



**Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca**

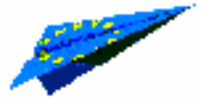
Istituto d'Istruzione Superiore Statale Paolo Frisi  
Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Turistici, Sociali, Alberghieri e della Ristorazione  
Liceo Scientifico ind. socio-psico-pedagogico

Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano

Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523

E-mail [paolofrisimi@tin.it](mailto:paolofrisimi@tin.it) - Sito [www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

Cod. Fisc. 80127550152



Prot.n°2810/C1a  
del 13/05/2010

# ESAMI DI STATO

a.s.2009/2010

## Documento del Consiglio di Classe 5P Corso serale

# Diploma di TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTO- RAZIONE



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

**I.I.S. “PAOLO FRISI ”**

**COMPONENTI DEL CONSIGLIO  
DELLA CLASSE 5^P Alb**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRMA</b>
ITALIANO E STORIA	Rizzuto Maria	
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Varriale Gianluca	
INGLESE	Milano Maria Franca	
FRANCESE	Fumagalli Massimo	
ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	Lopez Francesco	
MATEMATICA	Agrosi Maria Lucia  Maria Lucia	
DIRITTO	Saya Laura	
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	Candela Aurora	

Milano, li .....

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

# INDICE

<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	PAG. 4
<b>ELENCO DEI CANDIDATI</b>	PAG. 5
<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>	PAG. 6
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b>	
ITALIANO	PAG. 7
STORIA	PAG. 8
FRANCESE	PAG. 9
MATEMATICA	PAG. 11
ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	PAG. 12
DIRITTO	PAG. 16
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	PAG. 17
LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI	PAG. 20
INGLESE	PAG. 21
<b>PRESENTAZIONE AREA PROFESSIONALIZZANTE E CONTENUTI</b>	PAG. 22
<b>ATTIVITA' INTEGRATIVE</b>	PAG. 25
<b>SIMULAZIONI ESAMI DI STATO</b> (DESCRIZIONE E TIPOLOGIA)	PAG. 25
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	PAG. 26
<b>MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO DEL CDC</b>	PAG. 27
<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b>	
PRIMA PROVA	PAG. 29
SECONDA PROVA	PAG. 33
TERZA PROVA	PAG. 34
COLLOQUIO	PAG. 35
<b>SI ALLEGANO:</b> SIMULAZIONI TERZE PROVE D'ESAME	

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>P si compone di 20 alunni di cui 16 provengono dalla ex 4<sup>^</sup>P e quattro sono nuovi iscritti. Andreoli, Bevilacqua ed Avino provengono da un altro istituto professionale alberghiero, l'alunno Ardissona ha invece sostenuto gli esami di idoneità a inizio anno scolastico.

Trattandosi di studenti lavoratori, non è stato sempre facile nel corso dell'anno scolastico conciliare gli impegni lavorativi e familiari con gli impegni scolastici, per alcuni di essi ci sono difficoltà oggettive e documentate.

Comprensibili quindi le difficoltà incontrate nel percorso formativo, in parte di natura soggettiva ed emotiva, ma soprattutto di natura didattica. Nella classe si è distinto un esiguo numero di alunni che ha dimostrato discrete capacità logico-espressive e ha raggiunto un livello soddisfacente di conoscenze e competenze.

Per la maggior parte della classe la preparazione di base si è rivelata piuttosto fragile e, sebbene non sia mancata la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo scolastico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare.

Il rendimento scolastico è sufficiente. Maggiori difficoltà dal punto di vista del profitto si sono riscontrate in quelle discipline dove è richiesta una maggiore capacità di astrazione, mentre la loro esperienza di alunni lavoratori li porta a comprendere e privilegiare prevalentemente gli aspetti concreti degli argomenti proposti.

Per quanto riguarda il comportamento, esso è stato nel complesso educato e rispettoso delle regole scolastiche durante il corso dell'anno scolastico.

## **ELENCO CANDIDATI E TITOLO TESINA/PERCORSO**

<b>CANDIDATI</b>	<b>TITOLO TESINA/PERCORSO</b>
Andreoli Fabio	<b>Fast food / Mc Donald's</b>
Ardissonne Federico	<b>India: dieta e ristorazione</b>
Argentino Dario	<b>L'infanzia: la primavera della vita</b>
Avino Antonietta	<b>Il cioccolato</b>
Bevilacqua Luigi	<b>Il blues</b>
Croce Tiziana	<b>Il cioccolato</b>
De Biase Stefano	<b>Il lavoro</b>
Fernandez Cruz Elvis	<b>La patata</b>
Fusco Roberto	<b>Cucina molecolare</b>
Genovese Veronica	<b>La pasticceria siciliana</b>
Grattoni Marinella	<b>Il riso</b>
Guagenti Fabio	<b>FC Internazionale</b>
Maverna Matteo	<b>La pizza</b>
Riso Celeste	<b>La coca-cola</b>
Rivadeneira Gerardo	<b>L'Ecuador</b>
Schiattone Pasquale	<b>La pasta</b>
Stasi Valeria	<b>Le bevande</b>
Tonegatti Giuseppe	<b>Evoluzione alimentare del '900 in Italia</b>
Villanueva Nina	<b>Il caffè</b>
Voltolina Gloria	<b>Il tabacco</b>

## **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: **Maria Rizzuto**

**MANUALE:** Paolo Di Sacco, Mappe di letteratura, Il Novecento

**DECADENTISMO e SIMBOLISMO:** cenni e caratteristiche principali

**Giovanni PASCOLI:** la vita, l'ideologia pascoliana e la simbologia del "nido", il "fanciullino" e la poetica pascoliana, le raccolte poetiche.

