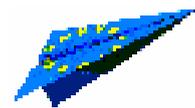




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi



Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
Istituto Professionale Settore Servizi
Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano
Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523
E-mail MIIS058007@istruzione.it - Sito www.ipsfrisi.it
Cod. Fisc. 80127550152

Prot.n° 2046 C/29d
del 15/05/2015

n°esp.albo n°757 del 20/05/2015

ESAMI DI STATO

a.s.2014/2015

Documento

del Consiglio di Classe 5G

Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE.....	4
RELAZIONE SULLA CLASSE.....	5
PROFILO PROFESSIONALE.....	7
CONTENUTI DISCIPLINARI.....	9
Religione.....	10
Lingua e letteratura italiana.....	11
STORIA.....	13
Lingua Inglese.....	15
Francese.....	17
Tedesco.....	19
Matematica.....	21
Scienza e cultura dell'Alimentazione.....	22
Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva.....	24
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Cucina.....	25
Laboratorio Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita.....	27
Scienze motorie e sportive.....	29
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.....	30
STAGE ANNO SCOLASTICO 2012/2013.....	31
STAGE ANNO SCOLASTICO 2013/2014.....	33
TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI.....	35
MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	36
Strumenti di lavoro.....	36
Strumenti di verifica.....	37
Attività integrative ed extracurricolari.....	38
TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA.....	40
PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE.....	40
Prima Simulazione Terza Prova.....	41
Seconda Simulazione Terza Prova.....	51
GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	63
Griglia di valutazione Prima Prova.....	63
Griglia di valutazione Prima Simulazione Seconda Prova.....	64
Griglia di valutazione Terza Prova.....	65
Griglia di valutazione Colloquio.....	66

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	CAPOBIANCO CLAUDIA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	VASILE ANGELA	
LINGUA INGLESE	GANDELLI MARIA ANGELA	
FRANCESE	CUCINELLI PIERVITO STEFANO	
TEDESCO	SCOMAZZONI ELENA	
MATEMATICA	PALUMBO ANTONIO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CIRIGLIANO FRANCESCA	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SPINOSO DOMENICO MARIO	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FERRARO PASQUALE	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	FAZIO MICHELINO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GESMUNDO ELISABETTA	
SOSTEGNO AREA TECNICA	FONTANAROSA AMERICO	
SOSTEGNO AREA LINGUISTICA	MILITANTE FEDERICO	
SOSTEGNO AREA SCIENTIFICA	CAMMAROTA ANTONIO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(PROF. LUCA AZZOLLINI)

ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE

BARBIROLI EDOARDO	Sushi, e sai cosa mangi....
BAXA ALGIE	IL tabacco
DICHIRICO DANIELE	La carne
FERRARI MATTEO	La cucina cinese e thailandese
FURFARO ANDREA	Il "Ramen" e la civiltà giapponese
LAVEZZO VERDIANA	PerBacco! Il vino
MARIANI RICCARDO	La birra: Aspetti culturali e gastronomici
MATUTE JOHN	Il riso: Alimento internazionale
NAPOLITANO ANDREA	I cereali e le farine: Dalla spiga al derivato
PANIZZUT SABRINA	Sapori e aromi: Le spezie
PORTELLI ALESSANDRO	Riso..... In tutte le salse
PULLANO GIUSEPPE	La patata: Dalla terra alla tavola
RENDEROS MANUEL	Il cioccolato
RICCHIUTI CHRISTIAN	Olio d'oliva: Proprietà e virtù
RUSU MIHAIL	L'acqua: Fonte per la vita
SAGGESE MARTINA	Il pane.... Che tristezza non averlo in tavola!
SALERNO DAVIDE	La pasta, dalla produzione artigianale a quella industriale
VALLE CARLOS	"Le pupusas"

Relazione sulla classe

La classe, inizialmente formata da 20 studenti, 16 maschi e 4 femmine, ha visto nel corso dell'anno l'abbandono di due studenti, i quali erano stati inseriti nella classe all'inizio del Secondo biennio, provenienti da un altro Istituto. Tutti hanno frequentato l'intero percorso di studio nel nostro Istituto e non ci sono state particolari selezioni nel corso degli anni.

Gli studenti hanno frequentato per la prima volta la classe quinta, solo uno per la terza, quest'ultimo ha dovuto sostenere i colloqui sostitutivi degli esami integrativi in Fisica (Primo anno), Chimica (Secondo anno) e Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore Sala e Vendita (Quarto anno), per il passaggio dal vecchio al nuovo ordinamento.

Per quanto riguarda la continuità didattica, dall'inizio del Secondo biennio, sono stati confermati i docenti di Lingua e Letteratura italiana, Storia, Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva e Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore cucina, altri docenti hanno conosciuto gli studenti lo scorso anno e altri ancora quest'anno.

Sono stati assegnati alla classe tre docenti di Sostegno dell'Area linguistica, scientifica e tecnica per 18 ore settimanali, che hanno collaborato con i docenti curricolari per supportare nel percorso formativo gli studenti più svantaggiati.

La seconda lingua straniera è per alcuni Francese per altri Tedesco.

La frequenza è migliorata nel corso dell'anno, anche se qualcuno, per motivi di salute, ha continuato ad assentarsi saltuariamente.

La classe si è relazionata correttamente con docenti, compagni e personale dell'Istituto. Si è adeguata, senza notevoli problemi, ai nuovi docenti e ai loro metodi.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e propositiva solo per alcuni, altri hanno avuto bisogno di stimoli e sollecitazioni. Non tutti hanno acquisito un metodo di studio efficace da consentirgli un'elaborazione personale e un approfondimento critico dei contenuti. Alcuni hanno una limitata conoscenza del linguaggio specifico, la difficoltà maggiore è stata evidenziata nell'esposizione e nell'analisi degli argomenti delle singole discipline.

Per l'intero anno scolastico, ci sono stati interventi adeguati per favorire il percorso formativo di tutti gli studenti in modo particolare dei più deboli. Infatti, dopo lo scrutinio del primo Quadrimestre, ci sono stati i recuperi per chi aveva il debito in alcune discipline, al termine hanno sostenuto le prove di verifica, con esiti non del tutto soddisfacenti per alcuni studenti. Avendo rilevato difficoltà nella Seconda prova scritta dell'Esame di Stato, Scienza e cultura dell'alimentazione, la classe ha fatto un corso di recupero extracurricolare di dieci ore, tenuto dal docente di materia della classe. Il corso è stato finalizzato alla risoluzione di prove simulate appositamente sulle diverse tipologie di seconde prove che il Ministero ha

prefigurato come possibili scelte in occasione dell'Esame di Stato. Il docente, ogni volta, ha focalizzato l'attenzione su una specifica parte del programma, stimolando non solo l'impegno nello studio individuale ma proponendo soprattutto percorsi diversi, nei quali ogni studente ha potuto cogliere i punti di forza e di debolezza.

Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. La preparazione per alcuni rimane frammentaria e lacunosa, a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio.

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

In merito alle scelte future, gran parte della classe è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro, solo alcuni hanno deciso di proseguire gli studi universitari nel campo delle Scienze in generale e alimentari e della ristorazione in particolare.

PROFILO PROFESSIONALE

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

E' in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE ENOGASTONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

1 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.

