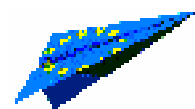




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**



**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° 2600 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 5P

Corso per gli adulti ex D.P.R.263/12

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	12
inglese	13
francese	14
diritto e tecniche amministrative	15
scienza e cultura degli alimenti	18
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	36
- griglie di valutazione	45
prima prova scritta	46
seconda prova scritta	47
terza prova	48
colloquio	49

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
SCARDINO SONIA	Italiano e storia	
GUALANO ROBERTO	Matematica	
IANNELLI ETTORE	Inglese	
FUMAGALLI MASSIMO	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
MAGLIONE EMILIA	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
ALARCON MISHHELL	La cucina della selva: l'Amazzonia peruviana
BELLO GIUSEPPE	Tipicità italiane: una risorsa economica e culturale
BRAVO LUIS	Il mais
BUSSINI LORIS	La pizza
CABACES TRISTAN	La globalizzazione dell'hamburger
CARAFÀ CIRO	Food delivery
GAHOL HARLEY	Un confronto tra la cucina filippina e quella italiana
GAO SHUJIANG	Il kimchi
LIGABUE LUCREZIA	La cucina molecolare
LLORENTE CARLOS	Cuba, perla dei Caraibi
LOMBARDI DAVIDE	Neurogastronomia
MANERA SACHA	La ristorazione veloce
MELENDEZ DEYANIRA	L'influenza dell'Africa sulla cucina peruviana
PEREZ KEVIN	La cucina asiatico-peruviana
PERNA ANGELO	L'olio d'oliva nella cucina di domani
SALAZAR ROSSANA	La quinoa
SERIO SILVIO	La rivoluzione alimentare nell'Ottocento
STAVALE ALESSIO	La sicurezza alimentare
SUELTO GERARD	Le contaminazioni alimentari
TSARENKO DMYTRO	La cucina ukraina
ZAVALA CARMEN	Perù, terra dei tesori

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 21 studenti, 4 femmine e 17 maschi. Di questi, 19 provenivano dalla 4^a Penogastronomia dello scorso anno scolastico e 2 da altri istituti e da corsi di vecchio ordinamento, entrambi principianti di Lingua francese. Tali studenti hanno superato nel corso dell'anno i colloqui integrativi nelle materie non affrontate durante la loro precedente esperienza di studio. All'inizio del mese di novembre, è stata inserita nel gruppo classe una studentessa proveniente dalla classe 5^a Genogastronomia del corso diurno, affinché potesse conciliare i propri impegni lavorativi e di studio; tale studentessa, poiché principiante, ha dovuto superare il colloquio integrativo di Lingua francese. All'inizio del Secondo quadrimestre, uno studente ha smesso di frequentare in quanto erano ormai diventati inconciliabili i suoi impegni lavorativi con quelli scolastici.

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.

Più della 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 permangono ancora 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 svolto attività di recupero e di consolidamento all'interno del proprio monte ore di lezione per tutto il corso dell'anno.

Rispetto allo scorso anno scolastico, il Consiglio di Classe è rimasto sostanzialmente stabile, giacché sono cambiati soltanto gli insegnanti di Lingua Inglese e di Diritto e tecniche amministrative, per altro arrivato il primo anno scolastico ampiamente avviato, la seconda all'inizio del Secondo quadrimestre.

Oltre a ciò, è necessario sottolineare che, a partire dallo scorso 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 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'avvicinamento nel corso del quinquennio di più insegnanti, spesso arrivati ad anno scolastico avviato, non ha consentito, soprattutto ad alcuni studenti la cui

preparazione di base risultava estremamente scarsa, 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 si sono inseriti nel gruppo classe in seconda, in terza, in quarta o addirittura in quinta da principianti assoluti perché arrivati da corsi, in Italia o nel proprio paese d'origine, che non prevedono lo studio di tale lingua straniera. Di conseguenza, tali studenti 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 o quasi 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.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Programma svolto di **Lingua e letteratura italiana**

Anno scolastico 2015-2016

Docente prof.ssa Sonia Scardino

Classe 5^Penogastronomia

Testo in adozione: Paolo Di Sacco, *Chiarelettere* vol. 3, casa editrice Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante

