Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi
Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
Istituto Professionale Settore Servizi
Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano
Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523
E-mail MIIS058007@istruzione.it – Sito www.ipsfrisi.it
Cod. Fisc. 80127550152

Prot.n° 2590 C/29d
del 14/05/2016

n°esp.albo n°851 del 14/05/2016

ESAMI DI STATO
a.s.2015/2016

Documento
del Consiglio di Classe 5J
Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

(Studenti in possesso del diploma quadriennale IeFP)

I N D I C E

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE 3

2. ELENCO DEI CANDIDATI, CON INDICAZIONE SULLA TESINA/PERCORSO…..... 4

3. RELAZIONE SULLA CLASSE 5

4. PROFILO PROFESSIONALE: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA 6

Obiettivi trasversali 7

5. CONTENUTI DISCIPLINARI 8

Programma di IRC 9
Programma di Italiano 10
Programma di Storia 14
Programma di Inglese 16
Programma di Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva 18
Programma di Matematica 20
Programma di Francese 21
Programma di Spagnolo 22
Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione 24
Programma diLab. Servizi enogastronomici settore Sala e Vendita 26
Programma di Lab. servizi enogastronomici settore cucina per art. Sala e Vendità 28
Programma di Scienze Motorie e Sportive 30

6. CRITERI DI VALUTAZIONE 31

7. MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 32
Strumenti di Lavoro 33
Strumenti di Verifica 34

8. ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI 35

9. SIMULAZIONI SECONDE/TERZE PROVE ESAMI DI STATO 37
9.a PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA 37
9.b SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA 46

10. GRIGLIE DI VALUTAZIONE 55
10.a griglie di valutazione della prima prova 56
10.b griglia di valutazione seconda prova 57
10.c griglie di valutazione della terza prova 58
10.d griglie di valutazione del colloquio 59

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	MANGANINI CRISTINA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	GIUDICI SIMONE	
INGLESE	CANNATA CRISTINA	
***DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE DELLA* STRUTTURA**	MOCCIA GIOVANNI	
MATEMATICA	TRAVAGLINI ANTONIO	
FRANCESE	PASTENA CARMELA	
SPAGNOLO	SPAGNOL MARIA LUISA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CASCIO VITO PIERO	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	MARINO LUIGI	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	GUIDO DANIELE	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GESMUNDO ELISABETTA	
SOSTEGNO AREA TECNICA	GAETANO IRENE	
SOSTEGNO AREA UMANISTICA	PAPA EDWIGE	

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

Nomi degli studenti	**Argomenti delle Tesine**
ANDRIOTTO DENNIS	La birra
CAPUTO LEONARDO	Organza Liquida - lo Champagne: storia dell'eleganza in bottiglia
CATELLANI DAVIDE	L'olio d'oliva
CHARLES PEÑA MIGUEL	L'alimentazione e lo sportivo
CORREA GARCIA WENDY	Il boom dei fast foods
FACCHINI FRANCESO	La Sicilia: cultura letteraria, storica ed enogastronomica
GIARDINA SARA	Un portale per il fantasy
MALLARDO MANUEL	Il caffè
MOROZAN ANTON	Lo street food
ORTELLI SIMONE	Diventare grandi... il cammino del bambino
PESCE FLAVIO	I bar nella vita quotidiana
TASSALINI SARA	Il concetto di perfezione nella società

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe è formata da un gruppo di 12 studenti, 3 femmine e 9 maschi.

Gli studenti provengono tutti da centri di formazione professionale regionale: sei di loro dal Galdus, una dall'Enaip, gli altri dal Capac. Il loro livello di partenza, all'inizio del quinto anno, appariva piuttosto carente nella maggioranza delle discipline, avendo affrontato un percorso scolastico prettamente indirizzato alle attività pratiche e laboratoriali. E' stato dunque attivato, alla fine del primo quadrimestre, un corso pomeridiano di quindici ore, per il potenziamento dell'Italiano scritto. Hanno inoltre frequentato corsi di allineamento per il recupero di materie indispensabili per il completamento del curriculum del corso di studi, quali Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica e Fisica.

La seconda lingua straniera è Francese per nove allievi e Spagnolo per tre.

La frequenza degli allievi non è stata sempre regolare, soprattutto per due studenti che hanno accumulato molte assenze.

Il livello di conoscenze della classe è nel complesso sufficiente, uno studente si è distinto per impegno, costanza e buone capacità, ha dimostrato di possedere buone attitudini in tutte le discipline; gli altri invece hanno avuto bisogno di aiuti e stimoli. Alcuni ragazzi evidenziano difficoltà nell'esposizione orale e nell'analisi degli argomenti più astratti. La classe dimostra una spiccata propensione per le materie d'indirizzo quali Laboratorio di Cucina e Laboratorio di Sala e Vendita.

I docenti hanno svolto costante recupero in itinere nel corso dell'intero anno scolastico, nel secondo quadrimestre sono stati svolti corsi di recupero extracurricolari per chi aveva il debito in Storia e Diritto e Tecniche Amministrative.

Il gruppo classe risulta coeso, gli studenti sono stati corretti con i docenti, disponibili al dialogo educativo e solitamente propositivi anche se non sempre costanti nello studio.

La maggior parte degli allievi è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro; solo quattro, al momento, stanno valutando l'ipotesi di proseguire con gli studi universitari.

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 2015 – 2016

Classe V Sezione J

Diploma di

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

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina: IRC

- Prof.ssa Cristina Manganini

Visione e commento del film “Jesus”-

Pasqua ebraica-Pasqua cristiana.

