



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° 2052 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 5P**

### **Corso di Istruzione per Adulti**

**Diploma di istituto professionale settore servizi**

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

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

# INDICE

- indice	pagina 2
- elenco dei docenti del Consiglio di classe	3
- elenco dei candidati	4
- profilo professionale	5
obiettivi trasversali	
competenze professionali	
- presentazione della classe	6
- contenuti disciplinari	8
italiano	8
storia	10
matematica	11
inglese	12
francese	14
diritto e tecniche amministrative	15
scienza e cultura degli alimenti	17
laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	20
laboratorio dei servizi di sala e vendita	21
- alternanza scuola-lavoro	23
- criteri di valutazione	24
- modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di classe	25
- attività integrative ed extra-curricolari	26
- prima simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	27
- seconda simulazione della Terza Prova degli Esami di Stato	33
- griglie di valutazione	39
prima prova scritta	40
seconda prova scritta	41
terza prova	42
colloquio	43

## ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
SCARDINO SONIA	Italiano e storia	
GUALANO ROBERTO	Matematica	
COSSARI FERNANDO	Inglese	
FUMAGALLI MASSIMO	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
LOPEZ FRANCESCO	Diritto e tecniche amministrative	
SANTAGATA CARMINE	Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia	
RUBINACCI SALVATORE	Laboratorio dei servizi di sala e vendita	

## ELENCO DEI CANDIDATI

Cognome e nome	Titolo della tesina
AIROLDI ANDREA	La pizza
BIA PAOLO	L'evoluzione del turismo
BOZZETTI STEFANO	Le spezie
CACERES CARLOS	La birra
CAPPELLO FABIO	La ristorazione rapida e McDonald's
CRISAFULLI ERICA	Il sapore dei colori
EL AME ABDELHADIN	La gastronomia marocchina
GANCHOZO RUDDY	Il sale
LAT MARIGAILE	La cucina filippina
MARTINEZ MATY CARMEN	Cioccolato, che piacere!
MEHMED AKTASH	Il gelato
MIHINDUKULASURIYA DISHAN	Il pane
NOBILI MARTINO	Geopolitica del cibo
ROMANO NICOLA	I disturbi alimentari
ROMERO JOEL	La cucina Fusion del Perù
SMIRAGLIA VALENTINA	L'oro nel piatto

## 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.

### OBIETTIVI TRASVERSALI

- saper rispettare tempi, spazi e consegne
- rispettare il Regolamento dell'Istituto
- mantenere la concentrazione
- partecipare all'attività didattica
- relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- saper analizzare e sintetizzare un testo
- utilizzare il lessico specifico delle discipline
- sviluppare il senso critico.

### COMPETENZE PROFESSIONALI

Il Diplomato dell'articolazione "Enogastronomia" 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:

- 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.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe era composta inizialmente da 17 studenti, 4 femmine e 13 maschi. Di questi, 15 provenivano dalla 4<sup>a</sup> Cucina dello scorso anno scolastico e 2 da altri istituti e da corsi di vecchio ordinamento. Uno di questi ultimi ha smesso di frequentare già nel corso del primo quadrimestre, ma non ha mai presentato regolare richiesta di ritiro. L'altro studente ha superato nel corso dell'anno i colloqui integrativi nelle materie non affrontate durante la sua precedente esperienza di studio.

Quasi tutti gli studenti svolgono un'attività lavorativa più o meno continuativa e regolare che, in alcuni casi, ha impedito loro di mantenere una frequenza costante. Anche per ovviare a ciò, tutti gli studenti hanno richiesto di poter usufruire delle ore di Formazione a Distanza in tutte o in quasi tutte le discipline, modalità messa a disposizione dall'Istituto per cercare di venire incontro soprattutto alle esigenze degli studenti lavoratori o con famiglia.

Quasi la metà degli studenti sono di origine non italoфона e presentano un livello variegato di conoscenza della lingua italiana; se infatti nessuno ha ormai più problemi di approccio con la Lingua italiana della comunicazione, soprattutto orale, in alcuni di loro permane ancora qualche difficoltà a livello di Lingua italiana dello studio e in particolare nella forma scritta. Per cercare di colmare per quanto possibile le lacune di tali studenti, la docente di Lingua italiana ha previsto dei momenti di recupero e di consolidamento all'interno del proprio monte ore di lezione, mentre l'Istituto ha messo a disposizione delle ore di sportello di Lingua italiana.

Rispetto allo scorso anno, sono cambiati l'insegnante di Laboratorio di sala e vendita, arrivato all'inizio dell'anno, e i docenti di Italiano e Storia e di Lingua inglese, arrivati invece solo nel corso del mese di novembre, i quali hanno dunque iniziato ad affrontare il programma del quinto anno delle rispettive discipline con forte ritardo. Oltre a ciò, è necessario sottolineare che, a partire dal corrente anno scolastico, per le classi dei corsi di Istruzione degli Adulti, è stata prevista una decurtazione delle ore di lezione del 30 per cento rispetto alle ore erogate nelle classi dei corrispondenti corsi diurni. Una riduzione tanto drastica e consistente del monte ore, a fronte per altro di un Esame di stato che non ha subito alcuna variazione rispetto a quello degli anni precedenti o dei corrispondenti corsi diurni, ha causato notevoli problemi e preoccupazioni agli studenti e ai docenti, i quali sono stati obbligati a contrarre non tanto la quantità degli argomenti trattati nei rispettivi programmi, quanto piuttosto i momenti di approfondimento e di consolidamento degli stessi, tanto necessari soprattutto per gli studenti lavoratori e con tempi ridotti da dedicare allo studio a casa.

