

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

Istituto d'Istruzione Superiore Statale Paolo Frisi

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Turistici, Sociali, Alberghieri e della Ristorazione

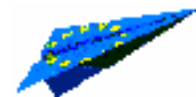
Liceo Scientifico ind. socio-psico-pedagogico

Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano

Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523

E-mail paolofrisimi@tin.it - Sito www.ipsfrisi.it

Cod. Fisc. 80127550152



Prot.n°2826/C1a
del 15/05/2010

ESAMI DI STATO

a.s.2009/2010

Documento del Consiglio di Classe 5G Corso diurno

Diploma di TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

SINCERT



ANCIS

SGQ
CERTIFICATO

Qualità
UNI EN ISO
9001

La certificazione si riferisce alle attività
ed alle sedi di cui al certificato n. 197

INDICE

	Il Consiglio di Classe	3
1	Argomenti approfonditi dagli studenti per i colloqui	4
2	Relazione sulla Classe	5
3	Profilo professionale: Tecnico dei servizi di ristorazione	6-7
4	CONTENUTI DISCIPLINARI	8
5	Italiano	8-9
6	Storia	10
7	Inglese	11-12
8	Legislazione	13-15
9	Matematica	16
10	Francese	17
11	Tedesco	18
12	Economia e gestione dell'azienda ristorativa	19
13	Alimenti e alimentazione	20-21
14	Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	22-23
15	Educazione fisica	24
16	Area di professionalizzazione	25-29
17	Criteri di valutazione	30
18	Modalità di lavoro del consiglio di Classe	31
19	Strumenti di lavoro	32
20	Strumenti di verifica	33
21	Attività integrative extracurricolari	33
22	Tipologia della Terza prova	35
23	Pianificazione delle prove di simulazione	35
24	Simulazione della Terza prova	36-41
25	Simulazione della Terza prova	42-47
26	Griglie di valutazione della prima prova	48-51
27	Griglie di valutazione della seconda prova	52
28	Griglie di valutazione della terza prova	53
29	Griglia di valutazione del colloquio	54-55

Il Consiglio di Classe

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO E STORIA	Tiziana Martella	
INGLESE	Monica Zanetti	
LEGISLAZIONE	Virginia Brindisi	
MATEMATICA	Raffaella Ricci	
FRANCESE	M.Luisa Spagnol	
TEDESCO		
ECONOMIA E GESTIONE DELL'AZIENDA RISTORATIVA	Giacinto Nicosia	
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Silvia Sarlo	
LABORATORIO D'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Domenico Parisi	
EDUCAZIONE FISICA	Cosimo Monterisi	

Il Dirigente Scolastico

(Prof.Luca Azzollini)

Argomenti approfonditi dagli allievi per il colloquio

Allievo	Titolo
Alvarenga Perez Anibal Geovany	Il cioccolato
Contini Cristina	L'Inghilterra
Curto Christopher	Innovazione in cucina e metodi di conservazione
Lepre Mattia	Il Giappone
Loprieno Roberto	Lo sport
Merelli Davide	La cucina molecolare
Santagostino Lorenzo	Il caffè
Tocci Christopher	I cocktail
Piccolo Domenico	Il vino

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe ha subito una forte selezione nel corso del quadriennio, soprattutto nel corso del quarto anno. È un gruppo, quindi, poco numeroso, composto da soli nove alunni.

La composizione attuale è data, per la maggior parte, da un gruppo proveniente dalla ex III G a cui si sono aggiunti, all'inizio del quarto anno, un alunno proveniente da un corso regionale e, all'inizio di quest'anno, uno studente proveniente dalla ex V E del nostro Istituto che, nel corso del corrente anno scolastico, ha dovuto sostenere un esame di idoneità come studente interno privatista per la lingua tedesca, essendo stato inserito in una classe di francese.

Gli allievi, aperti e socievoli, sono molto affiatati tra di loro e hanno instaurato rapporti di amicizia anche al di fuori del contesto scolastico.

Le relazioni docenti-studenti sono state impostate sulla base della correttezza e del rispetto reciproco consentendo a tutti di vivere armonicamente il proprio ruolo.

La frequenza è stata abbastanza regolare anche se alcuni studenti hanno fatto numerosi ritardi, soprattutto nel corso del primo quadrimestre.

Per l'intero quinquennio si è registrato un intenso turn-over degli insegnanti di diverse materie tanto che solo una parte del Consiglio di Classe conosce gli studenti da almeno un triennio, mentre ben quattro docenti (italiano, legislazione, laboratorio/servizi di ristorazione, matematica) hanno insegnato in questa classe solo nel quinto anno, uno dei quali ad anno già inoltrato (laboratorio-servizi di ristorazione). È evidente che ciò ha comportato forti discontinuità metodologiche ed evidenti difficoltà di adattamento da parte degli studenti soprattutto sul versante didattico.

La preparazione iniziale è quindi risultata frammentaria e lacunosa, anche a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio.

Il metodo di studio risulta essere ancora prevalentemente di tipo mnemonico - ripetitivo, mentre il livello di rielaborazione e di approfondimento critico, seppure migliorato rispetto agli anni precedenti, appare, tranne qualche caso isolato, ancora limitato.

La classe non manca, infatti, di individualità che si sono messe in mostra partecipando attivamente e fornendo apporti personali anche sul piano critico. A questo atteggiamento, però, non tutti hanno fatto corrispondere un adeguato impegno nello studio a casa.

In generale, tuttavia, la motivazione e la partecipazione all'attività didattica sono risultate accettabili, come pure il rendimento ed il profitto che, nel complesso, è mediamente sufficiente.

Nell'ambito della microarea, laddove è prevista anche l'applicazione pratica, gli studenti hanno conseguito un buon livello sul piano delle competenze.

I programmi sono stati svolti regolarmente e nel rispetto delle indicazioni ministeriali.

Il coordinamento interdisciplinare è stato possibile soprattutto per aree, cioè fra le discipline dell'ambito umanistico e tra le discipline d'indirizzo e microarea.

L'area di professionalizzazione, regolarmente frequentata, ha sviluppato il profilo: "Esperto nella degustazione di bevande e abbinamento cibi".