Giovanni PASCOLI : da Myricae "Lavandare", "Novembre", "X Agosto";  
da Il fanciullino: "Il fanciullo che è in noi"

**LUIGI PIRANDELLO:** la vita, le idee e la poetica, la concezione pirandelliana della vita, le opere

LUIGI PIRANDELLO: da Novelle per un anno "Il treno ha fischiato";  
da Il fu Mattia Pascal "Adriano Meis"

**ITALO SVEVO:** la vita, le opere e la poetica.

ITALO SVEVO: da La coscienza di Zeno "Il fumo"; "Il funerale mancato"

**Eugenio MONTALE:** la vita; l'itinerario delle opere e i temi; la poetica e lo stile.

Eugenio MONTALE : da Ossi di seppia "Non chiederci la parola", "Spesso il male di vivere"  
"Meriggiare pallido assorto"

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

Tipologie:

- analisi del testo
- saggio breve
- articolo

traccia storica e/o di attualità

Disciplina: **STORIA**

Docente: **Maria Rizzuto**

**MANUALE:** R. Balzani, Biagio Bolocan, Forum storia

**LO SCOPPIO DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE:**

Un conflitto annunciato  
Le prime fasi della guerra

**DALLA GUERRA ALLA PACE:**

La svolta del 1917  
La fine della guerra

**L' ITALIA FASCISTA**

La nascita della dittatura  
La società italiana  
Le leggi razziali in Italia

*GLI STRUMENTI DEL CONSENSO*

*Propaganda e imperialismo*

**LA CRISI DEL 1929 NEGLI U.S.A. : cenni**

**LA GERMANIA NAZISTA : cenni**

**LA II GUERRA MONDIALE:**

Cause e svolgimento del conflitto  
L'intervento degli U.S.A.  
La fine della guerra e i trattati di pace

Disciplina: **FRANCESE**  
Docente: **Massimo Fumagalli**

- Ripasso funzioni: presentarsi  
parlare di sé e della propria famiglia  
dire ciò che piace e ciò che non piace  
dire cosa si fa abitualmente, cosa si è fatto e cosa si farà
  
- Ripasso strutture: 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)
  
- Strutture: il *futur proche*  
il *passé récent*  
il *présent progressif*  
il *passé composé* di tutti i verbi  
gli accordi del participio nei tempi composti
  
- Ripasso programma classe IV: il mercato della ristorazione  
la ristorazione commerciale e le sue formule  
la ristorazione dei trasporti  
la ristorazione sociale  
la cucina centrale e la ristorazione differita
  
- La ricezione alberghiera: *l'hôtellerie* omologata  
*l'hôtellerie* non omologata  
le catene  
la classificazione degli hotel  
l'organigramma  
il *room service*  
il servizio di prima colazione  
il minibar
  
- La Provenza-Alpi-Costa Azzurra: situazione geografica  
città principali

caratteristiche del territorio  
luoghi d'interesse dal punto di vista turistico  
specialità e percorsi enogastronomici

- La Bretagna:

situazione geografica  
città principali  
caratteristiche del territorio  
luoghi d'interesse dal punto di vista turistico  
specialità e percorsi enogastronomici

- L'Alsazia:

situazione geografica  
città principali  
caratteristiche del territorio  
luoghi d'interesse dal punto di vista turistico  
specialità e percorsi enogastronomici

## **Disciplina: MATEMATICA**

Docente: **Maria Lucia Agrosi**

**TESTO:** Lineamenti di Matematica 3 - Autori: Dodero, Baroncini, Manfredi - Ghisetti e Corvi editori

### Funzioni

Concetto di funzione, dominio e codominio di una funzione.  
Classificazione delle funzioni.  
Calcolo del dominio di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera.

### Limiti

Concetto intuitivo di limite con esempi e rappresentazioni grafiche.

Operazioni con i limiti e calcolo di limiti con le forme indeterminate  $+\infty - \infty$  e  $\frac{\infty}{\infty}$ .  
Limiti di funzioni continue  
Limite destro e sinistro

### Asintoti e rappresentazione grafica di una funzione

Asintoti orizzontali e verticali.  
Punti di intersezioni con gli assi.  
Positività e negatività di una funzione.  
Grafico probabile di una funzione.

### Derivate

Approccio intuitivo al concetto di derivata.  
Derivate fondamentali: derivata di una funzione costante, della variabile indipendente, della funzione potenza (solo enunciati).  
Derivata della somma, della differenza, del prodotto, del quoziente (solo enunciati).  
Calcolo della derivata prima di una funzione razionale intera e fratta.  
Determinazione dei punti stazionari di una funzione (massimi, minimi, flessi a tangente orizzontale)  
Studio del segno della derivata prima.  
Determinazione degli intervalli nei quali la funzione è crescente e decrescente.  
Grafico di una funzione.  
Lettura e interpretazione di grafici.

Docente: **Lopez Francesco**

## **Modulo 5**

### **La gestione economica e finanziaria dell'impresa ristorativa**

Unità didattica 1

Le rilevazioni contabili

Le scritture contabili

Le scritture contabili obbligatorie

Le scritture elementari nelle imprese

Le scritture sezionali nelle imprese ristorative

La contabilità generale

Il piano dei conti

Le rilevazioni delle operazioni di gestione

Unità didattica 2

Il bilancio d'esercizio

2.1 Dalla contabilità al bilancio

2.2 Il bilancio secondo la normativa civilistica

2.3 I principi di redazione del bilancio

2.4 I criteri di valutazione

2.5 Il contenuto del bilancio d'esercizio

2.6 La relazione sulla gestione

2.7 La relazione degli organi di controllo

2.8 Il bilancio in forma abbreviata

2.9 Il bilancio d'esercizio secondo i principi contabili internazionali

Unità didattica 3

Le imposte

3.1 La tipologia delle imposte

3.2 L'imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF)

3.3 La dichiarazione dei redditi

3.4 L'IRES

3.5 L'IRAP

3.6 L'ICI

3.7 L'IVA

Unità didattica 4

Le fonti di finanziamento

Le fonti di finanziamento

L'apertura di credito

Lo sconto

L'accredito di portafoglio salvo buon fine (sbf) e gli anticipi su fatture

Le anticipazioni bancarie

I crediti per firma

Le obbligazioni

Il credito a medio e lungo termine  
Come si finanziano le catene alberghiere e le grandi imprese della ristorazione  
L'intervento finanziario pubblico

