



*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](mailto:MIIS058007@istruzione.it) - Sito [www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)  
Cod. Fisc. 80127550152

Prot.n° 2047 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 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**

# INDICE

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	3
2. ELENCO DEI CANDIDATI, CON INDICAZIONE SULLA TESINA/PERCORSO.....	4
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	5
4. PROFILO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	7
Obiettivi trasversali.....	8
5. CONTENUTI DISCIPLINARI.....	9
Programma di IRC.....	10
Programma di Italiano.....	11
Programma di Storia.....	13
Programma di Inglese.....	15
Programma di Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva.....	17
Programma di Matematica.....	23
Programma di Francese.....	24
Programma di Tedesco.....	26
Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione.....	28
Programma di Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita.....	30
Programma di Lab. servizi enogastronomici settore cucina.....	32
Programma di Educazione motoria.....	33
6. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	34
7. CRITERI DI VALUTAZIONE.....	38
8. MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	39
Strumenti di Lavoro.....	40
Strumenti di Verifica.....	41
9. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI.....	42
10. SIMULAZIONI SECONDE/TERZE PROVE ESAMI DI STATO.....	43
10.a Pianificazione delle prove di simulazione.....	43
10.b PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA.....	44
10.c SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA.....	53
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	65
11.a griglie di valutazione della prima prova.....	67
11.b griglia di valutazione seconda prova.....	68
11.c griglie di valutazione della terza prova.....	69
11.d griglie di valutazione del colloquio.....	70

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
<i>RELIGIONE</i>	CAPOBIANCO CLAUDIA	
<i>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA</i>	VASILE ANGELA	
<i>INGLESE</i>	GANDELLI MARIA ANGELA	
<i>DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</i>	SCEBBA GIUSEPPA	
<i>MATEMATICA</i>	PALUMBO ANTONIO	
<i>FRANCESE</i>	CUCINELLI PIERVITO STEFANO	
<i>TEDESCO</i>	SCOMAZZONI ELENA	
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	CIRIGLIANO FRANCESCA	
<i>LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</i>	FAZIO MICHELINO	
<i>LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</i>	MERCOGLIANO ANDREA	
<i>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</i>	GESMUNDO ELISABETTA	
<i>SOSTEGNO AREA PSICOMOTORIA</i>	RUFFA FRANCESCO	
<i>SOSTEGNO AREA TECNICA</i>	SEPE LINA	
<i>SOSTEGNO AREA LINGUISTICA</i>	CAPORRINO LILIANA	
<i>SOSTEGNO AREA SCIENTIFICA</i>	CLEMENTE CHRISTIAN	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**(Prof. Luca Azzollini)**

-----

## **ELENCO DEI CANDIDATI, CON INDICAZIONE SULLA TESINA/PERCORSO**

Gli allievi hanno scelto, per il colloquio, di preparare una tesina

<b>Nomi degli studenti</b>	<b>Argomenti delle Tesine</b>
BIANCHI VALENTINA	Celiachia: Solo niente pane o pasta? No!
CASATI MARCO	La conservazione degli alimenti
CASSANO SARA	Ambiente e tumori
GRANDE MANUEL	L'alcol quando diventa troppo...
MAZZONE LORENZO	Menu come strumento di vendita
VECCHIA STEVEN	La valorizzazione dei prodotti tipici

## RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è in realtà formata da un gruppo di 6 studenti, 2 femmine e 4 maschi.

Gli studenti provengono dal nostro Istituto, presso il quale hanno svolto tutto il regolare percorso di studi, dalla prima alla quinta. Con l'entrata in vigore del Nuovo Ordinamento, alla fine della classe seconda gli studenti hanno scelto quale articolazione intraprendere per il successivo biennio e quinto anno. Pertanto in terza risultavano iscritti 18 allievi. Al termine dello stesso anno la classe ha subito un forte ridimensionamento dovuto a ritiri, frequenza irregolare, scarso rendimento, comportamenti non conformi alle regole scolastiche. Al quarto anno, gli allievi iscritti erano 10 e la classe ha seguito le lezioni di lingua e letteratura italiana, storia, scienze motorie e sportive con la corrispondente quarta enogastronomia. Al termine dell'anno scolastico, il numero di studenti si è ulteriormente ridotto a causa di ritiri nel corso dell'anno e non ammissione per rendimento. Nell'anno in corso la classe ha seguito con la classe 5G enogastronomia le seguenti discipline: lingua e letteratura italiana, storia, scienze motorie e sportive, matematica, francese e tedesco.