2 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Rispettare tempi spazi e consegne

Rispettare il Regolamento d'Istituto

Relazionarsi correttamente con compagni e docenti

Partecipare attivamente al proprio processo formativo

Impegnarsi in modo costante

Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline

Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma

Analizzare e produrre varie tipologie testuali

Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Anno scolastico 2014/ 2015

Classe V Sezione G

Corso Enogastronomia

Programma di IRC

DOCENTE: Prof.ssa CAPOBIANCO Claudia

La persona e la società:

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

Il Concilio Vaticano II e i suoi documenti:

Introduzione al Concilio Vaticano II e commento di alcuni nn. della Costituzione pastorale sulla Chiesa nel mondo contemporaneo *Gaudium et Spes* - La figura di Giovanni Paolo II nel film “Karol: un uomo diventato papa”

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

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

Programma di Lingua e letteratura Italiana

DOCENTE: Prof.ssa VASILE Angela

Libro di testo

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

Secondo Ottocento

Positivismo: Caratteri generali

Naturalismo francese: Caratteri generali

Verismo Italiano

La scapigliatura milanese: Cenni.

G. VERGA: La vita, le opere; la poetica: l'adesione al Verismo e il "ciclo dei vinti"

Da "Vita dei campi": Cavalleria rusticana

Rosso Malpelo

Da "I Malavoglia": La famiglia Toscano

Le novità del progresso viste da Aci Trezza

Da "Mastro don Gesualdo": La morte di Gesualdo

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo

G. D'ANNUNZIO: La vita, le opere; la poetica del superuomo

Da "Il piacere": Ritratto d'esteta

Da "Le vergini delle rocce": Il programma del superuomo

Da "Alcyone": La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

G. PASCOLI: La vita, le opere; la poetica del fanciullino

Da "Il fanciullino": Il fanciullo che è in noi

Da "Myricae: Lavandare

X Agosto

Da "I Canti di Castelvecchio": La mia sera

Dal Discorso al Teatro comunale di Barga (21/11/1911): La grande proletaria si è mossa

Le avanguardie storiche del primo Novecento

Il Futurismo e F. T. MARINETTI

Il Manifesto del Futurismo

La narrativa del primo Novecento

La nascita della psicanalisi: Cenni

I. SVEVO: La vita , le opere; il tema dell'inettitudine.

Da "La coscienza di Zeno": Il fumo

Il funerale mancato

Psico-analisi

L. PIRANDELLO: La vita, le opere narrative; umorismo e relativismo pirandelliano.

Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

Ciàula scopre la Luna

Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis

La poesia del primo Novecento: Cenni

G. UNGARETTI: La vita, le opere, l'esperienza bellica e la poetica

Da "L'Allegria": San Martino del Carso

Veglia

Fratelli

Soldati

I fiumi

Lettura integrale dei seguenti romanzi, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

O. Wilde: Il Ritratto di Doria Gray

P. Levi: Se questo è un uomo

Testi propedeutici alla prima prova dell'esame di Stato:

Analisi del testo letterario

Saggio breve

Tema storico

Tema di carattere generale

Programma di Storia

DOCENTE: Prof.ssa VASILE Angela

LIBRI DI TESTO: PSBM - Capire la Storia – Vol. 2 e Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori - Pearson

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

Le ragioni della politica imperialista

La spartizione del pianeta

L'ITALIA LIBERALE

Il nuovo Stato e i governi della Destra

La Sinistra e l'età crispina

Il decollo industriale.

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

L'Italia del Novecento: L'Età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La svolta del 1917

Approfondimento: Il soldato Somacal Luigi

La Rivoluzione russa.

LE EREDITA' DEL CONFLITTO

Il dopoguerra inquieto

Il Medio Oriente instabile (in breve)

Dopo la guerra, una nuova economia

Società di massa e crisi della democrazia.

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

Le democrazie sotto attacco

La crisi italiana e l'avvento del Fascismo

La crisi del 1929 e il New Deal

Il Totalitarismo:

Il Fascismo

Approfondimento: Il Fascismo spiegato da G. Sabbatucci

Il Nazismo

Lo Stalinismo.

GANDHI E LA NON VIOLENZA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E La SHOAH

Le aggressioni naziste

Il conflitto si allarga al mondo

Il dominio nazista e la Shoah

Il crollo dell'Asse e la Resistenza

Un mondo nuovo sulle macerie della guerra.

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

Il bipolarismo

L' "Età dell'oro"

L'Occidente in crescita

Le trasformazioni sociali.

Programma di Inglese

DOCENTE: Prof.ssa GANDELLI Maria Angela

Libro di testo

Titolo: **“New COOKING TIME”**

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

Ed: Hoepli

1. CONTENUTI

- NORTH AMERICA: **THE USA**

West Coast cuisine

East Coast Cuisine

- SOUTH AFRICA : **A taste of Rainbow Cuisine**

- ETHNIC RESTAURANTS

- FOOD, HEALTH AND FITNESS

Diets: The Food Pyramid

The Mediterranean Diet

The Vegetarian Diet

Eating disorders: ANOREXIA and BULIMIA

Celiac Disease

- HACCP

- NUTRIGENIMIX

- EXPO 2015

A Film in English with subtitles in English

- INVICTUS

A poem

Nelson Mandela

A Musical

- High School Game

2. GRAMMAR

Tenses Revision

Relative Pronouns

Modal Verbs

If Clauses

Programma di Francese

DOCENTE: **PROF. CUCINELLI Piervito**

Modules

- le champagne
- la Champagne-Ardenne
- alimentation diététique
- le régime
- le régime crétois
- la pyramide alimentaire
- les matières grasses
- cuisiner léger
- les planchas pratiques et diététiques
- cuisiner sain
- nutrition au menu
- le droit du travail en Italie et en France
- contrat pour stagiaire
- école et formation professionnelle
- CV

- lettre et demande d'emploi
- le code alimentaire
- la méthode HACCP
- réglementation HACCP
- découvrir un pays par sa cuisine
- La cuisine américaine
- la cuisine mexicaine
- la cuisine chinoise
- la cuisine japonaise
- les saveurs d'Orient
- la cuisine marocaine
- la cuisine européenne

GRAMMAIRE:

Consolidamento delle conoscenze relative alle principali strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.

Programma di Tedesco

DOCENTE: Prof.ssa SCOMAZZONI Elena

Sono stati trattati i seguenti argomenti relativi ai tre ambiti settoriali del corso enogastronomico al fine di poter utilizzare la lingua straniera, anche nell'ambito settoriale, per scopi comunicativi e per interagire in alcuni ambiti e contesti professionali.

Sono state consolidate le conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.