Unità didattica 5  
Il leasing e il factoring

Il leasing  
Le forme tecniche del leasing  
Il factoring

Unità didattica 6  
L'analisi finanziaria

L'analisi di bilancio  
La riclassificazione dello Stato patrimoniale  
La riclassificazione del Conto economico  
L'analisi per indici (ratios analysis)  
Gli indici strutturali  
L'analisi della solidità dell'impresa ristorativa  
L'analisi della solvibilità dell'impresa ristorativa  
Gli indici di redditività

## **Modulo 6**

### **La gestione delle risorse umane**

Unità didattica 1  
La politica del personale

Le risorse umane nelle imprese della ristorazione  
Il fabbisogno e la ricerca del personale  
Il collocamento dei lavoratori  
La selezione del personale delle imprese della ristorazione  
Il curriculum vitae  
La formazione del personale

Unità didattica 2  
L'amministrazione del personale

L'assunzione nelle imprese della ristorazione  
I nuovi contratti di lavoro  
La remunerazione del personale dipendente e il costo del lavoro  
La cessazione del rapporto di lavoro

## **Modulo 7**

### **Pianificazione e programmazione aziendale**

Unità didattica 1

La pianificazione strategica e la programmazione aziendale

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi ambientale e l'analisi previsionale

L'analisi aziendale

La definizione di obiettivi e strategie e la redazione dei piani

Il controllo di gestione

Unità didattica 2

La pianificazione di nuove imprese ristorative

La definizione degli indirizzi

La scelta dell'impianto

Lo studio di fattibilità

Il piano aziendale

L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione

Unità didattica 3

Il budget e il controllo di gestione

La programmazione di esercizio e il budget

La struttura del budget

I costi standard

Le fasi di definizione del budget

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

## **Modulo 8**

### **Marketing management e comunicazione aziendale**

Unità didattica 1

Il marketing delle imprese turistico-ristorative

Il marketing

La segmentazione del mercato della domanda

Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix

Il prodotto delle imprese della ristorazione

La determinazione dei prezzi dei prodotti ristorativi

La comunicazione nelle imprese ristorative

La distribuzione del prodotto ristorativo

Il personale

Unità didattica 2

Le strategie di marketing

Il posizionamento del prodotto

Il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing in funzione del Cvp

Unità didattica 3  
Il piano di marketing

Il marketing e il sistema informativo aziendale  
Le ricerche di mercato  
Le tipologie di ricerca  
Il piano di marketing  
L'analisi della situazione esterna e interna  
Gli obiettivi, le strategie e i piani di azione

## **Modulo 9**

### **La gestione dei servizi ristorativi**

Unità didattica 1  
Aspetti gestionali nelle imprese della ristorazione

I servizi nelle imprese della ristorazione  
La gestione dei servizi offerti dalla ristorazione collettiva  
Il menu biologico nella ristorazione collettiva  
La qualità totale nelle imprese della ristorazione  
La certificazione di qualità nelle imprese della ristorazione  
Il business orientation chart  
L'efficienza delle imprese ristorative

Disciplina: **DIRITTO**  
Docente: **Saya**

MODULO 1

Le obbligazioni

MODULO 2

Il contratto

MODULO 3

I contratti specifici

Catering

Banqueting

Leasing

Factoring

MODULO 4

Il contratto d'albergo

MODULO 5

L'igiene alimentare

Disciplina: **ALIMENTI E ALIMENTAZIONE**

Docente: **Gianluca Varriale**

## **MODULO 1 DIETOLOGIA**

### **Unità didattica 1 Contenuti:**

#### **La bioenergetica**

La misura dell'energia

Il dispendio energetico

Il metabolismo basale

L'azione dinamica specifica degli alimenti

La termoregolazione

Le attività fisiche e il fabbisogno energetico totale

Le tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti

#### **Il peso teorico o desiderabile**

Il peso teorico secondo la struttura corporea

La massa grassa e la massa magra

l'indice di massa corporea

Le misure antropometriche

I LARN e il fabbisogno di energia e di nutrienti

### **Unità didattica 2 Contenuti**

#### **L'alimentazione equilibrata**

La formulazione di una dieta equilibrata secondo le indicazioni LARN

L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali:

alimentazione in gravidanza

alimentazione della nutrice

alimentazione nella prima infanzia

alimentazione nella seconda infanzia e nell'età scolare

alimentazione nell'adolescenza

alimentazione nell'età adulta

alimentazione nella terza età

alimentazione nello sport

alimentazione nelle collettività

### **Unità didattica 3 Contenuti**

#### **Le tipologie dietetiche**

La dieta mediterranea

La dieta vegetariana

Le diete "dimagranti", caratteristiche e elementi di criticità

#### **Elementi di dietoterapia**

Obesità

Anoressia e bulimia

Aterosclerosi

Ipertensione

Diabete

## **MODULO 2 IGIENE DEGLI ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE**

## **Unità didattica 1 Contenuti**

### **La contaminazione degli alimenti**

La contaminazione biologica, chimica e fisica

Le fonti e le modalità di contaminazione

La catena alimentare

I cicli della natura: ciclo dell'acqua, del carbonio e dell'azoto

### **La contaminazione biologica degli alimenti**

Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni alimentari

Le malattie da contaminazione da microrganismi:

Infezione da salmonelle spp. (Salmonellosi, Tifo e paratifo);

Infezione da shigelle spp;

Infezione da *Listeria monocytogenes*;

Infezione da *Campylobacter* spp;

Infezione da *Yersinia enterocolitica*;

Infezione da *Vibrio cholerae* (Colera);

Intossicazione stafilococcica;

Intossicazione da *Clostridium botulinum* (Botulismo);

Tossinfezione da *Clostridium perfringens*;

Tossinfezione da *Bacillus cereus*;

Epatite A

Intossicazione da Aflatossine

Le malattie da contaminazione da protozoi:

Amebiasi

Giardiasi

Le malattie da contaminazione da metazoi:

da Platelmini: Teniasi, Echinococcosi

da Nematodi: Trichinosi, Ascaridiosi, Ossiuriasi, da Anisakis.