PROFILO PROFESSIONALE :

TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

COMPETENZE PROFESSIONALI:

- saper provvedere all'approvvigionamento delle derrate;
- saper controllare qualità – quantità - costi della produzione e della distribuzione dei pasti;
- saper allestire buffet e banchetti;
- saper organizzare e guidare un gruppo;

CONOSCENZE:

- il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi;
- l'igiene professionale;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti l'antinfortunistica
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione deve saper utilizzare due lingue straniere e

possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e

della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Saper rispettare tempi, spazi e consegne
- Rispettare il Regolamento dell'Istituto
- Mantenere la concentrazione
- Partecipare all'attività didattica
- Relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- Saper analizzare e sintetizzare un testo
- Utilizzare il lessico specifico delle discipline
- Sviluppare il senso critico

CONTENUTI DISCIPLINARI

Disciplina : Italiano

Docente: Tiziana Martella

CONTENUTI	
MODULO STORICO LETTERARIO	
SECONDO OTTOCENTO	
Il Verismo italiano	
IL NOVECENTO	
L'età della crisi: il Decadentismo. Le filosofie della crisi: 1) La psicoanalisi di Freud ed il romanzo psicologico in Svevo. La poetica decadente: la nuova visione della realtà; il poeta veggente, l'inetto, l'esteta ed il superuomo. Identikit del romanzo novecentesco. Le avanguardie storiche: il futurismo. Brani: F.T. Marinetti, <i>Il manifesto del Futurismo</i> .	
INCONTRO CON L'AUTORE	
Giovanni Verga – La vita, le opere e la poetica Prefazione a <i>I Malavoglia</i> Da "Vita dei campi" - Rosso Malpelo	
Da "I Malavoglia" - Il naufragio della "Provvidenza"	
Giovanni Pascoli – La vita, le opere e la poetica - Lavandare - X Agosto - Nebbia - Il gelsomino notturno	
Gabriele D'Annunzio – La vita, le opere e la poetica Da "Alcyone" - La pioggia nel pineto - La sera fiesolana	
Giuseppe Ungaretti – La vita, le opere e la poetica Da "Allegria" - San Martino del Carso - I fiumi	
Luigi Pirandello – La vita, le opere - "L'umorismo"	
Italo Svevo - La vita, le opere	
Eugenio Montale - La vita, le opere	

INCONTRO CON L'AUTORE

Giovanni Verga – La vita, le opere e la poetica

Prefazione a I Malavoglia

Da "Vita dei campi"

- Rosso Malpelo

Da "I Malavoglia"

- Il naufragio della "Provvidenza"

Giovanni Pascoli – La vita, le opere e la poetica

- Lavandare
- X Agosto
- Nebbia
- Il gelsomino notturno

Gabriele D'Annunzio – La vita, le opere e la poetica

Da "Alcyone"

- La pioggia nel pineto
- La sera fiesolana

Giuseppe Ungaretti – La vita, le opere e la poetica

Da "Allegria"

- San Martino del Carso
- I fiumi

Luigi Pirandello – La vita, le opere

- "L'umorismo"

Italo Svevo - La vita, le opere

Eugenio Montale - La vita, le opere

INCONTRO CON L'OPERA

Un libro a scelta tra i seguenti:

- Il fu Mattia Pascal di Luigi Pirandello
- Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde
- I Malavoglia di Giovanni Verga

MODULO SUI GENERI LETTERARI

Il Romanzo verista, decadente e psicologico

Modulo trasversale propedeutico alla prima prova scritta dell'esame di Stato

Tipologie:

- analisi del testo
- saggio breve
- articolo di giornale
- traccia storica e/o di attualità

CONTENUTI
Recupero del Programma del IV Anno, dal 1870 al 1900
- La Seconda Rivoluzione Industriale
- L'Età dell'Imperialismo
- L'Italia post risorgimentale
Il Novecento
MODULO 1 – L'EUROPA AGLI ESORDI DEL XX SECOLO
L'Italia Giolittiana
- La stagione delle riforme
- Tra nazionalisti e socialisti
Lo scoppio della Prima Guerra Mondiale
- Un conflitto annunciato
- Le prime fasi della guerra
Dalla guerra alla pace
- La svolta del 1917
- La rivoluzione Russa
- La fine della Guerra
MODULO 2 – TRA LE DUE GUERRE
Gli anni del dopoguerra
- Una crisi di portata mondiale
- L'Italia del dopoguerra
L'Italia fascista
- La nascita della dittatura
- La società italiana
La Germania nazista
- L'ascesa di Hitler
- La dittatura nazista
Democrazie e dittature
- L'Unione Sovietica di Stalin
- Stati Uniti
MODULO 3 – LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL SECONDO DOPOGUERRA IN ITALIA
Gli anni del dopoguerra
- Cause e svolgimento del conflitto
- La resistenza in Italia
- Le grandi scelte istituzionali, politiche ed economiche in Italia dal 1945 al 1957

Disciplina: Inglese

Docente: Monica Zanetti

Manuale di riferimento: **“BETWEEN COURSES”** - An English journey through international catering

Autori: E.Caminada, M.Girotto, N.Hogg, A.Meo, G.Pasquali, P.Peretto

Ed: Hoepli.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

❖ INDICAZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE

Le abilità fondamentali sono state sviluppate mediante lo studio di argomenti inerenti all'area di specializzazione, dedicando particolare attenzione alla lingua ed alla terminologia specifiche.

Il programma è stato suddiviso in unità, ciascuna relativa ad una particolare tematica riguardante argomenti di alimentazione e di ristorazione.

Nelle prove dell'Esame di Stato gli studenti dovranno dimostrare di saper impiegare la lingua inglese al fine della comprensione e della produzione scritta ed orale di testi di microlingua relativamente al settore della ristorazione, evidenziando il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

La pertinenza dei contenuti e l'efficacia comunicativa

- La padronanza del linguaggio settoriale
- La correttezza sintattica e lessicale
- L'organizzazione logica del contenuto

In particolare dovranno saper comprendere testi riguardanti i seguenti argomenti:

❖ CONTENUTI

- Drinking wine
- Modern wine
- Choosing wine
- How to read a label
- Spirits
- The distillation process
- Brandy
- Cognac
- Rum
- Grappa
- Bread

- Pasta: an Italian passion
- Pizza
- The cuisine and the main specialities of the following regions:
 - Piedmont
 - The Aosta valley
 - Liguria
 - Lombardy
 - Veneto
 - Trentino-Alto Adige
 - Friuli Venezia Giulia
 - Tuscany
 - Emilia Romagna
 - Umbria
 - Marche
 - Campania
 - Apulia

Disciplina: Legislazione

Docente: Brindisi Virginia

Manuale di riferimento: "Diritto delle imprese ristorative" di G.Bacceli, M.Micelli
- Casa Editrice Scuola e Azienda

Contenuti disciplinari

I titoli di credito

Aspetti generali dei titoli di credito

- Natura e funzioni dei titoli di credito
- Classificazione dei titoli di credito
- Caratteristiche dei titoli di credito
- Titoli di credito e cessione del credito
- La circolazione dei titoli di credito
- Smarrimento e distruzione del titolo