Die Stellensuche:

- Die Anzeigen
- Die Bewerbung

Alkoholfreie Getränke:

- Kaffee
- Tee
- Kakao

Alkoholische Getränke:

- Bierarten
- Bier und Speisen
- Wein
- Weinerzeugung

Unterkünfte:

- Campingplatz
- Jugendherbergen
- Hotels
- Feriendörfer
- Ferienwohnungen
- Hotelketten

Ernährung:

- Inhaltstoffe von Lebensmitteln
- Die Verdauung der Nährstoffen
- Ernährungsformen

Produktion:

- Konventionelle Produktion
- Biologischer Landbau

Hygiene:

- Grundlagen der Hygiene
- HACCP

Südtirol:

- Anreise, Feste und Feiertage
- Südtiroler Weinstraße
- Winterlandschaft in Südtirol
- Schutzhütte und Berghotel
- Das Grödner Tal im Sommer und im Winter

Programma di Matematica

DOCENTE: Prof. PALUMBO Antonio

Analisi matematica:

- Ripasso delle disequazioni studiate negli anni precedenti. Disequazioni irrazionali
- Revisione del concetto di funzione e suo dominio. Classificazione delle funzioni matematiche. Studio e visualizzazione nel piano cartesiano del dominio e del segno di funzioni algebriche razionali.
- Limiti di funzioni: definizioni, teoremi fondamentali e calcolo.
- Continuità e discontinuità di una funzione.
- Il rapporto incrementale ed il concetto di derivata di una funzione. Retta tangente ad una curva. Continuità e derivabilità.
- Calcolo di derivate. Teoremi sulle funzioni derivabili e derivate successive: Punti stazionari e punti di flesso. Ricerca degli asintoti di una funzione.
- Studio e rappresentazione grafica di funzioni algebriche e cenni sulle funzioni trascendenti.
- Integrale indefinito di semplici funzioni razionali intere e fratte.
- Completamento metodi di integrazione:
- L'integrale definito: teorema fondamentale del calcolo integrale (cenni)
- Problemi sul calcolo di aree sottese alle funzioni.

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof.ssa CIRIGLIANO Francesca

Libro di testo: A. Machado - Scienza e cultura dell'alimentazione – Casa Editrice Poseidonia Scuola. Libro + Web

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

1° MODULO: CIBO E RELIGIONI

U.D.A.1.: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

2° MODULO: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

U.D.A.2.1.: alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.

3° MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

U.D.A.3.1.: LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE.

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

U.D.A.3.2.: DIETE E STILI ALIMENTARI.

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport.

U.D.A.3.3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.

4° MODULO: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

U.D.A.4.1.: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

U.D.A.4.2.: LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE.

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

U.D.A.4.3.: LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

La sicurezza alimentare e contaminazioni

5° MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

U.D.A.5.1.: CONTAMINAZIONI FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Micotossine, fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti, metalli pesanti, radionuclidi.

U.D.A.5.2.: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

MTA, i prioni, i virus, i batteri, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi.

U.D.A.5.3.: ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, gli esaltatori di sapidità, enzimi, coadiuvanti tecnologici.

U.D.A.5.4.: CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP.

Igiene degli alimenti, i Manuali di Buona Prassi Igienica, autocontrollo e HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari, le certificazioni di qualità.

Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva

DOCENTE: Prof. SPINOSO Domenico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale: domanda ed offerta turistica, classificazione e caratteristiche, prodotti turistici, turismo ed internet, turismo sostenibile.

Tecniche di marketing turistico: aspetti generali del marketing, compiti e funzioni del marketing management, ricerche di marketing, marketing mix, marketing turistico.

Filiere alimentari: sistema agroalimentare e filiere, canali di distribuzione, caratteristiche della filiera agroalimentare italiana, prodotti a chilometro zero.

Abitudini alimentari: modello alimentare tradizionale e sue evoluzioni.

Tracciabilità dei prodotti: norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Programmazione aziendale: cenni sul business plan e budget.

Programma di Laboratorio per i Servizi enogastronomici Settore Cucina

DOCENTE: Prof. FERRARO Pasquale

TESTO DI RIFERIMENTO: “Cucinabile top”

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione enogastronomia

Editrice: San marco.

PROGRAMMA TEORICO

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP: le contaminazioni alimentari; il sistema haccp, la costruzione e l'applicazione del sistema; il manuale di autocontrollo; l'individuazione dei punti critici di controllo (CCP); la predisposizione delle misure di controllo da adottare per ogni CCP.

LA SICUREZZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI: prevenire gli infortuni sul lavoro; obblighi per il datore di lavoro; i doveri a carico dei lavoratori; elaborazione del documento della sicurezza; i rischi nell'ambiente di lavoro; la sicurezza negli ambienti di cucina, nell'uso di materiale e attrezzature; i rischi di incendio; gli eventi traumatici; il trattamento delle ustioni; il trattamento delle folgorazioni; il trattamento di distorsioni contusioni, fratture e colpo di calore.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA: il territorio italiano nei piatti; cucina e società; le fasi storico evolutive delle ricette; momenti della storia alimentare umana dalla fase preistorica alla globalizzazione; la biodiversità e il rischio di omologazione; il cuoco attraverso le risorse del territorio e il recupero agroalimentare; prodotti tipici e globalizzazione; le frodi alimentari (adulterazione, sofisticazione, contraffazione, falsificazione).

IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA: marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione marchi comunitari e marchi nazionali; le certificazioni locali (DE.CO.) i prodotti biologici; i piatti della tradizione gluten free, il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (a km 0).

TUTELA DELLA SALUTE IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI: l'intolleranza al lattosio e al fruttosio; l'intolleranza al glutine; l'Unione Europea e le intolleranze; sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; la gestione delle intolleranze nella ristorazione; le diverse certificazioni d'idoneità dei prodotti; i requisiti per produrre pasti senza glutine; esempio di sostituzione della farina con glutine.

L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING: le tecniche di catering nascita ed evoluzione; soggetti e caratteristiche del catering; il cuoco tecnologo; l'igiene sotto controllo in una struttura di catering; la ristorazione scolastica, socio-sanitaria; la ristorazione nelle comunità e aziendale; la ristorazione sui mezzi di trasporto; il catering a bordo treno, sugli aerei, sulle navi, il catering a domicilio; i sistemi di distribuzione pasti (cook e hold, cook e chill, cook e freeze); le attrezzature e le risorse umane per avviare un'attività di catering; caratteristiche e tipi di banqueting; organigramma di una società di banqueting; il banqueting manager, mansioni e responsabilità; l'importanza dello chef e della sua brigata; la progettazione del menù in base alle caratteristiche dell'evento; le check list.

SOFTWARE DI SETTORE: capacità di applicare tramite un software di settore i valori nutrizionali e il costo del piatto.

PROGRAMMA PRATICO: Casunziei ampezzani (cucina del Friuli Venezia Giulia); Pezzata (cucina del Molise); Bonet (cucina del Piemonte); focaccia ligure; faraona all'uva; risotto alla certosina; torta paradiso; scaloppine al marsala; maccheroni di pane al pesto ligure; ratatouille; risotto al radicchio; tortino al cioccolato; amaretti; cosciotto d'agnello al timo; composta di gamberi e patate viola con germogli di piselli; tortellini di carne burro e salvia; mini profiterole con crema alla vaniglia; torta meringata al limone; tagliatelle alla amatriciana; mousse al limone; tecnica di disosso del pollo; pollo alla diavola; tortelli di magro burro e salvia, crema chantilly.