Ore settimanali: 3

POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO

G. VERGA

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)

Libertà (Novelle rusticane)

IL DECADENTISMO (Simbolismo) IN FRANCIA

Testi analizzati:

Spleen (Baudelaire)

Albatros (Baudelaire)

Vocali (Rimbaud)

IL DECADENTISMO IN ITALIA

G. D'ANNUNZIO

Estetismo, superomismo, panismo

Testi analizzati:

Il ritratto dell'esteta (Il Piacere)

La pioggia nel pineto (Alcyone)

G. PASCOLI

La tematica del nido, la poetica del fanciullino, il fonosimbolismo

Testi analizzati:

X Agosto (Myricae)

Novembre (Myricae)

Il tuono (Myricae)

Il lampo (Myricae)

Arano (Myricae)

Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio)

La cavalla storna (canti di Castelvecchio)

I. SVEVO

La psicanalisi, l'inettitudine, il monologo interiore.

Testi analizzati:

Il fumo (La coscienza di Zeno)

Il funerale mancato (La coscienza di Zeno)

Psico-analisi (La coscienza di Zeno)

L. PIRANDELLO

Contrasto vita e forma, la 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)

L'ERMETISMO

La poesia come illuminazione, la perdita delle certezze dell'uomo moderno

G. UNGARETTI

L'esperienza della guerra

Testi analizzati:

Veglia (L'Allegria)

Fratelli (L'Allegria)

In memoria (L'Allegria)

Soldati (L'Allegria)

San Martino del Carso (L'Allegria)

Mattina (L'Allegria)

S. QUASIMODO (si prevede di fare)

L'avvicinamento all'ermetismo, l'esperienza della guerra

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 2015-2016
Docente prof.ssa Sonia Scardino
Classe 5^a Penogastronomia

Testo in adozione: Fabio Vicari, *Capire la storia* vol. 3, casa editrice Zanichelli
Si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante
Ore settimanali: 2

La Belle Époque e la Seconda rivoluzione industriale

L'imperialismo europeo

L'età giolittiana

Le grandi riforme sociali e politiche

La Prima guerra mondiale

Cause profonde e motivo scatenante; le alleanze; l'entrata in guerra dell'Italia; i fronti di guerra; la guerra di trincea; l'anno decisivo: il 1917; l'Italia in guerra da Cadorna a Diaz; il crollo dei vecchi imperi

La conferenza di pace di Parigi del 1919

La pace punitiva nei confronti della Germania; l'Italia e la "vittoria mutilata"

La Rivoluzione russa

La rivoluzione bolscevica di Lenin; la guerra civile e il comunismo di guerra; la NEP

La grande depressione del 1929 e il New Deal

Crescita degli USA dopo la Prima guerra mondiale; la sovrapproduzione e la speculazione; il crollo di Wall Street; Roosevelt e il New Deal

Lo stalinismo

La pianificazione economica e i piani quinquennali; la collettivizzazione forzata; la propaganda; la repressione della libertà e il terrore

Il fascismo

L'Italia dopo la Prima guerra mondiale; biennio rosso; ascesa del fascismo; Marcia su Roma; delitto Matteotti; leggi fascistissime; Patti lateranensi; conquista dell'Etiopia; l'alleanza con la Germania; le leggi razziali

Il nazismo

La Repubblica di Weimar; l'ideologia nazista; cessazione dei prestiti statunitensi; dalla vittoria alle elezioni del '33 alla dittatura; le leggi di Norimberga; le prime annessioni territoriali della Germania nazista

La Seconda guerra mondiale

Le cause; il patto Ribbentrop-Molotov; l'invasione tedesca della Francia; l'entrata in guerra dell'Italia; Churchill e la resistenza inglese all'assedio tedesco; la guerra in Nordafrica; 1941: la Germania attacca l'Urss e gli Usa entrano in guerra; l'avanzata giapponese nel Pacifico; dalla resistenza di Stalingrado alla controffensiva sovietica; lo sbarco alleato in Sicilia e l'8 settembre; la Repubblica di Salò e la Resistenza; lo sbarco in Normandia; l'avanzata sovietica e angloamericana verso la Germania; la fine della guerra in Europa; la resa del Giappone