È inoltre il caso di trattare a parte il tema della conoscenza delle Lingue straniere da parte degli studenti della classe. Per quanto riguarda la Lingua inglese, l'avvicendamento nel corso del quinquennio di più insegnanti diversi, spesso arrivati ad anno scolastico avviato, non ha consentito, soprattutto ad alcuni studenti, di raggiungere livelli di preparazione pienamente adeguati. Per quanto invece riguarda la Lingua francese, è necessario sottolineare che solo una piccola minoranza di studenti ha avuto un percorso scolastico regolare e

continuativo e ha pertanto studiato tale disciplina per tutti e cinque gli anni di corso; tutti gli altri, inseriti nel gruppo classe in seconda, in terza, in quarta o addirittura in quinta da principianti assoluti, chi perché arrivato da corsi che non prevedono lo studio di tale lingua, chi perché arrivato da percorsi scolastici affrontati nel paese d'origine dove non è previsto lo studio della Lingua francese, hanno potuto avvicinarsi alla disciplina con ritardo e dovendo recuperare lacune via via più grandi a seconda dell'anno di inserimento. Nonostante tutte queste difficoltà, nel complesso la classe si è mostrata sempre motivata e interessata agli argomenti proposti, soprattutto in alcune materie, sebbene solo una parte di essa abbia raggiunto un livello di preparazione pienamente adeguato in tutte le discipline. Trattandosi quasi totalmente di studenti lavoratori appartenenti al settore ristorativo e alberghiero, tutti gli allievi hanno raggiunto livelli più che discreti o addirittura buoni od ottimi nei laboratori delle materie professionalizzanti, mentre, per quanto riguarda le altre discipline, la classe può essere suddivisa in tre gruppi: un primo gruppo che ha raggiunto livelli di conoscenze e competenze buoni o discreti, un secondo gruppo che ha raggiunto livelli pienamente sufficienti di conoscenze e competenze, e infine un terzo gruppo che, almeno in alcune discipline, ha raggiunto livelli di conoscenze e competenze non ancora del tutto sufficienti. Come è evidente, le maggiori difficoltà si riscontrano in particolare negli studenti di origine non italofona e non ancora in possesso di una piena padronanza della Lingua italiana dello studio, difficoltà che cercano tuttavia di superare con grande impegno. Il comportamento di tutti è stato, nel corso dell'intero anno scolastico, estremamente corretto, rispettoso, e maturo sia nei confronti dei docenti che tra gli stessi studenti.

Milano, 14 maggio 2015

Il tutor di classe,  
prof. Massimo Fumagalli

# CONTENUTI DISCIPLINARI

**Programma svolto di Italiano**  
Anno scolastico 2014/2015  
Classe 5^Penogastronomia  
Docente Prof.ssa Sonia Scardino

Testo adottato:

“Chiarelettere vol. 3”

Autore Paolo Di Sacco

Casa editrice Bruno Mondadori

Si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante stessa.

Tre ore settimanali in compresenza con la classe 5^Psala e vendita.

## **1-POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO**

### **2-VERGA (vita e opere)**

Il pessimismo verghiano, l'ideale dell'ostrica, il narratore popolare, l'impersonalità.

Testi analizzati:

*La morte di Gesualdo* (Mastro Don Gesualdo)

*La famiglia Toscano* (I Malavoglia)

*La lupa* (Vita dei campi)

## **3-IL DECADENTISMO IN EUROPA E IN ITALIA**

### **4-D'ANNUNZIO (vita e opere)**

Estetismo, superomismo, panismo.

Testi analizzati:

*Il ritratto dell'esteta* (Il Piacere)

*La pioggia nel pineto* (Alcyone)

### **5-PASCOLI (vita e opere)**

La realtà come mistero, la poetica del fanciullino, il fonosimbolismo, il tema del nido.

Testi analizzati:

*Il gelsomino notturno* (Canti di Castelvecchio)

*La cavalla storna* (Canti di Castelvecchio)

*X agosto* (Myricae)

*Novembre* (Myricae)

*Il tuono* (Myricae)

### **6-SVEVO (vita e opere)**

La psicoanalisi, l'inettitudine, il monologo interiore, l'amicizia con Joyce, le differenze tra i primi due romanzi e *La coscienza di Zeno*.

Testi analizzati:

*Il fumo* (la coscienza di Zeno)

*Il funerale mancato* (la coscienza di Zeno)

### **7-PIRANDELLO (vita e opere)**

La visione del mondo, vita e forma, frammentazione dell'io, il relativismo conoscitivo, l'umorismo, la follia.

Testi analizzati:

*Il naso di moscarda* (Uno, nessuno, centomila)

*Il treno ha fischiato* (Novelle per un anno)

*Adriano Meis (Il fu Mattia Pascal)*

### **8-L'ERMETISMO**

Una forma libera e antiretorica, la meditazione sulla poesia e sull'uomo, l'ultimo Ungaretti.

### **9-UNGARETTI (vita e opere)**

Testi analizzati:

*Veglia (L'Allegria)*

*Fratelli (Porto sepolto)*

*I fiumi (L'Allegria)*

*In memoria (Il Porto sepolto)*

*Soldati (Allegria di Naufragi)*

*San Martino del Carso (Il Porto sepolto)*

*Mattina (L'Allegria)*

*Il porto sepolto (L'Allegria)*

### **10-QUASIMODO (vita e opere)**

Il legame con la Sicilia, l'avvicinamento all'ermetismo, l'esperienza della guerra, l'ultima stagione poetica.