Programma di Laboratorio per i Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita

DOCENTE: Prof.FAZIO Michelino

PRIMO QUADRIMESTRE:

1° MODULO: Organizzare l'azienda ristorativa

U.D. 1

1.1 Il personale di sala figura di responsabilità manageriale

1.2 L'organizzazione del lavoro di sala

1.3 I costi dell'azienda ristorativa

1.4 L'avvio di un'azienda ristorativa

2° MODULO: Valorizzazione dei prodotti tipici

U.D. 1

1.1 La tipicità come elemento strategico

1.2 Definizione dei prodotti tipici

1.3 Il valore del prodotto tipico

1.4 Forze e debolezze dei prodotti tipici

1.5 Il ruolo dei consumatori

1.6 I marchi di tutela dei prodotti

3° MODULO: La cucina di sala

U.D. 1

1.1 Cenni storici

1.2 Utensili e attrezzature per la cucina di sala

1.3 Distillati e liquori da utilizzare durante il flambé

1.4 Regole per svolgere un servizio impeccabile

1.5 Ricette: primi secondi e dessert

SECONDO QUADRIMESTRE:

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

U.D. 1

1.1Esame visivo olfattivo gustativo

1.2Schede di valutazione

5° MODULO: L'enografia nazionale

U.D. 1

1.1La produzione vinicola italiana

6° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda

U.D. 1

1.1Principali funzionalità di un software

1.2Gestione del servizio

1.3Gestione del magazzino

1.4Gestione del cliente

1.5Hardware necessario

7° MODULO: Sicurezza

U.D. 1

1.1Sicurezza degli alimenti

1.2Sicurezza del luogo di lavoro

1.3Operazioni preventive

Programma di Scienze motorie e sportive

DOCENTE: . Prof.ssa GESMUNDO Elisabetta

- 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 e con manubri
- Percorsi e circuiti
- Esercizi per il miglioramento della velocità
- Esercizi di allungamento muscolare (stretching)
- Esercizi con l'utilizzo della pedana elastica, volteggio
- Giochi tradizionali e sportivi
- Atletica leggera: il salto in lungo, il salto in alto; il getto del peso
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo
- Pallavolo. Fondamentali di squadra di attacco e di difesa
- Torneo interno di pallavolo Premio Elena Ronco
- Analisi del concetto di fair-play: osservazioni personali e di gruppo
- La salute dinamica intesa come capacità di perseverare il benessere individuale ad adottare un corretto stile di vita
- Apparato locomotore

ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

Per i più meritevoli della classe, l'esperienza di Alternanza Scuola - Lavoro è iniziata verso la fine del Primo biennio. Infatti, nel mese di Maggio del 2012, hanno trascorso una settimana a Cesenatico, lavorando nelle diverse strutture ricettive della zona. Questo primo approccio lavorativo, ha avuto molteplici funzioni in quanto gli studenti hanno interagito per la prima volta in un contesto extrascolastico, hanno rafforzato la propria autostima e hanno messo in atto le conoscenze acquisite a scuola.

In applicazione del DPR 15/3/2010 n°87 art. 5 comma 2d, il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto, che prevede al terzo anno 120 ore di Alternanza Scuola – Lavoro, tutti gli studenti hanno avuto la possibilità di misurarsi con la realtà lavorativa. Infatti, hanno effettuato lo stage, nel mese di Gennaio, tre settimane presso strutture ricettive di Milano e Provincia. Al Quarto anno, essendo previste almeno 160 ore, gli studenti, dalla metà di Maggio al termine dell'anno scolastico, hanno messo "in campo" le proprie abilità e quanto appreso in Laboratorio e in classe. Hanno, inoltre, sperimentato la vera realtà lavorativa fatta di regole, impegno, di competenze, hanno acquisito la consapevolezza di svolgere l'attività con impegno e responsabilità.

Due studenti, al Quarto anno, hanno svolto il periodo di stage a Lione, per questi ragazzi, l'esperienza è stata molto importante per vari motivi: hanno lavorato in un contesto completamente nuovo rispetto all'Italia, hanno potuto operare confronti fra i diversi metodi di lavoro, si sono relazionati con una realtà socio – culturale nuova, hanno migliorato la conoscenza della lingua francese e sicuramente un giorno potranno anche decidere di lavorare all'estero.

Infine, gli studenti sono stati impegnati nei tirocini brevi, nel Bar dell'Istituto e in servizi interni o esterni, in ogni occasione hanno sempre dimostrato di possedere competenze e professionalità.

Con l'Alternanza Scuola - Lavoro si riducono sempre di più o quasi scompaiono le barriere tra la Scuola e il mondo del lavoro, in questo modo si hanno studenti motivati e professionisti competenti a svolgere il proprio lavoro.

CLASSE 3G STAGE – A. S. 2012/2013

Riferimenti Azienda /Ente	Periodo	Studente
Hotel Melia Milano, Via Masaccio 19, 20149 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Barbiroli Edoardo
IIS Paolo Frisi, Via Otranto 1, 20157 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Baxa Algie
Ristorante Carbonaia Mare, Via Giosuè Carducci 38, 20123 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Dichirico Daniele
Hotel Manzoni, Via S. Spirito, 20, 20121 Milano	Dal 17/01/2011 al 05/02/2011	Ferrari Matteo
Ristorante Orti di Leonardo, Via Aristide de Togni 6/8, 20123 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Furfaro Andrea
Scuola materna Maria Ausiliatrice Mensa, Via Aldini, 20157 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Lavezzo Verdiana
Ristorante Orti di Leonardo, Via Aristide de Togni 6/8, 20123 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Mariani Riccardo
Osteria La Combriccola, via Savona 2, 20144 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Matute John
Hotel Westin Palace, Piazza della Repubblica 20, 20124 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Napolitano Andrea Alessio
Ristorante Il Vento, Via Washington, 20, 20146 Milano	Dal 16/01/2012 al 04/02/2012	Panizzut Sabrina
Ristorante Savini, Gall. Vittorio Emanuele II, 20121 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Portelli Alessandro
Hotel Leonardo da Vinci Via privata Senigallia 6, 20161 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Pullano Giuseppe

Riferimenti Azienda /Ente	Periodo	Studente	
Four Season Hotel Milano, Via Gesù 6/8, 20121 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Renderos	Manuel
Idea Mediterranea Ristorate, viale Monza 259, Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Ricchiuti	Christian
Hotel Melia Milano, Via Masaccio 19, 20149 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Rusu	Mihail
Ristorante pizzeria Garden, Via Lopez 9, 20157 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Saggese	Martina
Grand Hotel de Milan, Via Alessandro Manzoni 29, 20121 Milano	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Salerno	Davide
Maggioni Party Service, Via Gramsci 41, 20026 Novate Milanese	Dal 14/01/2013 al 02/02/2013	Valle	Carlos

CLASSE 4 G STAGE – A. S. 2013/2014

Riferimenti Azienda/ Ente	Periodo	Studente
Hotel Kiriad Lyon Perrache Confluence, 24 Quai Perrache 69002 Lione	Dall'11/05/2014 al 07/06/2014	Barbiroli Edoardo
Bar dell'Istituto "P. Frisi", Via Otranto, 1, 20157 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Baxa Algie
Hotel Ora City Milano, Via xxv Aprile 49/51, 20091 Bresso Mi	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Dichirico Daniele
Una Hotel Century, Via S. Spirito, 20, 20121 Milano	Dal 14/05/2012 al 09/06/2012	Ferrari Matteo
Rist. Arte e Saponi, Via S. Bernardo,77, 20021 Cassina N.	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Furfaro Andrea
Hotel Doria, Viale A. Doria 20124 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Lavezzo Verdiana
Hotel Ora City Milano, Via XXV Aprile, 49/51, 20091 Bresso Mi	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Mariani Riccardo
Hotel Ora City Milano, Via XXV Aprile, 49/51, 20091 Bresso Mi	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Matute John
Rist. L'Altro Luca Andrea, A. Nav. Grande, 12, 20144 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Napolitano Andrea Alessio
Caffescalca Banqueting, Via Sbodio, 24, 20134 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Panizzut Sabrina
Hotel Kiriad Lyon Perrache Confluence, 24 Quai Perrache 69002 Lione	Dall'11/05/2014 al 07/06/2014	Portelli Alessandro
Rist. Orti di Leonardo, Via A. de Togni, 6/8, 20123 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Pullano Giuseppe
Four Seasons, Via Del Gesù 6/8 20121 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Renderos Manuel