La Shoah

Il secondo dopoguerra

La Guerra fredda; la nascita dell'Onu

L'Italia nel dopoguerra (si prevede di affrontare)
La nascita della Repubblica; la Costituzione

Programma svolto di **Matematica**
Anno scolastico 2015-2016
Docente prof. Roberto Gualano
Classe 5^a Penogastronomia

Testo adottato: Leonardo Sasso, *Nuova matematica a colori – Edizione gialla*, casa editrice Petrini.
Nel corso dell'anno si è fatto inoltre uso di materiale autoprodotta dall'insegnante.
Ore settimanali di lezione: 3.

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.
Utilizzo della derivata prima di funzioni razionali intere per la ricerca dei punti di massimo e di minimo relativo della funzione.

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.

Programma svolto di **Lingua e civiltà inglese**

Anno scolastico 2015-2016

Docente prof. Ettore Iannelli

Classe 5^a Penogastronomia

Testo adottato: Autori vari, *New cooking time*, casa editrice Hoepli.

Nel corso dell'anno si è fatto uso di materiale tratto dal web.

Ore settimanali di lezione: 2.

1° MODULO: RIPASSO

Consolidamento strutture linguistico-comunicative, grammaticali, morfosintattiche acquisite con particolare riferimento a:

Titoli, saluti, autopresentazione

Aggettivi (sostantivi aggettivizzati e terminanti in ed/ing - mod. 1 Cooking time)

There is/there are

Verbi modali.

Simple present; Present/Past perfect, Simple past

Verbi irregolari

Present/Past continuous

Struttura della frase interrogativa e negativa (mod. 2 Cooking time)

Parole interrogative: who, whose, what, where, when, which, why

Preposizioni/avverbi di luogo (pag.30/32 mod. 2 Cooking time)

Pronomi relativi soggetto e oggetto

2° MODULO: I TERMINI BASE DEL LINGUAGGIO ENOGASTRONOMICO

Kitchen areas and sections

Equipment, utensils, bakeware (verbi, azioni, strumenti)

The Chef's uniform

3° MODULO: RICETTE E INGREDIENTI

Espressioni, termini, verbi usati nelle ricette (rif. mod. 1/2 Cooking time):

Quantificatori: some / any / no / a / an

Unità di misura e dosi (rif. ricette mod. 1/2 Cooking time)

4°MODULO: SICUREZZA E IGIENE IN CUCINA

Food hygiene and safety

Kitchen safety

Personal hygiene and appearance

5°MODULO: CARRIERA IN CUCINA

The kitchen brigade Organigramma dello staff della cucina

Applying for a job. Redazione cv e lettera di accompagnamento

Programma svolto di **Lingua e civiltà francese**
Anno scolastico 2015-2016
Docente prof. Massimo Fumagalli
Classe 5[^]Penogastronomia

Testo adottato: Arcangela de Carlo, *Profession œnogastronomie*, casa editrice Hoepli.
Nel corso del triennio, si è fatto largo uso di materiale autoprodotta dall'insegnante.
Ore settimanali di lezione: 2.

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 :
la restauration traditionnelle ou gastronomique
la restauration rapide
la restauration à thème
la restauration des transports
les traiteurs

4°MODULO: TENDENZE E CHEF DELLA CUCINA FRANCESE CONTEMPORANEA

La Nouvelle Cuisine
Alain Ducasse

5°MODULO: BREVE TOUR ENOGASTRONOMICO DELLA FRANCIA

Paca:
cadre géographique
produits typiques
recettes typiques
L'Alsace:
cadre géographique
recettes typiques
La Bretagne
cadre géographique
produits typiques

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

Anno scolastico 2015-2016

Docente Prof.ssa Emilia Maglione

Classe 5[^]Penogastronomia

Testo adottato: F. Cammisa, P. Matrisciano e G. Pietroni, *Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva*, tomo C, casa editrice Scuola & azienda.

Ore settimanali: 3.