## **Unità didattica 2 Contenuti**

### **La contaminazione chimica degli alimenti**

La tossicità acuta e cronica;  $DL_{50}$ ;

La contaminazione da metalli pesanti: piombo, mercurio e cadmio

La contaminazione da contenitori per alimenti:

La contaminazione da fertilizzanti

La contaminazione da pesticidi

La contaminazione da composti organici policlorobifenili o PCB

La contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici o IPA

La contaminazione da pratiche zootecniche e veterinarie

### **La prevenzione igienico sanitaria nei servizi ristorativi**

Legislazione relativa all'igiene degli alimenti, degli ambienti di lavoro e del personale:

“pacchetto igiene” riguardante l'Autocontrollo e il Controllo Ufficiale, il Regolamento

CE n.178/2002 sulla Sicurezza degli alimenti e la Rintracciabilità

Sistema HACCP: metodo da applicare per la realizzazione del piano di Autocontrollo

Le frodi commerciali e sanitarie

18

### **La qualità degli alimenti**

Il concetto di qualità totale

Dal controllo di qualità degli alimenti al Sistema Qualità aziendale secondo le norme UNI

EN ISO 9000 versione 2000

Le recenti norme UNI EN ISO 22000 specifiche per la sicurezza alimentare

## **MODULO 3 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E ADDITIVI ALIMENTARI**

### **Unità didattica 1 Contenuti**

#### **La conservazione degli alimenti**

I fattori che influenzano la crescita microbica

La classificazione dei metodi di conservazione

Metodi fisici di conservazione:

    Uso del freddo: refrigerazione, congelamento e surgelazione

    Uso del calore: pastorizzazione e sterilizzazione

    Sottrazione di acqua: concentrazione; essiccamento e liofilizzazione

    Uso delle radiazioni

    Ambienti modificati: sottovuoto, atmosfera controllata e modificata

Metodi chimici di conservazione:

    Impiego di sostanze chimiche naturali (sale, zucchero, aceto, alcool etilico e l'olio)

    Impiego di additivi chimici

Metodi chimico-fisici: l'affumicamento

Metodi biologici: le fermentazioni (alcolica, lattica, propionica, acetica)

### **Unità didattica 2 Contenuti**

#### **Gli additivi alimentari**

La classificazione degli additivi

Il rischio per la salute

I coloranti

I conservanti antimicrobici

Gli antiossidanti e gli acidificanti

Gli addensanti, i gelificanti e gli stabilizzanti

Gli emulsionanti

Gli esaltatori di sapidità

Gli edulcoranti

Gli aromatizzanti

Disciplina: **LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI**

Docente: **Aurora Candela**

**CONTENUTI:**

**1° MODULO:**

CORRETTA PRASSI IGIENICA

IL SISTEMA HACCP: PRINCIPI E ANALISI  
COSTRUIRE E APPLICARE IL SISTEMA HACCP  
PRINCIPI DI IGIENE DELL' AMBIENTE  
PRINCIPI DI IGIENE PERSONALE

**2° MODULO:**

ORGANIZZARE IL LAVORO

L'ORGANIZZAZIONE DELLA "MACCHINA RISTORATIVA"  
APPLICARE I PRINCIPI DI SICUREZZA  
IL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

**3° MODULO:**

I VINI E LE BEVANDE RAPPORTATI AL MENU

LE BEVANDE ALCOLICHE  
LE BEVANDE ANALCOLICHE  
IL VINO  
L'ABBINAMENTO VINO - PIATTO

**4° MODULO**

CATERING, BANCHETTI E BUFFET

IL CATERING  
BANCHETTI, BUFFET E ALTRI  
SERVIZI  
IL BANQUETING  
LE DECORAZIONI

**5° MODULO**

PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO DELL'ATTIVITA' RISTORATIVA

LA PROGRAMMAZIONE E IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI  
I MENU ROTATIVI E CICLICI  
COORDINAMENTO TRA PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E SERVIZIO  
IL SERVIZIO DI QUALITA'

Disciplina: **INGLESE**

Docente: **Maria Franca Milano**

- Revisione delle strutture morfosintattiche e lessicali
- Herbs and spices
- International cooking
- From muddy fields
- The golden grains of life
- Types of rice (way we eat the grains can be sold)
- 
- Great Eating, adventure in South-East Asia
- Chinese cooking
- Spicy India
- Far Eastern Cuisine
- Indian Recipes:
- Chicken Pilau
- Vegetable Curry
- Aloo Mattar
- Pasta: an Italian passion?
- Oriental Nord-est (China/Japan)
- Mexican cuisine: Chile, Chili or chilly, Tortillas
- Tequila
- Beer and Cider: the history of Beer
- The brewing process
- Type of Beer
- The Cider and Perry

## **AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE (microspecializzazione)**

### **“ESPERTO NELLA DEGUSTAZIONE DI BEVANDE E ABBINAMENTO CIBI”**

#### **CORSO SURROGATORIO**

#### **Profilo professionale**

L'Esperto nella degustazione di bevande e abbinamento cibi è il professionista/tecnico incaricato della scelta e del servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, alberghiere ed enoteche. E' responsabile della cantina, cura i rapporti con la produzione, la stesura periodica della carta dei vini nonché gli acquisti e la vendita delle bevande a lui affidate in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda.

