipologie di menu
Le funzioni del menu
Come predisporre un menu
La composizione del menu
Gli aspetti tecnici
La grafica del menu
Il menu come strumento di vendita

7°MODULO: LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

L'organizzazione del bar e il servizio
Il Bar Manager e la brigata del bar
La gestione del bar
La gestione diretta
La gestione a stock
Misure e dosi delle bevande
Beverage cost, calcolo del drink cost

8° MODULO : SOFTWARE DI SETTORE GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA

Principali funzionalità di un software
L'Hardware necessario
Lavorare con una gestione informatizzata
I Tre livelli della gestione informatizzata
I vantaggi della gestione informatizzata
I nuovi supporti hardware Ipad Ipad e l'utilizzo delle App
I social network e le digital pr
Il menu e la vendita dei servizi on line

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 servizi di Sala-bar

ALUNNO	A.S. 2014-2015	A.S.2015-2016
Anserlmini Francesco	Hotel Star Anderson	/
Bissoni Nathan	Bar Vodafone Village , Hotel Unatoc	/
Cappella Gianluca	Rist. L'Altro Luca e Andrea	Osteria La Combriccola
Castello Giovanni	Hotel Best Western	Hotel The Hub
Curci Cesare	Rist. Rinascente Obika	/
Et Tayea Yasin	Rist. Orti di Leonardo	/
Galardi Tommaso	Hotel Planet (<i>Cervinara</i>)	/
Muggiani Francesco	Stage in un Istituto Odontotecnico	/
Pristerà Saveria	/	Rist. Theorema
Zarate Bryan	Rist. Orti di Leonardo	/

CRITERI DI VALUTAZIONE

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 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[^]P
Articolazione servizi di sala e vendita

Candidato/a

Materie: inglese
francese
laboratorio dei servizi di sala e vendita
diritto e tecnica amministrativa

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

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

Enogastronomy

Enogastronomy in Italy is more than the matching of food and wine, it is the art of Italian living.

In Italy, Enogastronomy is the key element that can still preserve the cultural identity of our heritage of local products, traditions, knowledge and also specialized skills acquired through generations.

Giovanni Viganò of the Università Bocconi, Milan, defines the term Enogastronomy as an expression of the culture of a local community. Every region offers its own unique taste experiences, with roots in the wealth of the products cultivated in every part of Italy. You only need to travel a few miles to find some new variation, some unknown ingredient or traditional technique. Meat in the mountains, fruit and vegetables in the countryside, and fish along the coast. These foods are the stars of a Mediterranean diet.

With the invaluable assistance of famed wines, such as Barolo or Chianti, as well as other less well-known but top-quality labels. Therefore it is important to know and understand the labels representing the seals that mark an authentic Italian product. These include DOP, IGP and STG for food; DOCG, DOC and IGT for wine.

Enogastronomy provides plenty of opportunities to explore the connections between the “food and wine” universe and the history, geography, economy, art, culture and folklore of local communities. Enogastronomy is also a mine of multidisciplinary links such as with nutrition, chemistry, physics and biology, marketing, visual merchandising, behaviour and communication (verbal and nonverbal), economy, art, literature.

1. Give a definition of the word “ Enogastronomy”(max 10 lines)

2. Describe the most popular wine in Emilia Romagna. (max 10 lines)

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

According to Enogastronomy principles, Italy is famous for its:

- a. art of matching food and wines
- b. art of food and wines
- c. art of cooking
- d. art of eating

Barolo is :

- a. a red wine from Lombardy
- b. a white wine from Trentino Alto Adige
- c. a red wine from Piedmont
- d. a white wine from Apulia

The acronym DOCG represents:

- a. the highest level of quality among Italian wines.
- b. a medium level of quality among Italian wines
- c. a low level of quality among Italian wines
- d. a wine which hasn't been genetically modified

A sommelier

- a. tastes wines
- b. suggests wines
- c. tastes wine and food
- d. tastes wines and matches them with food

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^{er} 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^{ème} 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 aromes (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)