Riferimenti Azienda/ Ente	Periodo	Studente	
Maggioni Party Service, Via Gramsci, 41, 20026 N. Milanese	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Ricchiuti	Christian
Rist. Sadler, Via A. Sforza, 77 20136 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Rusu	Mihail
Rist. Orti di Leonardo, Via A. de Togni, 6/8, 20123 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Saggese	Martina
Four Seasons, Via del Gesù 6/8 20121 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Salerno	Davide
Rist. Joia, Via P. Castaldi, 18 20124 Milano	Dal 12/05/2014 al 07/06/2014	Valle	Carlos

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI

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

MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Lezione con esperti		X		X				X				
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Lezione pratica	X						X			X		X
Problem solving	X			X	X			X				X
Metodo induttivo	X	X		X	X	X		X				
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Discussione guidata	X	X	X		X	X	X	X	X			
Simulazioni		X	X	X	X	X		X	X	X		
Esercitazioni		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Manuale		X	X		X	X	X	X	X	X		
Laboratorio					X	X		X		X		
Lavagna				X		X		X	X			X
Lim		X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Registratore						X						
Appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Proiettore diapositive	X						X	X				
Carte geografiche			X			X						
Video	X	X	X	X	X	X	X	X			X	
Palestra												X

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Prove di laboratorio												
Prove pratiche							X			X		X
Prova strutturata		X	X	X	X	X	X	X	X	x	X	
Relazione	X	X	X	X	X	X		X	X			X
Esercizi		X	X	X	X	X	X	X	X			X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

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

23 /10/2014 Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci - Milano. Incontro di orientamento alle carriere scientifiche: Il medico del futuro.

17/10/2014 Istituto "P. Frisi" Milano. Due studenti hanno partecipato alla "Giornata Programmatica" con Licia Corbolante.

30/10/2014 Istituto "P. Frisi" Milano. Succursale di Via Amoretti. Incontro con Pamela Villoresi nell'ambito del Progetto Libriamoci – Giornate di letture nelle scuole.

04/12/2014 Cinema Anteo – Milano. Visione del film "Il giovane favoloso".

14/01/2015 Istituto "P. Frisi". Gran Premio di Matematica Applicata (Prima Prova).

27/01/2015 Istituto "P. Frisi" Giornata della Memoria. Concerto "Per non dimenticare, musiche e letture con il duo chitarristico "Ricerca".

03 06/02/2015 Istituto "P. Frisi" Milano. Incontro con gli orientatori del Dipartimento studi del lavoro e del welfare dell' Università degli Studi di Milano.

07/02/2015 Hangar dell'Università Bicocca. Milano. In occasione della stesura della Carta di Milano.

12/02/2015 Istituto "P. Frisi". Milano. Selezione delle Olimpiadi di Italiano (uno studente).

17/02/2015 Istituto "P. Frisi". Milano. Concorso Nazionale Didattico e interattivo High School Game.

19/03/2015 Università Statale di Milano, Conferenza "Il circuito del piacere e la dipendenza da droghe" di Diego Fornasari; "La matematica non si impara" di Giorgio Vallortigara.

23, 24, 25 ,26/03/2015 Viaggio d'istruzione a Roma

25/03/2015 Teatro Carcano di Milano Musical "Fame" in Lingua inglese (Studenti che non hanno partecipato al viaggio d'istruzione a Roma)

14/04/2015 Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, Milano. Scienza e salute: Nutrigenomica e Alimentazione. Istituto dei Tumori. Visita al Museo.

06/05/2015 Università IULM di Milano, Aula Magna "Silvio Bardon", Via C. Bo, 1 Milano. Finale provinciale High School Game.

Dall'inizio di Febbraio alla fine di Aprile, la classe è stata coinvolta nel Progetto SITE per un'ora settimanale con un'assistente americana.

TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA

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

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva;

Lingua inglese;

Francese/Tedesco

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della PRIMA, SECONDA e TERZA PROVA si sono svolte secondo il seguente calendario:

25 Febbraio 2015	Simulazione Prima Prova
26 Febbraio 2015	Simulazione Seconda Prova
02 Marzo 2015	Simulazione Terza Prova
22 Aprile 2015	Simulazione Prima Prova
23 Aprile 2015	Simulazione Seconda Prova
27 Aprile 2015	Simulazione Terza Prova

I. I. S. "P. FRISI"

MILANO

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2014/2015

CLASSE V SEZIONE G

ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

Lingua inglese

Francese/Tedesco

Durata della prova: 3 ore

“LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA”

CANDIDATO:

- 1) Il sistema HACCP prevede la redazione di un apposito “Manuale di autocontrollo”, descrivi con accuratezza le peculiarità che deve riportare.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- 2) Per coordinare le attività di laboratorio lo chef tecnologo deve possedere una somma di competenze, definiscili in modo dettagliato.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- 3) Nel sistema distribuzione pasti, “sistema cook & hold” la temperatura al cuore del prodotto non deve mai scendere sotto:
- A) + 55°
 - B) + 65°
 - C) + 80°
 - D) + 85°
- 4) Nelle frodi alimentari si definisce contraffazione quando:
- A) Un prodotto alimentare viene sostituito completamente con un altro.
 - B) Vengono venduti formaggi a pasta dura con il nome di Parmigiano o Grana Padano.
 - C) Vengono aggiunti coloranti ad alcuni alimenti per migliorarne il colore.
 - D) Viene aggiunto olio di semi all’olio extra vergine d’oliva.
- 5) In una società di banqueting il settore tecnico comprende:
- A) Produzione servizio e logistica.
 - B) Produzione acquisti e amministrazione.
 - C) Marketing vendita e logistica.
 - D) Amministrazione acquisti e vendita.
- 6) Nel servizio di banqueting la compilazione della check list è indispensabile per l’organizzazione dell’evento da chi viene stilata:
- A) Food & Beverage Manager
 - B) Maître d’hôtel
 - C) Banqueting Manager
 - D) Executive Chef

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

A)

I fattori da prendere in considerazione nell'analisi dell'ambiente esterno in cui opera l'azienda sono:

- Consumatore, convenienza, comunicazione e costo;
- Funzione marketing, funzione vendita, funzione organizzativa e di controllo;
- Ambiente economico, politico, sociale e tecnologico;
- L'azione dei concorrenti, fornitori, clienti e produttori.

Fa parte del placement o distribuzione:

- Costo di produzione;
- Quota di mercato;
- Canale medio;
- Vendita personale.

Individua cosa non fa parte del marketing-mix:

- Prodotto;
- Ricerca di mercato;
- Prezzo;
- Distribuzione.