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

Approfondimento: Marketing mix di un hotel

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

Laboratorio: L'analisi SWOT

Il caso: l'analisi SWOT di un hotel

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

Applicazione: impariamo a calcolare il ROI

Applicazione: impariamo a calcolare il ROE

Applicazione: impariamo a calcolare il ROS

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 programmazione aziendale

8. La pianificazione operativa

Laboratorio: Un potente strumento di pianificazione strategica, la matrice BCG

Programma che si prevede di svolgere entro la fine dell'anno

UNITA' 4. LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRI ZERO

1. Le filiere agroalimentari

Il sistema agroalimentare
Che cos'è una filiera agroalimentare
Scomposizione verticale del sistema agroalimentare
I canali di distribuzione
La filiera agroalimentare italiana

6. I prodotti a chilometro zero

Vantaggi economici
Vantaggi ecologici
Vantaggi sociali
Come è nato il chilometro zero

Programma svolto di **Scienza e cultura dell'alimentazione**
Anno scolastico 2015/2016
Docente Prof.ssa Carmela Buono
Classe 5^a Penogastronomia

Testo adottato: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione* vol. 5, casa editrice Poseidonia Scuola
Ore settimanali: 2.

MODULO 1: DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE

Alimentazione equilibrata e LARN

Larn e dieta equilibrata; linee guida per una sana alimentazione italiana; piramide alimentare e mediterranea, piramide ambientale.

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente; la dieta nell'adulto; la dieta nella terza età.

La dieta in gravidanza; la dieta della nutrice.

Diete e stili alimentari

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

MODULO 2 : DIETOTERAPIA

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari; prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione 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 gastro-esofageo, 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 allergie alimentari; le intolleranze alimentari; intolleranza al lattosio; favismo; fenilchetonuria; celiachia; diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva. Gli additivi e allergie alimentari. Etichettatura e allergeni.

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: IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione degli alimenti

La contaminazione biologica, chimica e fisica ; le fonti e le modalità di contaminazione

Contaminazione biologica degli alimenti

I prioni e le malattie prioniche; i virus, Epatite A ed E

I batteri; classificazione, riproduzione batterica; i fattori ambientali che influenzano la crescita microbica; spore batteriche; tossine batteriche.

Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni alimentari

Funghi microscopici: lieviti e muffe

Principali malattie da contaminazione biologiche:

Salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da stafilococco; intossicazione da *Clostridium botulinum* ; tossinfezione da *Clostridium perfringens*; tossinfezione da *Bacillus cereus*;

Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi.

Parassitosi da metazoi: Teniasi e Anisakidosi.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Fattori antinutrizionali; le ammine biogene; le principali micotossine; i fitofarmaci; gli zoofarmaci;

Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; la contaminazione da metalli pesanti: piombo, mercurio, cadmio; l'inquinamento ambientale sugli alimenti: contaminazione da composti organici da PCB e diossine; la contaminazione fisica particellare e da radionuclidi.

Si prevede di svolgere entro il 30 maggio:

Il sistema HACCP e la qualità degli alimenti

Igiene degli alimenti; requisiti generali d'igiene dei locali e del personale; sistema HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti; qualità alimentare e certificazioni; le frodi alimentari.

MODULO 4: NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti

I nuovi prodotti alimentari: aspetti generali; i convenience foods; gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati (OGM); i "superfoods".

Programma svolto di **Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina**
Anno scolastico 2015-2016
Docente prof. Carmine Santagata
Classe 5^Penogastronomia

Testo adottato: Angelo Solillo e Sonia Palermo, *Cucinabile top*, casa editrice San Marco.
Ore settimanali di lezione: 3.

I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata.

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

I marchi di qualità, DOP, IGP, STG, PAT, i prodotti biologici.

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.

Programma svolto di **Laboratorio di servizi di sala e vendita**
Anno scolastico 2015-2016
Docente prof. Salvatore Rubinacci
Classe 5^Penogastronomia

Testi adottati: Paolo Gentilini, *Sala e Vendita Corso Avanzato 2 – Settore Cucina*, Casa Editrice Calderini;
Oscar Galeazzi, *Sala-bar e Vendita Quarto e Quinto anno Articolazione Enogastronomia/Cucina*, casa Editrice Hoepli.