#### **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 mescita 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

<b>OBIETTIVI DI RUOLO (figura completa)</b>	<b>OBIETTIVI del IV° ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b> · CORSO SURROGATORIO  · ATTIVITÀ CURRICOLARE <b>ORDINARIA</b>
Predisporre in collaborazione con il responsabile di cucina menu per utenze target	Collaborare nella formulazione dei menu in base alla disponibilità dell'azienda. Elaborare diversi menu a seconda delle esigenze della clientela anche in situazione reale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composizione dei pasti e formulazione di menu</li> <li>Nozioni di enologia nazionale e internazionale</li> <li>- Formulazione della carta dei vini</li> <li>- Nozioni di geografia ambientale ed economica delle principali nazioni produttrici di bevande</li> <li>- Principali nozioni di merceologia</li> <li>- Tecnica di miscita e di servizio delle bevande</li> </ul>
Interpretare correttamente le fonti informative, tecniche non relative al settore	Organizzare un archivio documentale relativo al settore professionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di merceologia del settore beverage e analisi del mercato</li> </ul>
Gestire le procedure di qualità del servizio nel rispetto di standard di servizio certificati	<p>Utilizzare le conoscenze fondamentali di enologia ed enografia nella scelta dei vini da abbinare ad un menu</p> <p>Possedere le principali tecniche della degustazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di controllo organolettiche (degustazione)</li> <li>- Conoscenza della legislazione vitivinicola italiana e dell'UE</li> <li>- Formulazione di schede di qualità delle bevande</li> <li>- Registrazione ed analisi dei dati ottenuti dalle schede</li> <li>- Conoscere i processi di coltivazione, produzione e trasformazione delle principali bevande ed in particolare del vino</li> </ul>

<b>OBIETTIVI DI RUOLO</b> <b>(figura completa)</b>	<b>OBIETTIVI del</b> <b>V° ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b> • <b>CORSO SURROGATORIO</b> • <b>ATTIVITÀ CURRICOLARE ORDINARIA</b>
Predisporre in collaborazione con il responsabile di cucina menu per utenze target	Prevedere e adeguare l'offerta ristorativa alle diverse situazioni concordando il menu con il responsabile di cucina prevedendo soluzioni organizzative coerenti in situazione simulata.	- 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 italiani Preparazione e degustazione di menu enogastronomici europei

## ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

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

In particolare, per il IV° anno sono state previste 11 degustazioni pratiche e per il V° anno 5 degustazioni pratiche.

## **ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRA CURRICOLARI**

Viaggio d'istruzione a Barcellona, al quale hanno partecipato un gruppo di alunni della classe.

## **SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO**

Secondo quanto deliberato dal Collegio dei docenti sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame:

- simulazione prima prova (italiano) in data 12 febbraio 2010;
- simulazione seconda prova (economia e gestione delle aziende ristorative) in data 16 febbraio 2010;
- simulazione terza prova (diritto, alimenti e alimentazione, inglese, matematica,) in data 24 febbraio 2010;
- simulazione prima prova (italiano) in data 20 aprile 2010;
- simulazione seconda prova (economia e gestione delle aziende ristorative) in data 21 aprile 2010;
- simulazione terza prova (diritto, alimenti e alimentazione, inglese, matematica) in data 23 aprile 2010;

Per la prova pluridisciplinare (durata: 3 ore) è stata adottata la tipologia mista B.

Nello svolgimento delle prove di simulazione agli alunni è stato consentito di utilizzare i seguenti materiali didattici:

- Calcolatrice.
- Vocabolario di italiano.
- Dizionario bilingue di inglese
- Codici e testi normativi

Si allega copia dei testi delle simulazioni svolte con riferimento alla tipologia di 3<sup>a</sup> prova e delle griglie di valutazione delle tre prove scritte e del colloquio.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

**TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI**

<b>Voto</b>	<b>Giudizio sintetico</b>	<b>Giudizio analitico</b>
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali
3	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.

Si segnala che per quanto riguarda la valutazione il Consiglio di Classe ha fatto applicazione dei principi generali fissati nel P.O.F. con riferimento all'offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti .

### MODALITA' DI LAVORO

Modalità	Italiano	Storia	Mate.	Franc.	Ingl.	Econ.	Diritto
Lezione con esperti							
Lezione frontale	X	x	x	X	x	X	X
Lezione multimediale	x	X				X	
Lezione pratica			x	X	X	X	
Problem solving					X		X
Metodo induttivo	X	x	x	X	X	X	X
Lavoro di gruppo			x	X	X	X	X
Discussione guidata	X	x	x	X	X	X	X
Simulazioni	X		x	X	X		X
Esercitazioni	X	x	x	X	X	X	X
Studio individuale	X	x	x	X	X	X	X

### STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti	Italiano	Storia	Mate.	Franc.	Ingl.	Econ.	Diritto
Manuale	X	x	x	X	X	X	X
Laboratorio						X	
Lavagna	X	x	x	X	X	X	X
Registratore cassetta					X		
Appunti	X	x	x	X	X	X	X
Proiettore diapositive						X	
Materiale fotocopie	X		x		X	X	
Codice Civile							X
Video							

### STRUMENTI DI VERIFICA

Attività	Italiano	Storia	Mate.	Franc.	Ingl.	Econ.	Diritto
----------	----------	--------	-------	--------	-------	-------	---------

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

Anche per le modalità e gli strumenti di lavoro si richiamano i principi generali fissati nel P.O.F. con riferimento all'offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti.