Per politica di promozione si intende:

- Iniziative utili per persuadere all'acquisto la clientela;
- Le modalità di distribuzione dei prodotti;
- Iniziative per limitare i costi di produzione;
- L'individuazione del settore della clientela a cui rivolgersi.

B)

Dopo aver definito cosa si intende per segmentazione del mercato e qual è lo scopo di tale operazione, indicate in cosa consiste il targeting.

C)

Dopo aver definito brevemente cosa si intende per Marketing Mix, illustrate le fasi di vita del prodotto.

FRANCESE

Madame, Monsieur,

Votre annonce concernant le poste de cuisinier a particulièrement attiré mon attention et correspond à mes compétences, c'est donc avec grand plaisir que je vous soumetts ma candidature.

En possession d'un CAP Hôtellerie et fort de mes différentes expériences passées, j'ai acquis un esprit d'équipe sans faille et j'ai appris à travailler avec rigueur et soucis du détail. *J'ai ainsi suivi différentes formations* concernant les nombreuses règles d'hygiène, et j'ai appris à préparer les ingrédients nécessaires à la création des plats avec le plus grand sérieux.

Disposant d'une grande capacité d'adaptation et d'un sérieux à tout épreuve, je me tiens à votre entière disposition en vue d'un éventuel entretien.

Je vous prie d'accepter, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les plus sincères.

Signature

Répondez aux questions suivantes:

1- Quelles sont les compétences possédées et décrites par le candidat? (max. 7 lignes)

2- Dans la lettre on parle de règles d'hygiène. Quelle est la méthode concernant ce sujet et pourquoi faut-il la mettre en place? (max. 7 lignes)

Cochez la bonne réponse

3- Quel est l'objet de la lettre ?

- se proposer pour un stage
- demander un entretien
- répondre à un annonce de travail
- préciser ses compétences

4. L'acronyme CAP signifie :

- Centre Aptitude Professionnelle
- Certificat Aptitude Professionnelle
- Certificat Activités Professionnelles
- Certificat Activités et Professions

5 - L'appellation de la lettre est :

- Le nom et l'adresse du destinataire
- Le nom et l'adresse de l'auteur de la lettre
- La formule générale (Monsieur, Madame, Messieurs) pour commencer la lettre
- Le sujet de la lettre

6 - Quelle est la pièce jointe qui devrait accompagner la lettre ?

- Le CV
- Le CAP
- Le BAC
- Le Brevet de collège

TEDESCO

Wenn Sie auf der Suche nach einer Festanstellung als Koch, Kellner oder im Bereich der Rezeption sind, können Sie auf unserer Internet Jobbörse zahlreiche interessante Jobs in Hotels, Ferienclubs, auf Kreuzfahrtschiffen, in Kantinen, bei Catering Unternehmen und vielen anderen Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie finden.

Der Koch ist nämlich ein nationaler sowie internationaler Beruf und wird überall gebraucht. Je nach Küchengröße wird man in einem Job als Koch anfallende Arbeiten allein oder im Team erledigen. In kleineren Küchen ist man vorwiegend allein für die Zubereitung der Speisen verantwortlich. Daher ist der Job als Koch sehr vielseitig und abwechslungsreich.

Ein Kellner sollte dagegen eine gute Kommunikationsfähigkeit, Serviceorientierung und ein gepflegtes Äußeres haben. Er hat jeden Tag mit vielen Menschen zu tun. Freundlichkeit und Geduld sind grundlegend für den Job des Kellners. Für ihn gilt das Motto „Der Gast ist König“.

In jedem Land gibt es Hotels, die auf der Suche nach Rezeptionisten sind. Auch auf Kreuzfahrtschiffen sind sie immer wieder gerne gesehen. Die Rezeption ist die Schnittstelle zwischen dem Gast und dem Hotelbetrieb, daher ist der Rezeptionist unter anderem für die komplette Betreuung der Gäste zuständig.

1) Wo können wir interessante Anzeige finden?

- A. Im Internet
- B. in einer Zeitschrift
- C. in einem Hotel
- D. auf der Aktienbörse

2) Wie arbeitet man in kleineren Küchen?

- A. mit vielen Freunden
- B. nur für kalte Speisen
- C. ohne Mitarbeiter
- D. in Team

3) Wie sollte ein perfekter Kellner sein?

- A. gut aussehend
- B. freundlich und geduldig.
- C. blond
- D. er sollte sich wie ein König benehmen

4) Wofür ist der Rezeptionist zuständig?

- A. für die Gäste
- B. für die Haustiere der Gäste
- C. für die Bettwäsche
- D. für das Frühstück

1. Was darf, deiner Meinung nach, in einem Lebenslauf absolut nicht fehlen?

2. Was erwartest du von deinem zukünftigen Beruf?

È consentito l'uso del dizionario

INGLESE

CRUISE SHIP DINING

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

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

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

To improve the service and please all guests, shipping are adding more restaurants, bars, ice cream shops, etc...Many lines are now offering both alternative dining and choice restaurants options. A large number of ships offer romantic in-cabin dinners. Some newer lines now have alternative restaurant facilities where one can dress almost any way one wants to.

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

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

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

Many lines today offer alternative dining venues to the main dining room. These can be as simple as the very casual, buffet-style restaurant to the elegant "reservation-only" bistros that serve a small number of guests every evening. Both offer passengers a chance to break the normal routine.

1) Why is it important to have multiple restaurant options on a cruise ship?

2) How will the line seat their guests?

3) The food is

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

4) Formal dressing is required:

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

5) 24 hour a day room service means:

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

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

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

I. I. S. “ P. FRISI”

MILANO

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA

Anno Scolastico 2014/2015

CLASSE V SAZIONE G

ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B + C

DISCIPLINE COINVOLTE

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva

Lingua inglese

Francese / Tedesco

Durata della prova: 3 ore

1. I termini allergia e intolleranze alimentari esprimono concetti molto diversi tra loro; descrivili in breve:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Prima dell’evento, il banqueting manager deve entrare in contatto con il committente per sapere cosa; descrivi in breve:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. I cosiddetti prodotti “gluten free” sono certificati:

- 1) dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- 2) dalla società che li fornisce;
- 3) da un responsabile dell’HACCP;
- 4) dal Ministero della salute in collaborazione con l’AIC.

4. Nelle procedure di sanificazione in un ambiente di cucina quali sono gli ultimi tre passaggi:

- 1) asciugatura, disinfezione e risciacquo;
- 2) disinfezione, risciacquo finale e asciugatura;
- 3) detersione, disinfezione e asciugatura;
- 4) pulizia grossolana, risciacquo e asciugatura.

5. Cosa si intende per cucina a km 0:

- 1) una cucina che lavora con gente del posto;
- 2) una cucina gestita a nucleo familiare;
- 3) una cucina che utilizza materie prime prodotte a pochi chilometri di distanza dal luogo di trasformazione;
- 4) una cucina che utilizza solo prodotti italiani.

6. Da chi viene stabilito un prodotto affinché venga certificato biologico:

- 1) dal produttore;
- 2) dal comune;
- 3) dalla provincia di produzione;
- 4) dall’Unione Europea.