Durante il percorso scolastico, si è fatto uso di materiale autoprodotta dall'insegnante.

Ore settimanali di lezione: 2.

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 MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

Differenza tra Carta e Menu

Armonia degli accostamenti

L'ordine delle vivande

Le tipologie di menu

Le funzioni del menu

Come predisporre un menu

La composizione del menu

Gli aspetti tecnici

La grafica del menu

Il menu come strumento di vendita

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: ABBINAMENTO CIBO VINO

I criteri di abbinamento cibo-vino

Le tipologie di abbinamento

Abbinamento per contrapposizione, per similitudine, per tradizione, per stagionalità, psicologico

Analisi e valutazione del piatto

Analisi e valutazione del vino

L'interpretazione dei gusti

La successione dei vini in un menu

6°MODULO: LA GESTIONE DEL VINO

La gestione degli acquisti

Il responsabile degli acquisti F&B Manager; Wine Manager o Wine Consulting, Sommelier

Acquisto e selezione dei fornitori

I principali canali di approvvigionamento

La conservazione in cantina "l'ambiente ideale"

L'organizzazione della cantina

La disposizione delle bottiglie

La cantina del giorno

La gestione informatizzata

L'inventario

La Carta dei Vini "studio preliminare per la creazione della carta"

Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

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 nel complesso buone od ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati. In taluni casi, l'esperienza è poi proseguita trasformandosi in vere e proprie occasioni lavorative.

<u>Cognome e nome</u>	<u>anno scolastico 2013/2014</u>	<u>anno scolastico 2014/2015</u>
ALARCON MISHEL	Ristorante Orti di Leonardo	Caffèscala banqueting
BELLO GIUSEPPE	Ristorante Arte e sapori	Ristorante Arte e sapori
BRAVO LUIS	/	Ristorante L'Altro Luca e Andrea
BUSSINI LORIS	Ristorante Convito (2012-'13)	Ristorante Nobile Bistrò
CABACES TRISTAN	Hotel The Hub	Ristorante Orti di Leonardo
CARAFÀ CIRO	Grand Hotel et de Milan (2009-'10)	Ristorante Ozio e vizio (2010-'11)
GAHOL HARLEY	/	/
GAO SHUJIANG	Hotel Ora City	Ristorante L'Altro Luca e Andrea
LIGABUE LUCREZIA	Ristorante Savini	Hotel Milano Scala
LLORENTE CARLOS	Maggioni Party Service	/
LOMBARDI DAVIDE	Grand Hotel et de Milan (2006-'07)	Bulgari Hotel (2007-'08)
MANERA SACHA	Hotel Four Seasons (2007-'08)	Hotel Melià (2008-'09)
MELLENDEZ DEYANIRA	Ristorante L'Altro Luca e Andrea	/
PEREZ KEVIN	/	/
PERNA ANGELO	/	Hotel The Hub
SALAZAR ROSSANA	Caffèscala banqueting	/
SERIO SILVIO	Hotel Four Seasons (2009-'10)	Ristorante Quattro Mori (2010-'11)
STAVALE ALESSIO	Ristorante L'Agricola	/
SUELTO GERARD	/	Ristorante Orti di Leonardo
TSARENKO DMYTRO	Ristorante Dinky	Caffèscala banqueting
ZAVALA CARMEN	Ristorante Dinky	Caffèscala Unione del commercio

CRITERI DI VALUTAZIONE

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio sintetico	Giudizio analitico
1-2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali.
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lieve errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali.
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9-10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove 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.T.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									
<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					
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									
Prove pratiche									
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

Il giorno 2 dicembre 2015, la classe ha preso parte a una visita didattica presso le cantine Ferrari e le distillerie Marzadro, in provincia di Trento.