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^{ème} 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 SERVIZI DI SALA

Candidato/a

Il candidato spieghi la differenza tra Carta e Menù. (max 10 righe)

Il candidato riporti la definizione di prodotto tipico e i soggetti che sono coinvolti nel processo di sviluppo e valorizzazione. (max 10 righe)

Il marchio IGP :

- a) tutela produzioni locali di nicchia
- b) è conferito solo a prodotti non trasformati
- c) è conferito solo a prodotti ortofrutticoli
- d) riconosce qualità legate a una specifica zona d'origine

Il menu di degustazione è:

- a) un menu a prezzo variabile con pochissime scelte
- b) un menu a prezzo fisso con porzioni più piccole fino a sei o sette portate
- c) è un menu esclusivamente concordato per cene di gala o eventi importanti
- d) un menu tipicamente francese per ristoranti gourmet

Il costo del vino è composto dalle seguenti voci:

- a) bottiglia, conservazione, servizio e spese generali
- b) bottiglia, conservazione, numero dei camerieri e spese generali
- c) bottiglie, conservazione, numero dei sommelier e spese generali
- d) bottiglie, conservazione, anno di produzione e spese di spedizione

La scelta dei vini da inserire nella carta va studiata :

- a) in base alla nazionalità dei clienti
- b) in relazione al locale e al tipo di cucina
- c) in base alla bravura del sommelier
- d) in base al numero dei clienti

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Alunno _____ (Nome Cognome)

Luogo e data _____

1. Il candidato descriva brevemente la *SWOT Analysis*: (max 10 righe)

2. Il candidato descriva brevemente il marketing della destinazione Turistica:
(max 10 righe)

3. Il *turista Allocentrico* 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

4. Un gruppo di clienti/consumatori con aspettative e caratteristiche omogenee viene definito:
 - A - Multitrack
 - B - Multiclient
 - C - Panel
 - D - Cluster

5. Quando si parla di *Marketing Mix* ci si riferisce a:
- A - convenienza, consumatore, conoscenza
 - B - product, price, promotion, place
 - C - politico, sociale, economico, tecnologico
 - D - opportunità, complicazioni, opzioni, azioni
6. L'indice di turisticità territoriale è dato dal:
- A - rapporto tra la popolazione residente nel territorio e le presenze turistiche
 - B - rapporto tra gli arrivi turistici e la sua superficie in Km quadrati
 - C - rapporto tra la popolazione residente e la sua superficie in Km quadrati
 - D - rapporto tra turisti e territorio

IIS Paolo Frisi
Milano
A.S. 2017-2018

Seconda simulazione dell'Esame di Stato

TERZA PROVA

Classe 5[^]P
Articolazione Servizi di sala e vendita

Candidato/a

Materie: inglese
francese
diritto e tecnica amministrativa
laboratorio dei servizi di sala e vendita

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

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

HARD ROCK CAFE'

“Love all...serve all”: this is the motto of the Hard Rock Cafes all over the world., which means “we serve all because we love all”. In fact everyone is welcome, regardless of age, sex or social class.

Hard Rock Cafe' is the name of a chain of theme restaurants found in all corners of the world. The first one was opened in London on June 14, 1971 by two American music-lovers. The real expansion began about ten years later with locations in some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.

HRC have been displaying rock and roll memorabilia: today they have got one of the largest collection of rock and roll objects in the world. Its collection includes more than 70,000 objects. It all began in 1979 when Eric Clapton asked the restaurant management in London to hang his guitar over his usual seat. some objects are donations but others have been bought at auctions. These include guitars even autographed, clothes and costumes from tours, posters, sheets with music and lyrics, platinum and gold lps and rare photos. Most objects are mounted on walls and clients spend a long time looking at them, lost in the magical atmosphere of everlasting music and images of concerts and video clips of the numerous screens. they are all real “living museums”expanding and becoming richer as new things are added.

With 172 locations in 55 countries, including 136 cafes and 15 hotels/casinos HRC has become a global phenomenon. Its main offices are located in Orlando, where there is the largest HRC.