3) A) Tra i vantaggi economici offerti dai prodotti a chilometro zero troviamo:

- si consumano alimenti freschi, non conservati;
- si riducono gli imballaggi e l'impatto ambientale legato al loro smaltimento;
- si riducono i passaggi che intercorrono tra il produttore ed il consumatore ottenendo una riduzione dei costi di trasporto e distribuzione;
- viene promosso lo sviluppo di fiere e mercatini di prodotti che provengono dall'agricoltura biologica.

B) La definizione di sviluppo sostenibile e di nuovi modelli agroalimentari ad esso collegati è contenuta nel Rapporto Bruntland. Questo documento prende il nome:

- dal luogo in cui è stato redatto;
- dal nome della commissione incaricata di redigerlo;
- dal nome del presidente della commissione incaricata di redigerlo;
- dal nome di un famoso nutrizionista norvegese.

C) La distanza geografica massima che un prodotto a chilometro zero deve compiere prima di giungere al consumatore finale è stabilita dal:

- Decreto Ministeriale del 5 maggio 2010;
- Decreto Ministeriale del 2 marzo 2010;
- Legge "tracciabilità" n° 67 del 4 aprile 2002;
- Decreto legge 5 maggio 2010.

D) Quando l'economia è in crescita il consumo di beni alimentari:

- tende ad aumentare in misura consistente;
- rimane costante;
- tende a diminuire leggermente;
- tende ad aumentare lievemente.

LINGUA INGLESE

The first type of home delivery is the MEALS ON WHEELS service provided by local authorities as part of their welfare activities. It consists in delivering meals (usually a hot lunch and a cold supper) to the homes of elderly people who are not autonomous. Companies providing home delivery service have to guarantee the preservation of the product at the right temperature. The most simple and effective service is the pizza home delivery system. It uses special containers made of insulating material to keep pizza hot. Companies have a policy to deliver pizza within 30 minutes from when the order is placed, and if service is not provided as promised the customer receives his pizza for free. The home delivery service has become a part of the profit sector. In Italy the most common form of home delivery service is for pizza.

Online ordering is the new way to enjoy a meal without having to go out.

Life is becoming more stressful and people seem to not have enough hours in a day to do everything they need to. Food shopping is not an exception. In the past each type of food had its own specific shop. Moreover, women did not always work outside the home and so they had more time to dedicate to shopping and cooking. Life has been simplified with modern day supermarkets where you can find everything in one place. Large food chains such as Carrefour in France and Italy, Waitrose and Sainsbury's in Great Britain and Safeway in the Usa have developed in the western world. But the problem still remains. When can people find time to dedicate to shopping? With the widespread use of the Internet, the food market has become more accessible and time-saving. Today you can order any type of fresh food, frozen food or prepared dishes from your very own computer. You can even order a full meal for every occasion, ranging from a buffet lunch to a simple supper or an elegant dinner party for 30 people. Ordering online is a very simple and effortless operation done at any time of the day or night.

1) Why do local authorities provide home delivery?.....

.....
.....
.....
.....
.....

2) Why do people nowadays order food online?.....

.....
.....
.....
.....

3) Companies providing home delivery have to guarantee:

- a – prices
- b – quality
- c – the preservation
- d – welfare activities

4) Pizza home delivery system

- a – delivers pizzas for free
- b – uses special insulated containers
- c – is not simple and effective
- d – doesn't exist in Italy

5) Sainsbury's is a large food chain in

- a – the Usa and Great Britain
- b – France and Italy
- c – Great Britain and France
- d – Great Britain

6) Using the Internet, you can order

- a – at any time
- b – only frozen food
- c - a full meal only for elegant occasion
- d – at daytime

La commensalité chez les jeunes adultes français, allemands et espagnols

La commensalité - en latin *cum* = avec et *mensa* = table - définit le fait de partager un repas. Un repas dont la forme et l'intérêt diffèrent selon les âges des convives, la diversité des situations alimentaires, les appartenances socioculturelles, les époques, les styles et conditions de vie...

L'étude s'est appuyée sur les résultats d'interviews de 83 jeunes adultes de différents profils [...] résidant à Barcelone, Berlin, Lyon, Madrid et Paris.

Cette étude révèle ainsi que les jeunes adultes, en pleine phase d'émancipation et d'expérimentation et contraints par leur budget, explorent de nouvelles cuisines, de nouveaux lieux de restauration, de nouvelles formes de sociabilité et développent de nouvelles manières de recevoir : cuisiner ensemble, apporter un plat préparé chez les amis pour le partager, inviter les amis pour des apéritifs dînatoires, des buffets, des tapas, assis autour d'une table, par terre, sur le canapé, debout dans le salon...

Les espaces de vie des jeunes adultes et leurs équipements ne permettent pas toujours de recevoir de façon formelle autour d'une table et au-delà de cet aspect pratique, l'étude souligne qu'il n'y a pas non plus l'envie de la part de ces jeunes de recevoir de cette manière. Pour partager leur repas, les jeunes investissent les espaces publics qui deviennent des lieux pour rencontrer ses pairs, se sociabiliser et se restaurer autour d'un barbecue, d'un pique-nique avec des aliments préparés à domicile, achetés dans des « take-away » ou directement issus des supermarchés... Les règles changent donc au profit d'une volonté forte : être ensemble et partager l'expérience du repas dans une forme sociale la plus adaptée possible au style de vie de cette classe d'âge.

Il apparaît sinon des différences dans les pratiques commensales et les attitudes face à l'alimentation entre les jeunes adultes français, allemands ou espagnols liées à des traditions et des modèles alimentaires et culturels différents selon les pays. Ainsi, l'étude révèle que le type de repas, les occasions, les lieux, l'organisation sociale, les modalités de partage et le rôle du partage ne sont pas les mêmes :

- En Allemagne, les jeunes ont l'habitude de se retrouver avec leurs amis autour d'un brunch, dans un café ou à la maison, ou pour cuisiner ensemble alors que les français et les espagnols ont plutôt l'habitude de se retrouver pour des dîners au restaurant ou chez eux pour des apéritifs dînatoires, des tapas ou des réceptions où l'hôte prendra en charge davantage la préparation.

- En France et en Espagne, la convivialité est donc essentielle. La cuisine est un prétexte pour se rassembler, manger et discuter en même temps. Le repas fait figure de « repas loisir ». A l'inverse, en Allemagne, ce sont les activités qui accompagnent le repas qui sont prétextes à rassembler les personnes et sont symboles de

convivialité comme cuisiner ensemble, les jeux de table, le visionnage d'un film... Le repas fait ici figure de « repas nutrition ».

[...] L'alimentation et la restauration moderne ne semblent pas être simplement au service des besoins du « grignoteur » pressé et nomade facilitant ainsi les prises alimentaires désocialisées, mais son usage peut être également détourné afin de renforcer de nouvelles formes de partage et de communication.

Répondez aux questions suivantes:

1. Quel est le thème de ce texte?

2. Quel est la différence entre les jeunes français, allemands et espagnols face au rôle du repas et de la cuisine plus en général ?