Nel percorso scolastico della classe non vi è stata continuità didattica in tutte le discipline. La continuità è stata garantita solo ad alcune discipline mentre ci sono docenti che conoscono gli studenti dallo scorso anno e altri da quest'anno.

La seconda lingua straniera è francese per alcuni e tedesco per gli altri.

Fanno parte del Consiglio di Classe anche tre docenti di sostegno, che si alternano nell'arco della settimana per fornire supporto alla didattica nella classe.

La frequenza degli allievi non è stata sempre regolare, soprattutto per uno studente che ha accumulato molte assenze.

Il livello di conoscenze medio della classe è sufficiente, una studentessa si è distinta per impegno, costanza e buone capacità, ha dimostrato di possedere ottime attitudini in tutte le discipline e in modo particolare nelle materie professionalizzanti; gli altri allievi invece hanno avuto bisogno di aiuti e stimoli. La stessa allieva ha elaborato un metodo di studio autonomo, capacità di collegamento, di analisi e sintesi, mentre gli altri hanno un metodo ancora ripetitivo/mnemonico in quasi tutte le discipline. Pertanto è stato necessario in alcuni casi ripetere argomenti già trattati, considerato il metodo di studio individuale.

I docenti hanno svolto costante recupero in itinere nel corso dell'intero anno scolastico, nel secondo Quadrimestre sono state svolte lezioni di recupero per chi aveva il debito in alcune discipline.

Alcuni ragazzi, oltre ad avere una limitata conoscenza del linguaggio disciplinare specifico, evidenziano difficoltà nell'esposizione orale e nell'analisi degli argomenti più astratti.

La classe ha richiesto di essere inserita in un percorso di recupero e contestuale allenamento inerente la seconda prova scritta della disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione tenuto dal docente di materia e rivolto inizialmente ad un'altra

quinta, per un totale di 10 ore extracurricolari. Il corso di recupero è stato finalizzato alla risoluzione di prove simulate appositamente stilate sulle diverse tipologie di seconde prove che il Ministero dell'Istruzione ha prefigurato come possibili scelte in occasione dell'Esame di Stato. Di volta in volta il docente ha focalizzato l'attenzione su una specifica parte del programma, stimolando non solo l'impegno nello studio individuale, ma anche proponendo percorsi diversi in cui ciascuno si è misurato non solo attraverso le singole conoscenze, ma in una prospettiva più ampia di abilità e competenze. Le prove sono servite anche a evidenziarne i punti di forza e di debolezza.

Il gruppo classe risulta amalgamato.

Gli studenti sono stati corretti con i docenti, disponibili al dialogo educativo e solitamente propositivi, eccezioni fatte per due studenti che risultano caratterialmente difficili.

La maggior parte degli studenti è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro; solo una studentessa, al momento, sta valutando l'ipotesi di proseguire con gli studi universitari, dibattuta tra uno studio di tipo letterario o scientifico.

# **PROFILO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

## **PROFILO PROFESSIONALE**

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

## **ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA**

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## **OBIETTIVI TRASVERSALI**

- 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**

### **Diploma di**

**“Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità  
Alberghiera”**

**Articolazione Servizi di Sala e Vendita**

## **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 Italiano

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

Libro 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 crispihana

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: New ready to order

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

Ed: Hoepli

### **1. CONTENUTI**

- HACCP

- DRINKS

Tea or coffee

Tea in Britain

Types of tea

- THE HAPPY HOUR

The history

Finger food

Long Drinks

- WINES

French and Italian wines

Champagne

Wine Labels

Wines in Europe

Matching Food and Wine

Ordering Wine

- MENUS

Italian Regional Examples

**A Film** in English with subtitles in English

- Django

A piece of American History: Slaves and Racism

**A Musical**

- High School Game

## 2. GRAMMAR

Tenses Revision

Relative Pronouns

Modal Verbs

If Clauses

## **Programma di Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva**

DOCENTE Prof.ssa SCEBBA Giuseppa

Testo adottato: Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni

### **Turismo e mercato turistico**

- Il mercato turistico;
- Caratteristiche del mercato turistico;
- Le motivazioni del turismo.

### **La domanda turistica**

- Classificazione della domanda turistica;
- I fattori che misurano l'elasticità della domanda;
- La stagionalità della domanda turistica.

### **L'offerta turistica**

- I prodotti turistici;
- le risorse turistiche;
- Le informazioni sull'offerta;
- Le configurazioni dell'offerta;
- Offerta e marketing;
- Classificazioni di beni e servizi turistici.