Testi analizzati:

*Ed è subito sera (Ed è subito sera)*

*Alle fronde dei salici (Giorno dopo giorno)*

*Milano, agosto 1943 (Giorno dopo giorno)*

**Programma svolto di Storia**  
Anno scolastico 2014/2015  
Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia  
Docente Prof.ssa Sonia Scardino

Testo adottato:

“Capire la storia vol. 3”

Autore Fabio Vicari

Casa editrice Zanichelli

Due ore settimanali in compresenza con la classe 5<sup>a</sup> Psala e vendita.

- L'Età Giolittiana
- Il Colonialismo Europeo
- La Prima Guerra Mondiale (premesse, cause, fasi)
- La Conferenza di Pace di Parigi
- La Rivoluzione Bolscevica e la nascita dell'URSS
- Il primo dopoguerra e il Biennio rosso
- La Grande Crisi del '29 e il *New deal*
- La Germania dalla Repubblica di Weimar al trionfo del Nazismo
- Lo Stalinismo
- L'Italia di Mussolini
- La Seconda guerra Mondiale (premesse, cause, fasi)
- La caduta del Fascismo e la resistenza Italiana
- La disfatta Hitleriana e la resa del Giappone
- La Shoàh

## **Programma svolto di Matematica**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

Docente Prof. Roberto Gualano

Testo adottato: materiale autoprodotta.

Tre ore settimanali.

### **1° MODULO: RIPASSO**

Equazioni e disequazioni lineari di primo e secondo grado.

Disequazioni frazionarie.

### **2° MODULO: DERIVATA DI UNA FUNZIONE**

Ripasso del significato geometrico di una funzione.

Derivate fondamentali: derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza.

Derivata della funzione esponenziale e logaritmica.

Derivata di funzione razionale intera e fratta.

Derivata di funzione prodotto.

Derivata di funzioni composte.

Calcolo di limiti mediante il teorema di De l'Hôpital.

### **3°MODULO: INTEGRALI INDEFINITI**

Le primitive.

Tabella delle primitive delle funzioni elementari.

Integrali di funzioni potenza.

Linearità dell'integrale indefinito.

Integrale di un polinomio.

Integrazione per scomposizione.

Primitive di funzioni composte.

Integrazione di funzioni composte.

Integrazione per sostituzione.

### **4°MODULO: INTEGRALI DEFINITI**

Area come limite di una somma.

Il concetto di integrale definito; l'integrale definito come somma di aree con segno.

Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.

Primo teorema fondamentale del calcolo integrale.

Calcolo di integrali definiti anche mediante semplici cambi di variabile.

Applicazioni geometriche degli integrali definiti: il calcolo delle aree.

Area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x.

Area della regione di piano limitata da due curve.

### **5°MODULO: CALCOLO COMBINATORIO**

Il principio fondamentale del calcolo combinatorio.

Fattoriale di un numero e coefficienti binomiali.

Disposizioni, permutazioni e combinazioni senza ripetizione.

Milano, li 14/05/2015

Il docente

Prof. Roberto Gualano

## **Programma svolto di Lingua e civiltà inglese**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

Docente Prof. Fernando Antonio Cossari

Testo adottato:

“New Cooking Time - Skills, Duties and Kitchen”

AA.VV; casa editrice Hoepli

Si è fatto inoltre uso di materiale fornito dall’insegnante.

Due ore settimanali.

### Module 1: Grammar

Sono state ripassate le principali strutture grammaticali e linguistiche della lingua inglese:

- Tempi verbali (Simple Present vs Present Continuous, Simple Past vs Present Perfect vs Past Continuous, Will Future vs Be going to vs Present Continuous as Future)
- Adverbs (of different Tenses)
- WH words
- Comparative and Superlatives
- Relative Pronouns
- Passive form

### Reading comprehension:

- “Food trucks”
- “Wine from the desert”
- “The history of chocolate”
- “About making pizza”
- “Famous Amos cookies”
- “Fruit fly fix”
- “An evening at the burger Shak”
- “Hamburger”

### Applying for a job

- The kitchen brigade Pagina 15
- Listening and speaking: “Stefano meets Mark, a young commis” – “Vol-au-vent con fonduta” – “Stinco di bue al Nebbiolo” 17, 20, 22

### Module 5: Meals and Menus

- Menus planning 104, 105
- Listening to dialogue 1 exc. 5, 7 107, 109
- English breakfast 110, 111, 112
- Brunch 113
- Listening and speaking: “Making scones” 123, 124, 125

### Module 6: Getting around

- A day off 128
- Restaurant varieties – London’s restaurants 129
- Types of restaurant 138
- Listening and speaking: “Explaining what a dish is” – “Getting a dish ready” – “Filled crabs” 143, 144, 146

### Module 7: “Food and wines”

- Drinking wine 148
- Choosing wine 149, 150

- Wine around the world 151, 152
- Food and wine 154
- Listening and speaking: “Taking drink orders” – “Carrying out orders” – “Complaining and apologizing” 166, 167, 169, 170

Module 9: “Happy hour”

- History of the term “happy hour” 200
- Happy hour’s increasing popularity 201
- Listening and speaking: “Talking about cocktails” 222, 223

Milano, 14 maggio 2015

L’insegnante  
Fernando Antonio Cossari

## **Programma svolto di Lingua e civiltà francese**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5^Penogastronomia

Docente Prof. Massimo Fumagalli

Testo adottato:

“Profession œnogastronomie”

Autrice Arcangela de Carlo

Casa editrice Hoepli

Nel corso del triennio, e in particolare del quinto anno, si è fatto largo uso di materiale preparato appositamente dall’insegnante.