Ipotesi su una tomba vuota:morte apparente?furto del

cadavere?allucinazioni?Resurrezione?

Testimonianze storiche su Gesù.

Cenni sulle festività religiose.

Il Giubileo

Bioetica:AIDO-ADMO-AVIS.

La figura di don Carlo Gnocchi.

Il dono di Nicholas Green

Oltre l’handicap:testimonianza di Simona Atzori al SERMIG di Torino.

Testimonianza di Giorgia Benusiglio sull’extasy

Il Corano e i popoli del libro.

Commenti a fatti di attualità.

PROGRAMMA DI LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof. Simone Giudici

Testo: P. Di Sacco, *Chiare Lettere 3, Dall'Ottocento ad oggi*, Bruno Mondadori

Letteratura

Positivismo (caratteristiche generali)

Naturalismo (caratteristiche generali e il nuovo ruolo dell'arte)

Verismo (caratteristiche generali e confronto con il Naturalismo francese)

Giovanni Verga

- vita (fasi: Catania, Firenze, Milano-Roma, Catania)
- opere
  - Nedda (caratteristiche generali)
  - Vita dei campi
    - *La Lupa*
  - Novelle rusticane
    - *Libertà*
  - Il ciclo dei vinti: I Malavoglia e Mastro-don Gesualdo
    - *La fiumana del progresso* (Prefazione de I Malavoglia)
    - *La morte di Gesualdo* (parte IV, cap. 5)
    - caratteristiche dei personaggi e del punto di vista
  - poetica(nello specifico narratore popolare, impersonalità, ideale dell'ostrica, l'ideale della roba)

Decadentismo

- caratteristiche generali
- Oscar Wilde e il caso Il ritratto di Dorian Gray (estetismo)
- le due fasi del decadentismo (1895-1910/1900-1925)

Gabriele D'Annunzio

- vita
- opere
  - Il piacere (caratteristiche generali e manifesto del Decadentismo)
  - Le vergini delle rocce (caratteristiche generali)
  - L'innocente (caratteristiche generali)
  - Alcyone
    - *La pioggia del pineto*
- poetica (sperimentalismo, estetismo, superomismo)

Giovanni Pascoli

- vita
- opere
    - Myricae
        - *Novembre, Il lampo, Il tuono, X agosto*
    - Poemetti (caratteristiche generali)
    - Canti di Castelvecchio
        - *La mia sera, Il gelsomino notturno*
- poetica
    - temi (nello specifico nido, madre, fanciullino, natura)
    - la poetica del fanciullino
    - stile: lingua speciale, fonosimbolismo, il lessico, la retorica (figure di significato: sinestesia, ossimoro, metafora, metonimia, analogia)

La lirica italiana

- quadro generale (da Petrarca agli inizi del Novecento)

Il romanzo del Novecento:

- confronto tra romanzo ottocentesco e novecentesco (autori, contenuti, strutture e stile)

Italo Svevo

- vita
- opere
    - Una vita (caratteristiche generali)
    - Senilità (caratteristiche generali)
    - La coscienza di Zeno (caratteristiche generali)
        - *Il fumo* (cap. III)
        - *Il funerale mancato* (cap. VII)
        - *Psico-analisi* (cap. VIII)
- poetica: confronto tra i personaggi dei romanzi, la figura dell'inetto, fonti culturali, il ruolo di Trieste

Luigi Pirandello

- vita
- opere
    - Novelle per un anno
        - *La tragedia di un personaggio*
    - Il fu Mattia Pascal
        - *Adriano Meis* (cap. VIII)
    - Uno, nessuno e centomila
        - *Il naso di Moscarda* (libro I, cap. 1-2)
    - teatro
        - Sei personaggi in cerca di autore
        - Così è se vi pare
- poetica (nello specifico relativismo, umorismo, il teatro e il metateatro)
    - *L'arte umoristica* (L'umorismo, parte II, cap. 6)

Avanguardie

- Futurismo
- Crepuscolari

La poesia del Novecento

L'evoluzione del linguaggio poetico

L'ermetismo

Giuseppe Ungaretti

- vita
- opere (*Vita di un uomo*)
    - *Il porto sepolto, I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Allegria di naufragi, Mattina, La madre*
- poetica (nello specifico la rivoluzione del verso, il potere della parola, il pre-ermetismo)

Salvatore Quasimodo

- vita
- opere
    - *Ed è subito sera, Alle fronde dei salici*
- poetica: ermetismo

Umberto Saba

- vita
- opere
    - *La capra, A mia moglie, Ulisse*
- poetica (nello specifico il quotidiano, la rivalutazione della figura della donna)

Eugenio Montale

- vita
- opere
    - *I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato,*
    - *Avevamo studiato per l'aldilà, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*
- poetica (nello specifico male di vivere, simbolismo, correlativo oggettivo, essenzialità)

Narratori italiani tra le due guerre

- Tipologie: romanzo psicologico, realismo magico, racconto fantastico, romanzo della memoria, realismo psicologico, realismo sociale

Neorealismo

- poetica (il bisogno dell'impegno, poetica sociale e pedagogica)
- Primo Levi (caratteristiche generali)

Lettura integrale:

- G. Orwell, *La fattoria degli animali*
- L. Pirandello, *Uno, nessuno e centomila*

Lingua

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale:
    - le tipologie dell'Esame di Stato (A, B, C, D)
    - lavoro specifico su tipologia B e i relativi quattro ambiti
    - il curriculum vitae
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari (prosa e poesia)