### **Le attuali tendenze del mercato turistico**

- Le vacanze e i viaggi;
- L'ambiente naturale;

- La domanda;
- I pacchetti turistici;
- I turisti.

### **Le sostenibilità del turismo**

- Le tipologie del turismo sostenibile.

### **Il mercato turistico nazionale**

- Il management del turismo italiano nel mondo.

### **Il turismo integrato**

### **Gli indici di turisticità**

### **Il marketing: aspetti generali**

- L'importanza del marketing.

### **Il marketing management**

- L'organizzazione della direzione marketing;
- I compiti del marketing management.

### **L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza**

- L'analisi dell'ambiente esterno;
- L'analisi della domanda;
- L'analisi della concorrenza.

### **La ricerca del marketing**

- La metodologia della ricerca del marketing.

### **La segmentazione del mercato**

- Lo scopo della segmentazione;
- Le variabili di segmentazione.

### **Targeting e posizionamento**

- Criteri di scelta del target e strategie di targeting;

- Strategie di posizionamento.

### **Marketing mix: la politica di prodotto**

- La politica del prodotto;
- Il ciclo di vita del prodotto.

### **Marketing mix: la politica del prezzo**

- La fissazione del prezzo di vendita;
- Le tecniche per fissare i prezzi di vendita;
- La fissazione del prezzo per i prodotti turistici;
- Quando intervenire su prezzi.

### **Marketing mix: la politica di promozione**

- Pubblicità e pubbliche relazioni;
- Promozione vendite;
- Altre forme di promozione vendite.

### **La pianificazione di marketing**

- Analisi dell'ambiente esterno e interno;
- Obiettivi e controllo di marketing.

### **Il web marketing**

- Vendita e acquisto on line.

### **Il marketing della destinazione turistica**

- Le strategie di marketing.

### **Business idea e progetto imprenditoriale**

- Le attitudini dell'imprenditore;
- Il progetto imprenditoriale.

### **Il business plan**

- Gli elementi del business plan;

- I destinatari del business plan.

### **I contenuti del business plan**

- L'analisi di mercato e l'analisi di settore;
- L'analisi della domanda;
- L'analisi della concorrenza;
- L'analisi tecnica e tecnologica;
- Le politiche di commercializzazione.

### **L'analisi economico-finanziaria**

- Il piano di start up;
- Il preventivo finanziario;
- Il preventivo economico;
- Il piano dei flussi di cassa;
- Gli allegati del business plan.

### **La gestione dell'impresa**

- Il processo decisionale;
- Il governo dell'impresa tra imprenditorialità in Italia.

### **Gli aspetti generali della gestione strategica**

#### **La pianificazione strategica**

- L'analisi del macroambiente;
- L'analisi del microambiente;
- Il piano di programmazione aziendale.

#### **La pianificazione operativa**

#### **Le filiere agroalimentare**

- Il sistema agroalimentare;
- Che cos'è una filiera agroalimentare;

- Scomposizione verticale del sistema agroalimentare;
- I canali di distribuzione.

### **La classificazione delle filiere**

- Sviluppo sostenibile e nuovi modelli agroalimentari.

### **Caratteristiche della filiera lunga**

### **Caratteristiche della filiera corta**

### **Forme di commercializzazione della filiera corta**

- La vendita diretta in azienda;
- L'e-commerce;
- I gruppi di acquisto;
- Le sagre e le feste paesane;
- I consorzi e i punti vendita consorziali;
- Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino;
- I menu a chilometro zero.

### **I prodotti a chilometro zero**

- Vantaggi economici;
- Vantaggi ecologici;
- Vantaggi sociali;
- Come è nato il chilometro zero.

### **Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari**

- La domanda dei beni alimentari;
- Gli attributi assegnati ai prodotti.

### **I fattori socio-economici**

- Famiglie monoreddito e famiglie plurireddito;
- L'invecchiamento della popolazione.

## **I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia**

- Gli anni Cinquanta;
- Gli anni Sessanta;
- Gli anni Settanta;
- Gli anni Ottanta;
- Gli anni Novecento;
- Il nuovo millennio.

## **Le attuali abitudini alimentari in Italia**

### **Immigrazione e alimentazione**

- I flussi migratori in Italia;
- Il "sincretismo alimentare";

Il cambiamento delle abitudini alimentari.