La cambiale

- Le caratteristiche della cambiale
- I tipi di cambiale
- I requisiti di forma
- La girata
- Il pagamento della cambiale
- Il mancato pagamento

L'assegno bancario

- Generalità sull'assegno
- Il conto corrente e l'assegno bancario
- La circolazione
- I requisiti di forma
- Il pagamento
- Le clausole di sicurezza

L'assegno circolare

- Generalità sull'assegno circolare

- Pagamento dell'assegno
- Requisiti di forma
- Altri strumenti di pagamento

L'Impresa ristorativa e le strutture ricettive

L'impresa di ristorazione

- L'attività ristorativa
- Le tipologie di impresa ristorativa
- La ristorazione agrituristica

L'esercizio ristorativo

- L'abilitazione all'esercizio
- Requisiti personali, professionali e morali
- Adempimenti amministrativi
- Il trasferimento della licenza
- Il trasferimento dell'attività
- Sospensione e revoca all'esercizio

I contratti di specifici

I contratti di somministrazione, catering e banqueting

- Il contratto di somministrazione
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

Il contratto di albergo

- Il contratto d'albergo
- Gli obblighi delle parti
- La registrazione del cliente
- Tipologie di contratto d'albergo
- La prenotazione
- La caparra

Il deposito in albergo

- La responsabilità dell'albergatore
- Responsabilità limitata ed illimitata
- La responsabilità del ristoratore

La legislazione sociale

La sicurezza sociale e il Servizio sanitario nazionale

- Generalità
- Il Servizio Sanitario Nazionale (SSN)

Le assicurazioni sociali

- L'assicurazione obbligatoria infortuni sul lavoro
- L'Inail
- Altre forme di previdenza sociale

La sicurezza sul lavoro

La prevenzione degli infortuni

- I luoghi di lavoro
- La prevenzione incendi
- Uso delle attrezzature di lavoro
- Dispositivi di protezione individuale

La legislazione igienico-sanitaria

Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

- Luoghi di lavoro e caratteristiche strutturali
- I servizi igienico – assistenziali

Requisiti strutturali nella ristorazione

- Requisiti minimi dei locali
- Gli ambienti nei ristoranti
- Requisiti di accessibilità per la clientela

L'igiene alimentare

- L'igiene degli alimenti
- La conservazione degli alimenti
- L'igiene dei mezzi di trasporto

- L'igiene del personale
- L'etichettatura

Il sistema HACCP, controlli e vigilanza

- Il sistema di autocontrollo: HACCP
- Gli obblighi del titolare dell'impresa alimentare
- Manuali di corretta prassi igienica
- Semplificazioni per l'HACCP
- Enti di controllo

Disciplina : Matematica

Docente: Raffaella Ricci

1°MODULO:RIPASSO DELLE DISEQUAZIONI

Disequazioni di primo e di secondo grado intere, fratte e sistemi di disequazioni.

2°MODULO:FUNZIONI

Definizione:funzioni pari e dispari, dominio e codominio, dominio di funzioni razionali intere e razionali fratte.

3°MODULO:LIMITI E CONTINUITA'-1°PARTE

Approccio al concetto di limite. Forme di indecisione zero/infinito e infinito/infinito.

Continuità di una funzione. Punti di discontinuità.

4°MODULO:LIMITI E CONTINUITA'-2°PARTE

Calcolo, operazioni con i limiti, ricerca degli asintoti verticale orizzontale e obliquo di una funzione.

5°MODULO:DERIVATE

Definizione e significato geometrico della derivata di una funzione:derivata della somma, del prodotto e del quoziente di una funzione;determinazione del massimo e del minimo di una funzione reale.

Derivata seconda:utilizzo della derivata seconda, concavità e flessi.

6°MODULO:GRAFICO

Rappresentazione grafica di una funzione razionale intera e razionale fratta.

Dominio, eventuali simmetrie,positività, intersezioni con gli assi,limiti ed eventuali asintoti, derivate prime e seconde con determinazioni di eventuali massimi, minimi e punti di flesso.

Disciplina : Francese

Docente: M.Luisa Spagnol

Manuale di riferimento: Secteur Restauration di E. Carboni-M.Marchionni-M.Olivieri

Grammaire facile di L.Beneventi – Ed.Zanichelli

Materiale fotocopiato fornito dalla Docente

Contenuti:

- L'hôtellerie: classement des hôtels /services des hôtels
- La restauration
- Diversification de la restauration en fonction de la nouvelle demande
- Nouvelles formules de restauration : la restauration commerciale, la restauration sociale et la restauration des transports
- Les restaurants gastronomiques
- Le slow food
- La critique gastronomique
- Le classement des restaurants : le guide Michelin et le guide Gault-Millau
- Les bonnes adresses françaises : le café, la brasserie, le bistrot, le restaurant
- Le café : histoire du café – la chanson de Oldelaf (le lexique)
- Les techniques de conservation des aliments
- Les techniques de conservation par le froid
- Les techniques de conservation par séparation et élimination d'eau
- Le HACCP
- Les OGM
- Civilisation : quelques notions concernant le système politique français et l'histoire de France
- Civilisation : histoire de la gastronomie française : dès le début jusqu'à la nouvelle cuisine

Grammaire

- Révision des règles de base : le singulier , le pluriel , le masculin , le féminin et les principales exceptions ; les verbes (le mode indicatif) ; la forme négative et affirmative ; les adjectifs et les pronoms ; les adjectifs numéraux.

Disciplina : **Tedesco**

Docente: //

IM RESTAURANT

MODUL 1 - Bestellungen aufnehmen

Die Speisekarte

Fleisch

Fisch

MODUL 2 – Auf beschwerden reagieren

MODUL 3 – Bestellung von Nachspeisen entgegennehmen

MODUL 3 – Den Tisch decken

Gläser und Glasbehälter

Besteck

Porzellan

Tischwäsche

Tischzubehör

MODUL 7 – Weine

Die Vorbereitung eines Gerichtes

GRAMMATICA

i casi nominativo, accusativo, dativo

i verbi modali

il tempo presente

il tempo Perfekt

gli avverbi interrogativi

l'inversione

LETTURE

- Das Bier:
- Die Currywurst
- Sushi
- Materiale vario tratto da Internet sul tema "Was essen die deutschens"

Disciplina : **Economia e gestione dei servizi ristorativi**

Docente: Giacinto Nicosia

MODULO 1 LA GESTIONE AMMINISTRATIVA E IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Le rilevazioni contabili obbligatorie nelle imprese ristorative. Le scritture elementari e sezionali

La contabilità generale, il piano dei conti e le regole di registrazione dei conti finanziari ed economici con il metodo della partita doppia. Il bilancio d'esercizio, con i principali principi e criteri di redazione e valutazione, il contenuto del bilancio . Le principali imposte dirette e indirette.