Due ore settimanali.

### 1° MODULO: RIPASSO

- Le principali strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti
- *Les groupes alimentaires*
- *La pyramide alimentaire*
- *Le régime crétois*

### 2° MODULO: STRUTTURE GRAMMATICALI

- I pronomi relativi *qui, que, où, dont*
- Cenni sui pronomi relativi composti
- L'accordo del participio con ausiliare *avoir*
- La frase passiva

### 3° MODULO: IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE IN FRANCIA

- *La restauration sociale ou collective*
- *La restauration commerciale et ses formules :*
  - o *la restauration traditionnelle ou gastronomique*
  - o *la restauration rapide*
  - o *la restauration à thème*
  - o *la restauration des transports*
  - o *les traiteurs*

### 4°MODULO: TENDENZE E CHEF DELLA CUCINA FRANCESE CONTEMPORANEA

- *La Nouvelle Cuisine*
- *Alain Ducasse*

### 5°MODULO: BREVE TOUR ENOGASTRONOMICO DELLA FRANCIA

- *L'Alsace:*
  - o *cadre géographique*
  - o *recettes typiques*
- *Paca:*
  - o *cadre géographique*
  - o *produits typiques*
  - o *recettes typiques*
- *La Bretagne (cenni)*

Milano, li 03/05//2015

Il docente

Prof. Massimo Fumagalli

## **Programma svolto di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

Docente Prof. Francesco Lopez

Testo adottato

“Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva” Tomo C

Autori: F. Cammisa P. Matrisciano G. Pietroni

Casa editrice: Scuola & azienda

Tre ore settimanali.

### **UNITA' 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

#### 1. Turismo e mercato turistico

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

#### 2. La domanda turistica

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

#### 3. L'offerta turistica

- I prodotti turistici
- Le risorse turistiche
- Le informazioni sull'offerta
- Le configurazioni dell'offerta
- Offerta e marketing
- Classificazione di beni e servizi

#### 4. Il valore economico del turismo

#### 5. Le attuali tendenze del mercato turistico

- Le vacanze e viaggi
- L'ambiente naturale
- La domanda
- I pacchetti turistici
- I turisti
- Internet e le agenzie di viaggio

#### 6. Internet e gli strumenti telematici

#### 7. La sostenibilità del turismo

- Le tipologie del turismo sostenibile

#### 8. Il mercato turistico nazionale

- Il management del turismo italiano nel mondo

#### 9. Il mercato turistico internazionale

#### 10. Il turismo integrato

#### 11. Gli indici di turisticità

### **UNITA' 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

#### 1. Il marketing aspetti generali

- L'importanza del marketing

#### 2. Il marketing management

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

#### 3. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza

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

#### 4. La ricerca marketing

- La metodologia della ricerca di marketing

### 5. La segmentazione del mercato

- Lo scopo della segmentazione
- Le variabili di segmentazione

### 6. Targeting e posizionamento

- Criteri di scelta del target e strategie di targeting
- Strategie di posizionamento

### 7. Marketing mix: la politica di prodotto

- La politica di prodotto
- Il ciclo di vita di prodotto

### 8. Marketing mix: la politica di 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 sui prezzi

### 9. Marketing mix: la politica di distribuzione

### 10. Marketing mix: la politica di promozione

- Pubblicità e pubbliche relazioni
- Promozione vendita
- Altre forme di promozione vendite

### 11. La pianificazione di marketing

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

### 12. Il web marketing

- Vendita e acquisto on line

### 13. Il marketing turistico integrato

### 14. Il marketing della destinazione turistica

- Le strategie di marketing

## **UNITA' 3. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA**

### 1. Business idea e progetto imprenditoriale

- Le attitudini dell'imprenditore
- Il progetto imprenditoriale

### 2. Il business plan

- Gli elementi del business plan
- I destinatari del business plan

### 3. I contenuti del business plan

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

### 4. L'analisi economico-finanziaria

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

### 5. La gestione dell'impresa

- Il processo decisionale
- Il governo dell'impresa tra imprenditorialità e managerialità in Italia

### 6. Gli aspetti generali della gestione strategica

### 7. La pianificazione strategica

- L'analisi del macroambiente
- L'analisi del microambiente
- Il piano di progettazione aziendale

### 8. La pianificazione operativa

## **Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5^Penogastronomia

Docente Prof.ssa Carmela Buono

Testo adottato:

“Scienza e cultura dell'alimentazione vol. 5”

Autore A. Machado

Casa editrice Poseidonia

Due ore settimanali

### **MODULO 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP**

#### **Contaminazione degli alimenti**

- La contaminazione biologica, chimica e fisica
- Le fonti e le modalità di contaminazione
- La catena alimentare

#### **Contaminazione biologica degli alimenti**

- I diversi tipi di microrganismi: virus, batteri, muffe, lieviti
- I prioni
- I fattori che influenzano la crescita microbica
- Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni alimentari
- Malattie trasmesse dagli alimenti:
- Infezione da virus: Epatite A ed E
- Infezione da salmonelle
- Infezione da *Listeria monocytogenes*;
- Intossicazione stafilococcica;
- Intossicazione da *Clostridium botulinum*
- Tossinfezione da *Clostridium perfringens*
- Tossinfezione da *Bacillus cereus*
- Parassitosi da protozoi:
- Toxoplasmosi, giardiasi, amebiasi
- Parassitosi da metazoi:
- Da plattelminti: Teniasi
- Da nematodi: Anisakidosi