Cochez la bonne réponse

3. Quelle idée est finalement mise en avant?

1. Les jeunes aiment cuisiner mais préfèrent les recettes exotiques
2. Les jeunes aiment se retrouver autour d'un repas mais pas comme les générations précédentes
3. Les jeunes n'aiment pas ce qu'ils mangent
4. Les jeunes mangent comme leurs parents

4. Sur quoi est basée l'observation des pratiques alimentaires?

- Des statistiques basées sur les témoignages de médecins
- Une enquête faite auprès de jeunes Européens basée sur des entretiens
- Une observation des pratiques alimentaires de jeunes Espagnols, Français et Allemands
- Une recherche universitaire des habitudes alimentaires parmi les jeunes Français

5. Les différentes habitudes alimentaires parmi les jeunes Espagnols, Français et Allemands dépendent :

- De la culture alimentaire de son Pays
- Des exigences d'émancipation et d'expérimentation des jeunes
- Des difficultés économiques de chaque famille
- Des plats typiques de chaque région

6. Dans le dernier paragraphe, le mot « grignoteur » se réfère :

- A quelqu'un qui mange très lentement
- A quelqu'un qui mange sans appétit
- A quelqu'un qui mange très rapidement
- A quelqu'un qui mange de bon appétit

Tedesco

Das EU Lebensmittelhygienerecht

Zum 1. Januar 2006 hat eine neue Epoche im Lebensmittel- Hygienerecht begonnen. Die bislang in Deutschland geltende Lebensmittelhygiene- Verordnung wird seither vom neuen EU-Recht überlagert.

Dies bedeutet, dass alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, gesetzlich verpflichtet sind, die Vermeidung, bzw. Lenkung von kritischen Kontrollpunkten zu dokumentieren.

HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis Critical Control Points“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte - und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.

Lebensmittel verarbeitende und in Verkehr bringende Betriebe müssen gemäß den Grundsätzen des HACCP Systems die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen und dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.

Jeder Mitarbeiter muss in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult und motiviert werden, dies in seinem Tätigkeitsbereich umzusetzen.

1) Was bedeutet HACCP?

- A. Hazard Analysis Critical Control Points
- B. Lebensmittelhygienerecht
- C. Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte
- D. Es hat nichts mit Lebensmitteln zu tun

2) Für wen ist die Verordnung rechtsgültig?

- A. Für Betriebe, die mit Autos arbeiten
- B. Für Betriebe, die mit Lebensmitteln arbeiten
- C. Für Köche
- D. Für alle Leute, die Lebensmittel kaufen

3) Was fordert das HACCP System?

- A. Durchführung von Verarbeitungsmaßnahmen der Lebensmittel
- B. Durchführung von Sicherheitsmaßnahmen der Lebensmittel
- C. Durchführung von guten Rezepten
- D. Durchführung von allgemeinen Regeln

4) Was bedeutet HACCP in Küchen für die Praxis?

- A. Dass die Arbeiter pünktlich sein müssen
- B. Dass die Arbeiter mehr verdienen können
- C. Dass die Arbeiter keine Regel beachten müssen
- D. Dass die Arbeiter in ihrem Tätigkeitsbereich HACCP Regeln umsetzen sollen

5) Welche sind die wichtigsten Regeln, die die Mitarbeiter in einem Restaurant beachten müssen?

6) Warum ist Hygiene wichtig?

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato Classe

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C e D

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

Scienza e cultura dell'alimentazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ CLASSE: _____ VOTO _____/15

CRITERI PER LA VALUTAZIONE			TEMA	QUESITI		PUNTI							
			max 90/150 60%	punteggio max 60/150 40%		TOT.							
			<i>punti x 6</i>	Q1	Q2								
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2											
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4											
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	5-6	___/48	_/16	_/16								
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfondito	7-8											
COMPETENZE	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	1											
	Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	2											
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	3	___/24	_/8	_/8								
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	4											
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1											
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2											
	Espressione chiara e corretta	3	___/18	_/6	_/6								
<i>TOTALI</i>													
TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI													
<i>Punti</i>	0/3	4/10	11/18	19/26	27/34	35/43	44/53	54/63	64/74	75/85	86/97	98/109	138/150
<i>Voto</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	15

Firme della Commissione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA TERZA PROVA [TIPOLOGIA MISTA B + C]

CLASSE 5^A G INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Candidato/a classe

DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA			Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE		
_____	Risposta nulla o non attinente			0 - 1	0 - 1			
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta			1.1 - 2.0	1.1 - 2.0			
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta			2.1 - 3.0	2.1 - 3.0			
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta			3.1 - 3.5	3.1 - 3.5			
	Risposta completa e corretta			3.6 - 4.5	3.6 - 4.5			
	Risposta completa, articolata e corretta			4.6 - 5.0	4.6 - 5.0			
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA			QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4	TOTALE
	Risposta non data o non attinente			0	0	0	0	
	Risposta corretta			1.25	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA								____/15
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA			Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE		
_____	Risposta nulla o non attinente			0 - 1	0 - 1			
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta			1.1 - 2.0	1.1 - 2.0			
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta			2.1 - 3.0	2.1 - 3.0			
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta			3.1 - 3.5	3.1 - 3.5			
	Risposta completa e corretta			3.6 - 4.5	3.6 - 4.5			
	Risposta completa, articolata e corretta			4.6 - 5.0	4.6 - 5.0			
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA			QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4	TOTALE
	Risposta non data o non attinente			0	0	0	0	
	Risposta corretta			1.25	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA								____/15
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA			Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE		
_____	Risposta nulla o non attinente			0 - 1	0 - 1			
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta			1.1 - 2.0	1.1 - 2.0			
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta			2.1 - 3.0	2.1 - 3.0			
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta			3.1 - 3.5	3.1 - 3.5			
	Risposta completa e corretta			3.6 - 4.5	3.6 - 4.5			
	Risposta completa, articolata e corretta			4.6 - 5.0	4.6 - 5.0			
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA			QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4	TOTALE
	Risposta non data o non attinente			0	0	0	0	
	Risposta corretta			1.25	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA								____/15
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA			Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE		
_____	Risposta nulla o non attinente			0 - 1	0 - 1			
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta			1.1 - 2.0	1.1 - 2.0			
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta			2.1 - 3.0	2.1 - 3.0			
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta			3.1 - 3.5	3.1 - 3.5			
	Risposta completa e corretta			3.6 - 4.5	3.6 - 4.5			
	Risposta completa, articolata e corretta			4.6 - 5.0	4.6 - 5.0			
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA			QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4	TOTALE
	Risposta non data o non attinente			0	0	0	0	
	Risposta corretta			1.25	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA								____/15
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA			Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE		
_____	Risposta nulla o non attinente			0 - 1	0 - 1			
	Risposta gravemente lacunosa e/o scorretta			1.1 - 2.0	1.1 - 2.0			
	Risposta parzialmente lacunosa e/o scorretta			2.1 - 3.0	2.1 - 3.0			
	Risposta essenziale nei contenuti e/o non del tutto corretta			3.1 - 3.5	3.1 - 3.5			
	Risposta completa e corretta			3.6 - 4.5	3.6 - 4.5			
	Risposta completa, articolata e corretta			4.6 - 5.0	4.6 - 5.0			
	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A SCELTA MULTIPLA			QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3	QUESITO 4	TOTALE
	Risposta non data o non attinente			0	0	0	0	
	Risposta corretta			1.25	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA								____/15
TOTALE TERZA PROVA: totale di tutte le discipline _____ : 4 =								____/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

CAPACITA' 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 e indirizzato	3
Risponde in modo coerente ai quesiti	4
E' capace di relazionarsi approfonditamente, 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
E' in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Voto _____ / 3