MODULO 2 I FINANZIAMENTI E LA GESTIONE ECONOMICA

Le fonti di finanziamento interne ed esterne, il credito bancario a breve termine, l'istruttoria di fido, apertura di credito, sconto e anticipazione, crediti per firma, le obbligazioni, il mutuo bancario, il leasing e il factoring, il finanziamento pubblico. L'analisi finanziaria: calcolo dei principali indici di composizione, di liquidità, di redditività: roi e roe. La gestione nell'aspetto economico: costi, ricavi, reddito, configurazione dei costi, il punto di pareggio costruzione del diagramma di redditività.

MODULO 3 LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

Le fasi della gestione: pianificazione, ricerca, selezione, inserimento, formazione del personale, il curriculum vitae. L'assunzione nelle imprese ristorative, i principali contratti di lavoro, in particolare quelli introdotti dalla riforma Biagi, la remunerazione del personale, la busta paga, gli elementi della retribuzione, la cessazione del rapporto di lavoro.

MODULO 4 LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Le fasi della pianificazione, l'analisi ambientale esterna e l'analisi interna; definizione di obiettivi e strategie, il controllo dei risultati. La pianificazione di nuove imprese ristorative, la scelta dell'impianto, lo studio di fattibilità; esecuzione e avviamento dell'impianto. La programmazione d'esercizio e il budget. La struttura del budget di un'azienda ristorativa, i costi standard, il controllo budgetario. La gestione dei servizi ristorativi: qualità totale e certificazione di qualità nelle imprese della ristorazione.

MODULO 5 IL MARKETING

Concetto, il mercato della domanda e la sua segmentazione, gli strumenti del marketing-mix, il prodotto ristorativo e il suo ciclo di vita, la determinazione del prezzo del prodotto e relative politiche dei prezzi, la comunicazione e la distribuzione dei prodotti ristorativi, le principali strategie di marketing.

Disciplina : Alimenti e alimentazione

Docente: Silvia Sarlo

Manuale di riferimento: A. Machado - Bioenergetica / Sicurezza alimentare e Dietetica - POSEIDONIA

DIETOLOGIA

- L.A.R.N. e LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero in macronutrienti e nelle razioni alimentari nelle diete di mantenimento (adulto) e di accrescimento (adolescente)

Piramide alimentare

Classificazione degli alimenti

Linee guida 2003

Dieta equilibrata (principi)

□ LA DIETA in CONDIZIONI FISIOLOGICHE

La dieta del primo anno di vita

La dieta in corso di gravidanza e allattamento

La dieta nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età

□ TIPOLOGIE DIETETICHE

Dieta Mediterranea

Dieta Vegetariana

Macrobiotica

Eubiotica

□ LA DIETA in CONDIZIONI PATOLOGICHE

La celiachia

Ipercolesterolemia e aterosclerosi

Obesità

Alimentazione e cancro

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia

IGIENE degli ALIMENTI

□ PREVENZIONE IGIENICO SANITARIA nella Ristorazione

Requisiti igienico sanitari relativi agli ambienti di lavoro ed al personale

Normativa igienico sanitaria sull'Autocontrollo dell'igiene Aziendale: Reg. CEE 852/04 - Sistema di controllo HACCP – Pericoli chimici/fisici/biologici (generalità)

□ CONTAMINAZIONI CHIMICHE

Micotossine- Fitofarmaci- Zoofarmaci- Contaminazione da metalli

- CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE
Agenti: batteri, virus, muffe, lieviti. Fattori di crescita dei microrganismi

Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni

Principali microrganismi responsabili di malattie di origine alimentare (Salmonella, Clostridium Botulinum, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Epatite A) e relative tossinfezioni / intossicazioni (sintomi - decorso - alimenti a rischio- norme di profilassi igienica)

Parassitosi alimentari: Teniasi / Anisakidosi / Ossiuriasi

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- ALTERAZIONI DEGLI ALIMENTI: CAUSE BIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE
- METODI FISICI di CONSERVAZIONE

Basse Temperature: Refrigerazione, Congelamento, Surgelazione

Alte Temperature : Pastorizzazione, Sterilizzazione

Sottrazione d'acqua: Concentrazione - Essiccazione -Liofilizzazione

Modificazione di atmosfera

Irradiazione

- METODI CHIMICI di CONSERVAZIONE

Naturali: sale, zucchero, olio, aceto

Artificiali: additivi chimici

- METODI CHIMICO-FISICI di CONSERVAZIONE
Affumicamento

- METODI BIOLOGICI

ETICHETTATURA ALIMENTARE e ADDITIVI

Generalità

Disciplina : Laboratorio di organizzazione e gestione dei Servizi Ristorativi

Docente: Domenico Parisi

Modulo 1

La ristorazione

Contenuti :

- La ristorazione commerciale
- Il mercato dell'offerta ristorativa
- La ristorazione viaggiante
- La ristorazione veloce
- Il mercato della ristorazione commerciale

- La ristorazione collettiva
- le principali forme di ristorazione collettiva
- L'organizzazione imprenditoriale delle aziende di ristorazione collettiva
- Le caratteristiche della ristorazione collettiva

Modulo 2 L'impianto ristorativo

Contenuti :

- La struttura
- L'aspetto strutturale dell'azienda ristorativa
- la definizione di una struttura ristorativa
- Le zone operative
- Le zone operative dell'impianto ristorativo
- il lay-out del magazzino
- gli spazi interni
- la funzione e la classificazione delle zone di consumo

Modulo 3 l'approvvigionamento

Contenuti

- Le tecniche di approvvigionamento e le scelte sul mercato
- un approvvigionamento razionale
- scelte sul mercato
- accertamento del fabbisogno , scelta dei fornitori, gestione amministrativa ,tecnica contabile
- I prodotti alimentari
- Le conservazioni degli alimenti
- classificazione merceologica dei prodotti alimentari
- i diversi canali di approvvigionamento

Modulo 4 La corretta prassi igienica

Contenuti

- Il sistema dell'haccp
- le contaminazioni alimentari
- l'igiene dell'ambiente

- le operazioni di pulizia
- le procedure di disinfezioni
- Procedure degli operatori
- principi di igiene per le persone
- idoneità sanitaria
- formazione degli operatori

Modulo 5

l'abbinamento delle bevande in rapporto con il menu

Contenuti :

- Le bevande alcoliche
- le bevande fermentate
- le bevande distillate
- le bevande liquorose
- le bevande analcoliche
- il vino
- l'abbinamento piatto-vino