#### **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

- Le principali micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Le ammine biogene
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- La contaminazione da metalli pesanti: piombo, mercurio, cadmio e arsenico
- L'inquinamento ambientale sugli alimenti: contaminazione da composti organici da PCB e diossine;
- La contaminazione fisica particellare e da radionuclidi

#### **Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici**

- Requisiti e classificazione degli additivi in base alla funzione
- Gli additivi alimentari e allergie
- I coadiuvanti tecnologici

#### **Il sistema HACCP e le certificazioni**

- Igiene degli alimenti
- Igiene dei locali
- Igiene del personale
- I manuali di Buona Prassi Igienica
- Autocontrollo e HACCP
- Il controllo ufficiale degli alimenti
- Qualità alimentare e certificazioni

- Le frodi alimentari

## **MODULO 2 : DIETOTERAPIA**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari
- Iperensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi

### **La dieta nelle malattie metaboliche**

- Sindrome metabolica,
- Diabete
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi
- Obesità

### **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente**

- Disturbi gastrointestinali
- Reflusso gastroesofageo
- Gastrite
- Ulcera peptica
- Meteorismo e flatulenza
- Stipsi
- Diarrea
- Sindrome del colon irritabile
- Le malattie epatiche: epatite e cirrosi

### **Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Celiachia
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

### **Alimentazione e tumori**

- I tumori
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

### **Disturbi del comportamento alimentare**

- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa
- Disturbo da alimentazione incontrollata

## **MODULO 3 : ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

- Dieta nell'età evolutiva
- Dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età
- La piramide alimentare
- Dieta mediterranea

## **MODULO 4: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

### **Cibo e religioni**

- Il valore simbolico degli alimenti
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari dell'Islam
- Le regole alimentari nell'induismo

### **Nuovi prodotti alimentari**

- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel foods
- Gli alimenti geneticamente modificati

## **Programma svolto di Laboratorio di servizi enogastronomici**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5^Penogastronomia

Docente Prof. Carmine Santagata

Tre ore di lezione settimanali.

### PARTE TEORICA

- I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA
- IL CUOCO E LA QUALITA OGGETTIVA E SOGGETTIVA
- I MARCHI DI QUALITA, DOP,IGP,STG,PAT.
- L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING
- LE TECNICHE DI CATERING
- IL BANQUETING E IL BANQUETING MANAGER
- SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO:DIRITTI E DOVERI
- SICUREZZA ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP
- LE INTOLLERANZE E LE ALLERGIE ALIMENTARI

### PARTE PRATICA

- CASUNZEI AMPEZZANI
- PEZZATA DI PECORA
- BONET
- RISOTTO FUNGHI E SALSICCE
- SPEZZATINO DI CARNE CON PATATE
- CROSTATA DI CAPRINO
- RISOTTO ALLA CERTOSINA
- FARAONA IN AGRO DOLCE
- TORTA PARADISO
- MACCHERONI AL PESTO
- FILETTO DI MANZO IN CROSTA
- MOUSSE AL CIOCCOLATO
- RAVIOLI BRANZINO E FAGIOLI
- TRECCIA DI BRANZINO AL FORNO
- CANNOLI DI SFOGLIA CON CREMA PASTICCERA
- RAVIOLI MELANZANE E CAPRINO
- ROMBO ALLA TREVISANA
- TORTA DI RICOTTA E NOCCIOLA
- INSALATA DI CARCIOFI
- VELLUTATA DI SPINACI
- TACCHINELLA ALLE ERBE
- CREME BRULE
- TORTELLI DI ZUCCA
- CONIGLIO IN CASSERUOLA
- BAVARESE ALLE FRAGOLE, CON SALSA DI LAMPONI
- RISOTTO ALLA MONZESE
- TACCHINO AL CURRY
- CHIACCHIERE DI CARNEVALE
- CANEDERLI TIROLESII
- STRUDEL DI MELE

## **Programma svolto di Laboratorio di sala e vendita**

Anno scolastico 2014/2015

Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

Docente Prof. Salvatore Rubinacci

Testi adottati:

“Sala e Vendita” Corso Avanzato 2 – Settore Cucina

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“Sala-bar e Vendita” Quarto e Quinto anno Articolazione Enogastronomia

Autore Oscar Galeazzi

Casa Editrice Hoepli

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

Due ore settimanali.

### **1° MODULO: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE**

- Il personale di sala figure di responsabilità e manageriali: (Food and Beverage Manager; Banqueting Manager, Event Manager, Wedding Planner )
- Organizzazione del lavoro di sala
- I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita
- L'avvio di un'azienda ristorativa
- Gestione delle risorse umane

### **2° MODULO: VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI**

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione dei prodotti tipici
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- I marchi di tutela dei prodotti
- Il turismo enogastronomico

### **3° MODULO: IL SERVIZIO DEI BANCHETTI**

- Organizzazione di un banchetto
- Le figure professionali del settore Banqueting
- Banqueting Manager, Event Manager, Wedding Planner
- Differenza tra Banqueting e Catering
- La vendita del servizio
- Le aziende e gli aspetti legali
- Il menu dei banchetti
- Tempi di servizio
- Briefing di lavoro

### **4°MODULO: MANAGEMENT ALBERGHIERO: FOOD AND BEVERAGE COST**

- Definizioni di food – cost
- Food cost preventivo e consuntivo
- Calcolo del food - cost
- Calcolo del beverage - cost
- Determinazione del prezzo di vendita
- Food and Beverage Manager compiti e responsabilità
- Incidenza dei costi di gestione
- Controllo dei costi
- Controllo degli scarti

- Controllo operativo

#### **5°MODULO: GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA RISTORATIVA**

- Lavorare con la gestione informatizzata
- I vantaggi della gestione informatizzata
- I tre livelli della gestione informatizzata
- Gestione del servizio, prenotazioni comande e conto
- Gestione di magazzino e produzione
- Hardware necessario Monitor Touch Screen, Palmare, Ipad, Stampante

#### **6°MODULO: LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR**

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

Milano, li 06/05//2015

Il docente

Prof. Salvatore Rubinacci

## ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

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

Anche agli studenti dei corsi pomeridiani e serali viene fornita l'opportunità, nel corso delle classi terza e quarta ed esclusivamente su base volontaria, di partecipare a un periodo di tre settimane di alternanza curriculare (120 ore) presso alcune strutture convenzionate.