## PRIMA PROVA

### ITALIANO Tipologia A: Analisi del testo

#### INDICATORI

##### Aspetti ortografici, sintattici, lessicali

	(in decimi)	(in quindicesimi)
Ortografia		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Sintassi		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Lessico		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1

##### Comprensione del testo e capacità di sintesi riassuntiva

- Nessuna _____	0	0
- Priva della identificazione del plot e dei passaggi fondamentali _____	0,5	1
- Essenziale nelle parti fondamentali, ma con alcune imprecisioni nelle parti importanti _____	1	2
- Corretta e precisa _____	1,5	3

##### Capacità di rispondere organicamente alle domande

- Nessuna _____	0	0
- Risposte non organiche (più di 5 errori) _____	0,5	1
- Risposte mediamente organiche (Da 3 a 5 errori) _____	1	2
- Risposte organiche _____	1,5	3

##### Esame del significato e corretta interpretazione

- Nessuna _____	0	0
- Interpretazione non corretta con errori nella comprensione del significato (più di 5 errori) _____	0,5	1
- Interpretazione con alcuni errori (da 3 a 5) _____	1	2
- Interpretazione sufficientemente corretta (da 1 a 2 errori) _____	2	3
- Interpretazione corretta (0 errori) _____	3	4

##### Capacità di contestualizzazione

- Nessuna contestualizzazione _____	0	0
- Sufficienti aspetti di contestualizzazione _____	0,5	1
- Contestualizzazione corretta _____	1	2

PUNTEGGIO CONSEGUITO \_\_\_\_\_/10

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

## INDICATORI

## A) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali

	(in decimi)	(in quindicesimi)
Ortografia		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Sintassi		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Lessico		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1

## B) Capacità di avvalersi in modo critico del materiale proposto

- Nessuna _____	0	0
- Pochi riferimenti _____	0,5	1
- Sufficienti osservazioni _____	1	2
- Ampio uso critico _____	2	3

## C) Capacità di argomentare e di far emergere il proprio punto di vista

- Nessuna _____	0	0
- Argomentazione minima _____	0,5	1
- Argomentazione sufficiente _____	1	2
- Argomentazione adeguata _____	1,5	3
- Argomentazione con riferimenti personali interessanti _____	2,5	4

## D) Coerenza e consequenzialità logica nell'esposizione

- Nessuna _____	0	0
- Semplice coerenza ed una minima consequenzialità _____	0,5	1
- Testo sufficientemente articolato _____	1	2
- Adeguata coerenza e consequenzialità _____	1,5	3

## E) Registro linguistico coerente con argomento e destinatario

- Registro non coerente _____	0	0
- Accettabile _____	0,5	1
- Adeguato _____	1	2

PUNTEGGIO CONSEGUITO \_\_\_\_\_/10 \_\_\_\_\_/15

## INDICATORI

## Aspetti ortografici, sintattici, lessicali

(in decimi) (in quindicesimi)

Ortografia		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Sintassi		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1

## Analisi dell'evento storico nel suo complesso

- Nessuna _____	0	0
- Conoscenza minima dell'evento (con errori nella sistemazione cromo- logica degli avvenimenti) _____	0,5	1
- Sufficiente conoscenza dei principali avvenimenti dell'evento _____	1	2
- Conoscenza adeguata _____	1,5	3
- Conoscenza completa ed approfondita dell'evento _____	2,5	4

## Conoscenza in senso diacronico e sincronico (massimo 3 punti)

- Nessuna _____	0	0
- Minima _____	0,5	1
- Sufficiente _____	1	2
- Adeguata _____	1,5	3

## Capacità di collegamenti e raffronti con altri eventi storici

- Nessuna _____	0	0
- Semplici e limitati _____	0,5	1
- Sufficienti _____	1	2
- Adeguati _____	2	3

## Uso appropriato del lessico specifico

- Più di 4 termini impropri _____	0,5	1
- Da 2 a 4 termini impropri _____	1	2
- Da 0 a 1 termine improprio _____	2	3

PUNTEGGIO CONSEGUITO \_\_\_\_\_/10 \_\_\_\_\_/15

**ITALIANO**  
INDICATORI

**Tipologia D: Tema di ordine generale**

	(in decimi)	(in quindicesimi)
A) Aderenza alla traccia		
- Nessuna _____	0	0
- Individuazione e sviluppo sufficiente di alcuni aspetti _____	0,5	1
- Sufficiente (con semplici imprecisioni) _____	1	2
- Adeguata ed ampia _____	2	3
B) Aspetti ortografici, sintattici, lessicali		
Ortografia		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Sintassi		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
Lessico		
- Più di 5 errori _____	0	0
- Da 3 a 5 errori _____	0,5	0,5
- Da 0 a 2 errori _____	1	1
C) Chiarezza dell'impostazione ed ampiezza della trattazione		
- Limitata _____	0	0
- Minima _____	0,5	1
- Sufficiente _____	1	2
- Adeguata _____	2	3
D) Coerenza e consequenzialità logiche dell'esposizione		
- Limitata _____	0	0
- Minima _____	0,5	1
- Sufficiente _____	1	2
- Adeguata _____	1,5	3
E) Organicità e capacità di approfondimento		
- Limitata _____	0	0
- Minima _____	0,5	1
- Sufficiente/adequata _____	1	2
- Ampia _____	1,5	3
PUNTEGGIO CONSEGUITO _____/10		_____/15

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE  
SECONDA PROVA SCRITTA**

**ECONOMIA E GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE**

**STUDENTE:**.....

<b>Voto (In decimi)</b>	<b>Punteggio</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
		<b>Conoscenze</b>	<b>Comprensione del testo</b>	<b>Capacità di rielaborazione</b>
		<b>Argomenti (Individuazione e Trattazione dei contenuti)</b>	<b>Aderenza alla traccia</b>	<b>Rielaborazione logica e critica (Svolgimento)</b>
<b>1-3</b>	<b>1-6</b>	<b>Scarse</b>	<b>Inadeguata</b>	<b>Nulla</b>
<b>4-4,5</b>	<b>7-8</b>	<b>Frammentaria e/o confusa</b>	<b>Frammentaria</b>	<b>Disorganica</b>
<b>5-5,5</b>	<b>9-9,5</b>	<b>Parziale e incompleta</b>	<b>Elementare</b>	<b>Parzialmente organica</b>
<b>6</b>	<b>10</b>	<b>Limitata agli elementi essenziali</b>	<b>Adeguata</b>	<b>Elementare</b>
<b>6,5</b>	<b>11 - 12</b>	<b>Più che sufficienti</b>	<b>Corretta (nessun grave errore)</b>	<b>Elementare</b>
<b>7-7,5</b>	<b>13</b>	<b>Discrete</b>	<b>Scorrevole</b>	<b>Appropriata</b>
<b>8-8,5</b>	<b>14</b>	<b>Completa con spunti di approfondimento</b>	<b>Articolata e scorrevole</b>	<b>Personale</b>
<b>9-10</b>	<b>15</b>	<b>Completa e approfondita</b>	<b>Articolata – scorrevole e terminologicamente corretta</b>	<b>Personale e motivata</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA TERZA PROVA