Modulo 6

la cucina Internazionale

- cinese
- sichuan , pechinese , cantonese , shanghai
- francese
- nouvelle cuisine e cucina ricreativa
- spagnola

Disciplina : educazione fisica

Docente: Cosimo Monterisi

Disciplina: **EDUCAZIONE FISICA**

CONTENUTI
- Corsa prolungata per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria
- Andature e vari tipi di corsa
- Test motori
- Condizionamento organico generale: esercizi per il miglioramento della mobilità articolare, della coordinazione generale e segmentaria.
- Esercizi per il potenziamento muscolare a carico naturale
- Percorsi e circuiti
- Esercizi per il miglioramento della velocità

- Esercizi di allungamento muscolare (stretching)
- Esercizi con lo step
- Esercizi con l'utilizzo della pedana elastica, pre-acrobatica
- Giochi tradizionali e sportivi
- Atletica Leggera: il salto in lungo
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo
- Pallavolo: fondamentali di gioco e regolamento
- Basket : fondamentali di gioco e regolamento
- Calcio : fondamentali di gioco e regolamento
- Tennis tavolo : fondamentali di gioco e regolamento
- Torneo interno di pallavolo
- Torneo interno di calcio 5
- Badminton: avviamento
- Conoscenza e funzione dei muscoli principali
- La salute dinamica intesa come capacità di preservare il benessere individuale ad adottare un corretto stile di vita
- Analisi del concetto di fair-play: osservazioni personali e di gruppo.

AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE

(MICROSPECIALIZZAZIONE)

Esperto nella degustazione di bevande e abbinamento cibi

I° - II° CICLO

Classe IV^a - V^a

A.S. 2008/2010

Presentazione

Il progetto formativo per ESPERTO NELLA DEGUSTAZIONE DI BEVANDE E ABBINAMENTO CIBI, finalizzato alla formazione di esperti nel riconoscimento delle caratteristiche sensoriali dei cibi e delle bevande e del loro più armonico abbinamento ha come obiettivo l'acquisizione degli strumenti di base, che, integrati con interventi di formazione continua ed esperienza, possano supportare lo sviluppo professionale nel settore ristorativo.

CONTENUTI FORMATIVI

I contenuti formativi svolti nel corso dell'aa.ss. 2008/2010 sono stati i seguenti:

- Caratteristiche merceologiche delle bevande
- Criteri di scelta in rapporto alle caratteristiche merceologiche e di destinazione d'uso di strumentazione
- Definizione degli standard di qualità delle bevande e la loro correlazione con le tipologie di servizio
- Composizione dei pasti e formulazione di menu
- Nozioni di enologia nazionale e internazionale
- Principali nozioni di merceologia
- Tecnica di miscita e di servizio delle bevande
- Tecniche di controllo organolettiche (degustazione)
- Conoscenza della legislazione vitivinicola Italiana e dell'UE
- Formulazione di schede di qualità delle bevande
- Abbinamenti cibo-vino Degustazione e abbinamento
- Evoluzione dell'abbinamento
- Metodo grafico visivo dell'armonia fra i componenti cibo-vino
- Scala dei valori delle sensazioni
- La degustazione del vino in funzione dell'abbinamento con il cibo
- Proposte di abbinamento cibo-vino
- Preparazione di menu enogastronomici regionali

ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

Il percorso formativo è stato organizzato su 2 cicli svolti durante il corso del IV° e V° anno scolastico.

Durante il corso dei cicli sono state svolte delle degustazioni pratiche di abbinamento cibo-bevande e delle visite didattiche guidate presso attività di produzione/commercio del settore della ristorazione.

In particolare, durante il IV° anno sono state svolte 11 degustazioni pratiche strutturate come segue:

Alimenti	Vini
Degustazione formaggi (1) <ul style="list-style-type: none">▪ mozzarelle di bufala▪ crescenze▪ Feta greca	<ul style="list-style-type: none">▪ Traminer (alto adige)▪ Verdicchio
Degustazione formaggi (2) <ul style="list-style-type: none">▪ parmigiano reggiano▪ pecorino romano▪ caciocavallo	<ul style="list-style-type: none">▪ Barbera d'Asti▪ Bonarda Oltrepò
Degustazione formaggi (3) <ul style="list-style-type: none">▪ gorgonzola dolce▪ taleggio▪ scamorza affumicata	<ul style="list-style-type: none">▪ Grecale▪ cabernet
Degustazione salumi (1) <ul style="list-style-type: none">▪ ½ Kg prosciutto cotto▪ ½ Kg mortadella di Bologna▪ ½ Kg salame cotto	<ul style="list-style-type: none">▪ Dolcetto d'Alba▪ Lambrusco di Sorbara
Degustazione salumi (2) <ul style="list-style-type: none">▪ ½ Kg prosciutto crudo▪ ½ Kg salame Varzi/Felino▪ ½ Kg coppa piacentina	<ul style="list-style-type: none">▪ Chianti▪ Gutturino
Degustazione salumi (3) <ul style="list-style-type: none">▪ ½ kg pancetta coppata▪ 300 gr lardo fresco▪ ½ kg speck affumicato	<ul style="list-style-type: none">▪ Franciacorta spumante classico st. Magdaleiner (Alto Adige)
Degustazione salse <ul style="list-style-type: none">▪ salsa maionese▪ salsa verde▪ salsa di pomodoro	<ul style="list-style-type: none">▪ Franciacorta spumante classico Magdaleiner (Alto Adige)

Alimenti	Vini
Degustazione conserve ittiche (1) <ul style="list-style-type: none"> ▪ tonno sott'olio di oliva ▪ acciughe sott'olio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Albana di Romagna ▪ Bonarda Oltrepò
Degustazione conserve ittiche (2) <ul style="list-style-type: none"> ▪ salmone affumicato ▪ uova di lompo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Traminer (alto adige) ▪ soave del collio barricato
Degustazione prodotti dolciari (1) <ul style="list-style-type: none"> ▪ dolce a base di pan di spagna (torta al limone) ▪ colomba pasquale tradizionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ muffato ▪ moscato d'asti
Degustazione prodotti dolciari (2) <ul style="list-style-type: none"> ▪ crostate di frutta secca (noci, nocciole, ecc.) ▪ crostate con confettura di frutta 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ recioto passito (o vin santo) ▪ di passito di pantelleria

In particolare, per il V° anno sono state svolte un numero di degustazioni pratiche strutturate come segue:

Preparazioni	Vini
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risotto alla milanese ▪ Costoletta alla milanese 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonarda Oltrepò
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riso al salto ▪ Ossibuchi alla milanese 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ inferno della Valtellina
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasta alla Norma ▪ Alici gratinate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grillo o Alcamo bianco ▪ Inzolia o Erice bianco
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasta con le sarde ▪ Pannelle 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Catarrato o Etna bianco ▪ Corvo di Salaparuta o Erice Spumante Brut
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gnocco fritto con salumi emiliani 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ lambrusco di Sorbara o Albana di Romagna

STRUTTURA DEL CORSO

Nella struttura dell'iter formativo, sono stati considerati, oltre ai momenti di insegnamento/apprendimento dei contenuti previsti dal progetto dei momenti di valutazione e controllo in itinere dei risultati formativi.