PROGRAMMA DI STORIA 2015/2016

Docente: Prof. Simone Giudici

Testo: Autori vari, *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Bruno Mondadori

U1 L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

1. L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
2. L'Europa verso la catastrofe (potenze europee si uniscono in alleanze difensive contrapposte, la cultura della guerra e la cultura della pace)
3. Una guerra moderna
4. La svolta del 1917
5. La rivoluzione russa

U2 LE EREDITÀ DEL CONFLITTO

6. Il dopoguerra inquieto
7. Il Medio Oriente instabile (linee generali sulla Turchia e la questione palestinese)
8. Dopo la guerra, una nuova economia
9. Società di massa e crisi della democrazia

U3 TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

10. Le democrazie sotto attacco
11. La crisi italiana e l'avvento del fascismo
12. La crisi del '29 e il New Deal
13. Il totalitarismo: fascismo
14. Il totalitarismo: il nazismo
15. Il totalitarismo: lo stalinismo
16. L'Europa contesa: fascismo e democrazia (linee generali su Gran Bretagna, Francia, Ungheria e Austria; alleanza Hitler e Mussolini; la Spagna di Franco)
17. L'Oriente in movimento (la figura di Gandhi; linee generali sulla Cina di Mao; il Giappone)

Approfondimento:

- La radio pp. 100-101
- La voce della storia: Discorso alla Camera del 3 gennaio 1925 p. 105
- Il mito della razza pp. 124-125

U3 LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH

18. Le aggressioni naziste
19. Il conflitto si allarga al mondo
20. Il dominio nazista e la Shoah
21. Il crollo dell'Asse e la Resistenza
22. Un mondo nuovo sulle macerie della guerra

Approfondimento:

- I lager: concentramento, sterminio e lavoro pp. 160-161

U5 IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

23. Il bipolarismo (linee generali)
24. L'Occidente in crescita (lo Stato sociale, la società dei consumi, la televisione)
25. Le trasformazioni sociali (le contestazioni studentesche, la lotta degli afroamericani, il Sessantotto, femminismo)
26. Il tempo della guerra fredda (Truman, McCarthy, Kennedy; Churchill; De Gaulle)
27. La distensione tra speranze e fallimenti (Chruscev, il muro di Berlino, la crisi di Cuba)
28. L'Italia repubblicana
29. Il Miracolo economico e i nuovi equilibri politici (linee generali)

U6 DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO

30. Il Terzo mondo in movimento (linee generali)
31. La decolonizzazione in Asia (linee generali e guerra del Vietnam)
32. Il Medio Oriente e il mondo arabo (linee generali e il conflitto arabo-israeliano)
33. L'Africa e l'America latina (linee generali; l'apartheid, l'Argentina di Peron, il governo della Thatcher)
34. Le potenze asiatiche: Cina e Giappone (linee generali)

PROGRAMMA DI INGLESE
DOCENTE: Prof.ssa Cannata Cristina

Libro di testo: E. Caminada, M. Girotto, N.Hogg, A. Meo, G. Pasquali, P. Peretto *New ready to order*, ed. Hoepli

Lettura, traduzione, rielaborazione e conversazione guidata sui seguenti argomenti tratti dal libro di testo:

- **Applying for a job:**
  - Job advertisements
  - A letter of application
  - A job interview (fotocopie fornite dall'insegnante)
  - The restaurant staff (revisione)
  - European curriculum (fotocopie fornite dall'insegnante)

- **Flamed dishes:**
  - Flambéing
  - Rules to observe when preparing flamed dishes
  - Recipes:- Flaming banana
    - Flaming pears
    - Voronoff fillet
  - Planning buffets for special functions

- **Happy hour:**
  - Happy hour's increasing popularity
  - Spanish tapas and "apericena"
  - Finger food
  - Recipes: -Salmon and pineapple skewers
  - Long drinks
  - Milkshakes, smoothies and juices

- **Festive days:**
  - Easter eating habits
  - Recipes: -Simnel cake
    -Buttered carrots
  - Sauces and soups

Dalle fotocopie fornite dall'insegnante:

- Talking about the EXPO: Feeding the planet, Energy for life

Argomenti grammaticali : tempi verbali: *simple present, simple past* (revisione), present *perfect, passive form (simple present), imperative (revisione), frequency adverbs, should/shouldn't* (revisione), *order of adjectives, nouns used as adjectives* (revisione), *comparatives and superlatives (*revisione), i principali connettivi della frase.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. Moccia Giovanni

Libro di testo adottato: Cammisa, Matrisciano, Pietroni, "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva –C. Enogastronomia Servizi di Sala e Vendita" ed. Scuola e Azienda.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1
LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Domanda e offerta turistica
- Il valore economico del turismo: il turismo sostenibile
- Il turismo integrato

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2
TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

- Il processo di marketing; i compiti del marketing management
- Analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- Le ricerche di marketing
- Segmentazione del mercato e strategie di targeting
- Il marketing mix ed il web marketing
- Il marketing turistico integrato

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3
BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

- Fasi e procedure di redazione di un Business plan
- I contenuti del business plan
- L'analisi economico-finanziaria
- Pianificazione strategica ed operativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4
LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- La classificazione delle filiere: filiera corta e filiera lunga
- Forme di commercializzazione della filiera corta
- Prodotti a chilometro zero

UNITA' DI APPRENDIMENTO 5
ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Il modello alimentare tradizionale
- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6
LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE
- La qualità nell'alimentazione
- La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari: il metodo HACCP
- Il regolamento CE n.178/2002 e le altre norme europee
- La normativa nazionale sull'alimentazione

Programma di Matematica

Docente: Prof. Travaglini Antonio

Ripasso argomenti anni precedenti.
Equazioni : Di I grado ,di II grado , fratte .
Disequazioni : Di I grado , di II grado e fratte .