Per quanto riguarda la classe in questione, la maggioranza degli studenti ha aderito con entusiasmo e grande motivazione al progetto, conseguendo per altro ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati.

<u>Cognome e nome</u>	<u>anno scolastico 2012/2013</u>	<u>anno scolastico 2013/2014</u>
AIROLDI ANDREA	/	Maggioni Party Service Novate M.se
BIA PAOLO	Hotel Una Century	Hotel Best Western Milton
BOZZETTI STEFANO <sup>1</sup>	Trattoria Torre di Pisa	/
CACERES CARLOS	Ristorante Arte e Sapori Bollate	Hotel Best Western Milton
CAPPELLO FABIO	Ristorante La Brughiera Senago	Ristorante Agricola Lainate
CRISAFULLI ERICA	Maggioni Party Service Novate M.se	Ristorante Orti di Leonardo
EL AME ABDELHADIN	Ristorante Orti di Leonardo	Hotel Ora City Bresso
GANCHOZO RUDDY	Ristorante Orti di Leonardo	Hotel The Hub
LAT MARIGAILE	Caffèscala Banqueting	Ristorante Joja
MARTINEZ MARY CARMEN	Ristorante Savini	Caffèscala Banqueting
MEHMED AKTASH	Hotel Leonardo da Vinci	/
NOBILI MARTINO	Osteria La Combriccola	/
ROMANO NICOLA	/	Hotel Himilanhofair Rho
ROMERO JOEL	Ristorante pizzeria Dinky	Grand Hotel Doria
SMIRAGLIA VALENTINA	/	Osteria La Combriccola

<sup>1</sup> Lo studente Bozzetti, ripetente e proveniente da altro Istituto, oltre all'anno scolastico e alla struttura indicati in elenco, ha svolto lo stage nel 2010/11 presso l'NH Concordia di Sesto San Giovanni e nel 2011/12 presso il Grand Hotel Doria di Milano.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

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

Si segnala inoltre che, per quanto attiene alla valutazione, i docenti del Consiglio di classe hanno applicato i principi generali fissati nel P.O.F. d'Istituto relativi all'offerta formativa curricolare specificamente destinata agli studenti adulti.

### MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Lezione con esperti									
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione multimediale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione pratica								x	
<i>Problem solving</i>				x		x	x		
Metodo induttivo	x	x	x	x	x	x		x	x
Lavoro di gruppo			x	x	x	x	x	x	x
Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Simulazioni	x			x	x	x	x	x	
Esercitazioni	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Studio individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x

### STRUMENTI DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Strumenti	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecniche	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Manuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Laboratorio				x		x		x	x
Lavagna	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Registratore									
Appunti	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Proiettore LIM	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fotocopie	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Codice civile						x			
Video		x							
Dizionario bilingue				x	x				

### STRUMENTI DI VERIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Attività	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Diritto e tecn.	Scienza degli alimenti	Laboratorio di enogastronomia	Laboratorio di sala e vendita
Colloquio	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prove di laboratorio						x			
Prove pratiche								x	
Prove strutturate		x	x	x	x	x	x	x	x
Relazione	x					x	x	x	x
Esercizi			x	x	x		x		

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, e più precisamente nel mese di dicembre, la classe ha partecipato a un'uscita didattica presso la Fiera dell'Artigianato di Milano – Rho Fiera, nel corso della quale sono stati visitati in particolare gli stand enogastronomici italiani e internazionali.

IIS Paolo Frisi  
Milano  
A.s. 2014-2015

Prima simulazione dell'Esame di Stato

## TERZA PROVA

Classe 5P  
Articolazione "Enogastronomia"

Materie: inglese, francese, diritto e tecniche amministrative, laboratorio di servizi per l'enogastronomia.

TERZA PROVA  
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2014-2015  
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a .....

“Paul Cooks”

Paul’s wife knows Paul loves to read cookbooks. She decides to get him one for his birthday. Paul tells her he will try to make a new recipe for three days in a row. On Monday, Paul makes blueberry pancakes for breakfast. He gets the blueberries from the farmers’ market. On Tuesday, Paul makes beef soup for dinner. He puts in cubes of beef, carrots, and onions. The recipe calls for cream, but Paul does not like cream. He uses water instead. On Wednesday, Paul makes a tomato salad with cucumbers and onions. He picks the cucumbers and tomatoes from his garden. He likes this dish best. It was also the easiest for him to make.

- 1) Which ingredients does Paul use to make beef soup?
  - a) only onions
  - b) onions and potatoes
  - c) potatoes and cucumbers
  - d) onions, potatoes and cucumbers
  
- 2) Where does Paul get his cookbook?
  - a) Paul buys it.
  - b) His girlfriend gives it to him.
  - c) His wife gets it for him.
  - d) D. Paul’s friend buys it for him.
  