VOTO: \_\_\_\_\_/15

Candidato/a: \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_

V O C I	Punti			
	MATEMATIC A	INGLESE	DIRITTO	ALIMENTAZIONE
inesatte e limitate	0,5	0,5	0,5	0,5
adeguate, ma non sempre precise	1	1	1	1
ampie ed approfondite	1,5	1,5	1,5	1,5
<b>COMPETENZE</b>				
elenca semplicemente le nozioni assimilate	0,5	0,5	0,5	0,5
sa cogliere i problemi e organizza i contenuti dello studio in modo sufficientemente completo	1	1	1	1
coglie con sicurezza i problemi proposti, sa organizzare i contenuti dello studio in sintesi complete, efficaci ed organiche	1,5	1,5	1,5	1,5
<b>CAPACITÀ'</b>				
imposta le questioni, ma non riesce a risolverle	0.25	0.25	0.25	0.25
tratta i problemi in modo sufficientemente chiaro, nonostante alcune imprecisioni	0.5	0,5	0,5	0,5
si esprime in modo chiaro e corretto	0,75	0,75	0,75	0,75
<b>T O T A L E P E R D I S C I P L I N A</b>	<b>...../3,75</b>	<b>.../3,75</b>	<b>.../3,75</b>	<b>...../3,75</b>

34

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

Argomento a scelta del candidato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza</li> <li>- Capacità espositiva</li> <li>- Grado di approfondimento</li> <li>- Capacità di collegamento interdisciplinare</li> <li>- Originalità della trattazione</li> <li>- Capacità di collegare la problematica affrontata con argomenti scolastici o con proprie esperienze</li> </ul>		Fino a 6 punti
Atteggiamento durante l'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E' capace di interagire autonomamente e con sicurezza</li> <li>- Risponde in modo coerente</li> <li>- Proceede autonomamente nella risposta e la elabora in modo sufficiente</li> <li>- Risponde ma ha bisogno di essere indirizzato</li> <li>- Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti</li> </ul>	<p>++</p> <p>+</p> <p>∞</p> <p>--</p> <p>-- --</p>	<p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Conoscenza dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appropriate</li> <li>- Accettabili</li> <li>-Insufficienti</li> <li>-Scarse</li> </ul>	<p>++</p> <p>+</p> <p>∞</p> <p>--</p>	<p>6</p> <p>4 - 5</p> <p>2 - 3</p> <p>1</p>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appropriate</li> <li>- Accettabili</li> <li>- Insufficienti</li> <li>- Scarse</li> </ul>	<p>++</p> <p>+</p> <p>∞</p> <p>--</p>	<p>6</p> <p>4 - 5</p> <p>2 - 3</p> <p>1</p>
Capacità logiche e critiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appropriate</li> <li>- Accettabili</li> <li>- Insufficienti</li> <li>- Scarse</li> </ul>	<p>++</p> <p>+</p> <p>∞</p> <p>--</p>	<p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Discussione delle prove scritte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimostra capacità di autocorrezione e interloquisce attivamente</li> <li>- Riesce a comprendere facilmente gli errori compiuti</li> <li>-Comprende gli errori a fatica e solo se guidato</li> </ul>	<p>+</p> <p>∞</p> <p>--</p>	<p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Punteggio totale	/30		

ESAME DI STATO  
SIMULAZIONE TERZA PROVA

CLASSE 5P ALBERGHIERO

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

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

MATERIE:  
DIRITTO, MATEMATICA, INGLESE, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