Funzioni

- Definizione e Rappresentazione: Disegno, tabella , grafico, espressione.
- Esempi: Funzioni costanti , di I , di II, di III grado.
- Operazioni sulle funzioni : Somma ,differenza, prodotto, quoziente e composizione.
- Dominio e Campo di Esistenza: Esempi di C.E di funzioni polinomiali , fratte , radicali , esponenziali e logaritmiche.
- Immagini e controimmagini: Definizioni, simbolismi e determinazione grafica. Relazione con le soluzioni di una equazione o disequazione. Esempi con funzioni di II e III grado.
- Funzioni definite a tratti: Definizioni ed esempi.
- Intorni di un numero: definizione ed esempi.
- Successioni: Definizioni, notazioni ed esempi. Successione somma.

Limiti

- Definizione di limite (tramite controimmagine di intorni). Esempi e determinazione grafica.
- Definizione di limite (tramite successioni): Esempi
- Funzioni continue.
- Forme indeterminate 0/0. ∞/∞.

Derivate

- Definizione e notazioni.
- Tabella delle derivate delle principali funzioni.
- Teoremi sulle derivate (Somma, differenza, prodotto, frazione , composizione di funzioni)

Si prevede di svolgere il seguente argomento:

- Studio del grafico di una funzione

Programma di Francese
DOCENTE Prof.ssa PASTENA Carmela

LIBRO DI TESTO ADOTTATO : **Profession oenogastronomie.** Autore: Arcangelo De Carlo. Edizioni Hoepli

MODULES

Alimentation bio et diététique.

- Les produits bio:
  Le Bio en 10 questions;
  Les OGM;
  Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation
  Possibles avantages des produits OGM.
- Alimentation diététique:
  Le régime;
  Le régime crétois;
  La pyramide alimentaire;
  Les matières grasses;
  Cuisiner léger;
  Cuisiner sain.

Le Vin

L'histoire du vin;
Les régions vinicoles françaises (la Champagne -Ardenne, la Provence);
Les cépages français (dénomination);
La dégustation et la vente;
La Champagnisation.

Emploi. De l'école au monde du travail

Stage en enterprise;
La méthode HACCP;
Le droit du travail;
Contrat pour stagiaire.

Rédiger une lettre de motivation et un Curriculum vitae.

Paris entre passé et avenir.

GRAMMAIRE

Acquisizione delle conoscenze relative alle principali strutture morfosintattiche.

Programma di Spagnolo
Docente: Prof.ssa Maria Luisa Spagnol

Testi di riferimento:Nuevo en su punto – Ed . Hoepli
Gramatica activa –Ed. Petrini
Materiale fotocopiato ed elaborato dalla Docente
Articoli /informazioni inerenti al settore di indirizzo selezionati sulla rete
Video di carattere informativo/divulgativo selezionati sulla rete

Programma lingua d' indirizzo

Le professioni nella ristorazione

La brigata di sala e cucina

La ristorazione in Spagna

HACCP

L'igiene del personale
La conservazione degli alimenti : il principio del freddo e del caldo
La piramide alimentare

Spagnolo commerciale

la lettera commerciale e la lettera di motivazione
le CV

Grammatica

L'accentazione

Il sostantivo (genere /numero)

L'aggettivo (qualificativo /numerale /dimostrativo/possessivo)

Il grado comparativo dell'aggettivo

L'articolo (determinativo e indeterminativo)

La forma interrogativa e negativa

I pronomi (personali/dimostrativi)

Il verbo

Gli ausiliari

Il presente , imperfetto , passato prossimo , passato remoto

Uso dei passati

Futuro

Imperativo

Condizionale

Perifrasi : di obbligo, probabilità –ipotesi

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Prof. Vito Cascio

Testo: A. Machado –Scienza e cultura dell'alimentazione- Poseidonia Scuola

Alimentazione e salute, alimentazione e nutrizione

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- 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

- Alimenti e tecnologia, 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

- 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, nella nutrice, in menopausa, nella terza età.
- La piramide alimentare.

Dieta e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, cronodieta, nordica.
- La dieta e lo sport.

La dieta nelle principali patologie, dietoterapia.

- La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche.
- Malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie, aterosclerosi

- Osteoporosi
- Diabete
- Gotta
- Obesità

Allergie, intolleranze alimentari, malattie correlate all'alimentazione, disturbi alimentari

- Celiachia
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Anoressia
- Bulimia

Alimentazione e Tumori

- Tumori

La sicurezza alimentare e contaminazioni

- Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare
- Le frodi alimentari
- Certificazioni di qualità e sistema HACCP

Contaminazioni

- Biologiche, fisiche, chimiche

Tossinfezioni

- Alimentari, parassitosi

Additivi alimentari

Programmazione didattica disciplinare di Sala e vendita
Docente: **L. Marino**

1° Modulo: Abbinamento cibo-vino

1. criteri di abbinamento cibo-vino;
2. L'analisi del piatto e l'abbinamento;
3. La successione dei vini in un menu';
4. Gli abbinamenti gastronomici;
5. L'abbinamento cibo drink;
6. Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti;