SIMULAZIONI DELLE TERZE PROVE

IIS Paolo Frisi
Milano
A.S. 2015-2016

Prima simulazione dell'Esame di Stato

TERZA PROVA

Classe 5[^]P
Articolazione "Enogastronomia"

Candidato/a

Materie: inglese
francese
diritto e tecnica amministrativa
laboratorio dei servizi di enogastronomia

TERZA PROVA
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

1) Describe the sections of a (professional) kitchen. [massimo 10 righe]

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

2) Write the recipe of your favorite dish. [massimo 10 righe]

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

Candidato/a

3) Choose the correct option [una sola opzione esatta possibile per ogni quesito] :

- What does HACCP aim to check ?

- ◇ manufacturing and processing technologies.
- ◇ food handlers.
- ◇ cleanliness in the kitchen.
- ◇ all above mentioned options.

- What you eat yesterday ?

- ◇ will.
- ◇ have.
- ◇ did.
- ◇ do.

- Turn the following sentence into the negative form: "Last year, I worked hard"

- ◇ Last year, I don't work hard
- ◇ Last year, I worked not hard
- ◇ Last year, I haven't worked hard
- ◇ Last year, I didn't work hard

- Look over there next to the window

- ◇ these is the door to the cold store.
- ◇ that is the door to the cold store.
- ◇ this is the door to the cold store.
- ◇ those is the door to the cold store.

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

TERZA PROVA
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a

1) Parle de la pyramide alimentaire. [massimo 10 righe]

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

2) Parle de la Nouvelle Cuisine et de ses principes fondamentaux. [massimo 10 righe]

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

Candidato/a

3) Choisis la conclusion correcte de l'affirmation [una sola opzione corretta possibile per ogni quesito] :

- l'acronyme PACA signifie
 - ◇ Provence, Ardennes, Côte d'Azur.
 - ◇ Paris, Alpes, Côte d'Azur.
 - ◇ Provence, Alpes, Corse, Ardennes.
 - ◇ Provence, Alpes, Côte d'Azur.

- PACA se trouve
 - ◇ au sud-est de la France, à la frontière avec l'Allemagne.
 - ◇ au sud-est de la France, à la frontière avec l'Italie.
 - ◇ au nord-est de la France, à la frontière avec la Belgique.
 - ◇ au nord-ouest de la France.

- Le paradoxe français
 - ◇ décrit les habitudes de consommation du vin rouge des Français.
 - ◇ décrit les habitudes de consommation du vin blanc des Français.
 - ◇ décrit les habitudes de consommation du vin rouge des Américains.
 - ◇ décrit les habitudes de consommation du vin blanc des Américains.

- Les restaurants où l'on propose les créations de la Nouvelle Cuisine appartiennent
 - ◇ à la restauration à thème.
 - ◇ à la restauration gastronomique de haut niveau.
 - ◇ à la restauration rapide.
 - ◇ à tous les types de restauration.

È consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a

1) Parla del mercato turistico. [massimo 10 righe]

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

2) Illustra la matrice SWOT e commenta. [massimo 10 righe]

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

Candidato/a

3) Indica con una crocetta la risposta esatta [una sola risposta esatta possibile per ogni quesito]:

- Il business plan è
 - ◇ un documento contabile che attesta la compravendita.
 - ◇ un documento che sintetizza i contenuti del progetto imprenditoriale.
 - ◇ un documento redatto alla fine dell'esercizio amministrativo.
 - ◇ l'insieme delle decisioni politiche di marketing.

- La stagionalità della domanda turistica
 - ◇ comprende beni e servizi forniti ai consumatori per soddisfare i loro bisogni.
 - ◇ è l'insieme delle richieste dei beni e servizi all'interno di un dato sistema economico.
 - ◇ misura la sensibilità con cui le vendite aumentano o diminuiscono.
 - ◇ è la tendenza a concentrarsi in determinati periodi dell'anno.

- Il web marketing è
 - ◇ l'insieme delle attività di marketing che sfruttano il canale on-line.
 - ◇ l'insieme delle attività di marketing che sfruttano i giovani.
 - ◇ l'insieme delle attività di marketing che sfruttano il computer.
 - ◇ un social per il marketing.

- Il marketing mix è costituito
 - ◇ da un insieme di azioni che differenzia gruppi di consumatori.
 - ◇ da un insieme di azioni che combina le variabili ambientali.
 - ◇ da un insieme di azioni coordinate che consente di raggiungere gli obiettivi di mercato stabiliti dall'impresa.
 - ◇ da scelte di tipo strategico.