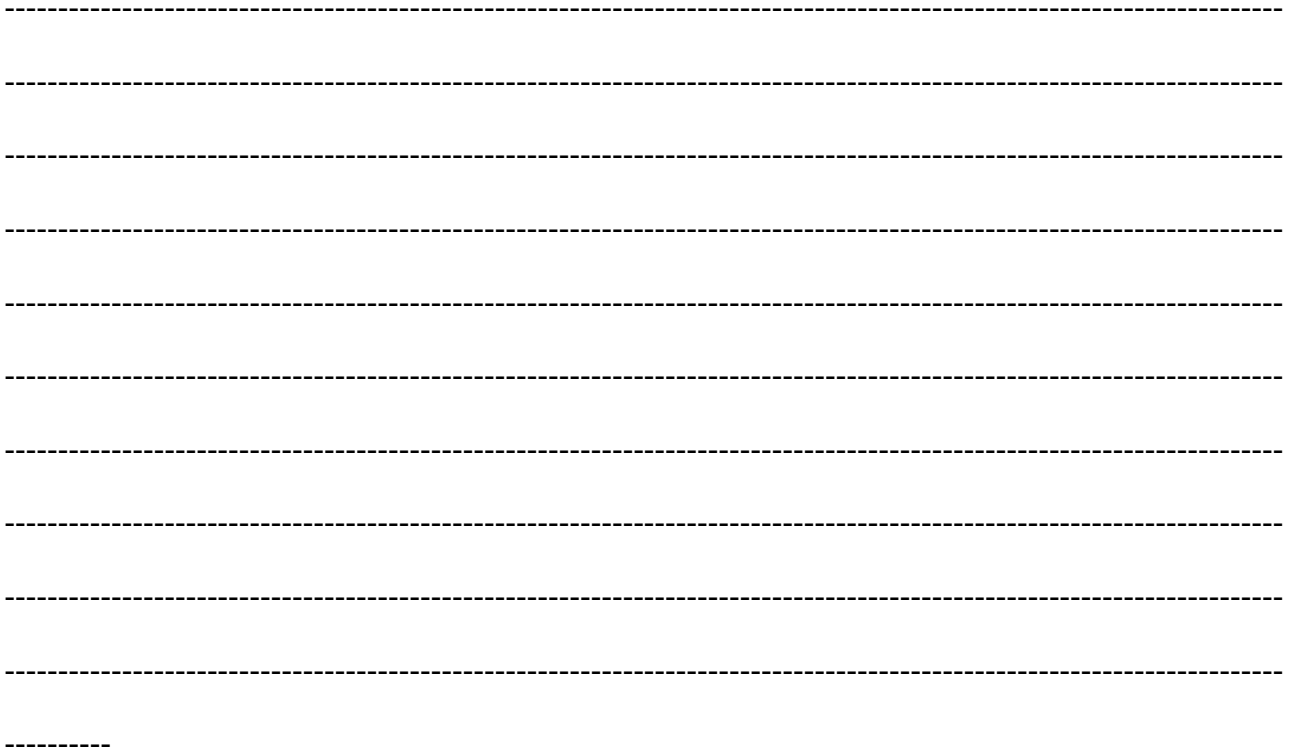
TIPOLOGIA:  
B

TERZA PROVA: diritto-economia

NOME-----

COGNOME-----





**1^ SIMULAZIONE 3^ PROVA ESAME DI STATO**

**CLASSE 5^P alberghiero**

**DATA 24/02/2010**

**MATEMATICA**

Docente: Agrosi Maria Lucia

COGNOME:

NOME:

**IL CANDIDATO SVOLGA I SEGUENTI QUESITI  
DIMOSTRANDO SUL PROPRIO FOGLIO I PROCEDIMENTI DI CALCOLO**

QUESITO1: Determinare il dominio (o campo di esistenza), della seguente funzione:

$$y = \sqrt[4]{x^2 - 3x + 2}$$

QUESITO 2: Studiare la positività della seguente funzione e riportare i risultati sul piano cartesiano:

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

QUESITO 3: Dopo aver definito il dominio (o campo di esistenza) della funzione, determinare le equazioni degli eventuali asintoti verticali:

$$y = \frac{x^2 + 1}{2x - 6}$$

**SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA**

# INGLESE

Alunno.....

classe.....

24.02.10

## History and Culture of the Food of Viet Nam

Vietnamese food recipes are popular for use of soy sauce, fish sauce, fresh herbs, rice, vegetables and fruits. Vietnamese food recipes include a diverse range of natural herbs viz. mint, lemongrass, long coriander, basil leaves and Vietnamese mint. The Vietnamese cuisine lays emphasis on fresh vegetables or herbs essentially as side dishes accompanied with dipping sauce.

Influenced by Buddhist ideologies the Vietnamese food recipes include a number of vegetarian dishes. Pork, chicken, cockles, chicken and seafood comprise the non-vegetarian cuisine of Vietnam. Beef is not very popular except for the famous Bo 7 Mon and ph . Goat and duck are also not very popular among the Vietnamese food recipes.

6028. What are the main ingredients of Vietnamese cuisine?

-----  
-----  
-----  
-----

6029. Do you remember by which culture was influenced the Vietnamese cuisine?

-----  
-----  
-----  
-----





IIS P. FRISI  
ANNO SCOLASTICO 2009/2010

ESAME DI STATO  
SIMULAZIONE TERZA PROVA

CLASSE 5P ALBERGHIERO

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

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

MATERIE:  
DIRITTO, MATEMATICA, INGLESE, ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA:  
B



.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

**3) Parlare dei metodi biologici di conservazione.**

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.



3. Definisci i contratti con finalità formative attualmente previsti

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

I.I.S. "PAOLO FRISI" - MILANO

a.s. 2009/2010

2^ SIMULAZIONE 3^ PROVA ESAME DI STATO

CLASSE 5^P alberghiero DATA 23/04/2010

MATEMATICA

Docente: Agrosi Maria Lucia

COGNOME:

NOME:

IL CANDIDATO SVOLGA I SEGUENTI QUESITI  
DIMOSTRANDO SUL PROPRIO FOGLIO I PROCEDIMENTI DI CALCOLO

QUESITO1: Determinare le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali della seguente funzione:

$$y = \frac{2x - 1}{x^2 - 4}$$

QUESITO 2: Dopo aver definito il dominio della funzione, determinare gli eventuali punti di intersezione della funzione con gli assi cartesiani:

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

QUESITO 3: Determinare il valore dei seguenti limiti:

$$\lim_{x \rightarrow -5^+} \frac{2x - 3}{x + 5}$$

$$\lim_{x \rightarrow -5^-} \frac{2x - 3}{x + 5}$$

# SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

ESAMI DI STATO a.s.2009-2010

Materia: **INGLESE**

Data-----

Sutdente-----

## Mexico's iconic spirit.

**"Tequila is Mexico," said Carmelita Roman, widow of the late tequila producer Jesus Lopez Roman in an interview after her husband's murder. "It's the only product that identifies us as a culture."**

**No other drink is surrounded by as many stories, myths, legends and lore as tequila and its companion, mezcal. Tequila transcends simple definition by reaching into the heart of Mexico, past and present. It blends indigenous and Spanish cultures with Filipino and Arabian technology. The turbulent history of Mexico is paralleled in the stories of tequila and mezcal. One cannot fully appreciate Mexico without some understanding of tequila's place in its history and culture.**

1. Who is Carmelita Roman? Why is she related to Tequila?

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

2. Which plant is the essence of Tequila? And why is called Tequila?

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

E' consentito l'uso del dizionario bilingue