## **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 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 sala e vendita 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:**

- Inhaltsstoffe 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 Scienza e cultura dell'alimentazione**

DOCENTE Prof.ssa CIRIGLIANO Francesca

Libro di testo consigliato: Scienza e cultura dell'alimentazione; autore A. Machado; 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 FISIOLOGICHE

U.D.A.3.1.: LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE.  
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 Servizi di Sala e vendita**

DOCENTE Prof. FAZIO Michelino

## **PRIMO QUADRIMESTRE:**

1° MODULO: Abbinamento cibo-vino

U.D. 1

- 1.1 I criteri di abbinamento cibo-vino
- 1.2 L'analisi del piatto e l'abbinamento
- 1.3 La successione dei vini in un menu
- 1.4 Gli abbinamenti gastronomici della lista
- 1.5 Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti

2° MODULO: Enografia nazionale

U.D. 1

- 1.1 L'enografia
- 1.2 L'enografia italiana

3° MODULO: Produzione gastronomica italiana

U.D. 1

- 1.1 La tipicità come elemento strategico
- 1.2 Definizione di prodotto tipico
- 1.3 Il valore del prodotto tipico
- 1.4 Forze e debolezze del prodotto tipico
- 1.5 I marchi di tutela dei prodotti
- 1.6 La gastronomia regionale
- 1.7 I prodotti tradizionali
- 1.8 La gastronomia nazionale

4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande

U.D. 1

- 1.1 L'ordine delle vivande
- 1.2 Le tipologie dei menù
- 1.3 Le funzioni del menù
- 1.4 Come predisporre un menù
- 1.5 La grafica del menù

## **SECONDO QUADRIMESTRE:**

5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

U.D. 1

- 1.1 Acquisti ed economato
- 1.2 Approvvigionamento e fornitori
- 1.3 Tipologie di prodotti
- 1.4 Magazzino e scorte
- 1.5 Gestione delle scorte
- 1.6 Acquisto del vino

1.7 Supporti informatici per la gestione del magazzino

6° MODULO: Costi e prezzi nella ristorazione food-cost e beverage-cost

U.D. 1

1.1 I costi delle aziende ristorative

1.2 Calcolo del food-cost

1.3 Calcolo del beverage-cost

7° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa

U.D. 1

1.1 Lavorare con la gestione informatizzata

1.2 Software di settore

1.3 Gestione del servizio

1.4 Gestione del cliente

1.5 L'hardware necessario

## **Programma di Lab. servizi enogastronomici settore cucina**

DOCENTE Prof. MERCOGLIANO Andrea

- Saper riconoscere e distinguere le varie tipologie ristorative.
- Saper riconoscere la qualità degli alimenti e conservarli in modo corretto.
- Conoscere alcune delle tecniche di cottura più importanti.
- Conoscere ed applicare il manuale H.A.C.C.P.
- Studio del vino e il suo abbinamento con i pasti.

## **Programma di Educazione motoria**

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**

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

Tale attività si attua:

- a) Nel terzo anno con n°120 ore di A.S.L.
- b) Nel quarto anno con almeno 160 ore di A.S.L.
- c) Nel quinto anno con la possibilità di svolgerle presso aziende dell'Unione Europea

Per una studentessa, l'attività di alternanza scuola/lavoro è iniziata nella classe seconda con la settimana di stage a Cesenatico (fine maggio), lavorando nelle diverse strutture ricettive della zona. E' un'occasione fornita ai più meritevoli didatticamente e disciplinarmente, scelti tra tutte le classi seconde alberghiero del nostro Istituto. 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.

Al terzo anno tutti gli studenti hanno avuto la possibilità di misurarsi con la realtà lavorativa effettuando lo stage per 3 settimane nel mese di Gennaio presso strutture ricettive di Milano e Provincia. In tale occasione gli studenti hanno mostrato serietà e presenza, ottenendo risultati complessivamente buoni e in alcuni casi eccellenti.

Al termine del quarto anno, per altre 3 settimane (mese di maggio) gli studenti hanno nuovamente avuto l'occasione di ridurre le distanze tra mondo della scuola e del lavoro e contemporaneamente sperimentare la metodologia didattica appresa in classe e in Laboratorio nel "fare esperienza", al fine di sviluppare il progetto formativo che sin dall'origine viene pensato, realizzato e valutato in cooperazione tra la stessa scuola e il mondo del lavoro. Con tale esperienza, ciascuno ha sperimentato la vera realtà lavorativa, dove le regole, l'impegno e le competenze acquisite vengono messe in campo, con la consapevolezza di svolgere il compito affidato con impegno, serietà e responsabilità.