2° Modulo: Enografia nazionale e internazionale

1. L'enografia;
2. L'enografia italiana;
3. Le regioni;
4. L'enografia europea;
5. L'enografia extraeuropea;

Sono inoltre stati trattati i seguenti argomenti dal libro di testo: Oscar Galeazzi,"A scuola di bar e vendita", ed. Open School Hoepli, vol.3:

3° Modulo: Produzione gastronomica italiana e internazionale

1. La tipicita' come elemento strategico;
2. Definizione di prodotto tipico;
3. Il valore del prodotto tipico;
4. Forze di debolezza del prodotto tipico;
5. I marchi di tutela dei prodotti;
6. La gastronomia regionale;
7. I prodotti tradizionali;
8. Il turismo enogastronomico;

4° Modulo: La gestione degli acquisti

1. Acquisti ed economato;
2. Approvvigionamento e fornitori;
3. Scelta dei fornitori;
4. Tipologie di prodotti;
5. Magazzino e scorte;
6. Gestione delle scorte;
7. Acquisto del vino;

5° Modulo: Costi e prezzi della ristorazione;

1. I costi delle aziende ristorative;
2. Calcolo del food-cost;
3. Calcolo del beverage-cost;
4. Il prezzo di vendita;

6° Modulo: Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa;

1. Principali funzionalita' di un software;
2. Gestione del servizio;
3. Gestione di magazzino e produzione;
4. Gestione del cliente;
5. Gestione di back office e dati;
6. Gli hardware necessari;

Programma di laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina
per l'articolazione SALA E VENDITA
Prof. Daniele Guido

UNITA' DIDATTICA 1: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- Effetti positivi e negativi
- La trasmissione del calore
- Trasformazioni chimiche a carico dei principi nutritivi
- Gli stadi di cottura delle carni rosse
- Cottura a calore secco
- Cottura in acqua o al calore umido
- Cottura al vapore
- Cottura nei grassi
- Cotture miste
- Cotture con rapprendimento e colorazione della superficie esterna
- Cotture con scambio di succhi
- Metodi di cottura misti

UNITA' DIDATTICA 2: LA QUALITA': UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO

- La presentazione dei piatti
- Guarnire e decorare un piatto
- Il colore nel/ del piatto
- A ogni cottura il suo piatto di portata

UNITA' DIDATTICA 3: IL MERCATO ENOGASTRONOMICO

- La legge n. 287/ 1991 e le tipologie
- Caratteristiche della ristorazione collettiva
- La ristorazione sociale
- La ristorazione sui mezzi di trasporto
- Caratteristiche della ristorazione commerciale
- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione veloce
- Le prospettive del mercato enogastronomico

UNITA' DIDATTICA 4: LA SICUREZZA ALIMENTARE

- I veicoli di contaminazione
- La sanificazione
- La disinfestazione
- I principi fondamentali del piano HACCP
- Le Good Manufactoring Practices (GMP)
- Operazioni di pulizia della sala e del bar

UNITA' DIDATTICA 5: LA SICUREZZA SUL LAVORO

- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)
- I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza: datore di lavoro, i lavoratori, RLS, il preposto,
- il rischio di infortuni

UNITA' DIDATTICA 6: IL MENU

- Le funzioni del menu
- Le tipologie di menu
- Determinare l'offerta enogastronomica
- Determinare il Food Cost
- I mezzi di comunicazione dell'azienda di ristorazione
- L'aspetto grafico del menu
- La carta dei vini

UNITA' DIDATTICA 7: I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE DELLA CLIENTELA

- Fattori dietetici (allergie e intolleranze)
- Fattori culturali (le diete vegetariane)

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Prof.ssa Elisabetta Gesmundo

- Corsa prolungata per il miglioramento della funzione cardio-respiratoria;
- Andature e vari tipi di corsa;
- Test motori: funicella 30"; sit-up 30"; navetta 30m; salto in lungo da fermo; esagono;
- 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: Badminton;
- Atletica leggera: il getto del peso;
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo;
- Pallavolo: regolamento, fondamentali individuali e 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;
- Principi e fasi dell'allenamento;
- Le capacità condizionali e le principali metodiche di allenamento.;
- La salute dinamica intesa come capacità di perseverare il benessere individuale ed adottare un corretto stile di vita;
- Primo soccorso;

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 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. Buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 – 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove è di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

STRUMENTI DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

STRUMENTI	IRC	ITA	STORIA	INGL	FRAN	SPA	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		
LABORATORIO												
LAVAGNA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
LIM		X	X	X	X	X	X					
REGISTRAZIONE				X		X						
APPUNTI	X			X	X		X	X	X		X	
PROIETTORE DIAPOSITIVE										X		
CARTE GEOGRAFICHE			X									
VIDEO	X			X		X						
PALESTRA												X
FOTOCOPIE	X			X		X						X

STRUMENTI DI VERIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Attivita’	IRC	ITA	STORIA	INGL	FRAN	SPA	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	
INTERR BREVE		X	X	X	X	X	X	X	X	X		
PROVE DI LAB												
PROVE PRATICHE												X
PROVA STRUTT		X	X	X	X			X	X	X		
RELAZIONE								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:

- 28/09/2015 Visita ad EXPO.
- 30/10/2015 Istituto "P. Frisi" Milano. Succursale di Via Amoretti. Incontro con Giuseppe Marotta nell'ambito del Progetto Libriamoci – Giornate di letture nelle scuole.
- 17/11/2015: Confcommercio. Conferenza su "Ludopatia, gioco d'azzardo ed ostracismo".
- 11/12/2015: uscita a "L'Artigiano in Fiera".
- Gennaio/ febbraio 2016: partecipazione al torneo interno di pallavolo, con superamento della prima fase di qualifica.
- 01/02/2016 Cinema Anteo – Milano. Visione del film "Colpa delle stelle".
- 10/03/2016 Istituto "P. Frisi" Milano. Succursale di Via Amoretti. Incontro con Gian Antonio Stella dal titolo "Maledette suffragette".
- 15/03/2016 Istituto "P. Frisi" Milano. Succursale di Via Amoretti. Incontro con Suor Claudia Biondi sul tema "La tratta a scopo di prostituzione: nuova schiavitù"(alcuni studenti).
- 01/04/2016 Istituto "P. Frisi" Milano. Succursale di Via Amoretti. Corso di formazione per la preparazione alla prima prova dell'Esame di Stato tenuto dal Prof.Armando Torno.

TIPOLOGIE DELLA TERZAPROVA

Il Consiglio di Classe della VJ 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 dell'anno, 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: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita, Inglese, Matematica.

Pianificazione delle prove di simulazione

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

24 Febbraio 2016	Prima Simulazione Prima Prova
25 Febbraio 2016	Prima Simulazione Seconda Prova
29 Febbraio 2016	Prima Simulazione Terza Prova
20 Aprile 2016	Seconda Simulazione Prima Prova
21 Aprile 2016	Seconda Simulazione Seconda Prova
26 Aprile 2016	Seconda Simulazione Terza Prova

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA

anno scolastico 2015 –2016

Classe VJ

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

TIPOLOGIA: B + C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Dirittoe tec. amministrative della struttura ricettiva
Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita
Inglese

Matematica

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A…….

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

a) **Gli elementi del marketing mix definiti come 4P sono**:
- Il prezzo, la marca, la pubblicità e la confezione
- Il prezzo, la promozione, l'immagine e le pubbliche relazioni
- Il prezzo, la distribuzione, il prodotto e la promozione
- Il prezzo, la distribuzione, l'immagine e la marca

b) **La strategia di marketing differenziato si rivolge a**:
- Uno o più segmenti
- Un segmento molto piccolo
- Tutti i potenziali consumatori
- Persone di elevata cultura

c) **La caratteristica principale del turismo di comunità è**:
- Salvaguardare l'ambiente
- Inserire il turista a diretto contatto con il gruppo che lo ospita
- Far conoscere nuove mete turistiche
- Ridurre i costi di intermediazione

d) **Il ristorante di un Hotel prevede di vendere 60 coperti per un brunch domenicale. I costi totali sono € 900 ed il margine di profitto previsto è del 20%. Il prezzo di vendita è**:
- € 15
- € 20
- € 16
- € 18

e) Una delle risposte alle nuove richieste del mercato è il turismo integrato; illustra questa nuova forma di turismo soffermandoti sugli obiettivi e gli strumenti di cui si avvale.

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

f) L'analisi SWOT è una tecnica di marketing per elaborare strategie competitive; illustra i suoi obiettivi e le tecniche usate.

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

CANDIDATO/A…….

Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita

1. Che cos' è il Gattinara?

A) Un vino tipico Piemontese DOCG della provincia di Vercelli.
B) Un dolce natalizio piemontese.
C) Un vino Toscano DOC.
D) Un contorno Pugliese.

2. Dove viene prodotto il Ghemme?

A) In Liguria.
B) Nel Lazio.
C) In Piemonte.
D) In Calabria.

3. Che cos' é un prodotto agroalimentare tipico?

A) Il prodotto agroalimentare tipico è il prodotto di qualita' con caratteristiche specifiche del territorio, irriproducibile in altri luoghi;
B) E' un prodotto artigianale;
C) E' un prodotto importato dall' estero;
D) E' un prodotto antico;

4. Che cosa è il Madera?

A) E' un vino che prende il nome dall' isola, fortificato con brandy e sottoposto a un processo di riscaldamento in cantine surriscaldate;
B) E' un cocktail;
C) E' un vino Spagnolo;
D) E' un vino rosso;

5. Esprimi i criteri di abbinamento cibo-vino.

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……..

6. Di cosa si occupa l’ Enografia e indicare quali sono le aree italiane di produzione.

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

CANDIDATO/A…….

Inglese

Happy Hour Menu and tips

The late James Beard, considered by many to be the godfather of American cuisine, once noted that the cocktail party is "not a formal affair; it is as democratic as the subway." And Beard knew that better than anyone. Around 1940, he played a crucial role in making the cocktail party an American institution when he started his New York catering business and published his first cookbook, called *Hors d'Oeuvre and Canapés*. His timing was perfect. In the years following the end of Prohibition in 1933, New York's social set organized about 250 cocktail parties a day in Manhattan's Upper East Side alone. Cocktail parties of that era continue to set the standard for glamorous, yet easy, entertaining.

All recipes taken from Beard's book live up to his timeless advice: "Nothing but the best is good enough for friends."

Because many cocktail foods can be prepared in advance, this is low-key entertaining at its best. A party featuring a variety of finger foods, enough to make a full meal, and drinks for a dozen guests, is much easier to organize than, so to say, a formal dinner for six.

Serve a mix of cold and hot dishes, contrasting temperatures are just as important as offering different tastes and textures .

For cold appetizers, choose devilled eggs, stuffed tomatoes, sliced meats, variously flavoured cheese balls, and cornucopias of salami slices filled with cream cheese and Parmesan cheese.

Canapés (with a bread or crust base) should be simply spread with flavoured butter or meat paste, and topped with sardines, pieces of lobster, or diced meat.