TERZA PROVA
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^P

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Candidato/a

1) Indica cosa si intende per marchi di qualità e tracciabilità degli alimenti. [massimo 10 righe]

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

2) Elenca, per i diversi generi alimentari, i limiti termici che devono essere garantiti. [massimo 10 righe]

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

Candidato/a

3) Quesiti a scelta multipla. [una sola opzione corretta possibile per ogni quesito] :

- la presenza di metalli pesanti all'interno degli alimenti è una

- ◇ contaminazione chimica.
- ◇ contaminazione fisica.
- ◇ contaminazione microbiologica.
- ◇ non è considerata una contaminazione.

- l'identificazione dei pericoli nel sistema HACCP, si indica con l'acronimo

- ◇ HA (hazard analysis).
- ◇ CCP, punti critici di controllo.
- ◇ DOC, Di Origine Controllata.
- ◇ AH (analysis hazard).

- il marchio DOP indica

- ◇ il Prodotto Alimentare Tipico.
- ◇ Denominazione di Origine Protetta.
- ◇ Denominazione di Origine di Produzione.
- ◇ Prodotto di Origine Denominata.

- la vendita di margarina come se fosse burro è una forma di

- ◇ contraffazione.
- ◇ falsificazione.
- ◇ adulterazione.
- ◇ globalizzazione.

IIS Paolo Frisi
Milano
A.S. 2015-2016

Seconda simulazione dell'Esame di Stato

TERZA PROVA

Classe 5[^]P
Articolazione "Enogastronomia"

Candidato/a

Materie: inglese
francese
diritto e tecnica amministrativa
laboratorio dei servizi di enogastronomia

TERZA PROVA
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

1) Describe the main kitchen safety rules.

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

2) Illustrate the kitchen brigade organization : roles and tasks of its members.

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

Candidato/a

3) Choose the correct option:

- The commis

- a) organizes the waiters.
- b) cooks the main courses.
- c) peels and prepares the vegetables.
- d) help the chefs de parties.

- Which content would you exclude from your application letter?

- a) the reason why you are fit for the job
- b) a summary of all your experiences and academic qualifications
- c) your motivation and goals
- d) relevant experiences and qualifications

- Translate “insalata di pomodori”

- a) salad tomatoes
- b) salad of tomatoes
- c) tomato salad
- d) tomatoes' salad

- Translate “excited/excting”

- a) emozionante/emozionato
- b) emozionato/emozionante
- c) emozionato
- d) emozionante

È consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a

1) Parle de la restauration en général : typologies, finalités, formules. [massimo 10 righe]

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

2) PACA du point de vue œnogastronomique. [massimo 10 righe]

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

Candidato/a

3) Choisis la conclusion correcte de l'affirmation [una sola opzione corretta possibile per ogni quesito] :

- Paul Bocuse est

- a) un chef français du XIX^{ème} siècle.
- b) un critique culinaire.
- c) l'un des chefs de la Nouvelle Cuisine française.
- d) l'inventeur du menu à prix fixe.

- l'Alsace se trouve

- a) à l'est de la France, à la frontière avec l'Allemagne.
- b) au sud-est de la France, à la frontière avec l'Italie.
- c) au nord de la France, sur la Manche.
- d) au nord-ouest de la France.

- en Alsace on produit

- a) uniquement du vin rouge.
- b) uniquement du vin blanc.
- c) du vin blanc et de la bière blonde.
- d) uniquement de la bière blonde.

- le cidre est une spécialité bretonne

- a) à base de jus de raisin.
- b) à base de jus de pomme.
- c) à base de jus de fruits divers.
- d) à base de jus de poire.

È consentito l'uso del dizionario bilingue.

TERZA PROVA
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a

1) Come si elabora un progetto imprenditoriale partendo dalla Business Idea.

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

2) L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.

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

Candidato/a

3) Indica con una crocetta la risposta esatta :

- Il piano di start up è

- a) un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 12 mesi.
- b) un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 18 mesi.
- c) un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 24 mesi.
- d) un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 3 mesi.