Alcuni di loro hanno anche partecipato, nel corso degli anni scolastici ad attività di tirocini brevi per banchetti e catering in esterna, ottenendo giudizi più che positivi da parte degli organizzatori. All'interno della scuola e sempre nell'ambito dei tirocini brevi, alcuni hanno prestato servizio, a turno, presso "Sala bar 2", il bar presente all'interno della scuola e gestito dalla stessa. Una studentessa è stata coinvolta nelle giornate di orientamento in ingresso proposte dal nostro Istituto nella prima parte dell'anno.

Tutte le esperienze che hanno coinvolto gli studenti, sono non solo finalizzati a ridurre

sempre di più le barriere tra ambiente scolastico e mondo del lavoro, ma anche a motivarli all'impegno per divenire un domani professionisti competenti a svolgere il proprio lavoro.

## CLASSE 3I Articolazione Servizi di Sala e vendita

### STAGE – ANNO SCOLASTICO 2013/2014

Riferimenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
Hotel The Westin Palace P.zza della Repubblica, 20, 20124 Milano	Dal 14 gennaio al 2 febbraio 2013	BIANCHI Valentina
Scuola Scialoia Milano Via Scialoia, 21, 20100 Milano	Dal 14 gennaio al 31 gennaio 2013	CASATI Marco
Dinki Ristorante Via Gesù, 6/8, 20121 Milano	Dal 14 gennaio al 2 febbraio 2013	CASSANO Sara
Hotel Melia Milano Viale Brianza, 36, 20127 Milano	Dal 14 gennaio al 2 febbraio 2013	GRANDE Manuel
Bar Virgilio P.zza Virgilio, 3, 20123, Milano	Dall'8 aprile all'8 giugno 2013	MAZZONE Lorenzo Bryan
Hotel Leonardo Da Vinci Via privata Senigallia, 6, 20161 Milano	Dal 14 gennaio al 2 febbraio 2013	VECCHIA Steven

## CLASSE 4 G Articolazione Servizi di Sala e vendita

### STAGE – ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Riferimenti Azienda/Ente	Periodo	Studente
Ristorante Joia Via Panfilo Castaldi, 18, 20124 Milano	Dal 15 maggio al 7 giugno 2014	BIANCHI Valentina
Ristorante District Milano Via privata Raffaello Morghen, 39, 20100 Milano	Dal 13 marzo al 07 giugno 2014	CASATI Marco
Four Seasons Hotel Via Gesù, 6/8, 20121 Milano	Dal 15 maggio al 7 giugno 2014	CASSANO Sara
Four Seasons Hotel Via Gesù, 6/8, 20121 Milano	Dal 15 maggio al 7 giugno 2014	GRANDE Manuel
Bar Magenta Milano Via Carducci, 13, 20100 Milano	Dal 14 aprile al 3 giugno 2014	MAZZONE Lorenzo Bryan
Hotel The Westin Palace Piazza della Repubblica, 20, 20124 Milano	Dal 15 maggio al 7 giugno 2014	VECCHIA Steven

## CRITERI DI VALUTAZIONE

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

## MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITA	STORIA	INGL	FRAN	TED	MAT	SC E CULT ALIM	DIR E TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SC MOT E SPORT
LEZIONE CON ESPERTI		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				
LEZIONE PRATICA							X	X	X	X	X	X
PROBLEM SOLVING	X			X	X			X				X
METODO INDUTTIVO	X	X	X	X	X		X	X				
LAVORO DI GRUPPO	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	X	

## STRUMENTI DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

STRUMENTI	IRC	ITA	STORIA	INGL	FRAN	TED	MAT	SC E CULT ALIM	DIR E TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SC MOT E SPORT
MANUALE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
LABORATORIO					X	X				X	X	
LAVAGNA			X	X				X				X
LIM		X	X	X	X	X	X	X	X		X	
REGISTRAZIONE						X						
APPUNTI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PROIETTORE DIAPOSITIVE	X						X			X	X	
CARTE GEOGRAFICHE			X			X						
VIDEO	X	X	X	X	X	X	X			X		
PALESTRA												X

## STRUMENTI DI VERIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Attività	IRC	ITA	STORIA	INGL	FRAN	TED	MAT	SC E CULT ALIM	DIR E TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SC MOT E SPORT
COLLOQUIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
INTERR BREVE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PROVE DI LAB					X							
PROVE PRATICHE							X		X	X	X	X
PROVA STRUTT			X	X		X		X	X	X	X	
RELAZIONE	X	X	X	X				X				X
ESERCIZI		X	X	X	X	X	X	X		X		X

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

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. Alcuni 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
- 14/04/2015 Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci - Milano. Incontro "Scienza e salute: nutrigenomica e alimentazione" a cura di ricercatori dell'Istituto dei Tumori di Milano

## TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA

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

Le discipline coinvolte sono state: Inglese, Francese/Tedesco, Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva, Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita.