- 3) What does Paul get from the farmer's market?
  - a) Cubes of beef
  - b) Blueberries
  - c) Tomatoes
  - d) Cucumbers
  
- 4) Where does Paul get cucumbers and tomatoes?
  - a) from his wife
  - b) from the store
  - c) from his garden
  - d) from the farmers’ market

Write briefly about your working day.

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

What is your favorite dish?

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

N.B.: è consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA  
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2014-2015  
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a .....

1) Parle de la pyramide alimentaire (maximum dix lignes).

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

2) Présente la région française de l'Alsace du point de vue géographique et œnogastronomique (maximum dix lignes).

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

3) Choisis la conclusion correcte de l'affirmation :

- la Nouvelle Cuisine est
  - ◇ un mouvement culturel né aux années 70.
  - ◇ un mouvement culinaire né aux années 50.
  - ◇ un mouvement culturel né aux années 50.
  - ◇ un mouvement culinaire né aux années 70.
- Alain Ducasse est
  - ◇ un chef français de la haute cuisine traditionnelle.
  - ◇ un chef et un restaurateur contemporain des plus étoilés.
  - ◇ un homme d'affaires qui travaille aussi dans la restauration.
  - ◇ le chef qui a inventé la Nouvelle Cuisine.
- Les chefs de la Nouvelle Cuisine
  - ◇ utilisent dans leurs créations beaucoup de matières grasses.
  - ◇ pratiquent une cuisine légère à base de produits conservés.
  - ◇ pratiquent une cuisine légère à base de produits frais.
  - ◇ aiment les préparations longues et élaborées.
- Les restaurants où l'on propose les créations de la Nouvelle cuisine appartiennent
  - ◇ à la restauration gastronomique de haut niveau.
  - ◇ à la restauration à thème.
  - ◇ à la restauration rapide.
  - ◇ à tous les types de restauration.

N.B.: è consentito l'uso del dizionario bilingue.



TERZA PROVA  
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2014-2015  
CLASSE 5^Penogastronomia

LABORATORIO DI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Candidato: .....

1) Fornisci una definizione completa di catering ed individua i soggetti coinvolti in tale attività.

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

2) Il Banqueting manager è una figura altamente professionale, che deve possedere caratteristiche e conoscenze precise. Spiega adeguatamente questa affermazione.

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

3) Scelta multipla

- Nella ristorazione scolastica il servizio di catering è sovvenzionato:

- a) dalla Regione
- b) dagli enti privati
- c) da una cooperativa
- d) dai Comuni

- Con il regolamento CEE 2081/92 sono stati stabiliti:

- a) i marchi PAT e STG
- b) i marchi DOP e IGP
- c) i marchi SPG e PAT
- d) i marchi HACCP e DOP

- La tecnica di aggiungere o sottrarre alcuni componenti a un prodotto specifico è detta:

- a) sofisticazione
- b) adulterazione
- c) ricreazione
- d) contraffazione

- Il centro di produzione pasti è adibito alla preparazione:

- a) di basi per piatti che saranno confezionati e consumati altrove e di cibi precotti che saranno poi rigenerati
- b) di salse per i farinacei
- c) di piatti espressi da consumare al momento
- d) di piatti per mense scolastiche

IIS Paolo Frisi  
Milano  
A.s. 2014-2015

Seconda simulazione dell'Esame di Stato

## TERZA PROVA

Classe 5P  
Articolazione "Enogastronomia"

Materie: inglese, francese, diritto e tecniche amministrative, laboratorio di servizi per l'enogastronomia.

TERZA PROVA  
Seconda simulazione a.s. 2014-2015  
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a .....

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

“The First Restaurant”

Experts estimate that there are more than 8 million restaurants in the world today. So it might surprise you to learn that restaurants as we know them have only existed for a few centuries. Before 1765, there were no restaurants. That is, there were no places that provided the restaurant experience. There was nowhere in which a server brought you food and drink that you picked off of a menu. In fact, there were no menus anywhere! There was nothing that could be called a “restaurant.”

A. Boulanger changed that. In 1765, he opened a place in Paris that sold soups. On his sign, he used the term “restaurants” to describe what he was selling. See, soups were considered “restorative,” so he called them “restaurants.” Eventually, people started buying Boulanger’s soups even when not ill. And over time, people began to use the term “restaurant” to refer to the place soup was sold rather than the soup itself. More “restaurants” opened up in France, and people began to purchase soups more regularly.

Then, restaurants in Paris began to serve food other than soups. In the 1780s, menus started to appear. By the 1800s, there were many types of restaurants. Paris began creating elegant restaurants for the rich. The British began to copy the French, and the restaurant concept was spread throughout the British Empire.

A slow start gave way to rapid growth. Urban areas around the world are cluttered with eateries today. The European Union estimates that there are 1.6 million restaurants in Europe. In America, there are nearly a half million restaurants.

- 1) According to the passage, about how many restaurants are there in the world today?
  - A. a half million
  - B. 1.6 million
  - C. 8 million
  - D. more than 8 million
  
- 2) Information presented in the first two paragraphs suggest that the author most likely sees a restaurant as
  - A. a place that is very uncommon in the world
  - B. something other than just a place to eat food
  - C. a thing that had to be invented by the French
  - D. something other than a place that has a menu
  
- 3) The first thing to be called a restaurant
  - A. only served soups
  - B. was created by the British
  - C. was invented in the 1780s
  - D. included a menu
  
- 4) This passage is most concerned with
  - A. how people eat out around the world
  - B. how restaurants invented menus
  - C. the history of British taverns
  - D. the history of restaurants

5) Based on the information in the passage, describe the origin of the modern restaurant in your own words.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6) Think of your favorite restaurant. What do you know about the origins of that restaurant? Who do you think started it? Do you know how long has it been around? How many locations does it have, and where? Why is it your favorite?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

N.B.: è consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA  
Seconda simulazione a.s. 2014-2015  
Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a .....