Risorse professionali

Il corso è stato svolto da 2 docenti esperti guidati da un coordinatore del CAPAC. In particolare:

Docente	Qualifica professionale
Prof. Giorgio Menaggia	Tecnologo alimentare, formatore, docente relatore di abbinamento cibo-vino nei corsi di sommelier
Prof. Giovanni Sgarella	Formatore e docente di enologia e enografia Chef
COORDINATORE	
Dott. Maria Ripa	Formatore

STAGE: tre settimane, dal 12 ottobre al 30 ottobre 2010 conseguendo, nel complesso, giudizi soddisfacenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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	Scarso	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Gravemente insufficiente	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. Utilizzo sufficientemente corretto dei codici linguistici specifici
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	Ital	Stor	Ingl	Leg.	Mat	Fran	Ted	Econ	Alim	Rist	Ed.Fis
Lezione con esperti						X					
Lezione frontale	X	X	X	X		X		X	X	X	X
Lezione multimediale			X								
Lezione pratica								X			X
Problem solving						X		X			X
Metodo induttivo	X	X	X	X		X			X		X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X		X		X			
Discussione guidata	X	X	X	X		X		X	X		
Simulazioni	X		X	X	X	X		X			
Esercitazioni	X	X	X	X	X	X		X	X		
Studio individuale	X	X	X	X	X	X		X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti	Ital	Stor	Ingl	Leg	Mat	Fran	Ted	Econ	Alim	Rist	Ed Fis
Manuale	X	X	X	X	X	X		X		X	
Laboratorio			X								
Lavagna	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Registratore			X			X					
Appunti	X	X	X		X	X		X	X	X	
Proiettore diapositive									X		
Materiale fotocopie	x	X	X	X	X	X		X	X		
Carte geografiche						X					X
Video			X								
Palestra											X

STRUMENTI DI VERIFICA

Attività	Ital	Stor	Ingl	Leg	Mat	Fran	Ted	Econ	Alim	Rist	Ed Fis

Colloquio	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Prove di laboratorio											
Prove pratiche								X			X
Prova strutturata	X				X						
Relazione	X	X	X			X		X			
Esercizi	X	X	X		X	X		X	X	X	

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico 2008/09 sono state proposte le seguenti attività extracurricolari:

- visione del film "L'onda"
- visione del film "Welcome"
- Partecipazione all'incontro tenutosi a scuola sul tema de "Il Turismo ecosostenibile"
- Università di Milano - Facoltà di Agraria- Lezione tenuta da un docente universitario sul tema "I vini della Lombardia"

TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe della V G Alb. , dopo aver preso in considerazione le attitudini e propensioni degli alunni, i risultati delle verifiche da loro effettuate nel corso degli anni passati, i contenuti disciplinari relativamente al tipo di terza prova d'esame da proporre alla Commissione esaminatrice, ha optato per la **tipologia B**.

Le discipline coinvolte sono state: Alimenti e alimentazione, Legislazione, Matematica e Inglese.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni relative alla PRIMA, SECONDA E TERZA PROVA si sono svolte secondo il seguente calendario:

05 febbraio 2010	Simulazione Prima Prova
16 febbraio 2010	Simulazione Seconda Prova
24 febbraio 2010	Simulazione Terza Prova
20 aprile 2010	Simulazione Prima Prova
21 aprile 2010	Simulazione Seconda Prova
23 aprile 2010	Simulazione Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi"
M I L A N O
SIMULAZIONE TERZA PROVA
anno scolastico 2009 – 2010

Classe V Sezione G

Corso per Tecnico dei Servizi di Ristorazione

TIPOLOGIA: B

DISCIPLINE COINVOLTE:

Alimenti e alimentazione, Legislazione, Matematica, Inglese

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A: _____

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano

Simulazione TERZA Prova - Legislazione

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

1. Quali sono gli obblighi per il cliente di una struttura alberghiera?

2. Definisci e descrivi i contratti di somministrazione.

3. Dopo aver descritto l'albergatore, elenca quali sono i suoi obblighi.

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano

Simulazione TERZA Prova - Matematica

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

1)Determina dominio, parti di piano,intersezione con gli assi della seguente funzione:

$$y = \frac{x^2 - 7x + 10}{x + 3}$$

2)Stabilisci se la seguente funzione:

$$y = \frac{x^3}{x^2 + 1}$$

è simmetrica rispetto all'origine o all'asse delle ordinate.

3)Calcola i seguenti limiti:

a) $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 5x + 4}{x - 2}$

b) $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x^2 - 6x + 5}{x^2 - 3x}$

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

THE CHAMPAGNE COUNTRY

The good fortune of the Champagne country is the soil, a rare geological cocktail, created by various upheavals over the last 70 million years. The fertile calcareous soil of these low hills is ideal for wine growing, for the presence of chalky limestone that filters excess water. So that, a constant level of humidity is maintained. Apart from the ideal soil, there are other reasons why people say true Champagne can only come from here. They are the ancient cultivation techniques and a very instable climate. In fact, the region is exposed to the brisk Atlantic winds from Normandy and in winter the temperature drops below zero.

For this reason, wine growers put hundreds of gas burners out between the rows of vines to save the tender shoots. This special climate constantly hovering around the risk threshold is the secret of grape production, that is limited in quantity, but exceptional in quality.

Champagne is a sparkling wine, made from a mixture of grapes, usually a blend of Chardonnay, Pinot noir or blanc. It is produced in the old French province of Champagne, renowned all over the world. The best Champagne is produced in the restricted area of the Marne Valley. Champagne was created by a monk, Dom Perignon, in the 17th century. The blended wine is sweetened and left to ferment a second time in the bottle. This process is known as Champenoise Method. Champagne gets its sparkle and effervescence from carbon dioxide which is produced naturally during the fermentation process. Champagne is not only the best festive drink, but can also be the best complement to any dish.

Most of the grapes grown in the Champagne district are black, but the juice of grapes is always white. Actually it can only become red, if left in contact with the colouring matter of the red skins. This is also the way pink Champagne is produced. Once bottled, Champagne is placed neck downwards, then for weeks the bottles are shaken delicately everyday so to prevent sediments to deposit.