HRCs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.

As a public service HRCs are also dedicated to humanitarian causes and issues. Promoting the philosophy “save the planet”, the raise money to save the planet to preserve music history and to support many other causes through non-profit local, national and international organizations.

Last but not least, at every HRC you can buy collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters or one of the legendary t-shirts with the HRC trademark printed on it.

Thanks to its successful combination of elements, the HRC chain has continued to grow as a true cultural force around the world and for many travelers a visit to it is a “must” before leaving the city.

Why are HRCs famous around the world? (max 10 lines)

What is Flair Bartending the art of? (max 10 lines)

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

The trademark HRC includes

- a – Cafes, hotels and casinos
- b – Only cafes
- c – Only hotels
- d – Only casinos

The HRC collection of rock and roll memorabilia includes

- a – Less than 70,000 objects
- b – Not less than 70,000 objects
- c – 70,000 objects
- d – More than 700,000 objects

HRCs

- a - Are not involved in humanitarian causes
- b – Support humanitarian projects
- c – Have been involved in humanitarian projects but they are not anymore
- d – Refuse to be involved in humanitarian issues

Many travelers:

- a – Think it is unnecessary to visit the local HRC before departing
- b – Think it is a waste of time visiting the local HRC
- c – Prefer to leave the city without visiting the local HRC
- d – Do not leave the city without visiting the local HRC

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 "restaurer", qui signifie, au 12^{ème} siècle, "remettre en état". Dès le début du 16^{ème} siècle, le terme revêt une acception alimentaire pour désigner un "aliment reconstituant". Au milieu du 17^{ème} siècle, il désigne plus spécifiquement un "bouillon reconstituant, fait de jus de viande concentré" puis, à partir du milieu du 18^{ème}, 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 ragoûts, 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^{ème} 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^{ème} 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.

Résume l'histoire des restaurants en France.

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

Diritto e Tecniche Amministrative

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

MATERIA SALA E VENDITA

Domande a risposta aperte:(max 10 righe)

Il candidato spieghi la differenza tra abbinamento per contrapposizione e abbinamento per similitudine, mediante il glossario delle terminologie utilizzato per l'abbinamento cibo-vino.

Il candidato indichi la differenza tra attività di Banqueting e attività di Catering, le aziende erogatrici, la tipologia di servizio offerto e le principali caratteristiche organizzative. .

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

L'utilizzo delle check-list nell'organizzazione di un banchetto è utile :

- a) Per non dimenticare il materiale
- b) Per il controllo dei tavoli
- c) Per la disposizione degli ospiti a tavola
- d) Per gestire i flussi durante l'esecuzione del servizio

Per vitigno autoctono si intende

- a) Un vitigno storicamente presente in un determinato territorio, coltivato e diffuso nella stessa zona d'origine
- b) Un vitigno giovane trapiantato in un territorio diverso da quello di origine
- c) Un vitigno che copre solo una limitata zona di un territorio
- d) Un vitigno che copre una vasta zona coltivato e diffuso in aree diverse da quella di origine

I distillati, liquori ed amari vanno serviti rispettando la seguente dose

9 cl

7 cl

4 cl

10 cl

Il servizio Catering prevede :

- a) La fornitura di cibo, bevande, attrezzature e personale per la realizzazione dell'evento
- b) La fornitura di cibo a domicilio o in un altro luogo prestabilito, in forma occasionale e continuativa
- c) La fornitura di personale specializzato per il settore wedding
- d) La fornitura di cibo a domicilio o in un altro luogo prestabilito, in forma prevalentemente occasionale

**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 _____
_____/15

PUNTEGGIO

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
VOTO			/15

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
VOTO			/15

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
VOTO			/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO a.s.2017-2018

COMMISSIONE.....

CLASSE 5^A 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
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	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		
COMPETENZE	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		
CAPACITA' espressiva ed uso del lin- guaggio tecnico	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		
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	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 _____

CLASSE

5^Penogastronomia

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO

_____/30

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