Hot appetizers included sandwiches, such as his mini "cocktail hamburger." Other hot appetizers were pastry shells or toast rounds baked with crab, shrimp, olive, cheese, or meat; vegetable or meat fritters; croquettes; pastry turnovers and brochettes.

1 James Beard is considered:

a. one of the most important founders of American cuisine
b. a father for the American people
c. the godfather of New York
d. the inventor of happy hours

2 James Beard started his New York catering business:

a. during the Prohibition
b. after the abolition of the Prohibition
c. before the Prohibition
d. in 1933

3 "Nothing but the best is good enough for friends" means:

a. you shouldn't offer your friends the best you have
b. you have to offer nothing but the best to your friends
c. you mustn't offer good food to your friends
d. your best friends are not good enough for you

4 A cocktail party with finger foods and drinks for twelve people:

a. is more difficult to prepare than a formal dinner for six people
b. requires more preparation time than a formal dinner for six people
c. is easier and quicker to prepare than a formal dinner for six people
d. requires the same preparation time as a formal dinner for six people

5.What kind of advice did Beard give on how to organize a cocktail party? (menu and other characteristics)

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

6. What are, in your opinion, the reasons for happy hour's increasing popularity nowadays?

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……..

CANDIDATO/A.....

Matematica

Quesito 1.

Il campo si esistenza della funzione $y = \frac{x^2 - 4x - 5}{x^2}$ risulta

a) $\forall x \in \Re$ b) $\forall x \in \Re \neq 0$ c) $\forall x \in \Re \neq 1$ d) non esiste

Quesito 2.

Il campo si esistenza della funzione $y = \frac{x^2 - 9}{x^2 + 1}$ risulta

a) $\forall x \in \Re \neq -1$ b) $\forall x \in \Re \neq \pm 1$ c) $\forall x \in \Re$ d) non esiste

Quesito 3.

Il limite $\lim_{x \to 2} \frac{x^2 + 3x - 10}{x^2 - 4}$ risulta

a) $+\infty$ b) $+7/4$ c) $-7/4$ d) non esiste

Quesito 4.

Il limite $\lim_{x \to +\infty} \frac{x^3 - x^2 + 1}{x^2 - 3x}$ risulta

a) $+\infty$ b) $-\infty$ c) 0 d) non esiste

IL/LA CANDIDATO/A SVOLGA I SEGUENTI QUESITI <u>DIMOSTRANDO</u> I CALCOLI CHE ESEGUE

Quesito 6. SI CALCOLI IL CAMPO DI ESISTENZA DELLA SEGUENTE FUNZIONE: $y = \frac{x^2 - 9}{x^2 - 6x + 8}$

Quesito 7. SI CALCOLI IL SEGUENTE LIMITE: $\lim_{x \to +\infty} \frac{x - 3}{x^2 - 1}$

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA

anno scolastico 2015 –2016

Classe VJ

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione Servizi di Sala e Vendita

TIPOLOGIA: B + C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Dirittoe tec. amministrative della struttura ricettiva
Lab. servizi enogastronomici settore sala e vendita
Inglese
Matematica

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A:……

CANDIDATO/A…….

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

1. **Il preventivo finanziario è un documento la cui finalità è**:

a. Analizzare il mercato di riferimento
b. Calcolare l'utile sperato
c. Stabilire il fabbisogno finanziario iniziale
d. Controllare l'andamento della gestione

2. **Tra i vantaggi economici dei prodotti a chilometro troviamo**:

a. Si crea un collegamento più stretto tra produttori r consumatori
b. Si riducono i passaggi tra produttore e consumatore ottenendo una riduzione dei costi di distribuzione e di trasporto
c. Si promuovono modelli di agricoltura sociale
d. Riducendo il trasporto diminuiscono le emissioni di anidride carbonica nell'ambiente

3. L'indice economico ROE scaturisce dal rapporto tra:

a. Reddito netto e capitale proprio
b. Reddito operativo e Capitale di terzi
c. Reddito operativo e capitale investito
d. Investimenti e finanziamenti

4. **La filiera lunga produce i seguenti effetti**:

a. Riduce il peso della distribuzione
b. Favorisce i prodotti locali
c. Distribuisce principalmente prodotti a qualità standardizzata
d. Riduce l'inquinamento

1)Dopo aver illustrato il concetto di filiera agroalimentare, si soffermi l'allievo sulle principali caratteristiche di quella italiana.(max.10 righe)

---

2)Definisci i prodotti a chilometro zero elencando i principali vantaggi economici, sociali ed ambientali che il loro consumo produce.(max.10 righe)

CANDIDATO/A…….

Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita

1. Che cos' è il marchio DOP?

a. Denominazione d'origine protetta e' il marchio che indica prodotti le cui caratteristiche qualitative dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono stati lavorati;
b. Il marchio DOP indica il nome di un famoso marchio di patatine;
c. Questo marchio certifica che i prodotti sono ottenuti con metodo biologico;
d. Viene attribuita a vini prodotte in zone delimitate;

2. Dove viene prodotto il Fanciacorta?

a. Nella provincia di Brescia;
b. Nel Lazio;
c. In Piemonte;
d. In Francia;

3. Dove si mangia la bagna cauda?

a. E' il piatto simbolo del Piemonte;
b. E' un piatto tipico Sardo;
c. E' un prodotto importato dall'estero;
d. E' un piatto tipico siciliano;

4. Che cosa è il Moscato di Pantelleria?

a. E' un vino da dessert prodotto nell'isola di Pantelleria;
b. E' un cocktail;
c. E' un vino Spagnolo;
d. E' un vino Toscano;

1. Un prodotto enogastronomico tipico, ha delle caratteristiche uniche derivanti dal risultato combinato di più fattori. Esprimi quali sono questi fattori e fai degli esempi di prodotto tipico(max.10 righe)

2.Il prodotto tipico e' legato al territorio. Elenca gli attori coinvolti in questa procedura di valorizzazione illustrando il loro ruolo con esempi (max.10 righe)

CANDIDATO/A…….