Champagne types are classified according to different characters as:

Brut	that is very dry
Extra sec	that is dry
Sec	that is slightly sweet
Demi sec	that is quite sweet
Rosé	that is fruity

The most famous brand names of Champagne are: Moët & Chandon, Heidsieck, Dom Pérignon, Piper-Heidsieck, Taittinger. But Champagne isn't just the most famous wine growing district. This magical corner of France also boasts a superb, ultra refined cuisine, in which Champagne naturally plays a leading role. It is used for braising skewered meat or sprinkling on poultry, for instance, you'll detect the classy touch of Champagne in your "andouillette" grille (grilled chitterling sausage), a speciality of Troyes, served up flaming hot with potatoes, fried onions and French beans. You'll find Champagne also in your shin pork à la Menehould.

Answer the following questions.

1. Where does the best Champagne grow and why? (max. 6 lines)

2. Describe the process of Champenoise method (max. 6 lines)

3. Which French dishes does Champagne match best? (max. 6 lines)

I.I.S. "Paolo Frisi"
M I L A N O
SIMULAZIONE TERZA PROVA
anno scolastico 2009 – 2010

Classe V Sezione G

Corso per Tecnico dei Servizi di Ristorazione

TIPOLOGIA: B

DISCIPLINE COINVOLTE:

Alimenti e alimentazione, Legislazione, Matematica, Inglese

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A: _____

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano

Simulazione TERZA Prova - Alimenti e Alimentazione

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

1. Si descrivano le caratteristiche, l'agente, le fonti d'infezione, i sintomi e il decorso della malattia, gli alimenti coinvolti (cioè i cibi più a rischio) e le misure preventive (norme igieniche di prevenzione) di una tossinfezione alimentare.

2. Quali metodi di conservazione studiati vedono ridotto il danno termico, pur garantendo la stabilità microbiologica?

3. Su quali principi si deve basare una dieta sana ed equilibrata?

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano

Simulazione TERZA Prova - Legislazione

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

1. Definisci l'impresa di ristorazione ed elenca quali sono i requisiti per aprire un esercizio ristorativo.

2. Definisci le strutture ricettive e descrivi le varie tipologie.

3. Dopo aver elencato i pubblici esercizi, descrivi le varie tipologie.

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano

Simulazione TERZA Prova - Matematica

ALUNNO

Data:.....

Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.

Punteggio ottenuto: ___/15

1)Determina gli asintoti della seguente funzione:

$$y = \frac{x^2 - 5x + 4}{x + 2}$$

2)Calcola la derivata prima e seconda della seguente funzione:

$$y = \frac{x + 3}{x - 2}$$

e dopo aver studiato il segno delle due derivate stabiliscine l'andamento e la concavità.

3)Calcola i seguenti limiti:

a) $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - 5x + 4}{x^2 - 6x + 5}$

b) $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{x + 6}{x^2 - 3x}$

I.I.S. "Paolo FRISI" Milano	
Simulazione TERZA Prova - Inglese	
ALUNNO	Data:.....
Anno Scolastico 2009-2010 CLASSE QUINTA G alb.	
Punteggio ottenuto: ___/15	

THE MYSTIC DRINK

Wine is the naturally fermented juice of grapes, as the sugar in the grapes converts into alcohol. The alcohol content of table wines ranges from 7 to 13 per cent, much lower than most spirits ranging on average 40 per cent alcohol. Wines are classified as: still, sparkling and fortified.

The first ones are referred to as still because they lack carbonation. These are table wines normally accompanying meals; they can be red, white and rosé. Besides they can also be classified as dry, when they have little or no sugar content, and sweet.

Sparkling wines have carbon dioxide to make them fizzy. Champagne is the monarch in this category. The alcohol content is less than 14%.

Fortified wines are "fortified" by the addition of alcohol either during or after fermentation. This increases the alcoholic content from 15 to 21%. Examples of these wines are: Sherry, Madeira, Marsala and Porto.

The juice of all grapes is white or very pale yellow, which means that white wine can be made equally from black grapes or white. The colouring of pink and red wines develops as the skins and pips of black grapes are left in contact with the must or grape juice, so colouring it. The variety of grapes used in making a wine gives it its characteristics. There are many different varieties of wine grapes, the finest of them are: the Cabernet, the Sauvignon, the Pinot Noir, the Chardonnay and the Riesling. Great wine is usually produced from a single variety, other wines are instead made from several varieties of grapes.

The soil on which the grapes are grown, the way the vines are cultivated, the climate in which they grow, the climatic conditions while growing, all these factors influence the wine produced. For example, grapes grown in the northern zone of production have less sugar, are lighter and have less alcohol than those grown in the most southerly parts, but they are higher in acid and so keep longer.

Professional caterers will demonstrate their ability by judging the quality and characteristics of both great wines and respectable lesser known wines to be put on the wine list. White, rosé and red house wines can be kept for sale by the bottle, carafe or glass, but house wine does not mean cheap wine; the brand selected should satisfy the wishes of the clientele as regards quality and price. Some wine merchants and suppliers offer a service of personalised wine labels for use on bottles of house wine. Labels are printed with the name of the restaurant, details about the origin, quality and grape is included on the back label in compliance with European legislation.

A standard bottle of wine contains 75cl, sometimes written 750ml; a magnum holds the equivalent of two bottles.

The shape of the bottle and its colour may vary according to the country or region of production. Commonly though red wines are invariably bottled in green or brown glass; white wines are invariably bottled in green glass; young wines for early drinking and dessert wines are bottled in white or pale amber glass. Champagne and sparkling wines are bottled in thick glass to resist the internal pressure. Corks are usually branded with brief details of the wine's origin.

Answer the following questions.

1. What are the factors influencing wine production? (max. 6 lines)

2. Why is it important for a professional caterer to show his knowledge of wine? (max. 6 lines)

3. How are the different types of wine usually bottled? (max. 6 lines)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

Tipologia A: ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	PUNTI	PUNTEGGIO
A) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali		
ORTOGRAFIA	0	
Più di 5 errori	0.5	
Da 3 a 5 errori	1	
Da 0 a 2 errori		
SINTASSI		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
LESSICO		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
B) Comprensione del testo e capacità di sintesi riassuntiva		
Nessuna	0	
Priva della identificazione del plot e dei passaggi fondamentali	1	
Essenziale nelle parti fondamentali, ma con alcune imprecisioni nelle parti importanti	2	
Corretta e precisa	3	
C) Capacità di rispondere organicamente alle domande		
Nessuna	0	
Risposte non organiche	1	
Risposte mediamente organiche	2	
Risposte organiche	3	
D) Esame del significato e corretta interpretazione		
Nessuna	0	
Interpretazione non corretta con errori nella comprensione del significato	1	
Interpretazione con alcuni errori	2	
Interpretazione sufficientemente corretta	3	
Interpretazione corretta	4	
E) Capacità di contestualizzazione		
Nessuna contestualizzazione	0	
Sufficienti aspetti di contestualizzazione	1	
Contestualizzazione corretta	2	