1) Parle de la restauration commerciale (maximum dix lignes).

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

2) Présente la région française PACA du point de vue œnogastronomique (maximum dix lignes).

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

3) Choisis la conclusion correcte de l'affirmation :

- Les groupes alimentaires sont
  - ◇ à la base du paradoxe français.
  - ◇ glucides, protides, lipides, vitamines, sels minéraux et fibres.
  - ◇ glucides simples et complexes.
  - ◇ protides d'origine animale et végétale.
- Paul Bocuse est
  - ◇ un chef français de la haute cuisine traditionnelle.
  - ◇ un restaurateur contemporain qui travaille aussi en Italie.
  - ◇ un homme d'affaires qui travaille aussi dans la restauration.
  - ◇ l'un des chef qui sont à la base de la Nouvelle Cuisine.
- Le pain d'épice est
  - ◇ une recette de la cuisine alsacienne à base d'épices et d'écorces confites d'agrumes.
  - ◇ une recette de la cuisine provençale à base d'épices et d'écorces confites d'agrumes.
  - ◇ un type de pain noir qui accompagne les plats alsaciens.
  - ◇ un plat alsacien proposé d'habitude comme entrée.
- Avec la choucroute on boit
  - ◇ de préférence du vin rouge.
  - ◇ de préférence du vin blanc.
  - ◇ de préférence du vin d'Alsace comme le Bandol ou le Cassis.
  - ◇ de préférence de la bière.

N.B.: è consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA  
Seconda simulazione a.s. 2014-2015  
Classe 5<sup>a</sup> Penogastronomia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a .....

Quesiti a risposta singola: rispondere alle domande contenendo le risposte nei limiti degli spazi predisposti.

1. Definire e analizzare il marketing mix.

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

2. Definire e analizzare il preventivo economico dell'analisi economico-finanziaria del business plan.

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

criterio di valutazione: *per ogni quesito a risposta singola sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti.*

Quesiti a risposta multipla: segnare con una crocetta la risposta esatta

L'idea - base del marketing è:

- a. Si produce ciò che non si ha
- b. Si produce ciò che costa di meno
- c. Si produce ciò che si può vendere
- d. Si vende quello che non si ha

Non rientra fra i compiti specifici del marketing manager:

- a. Studio del mercato
- b. Programmazione dell'attività
- c. Vendita dei prodotti
- d. Controllo dei risultati

Il progetto imprenditoriale:

- a. Coincide con la business idea
- b. E' spesso alternativo alla business idea
- c. Ha l'obiettivo di concretizzare la business idea
- d. E' uno strumento di controllo a posteriori dei costi industriali e commerciali

Per valutare la sostenibilità sociale dell'impatto turistico su un territorio si tiene conto in particolare:

- a. Della creazione di occupazione
- b. Del deterioramento delle risorse naturali
- c. Della distanza tra lo stile di vita dei turisti e quello della popolazione locale
- d. Del livello di spesa dei turisti

criterio di valutazione: *per ogni risposta esatta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.*

TERZA PROVA  
Seconda simulazione a.s. 2014-2015  
Classe 5^Penogastronomia

LABORATORIO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Candidato/a .....

1) Qual è la differenza tra i marchi DOP e IGP.

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

2) Elenca le varie forme di catering e descrivine brevemente le caratteristiche

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

3) Scelta multipla:

Il marchio PAT indica:

- a) il Prodotto Alimentare Tipico
- b) la Produzione Agricola Alimentare Tipica
- c) la Produzione Agroalimentare Tradizionale
- d) il Prodotto Agroalimentare Tradizionale

L'Associazione Italiana Celiachia ha istituito il marchio:

- a) della spiga barrata
- b) della stella barrata
- c) della fascia barrata
- d) della frutta barrata

Al vertice di un organigramma di operatori del banqueting si trova :

- a) il banqueting manager
- b) il commis de rang
- c) lo chef tecnologo
- d) il sommelier

Le operazioni di banqueting sono raccolte nella:

- a) Check list
- b) Food list
- c) Brunch list
- d) Eat list

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE SCRITTE  
E PER LA PROVA ORALE**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato ..... Classe .....

### TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Capacità di analisi del testo	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	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)	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

### TIPOLOGIA C e D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	Sufficiente Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	Ottima Buona Sufficiente Insufficiente Grav. Insuff	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	Buona Sufficiente Insufficiente	3 2 1
<b>VOTO</b>			<b>/15</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

CRITERI PER LA VALUTAZIONE			TEMA max 90/150 60%	QUESITI punteggio max 60/150 40%		PUNTI TOT.							
			<i>punti x 6</i>	Q1	Q2								
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2	___/48	___/16	___/16								
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4											
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	5-6											
	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	___/24	___/8	___/8								
	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											
	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	___/18	___/6	___/6								
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2											
	Espressione chiara e corretta	3											
<b>TOTALI</b>													
<b>TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI</b>													
<i>Punti</i>	0	4	11	19	27	35	44	54	64	75	86	98	138
	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	3	10	18	26	34	43	53	63	74	85	97	109	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 SCRITTA [TIPOLOGIA B + C]

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		
_____	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		
_____	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		
_____	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		
_____	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	

## GLIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

Candidato/a .....

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