Inglese

Cocktails

A cocktail is a drink made up of two or more ingredients. It can be alcoholic or non-alcoholic, hot or cold, served with or without ice. Quantities, technique, time and presentation vary according to the cocktail to be served.

There are strict rules which divide the drinks into groups so as to understand what type they are.

There are three main types of mixed drinks: short drinks (7cl);medium drinks (8-13cl); long drinks (20 cl). Each group may consist of no more than five ingredients of drinks belonging to the same family.

When one or more ingredients change, a specific recipe is obtained. For example "fizz" indicates a cocktail made in the shaker, with an alcoholic base (whiskey, vodka, rum), sugar syrup, lemon juice, served in a medium tumbler and garnished. The barman can prepare a "gin fizz" a "vodka fizz" or a "rum fizz" simply by choosing one of the liqueurs mentioned above. In short or medium cocktails the rule to observe is that the alcoholic part shouldn't exceed 7 cl and for long drinks 10 cl. Never let the non-alcoholic part of the drink be under 10cl.

The art of mixing drinks is not an easy matter. In preparing cocktails the barman can use his imagination, but a codified IBA (International Bartenders Association) cocktail is to be prepared as it is. A good barman knows how to handle the professional equipment and when stirring, shaking or pouring, he gives free rein to his imagination when personalizing or inventing a cocktail, but his skill lies in his ability to understand the tastes of the guest from a few hints.

1 **Quantities, techniques, time and presentation**:

a. are the same for all cocktails;
b. change according to the cocktail to be prepared;
c. only vary according to the guest;
d. only change according to the barman;

2 **Short and medium drinks are:**

a. non alcoholic drinks;
b. thick, sweet cold beverages made from milk;
c. cocktails with an alcoholic part inferior or equal to 7cl;
d. drinks belonging to the same family;

3 A "fizz"

a. consists of three ingredients: a liqueur, sugar syrup and lemon juice;
b. is prepared with five ingredients;
c. is a non-alcoholic drink;
d. is a juice made in the shaker and served in a medium tumbler;

4 A barman "gives free rein to his imagination" means

a. he is not free to decide;
b. he can use his imagination;
c. he can change the recipes of codified IBA cocktails;
d. he has problems with his imagination;

1.What is the role of a barman when preparing a cocktail?(max.10 lines)

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2.Choose a type of cocktail (long, short or medium drink) and describe its characteristics (basic ingredients, quantities, presentation) (max.10 lines)

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

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

CANDIDATO/A…….

Matematica

1.Il campo di esistenza C. E. della seguente funzione f(x)= $\sqrt{x^2+1}$ risulta:

a) R = $\{Numeri\ reali\}$
b) $\{x \neq -1\}$
c) $\emptyset$
d) Non esiste

2. Se l'espressione di una funzione è f(x)= 3 , allora $f^{-1}(0)$ vale:

a) R=$\{Numeri\ reali\}$
b) x= 3
c) $\emptyset$
d) Non esiste

3. Se l'espressione di una funzione è f(x) = x^2+1 allora $f^{-1}[f(0)]$ vale

a) x=0
b) x=1
c) $\emptyset$
d) Non esiste

4. Se l'espressione di una funzione è f(x)=x^2+1 allora $\lim_{x\to 2} f(x)$ vale

a) y=2
b) y=5
c) $\emptyset$
d) Non esiste

1. Sia f(x)=$\begin{cases} -x+4 & con\ -1 \le x \le 1 \\ x+2 & con\ \ 1 \le x \le 5 \end{cases}$. Fare tabella e grafico della funzione (definita a tratti). Verificare graficamente se 3 = $\lim_{x\to 1} f(x)$. NB Usare come intorno di y_o=3 l'intervallo V=(2,4).

2. Sia f(x)= $\sqrt{x^2}/x$. Fare il grafico della funzione con -5$\le x < 0$ e $0 < x \le$ 5
N.B. Zero escluso. i=1,2,3,…..6

Calcolare limite destro $\lim_{x\to 0+} f(x)$ usando la successione a_i= (1/i)

Calcolare limite sinistro $\lim_{x\to 0-} f(x)$ usando la successione b_i= (-1/i)

I.I.S. “Paolo Frisi”

M I L A N O

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Classe V Sezione J

Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità Alberghiera

Articolazione servizi di Sala e Vendita

anno scolastico 2015 – 2016

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

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
		VOTO	**/15**

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
		VOTO	**/15**

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
		VOTO	**/15**

Scienza e cultura dell'alimentazione

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.**
			punti x 6	**Q1**	**Q2**	
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati I concetti sono sviluppati in modo accettabile I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfondito	1-2 3-4 5-6 7-8	___/48	_/**16**	_/**16**	
COMPETENZE	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	1 2 3 4	___/24	_/**8**	_/**8**	
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione Espressione chiara e corretta	1 2 3	___/18	_/**6**	_/**6**	
	TOTALI					

TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI

Punti	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
Voto	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^ J 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