TOTALE	15	
--------	----	--

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

Tipologia B: SAGGIO BREVE O ARTICOLO

INDICATORI	PUNTI	PUNTEGGIO
A) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali		
ORTOGRAFIA	0	
Più di 5 errori	0.5	
Da 3 a 5 errori	1	
Da 0 a 2 errori		
SINTASSI		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
LESSICO		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
B) Capacità di avvalersi in modo critico del materiale proposto		
Nessuna	0	
Pochi riferimenti	1	
Sufficienti osservazioni	2	
Ampio uso critico	3	
C) Capacità di argomentare e di far emergere il proprio punto di vista		
Nessuna	0	
Argomentazione minima	1	
Argomentazione sufficiente	2	
Argomentazione adeguata	3	
Argomentazione con riferimenti personali interessanti	4	
D) Coerenza di argomentare e di far emergere il proprio punto di vista		
Nessuna	0	
Semplice coerenza ed una minima consequenzialità	1	
Testo sufficientemente articolato	2	
Adeguata cpmsequenzialità	3	
	4	
E) Registro linguistico coerente con argomento e destinatario		
Registro non coerente	0	
Accettabile	1	
Adeguato	2	

TOTALE	15	
--------	----	--

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

Tipologia C: TEMA DI ARGOMENTO STORICO

INDICATORI	PUNTI	PUNTEGGIO
A) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali		
ORTOGRAFIA	0	
Più di 5 errori	0.5	
Da 3 a 5 errori	1	
Da 0 a 2 errori		
SINTASSI		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
LESSICO		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
B) Analisi dell'evento storico nel suo complesso		
Nessuna	0	
Conoscenza minima dell'evento (con errori nella sistemazione cronologica degli avvenimenti)	1	
Sufficiente conoscenza dei principali avvenimenti dell'evento	2	
Conoscenza adeguata	3	
Conoscenza adeguata ed approfondita dell'evento	4	
C) Conoscenza in senso diacronico e sincronico		
Nessuna	0	
Minima	1	
Sufficiente	2	
Adeguata	3	
D) Conoscenza di collegamenti e raffronti con altri eventi storici		
Nessuna	0	
Semplici e limitati	1	
Sufficienti	2	
Adeguati	3	
E) Uso appropriato del lessico specifico		
Più di 4 termini impropri	1	
Da 2 a 4 termini impropri	2	

Da 0 a 1 termine improprio	3	
TOTALE	15	

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

Tipologia D: TEMA DI ORDINE GENERALE

INDICATORI	PUNTI	PUNTEGGIO
A) Aderenza alla traccia		
Nessuna	01	
Individuazione e sviluppo sufficiente di alcuni aspetti	21	
Sufficiente con semplici imprecisioni	32	
Adeguate ed ampia	3	
B) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali		
ORTOGRAFIA		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	10.5	
Da 0 a 2 errori	1	
SINTASSI		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
LESSICO		
Più di 5 errori	0	
Da 3 a 5 errori	0.5	
Da 0 a 2 errori	1	
C) Chiarezza dell'impostazione ed ampiezza della trattazione		
Limitata	0	
Minima	1	
Sufficiente	2	
Adeguate	3	
D) Coerenza e consequenzialità logiche dell'esposizione		
Limitata	0	
Minima	1	
Sufficiente	2	
Adeguate	3	
E) Organicità e capacità di approfondimento		
Nessuna	0	
Minima	1	
Sufficiente/adequata	2	
Ampia	3	
TOTALE	15	

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

GIUDIZIO	VOTO
Prova fortemente lacunosa con numerosi e gravi errori da cui si evince la mancanza di conoscenza dei contenuti, giudizio assolutamente insufficiente o scarso	1-5
Prova con numerosi errori da cui si evince una conoscenza frammentaria dei contenuti, giudizio gravemente insufficiente	6-7
Prova da cui si evince una conoscenza dei contenuti non del tutto corretta, e di utilizzo dei concetti solo in minima parte, giudizio: insufficiente	8
Prova incompleta con alcuni errori non particolarmente gravi, giudizio: quasi sufficiente.	9
Prova che evidenzia una conoscenza dei contenuti in modo accettabile anche se non approfondito, pur con qualche lieve errore, giudizio: sufficiente.	10
Prova essenziale e complessivamente corretta. Giudizio: pienamente sufficiente.	11
Prova sostanzialmente completa e abbastanza corretta con terminologia appropriata, giudizio: discreto.	12
La prova evidenzia una conoscenza completa e nel complesso organica, con una buona padronanza del linguaggio tecnico della disciplina, giudizio: buono.	13
Prova completa approfondita e rigorosa che esprime anche capacità di organizzazione autonoma delle conoscenze. Giudizio: ottimo.	14
Prova rigorosa, completa, approfondita e con autonomi collegamenti interdisciplinari, giudizio: eccellente.	15

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

VOCI	PUNTI
CONOSCENZE	
Il candidato possiede conoscenze:	
-inesatte	2
-adeguate, ma non sempre precise	4
-ampie ed approfondite	6
COMPETENZE	
Il candidato :	
-elenca semplicemente le nozioni assimilate	2
-sa cogliere i problemi e organizza i contenuti dello studio in modo sufficientemente completo	4
-coglie con sicurezza i problemi proposti, sa organizzare i contenuti dello studio in sintesi complete, efficaci ed organiche	6
CAPACITÀ	
Il candidato :	
-imposta le questioni, ma non riesce a risolverle	1
-tratta i problemi in modo sufficientemente chiaro, nonostante alcune imprecisioni	2
-si esprime in modo chiaro e corretto	3
TOTALE	/15

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno/a _____ Classe _____ Sez. _____

CONOSCENZE

Scarse	1 – 2
Insufficienti	3 – 4
Accettabili	5
Appropriate	6

COMPETENZE

Scarse	1 – 2
Insufficienti	3 – 4
Accettabili	5
Appropriate	6

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE

Scarse	1 – 2
Insufficienti	3 – 4
Accettabili	5
Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME

Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 – 2
---	-------

Procede solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
Risponde in modo coerente ai quesiti	4
E' capace di relazionarsi approfonditamente e autonomamente e con sicurezza	5

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

TESINA/PERCORSO

Conoscenza della tesina	1
Ampiezza	1
Qualità	1
Collegamenti	1

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

AUTOCORREZIONE

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

Voto _____ / 30