- I tre indicatori di redditività sono

- a) ROV, ROI, ROS.
- b) ROP, ROI, ROS.
- c) ROE, ROI, ROS.
- d) ROE, ROY, ROS.

- L'acronimo SWOT sta per

- a) Strengths, Weakness, Opportunities, Threats.
- b) Stars, Weakness, Opportunities, Threats.
- c) Specials, Weakness, Opportunities, Threats.
- d) Strengths, Week, Opportunities, Threats.

- I turisti allocentrici

- a) amano mete note e consolidate.
- b) preferiscono luoghi familiari.
- c) amano l'avventura e hanno voglia di vivere nuove esperienze.
- d) amano alternare l'evasione al riposo.

TERZA PROVA
SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
CLASSE 5^Penogastronomia

LABORATORIO DI CUCINA

Candidato/a

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

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

2) Descrivi i tre settori fondamentali, detti anche macroaree, del banqueting.

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

Candidato/a

3) Scegli la risposta corretta

- Nella ristorazione scolastica il servizio di catering è sovvenzionato:

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

- 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

- 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

- La cucina satellite di finitura è attrezzata per alcune operazioni quali:

- a) la sfilettatura del pesce
- b) la produzione dei primi
- c) la rigenerazione
- d) lo scongelamento

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

ESAME DI STATO 2015/16

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

COMMISSIONE _____

CLASSE 5[^]Penogastronomia

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO _____/15

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

I commissari:

.....

ESAME DI STATO 2015/16

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

COMMISSIONE _____

CLASSE _____

5^aPenogastronomia

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO _____

_____/15

CRITERI PER LA VALUTAZIONE		PUNTI	PRIMA PARTE	SECONDA PARTE		PUNTI TOTALI		
			Punteggio max 90/150 60%	Punteggio max 60/150 40%	Quesito 1		Quesito 2	
			Tema punti x 6		punti x 2	punti x 2		
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	a) I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2						
	b) I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4	___/48	___/16	___/16			
	c) I concetti sono sviluppati in modo accettabile	5-6						
	d) I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	7-8						
COMPETENZE	a) Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	1						
	b) Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	2	___/24	___/8	___/8			
	c) Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	3						
	d) Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	4						
CAPACITA' espressiva e uso del linguaggio tecnico	a) Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1						
	b) Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2	___/18	___/6	___/6			
	c) Espressione chiara e corretta	3						
TOTALE								
TABELLA DI CONVERSIONE DAL PUNTEGGIO GREZZO AL VOTO IN QUINDICESIMI								
<i>Punteggio</i>	0-3	4-10	1-18	19-26	27-34	35-43	44-53	54-63
<i>Voto</i>	1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Punteggio</i>	64-74	75-85	86-97	98-109	110-123	124-137	138-150	
<i>Voto</i>	9	10	11	12	13	14	15	

I commissari:

.....

ESAME DI STATO 2015/16

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA

COMMISSIONE _____	CLASSE _____	5 [^] Penogastronomia			
CANDIDATO/A _____	PUNTEGGIO _____	/15			
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA	Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE APERTE	
	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	Q 1	Q 2	Q 3	TOT. CHIUSE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA				_____/15	
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA	Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE APERTE	
	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	Q 1	Q 2	Q 3	TOT. CHIUSE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA				_____/15	
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA	Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE APERTE	
	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	Q 1	Q 2	Q 3	TOT. CHIUSE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA				_____/15	
DISCIPLINA	LIVELLI DI VALUTAZIONE QUESITI A RISPOSTA APERTA	Punteggio QUESITO 1	Punteggio QUESITO 2	TOTALE APERTE	
	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	Q 1	Q 2	Q 3	TOT. CHIUSE
	Risposta non data o non attinente	0	0	0	
	Risposta corretta	1.25	1.25	1.25	
TOTALE DISCIPLINA				_____/15	
TOTALE TERZA PROVA : totale di tutte le discipline _____ : 4 =				_____/15	

I commissari:

ESAME DI STATO 2015/16

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

COMMISSIONE _____

CLASSE

5^Penogastronomia

CANDIDATO/A _____

PUNTEGGIO

_____/30

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

I commissari:

.....