### Pianificazione delle prove di simulazione

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

15 Febbraio 2015	Prima Simulazione Prima Prova
26 Febbraio 2015	Prima Simulazione Seconda Prova
2 Marzo 2015	Prima Simulazione Terza Prova
22 Aprile 2015	Seconda Simulazione Prima Prova
23 Aprile 2015	Seconda Simulazione Seconda Prova
27 Aprile 2015	Seconda Simulazione Terza Prova

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

**PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA**

anno scolastico 2014 – 2015

Classe V G

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

TIPOLOGIA: B + C

DISCIPLINE COINVOLTE:

*Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva*

*Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita*

*Inglese*

*Francese/Tedesco*

Durata della prova: 3 ore

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

## Diritto e tec. amministrative 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.



- il Marsala
- il Mamertino
- il Grignolino

3) La tannicità del vino determina:

- morbidezza
- effervescenza
- astringenza
- persistenza

4) L'abbinamento per similitudine si rende necessario quando le sensazioni dl cibo sono:

- dolcezza, aromaticità, speziatura, persistenza e struttura
- dolcezza, sapidità, speziatura, persistenza e untuosità
- dolcezza, grassezza, speziatura, persistenza e struttura
- dolcezza, aromaticità, persistenza, struttura e untuosità

5) Una delle caratteristiche della colazione di lavoro è

- che viene effettuata nel luogo di lavoro
- una breve interruzione ad ogni portata per discussioni lavorative
- che i piatti non devono essere eccessivamente pesanti
- che viene effettuata esclusivamente in orari lavorativi

# 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

# 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 collèg

# 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?

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

**SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA**

anno scolastico 2014 – 2015

Classe V G

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

TIPOLOGIA: B + C

DISCIPLINE COINVOLTE:

*Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva*

*Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita*

*Inglese*

*Francese/Tedesco*

Durata della prova: 3 ore



- A il rendimento delle vendite
- B il rendimento del capitale investito
- C il rendimento del capitale proprio
- D il rendimento della forza lavoro

4 La gestione:

- A e' l'insieme delle operazioni
- B è la somma del fatturato
- C è la somma dei finanziamenti
- D è la somma di tutti i debiti



4) Il Greco di Bianco è:

- a. Un vino bianco
- b. Un vino rosso
- c. Uno spumante
- d. Un passito

5) La coda alla vaccinara è un piatto:

- a. Del Lazio
- b. Del Molise
- c. Della Toscana
- d. Del Veneto

6) Il compagno ideale della vodka nella cucina russa è:

- a. Cioccolata
- b. Caviale
- c. Salmone
- d. speck

# 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

# Francese

## **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?*

- Les jeunes aiment cuisiner mais préfèrent les recettes exotiques
- Les jeunes aiment se retrouver autour d'un repas mais pas comme les générations précédentes
- Les jeunes n'aiment pas ce qu'ils mangent
- 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 Lebensmitteln 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?

---

---

---

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**Classe V Sezione G**

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione servizi di Sala e Vendita

**anno scolastico 2014 – 2015**

## 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"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff.</li> </ul>	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff</li> </ul>	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico – letteraria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff.</li> </ul>	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"> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ottima</li> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> <li>• Grav. Insuff</li> </ul>	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buona</li> <li>• Sufficiente</li> <li>• Insufficiente</li> </ul>	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA C e D

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

## Scienza e cultura dell'alimentazione

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_ VOTO \_\_\_\_\_/15

CRITERI PER LA VALUTAZIONE			TEMA	QUESITI		PUNTI TOT.
			max 90/150 60%	punteggio max 60/150 40%		
			punti x 6	Q1	Q2	
<b>CONOSCENZE</b> dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2				
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4	___/48	_/16	_/16	
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	5-6				
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfondito	7-8				
<b>COMPETENZE</b>	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	___/24	_/8	_/8	
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	3				
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	4				
<b>CAPACITA'</b> espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1				
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2	___/18	_/6	_/6	
	Espressione chiara e corretta	3				
<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<sup>A</sup> G INDIRIZZO SALA E VENDITA**

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
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 \_\_\_\_\_ / 30