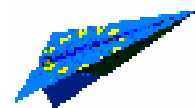




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi



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° 2598 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 5R
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 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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	16
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 simulazioni della Terza Prova degli Esami di Stato	27
- seconda simulazione della Terza Prova dell'Esame di Stato	36
- griglie di valutazione	45
prima prova scritta	46
seconda prova scritta	47
terza prova scritta	48
colloquio	49

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Disciplina	Firma
ROLANDI GIOVANNI	Italiano e storia	
TRAVAGLINI ANTONIO	Matematica	
D'ANNIBALE MARIA	Inglese	
VALVO ANTONELLA	Francese	
BUONO CARMELA	Scienza e cultura degli alimenti	
FERRAIOLI RAFFAELE	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
ACCOLLA MICHELE	Le Bevande Alcoliche
AFROILAN JONEIL	Social Network e Ristorazione
BAGORDA VALENTINA	La scelta vegetariana
BERTOLAI MAURIZIO	La dieta dello sportivo
D'ALESSANDRO DANIELE	Pubbliche relazioni
GIUFFRIDA DANIELA	Il vino e i suoi eccessi
IRA WALTER	Business idea per la mia impresa ristorativa
JOAQUIN FABRIZIO	Ristorazione, Sport e Salute
MASSARO LUCA	La tipicità tra cibo e vino
MENDOZA VINICIO	La Storia della Ristorazione
MOUMKIN SALWA	Catering e banqueting
NEGURA CRISTINA	Organizzazione di un evento
SIMONE MATTEO	Il Nettare degli Dei

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 "Sala e vendita" 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe nel primo periodo dell'anno era composta da 14 studenti di cui 5 femmine e 9 maschi, la maggior parte degli studenti provengono dalla IV "R" Servizi di Sala e Vendita fatta eccezione per due studenti. Entrambi arrivano dall'Istituto Professionale Alberghiero Carlo Porta, avendo frequentato corsi relativi al vecchio ordinamento hanno sostenuto e superato i colloqui integrativi nelle materie non affrontate durante il loro precedente percorso di studio.

Il gruppo classe si presenta in modo eterogeneo per nazionalità, esperienze lavorative e curriculum scolastico, mentre per quanto concerne l'età anagrafica la maggior parte degli studenti sono coetanei. Gli allievi frequentano un percorso di istruzione per gli adulti e la maggior parte di essi affiancano al percorso scolastico un'attività lavorativa continuativa o occasionale. Nonostante gli impegni lavorativi e la loro età anagrafica gli studenti mostrano molto interesse verso l'indirizzo di studio prestando un'attenzione proficua in classe, spesso motivata dalla consapevolezza dell'avvicinarsi dell'Esame di Stato e dalla forte propensione verso la crescita e la realizzazione personale. Gli studenti coinvolti in situazioni lavorative esterne che si sono concentrate in particolar modo in alcuni periodi del percorso scolastico 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. Il Consiglio di Classe rispetto allo scorso anno scolastico ha subito un cambiamento di circa la metà degli insegnati. Sono cambiati gli insegnanti di Matematica, Lingua Francese, Lingua Inglese e Diritto e Tecniche Amministrative alcuni docenti sono arrivati ad anno scolastico già avviato. Nella prima fase dell'anno il C.d.c, dopo aver effettuato un'indagine sui livelli di conoscenza e competenza raggiunti dagli studenti nei propri ambiti disciplinari, ha ritenuto opportuno, visto la differenza del percorso di studio di alcuni allievi sopra indicati, di comunicare all'intero gruppo classe i contenuti delle programmazioni dell'ultimo biennio e gli obiettivi e le competenze da raggiungere al termine del percorso. Dal momento in cui la preparazione degli allievi è finalizzata all'Esame di Stato e al completo raggiungimento degli obiettivi, il C.d.c oltre al sostenimento dei colloqui integrativi, ha previsto anche una fase di riprogrammazione al fine di rivedere gli obiettivi sulla base dei bisogni ed esigenze degli allievi rispettando in ogni caso le Indicazioni Nazionali delle Linee Guida Ministeriali in merito ai programmi di studio.

È necessario sottolineare che per le classi dei corsi di Istruzione degli Adulti dallo scorso anno scolastico è stata prevista una riduzione di circa del 30 per cento del monte ore annuo rispetto ai precorsi didattici del diurno. Questo cambiamento ha portato gli studenti e i docenti ad un notevole sforzo nel rispettare quelli che sono i contenuti e le finalità dei Programmi indicati nelle Linee

Guida Ministeriali per gli Istituti Professionali, da un lato i docenti sono stati chiamati ad utilizzare strategie metodologiche innovative anche attraverso il supporto di sistemi multimediali e informatizzati e dall'altro agli studenti la maggior parte lavoratori è stato chiesto di dedicare maggiore tempo allo studio a casa con l'intento di raggiungere tutti risultati adeguati per l'ammissione e sostenimento dell'Esame di Stato.

Per quanto riguarda le Lingue Straniere anche in questo caso il Consiglio di classe ha dovuto prendere atto delle molteplici situazioni di provenienza scolastica degli allievi, con percorsi e indirizzi di studio differenti, con l'impegno di controllare periodicamente obiettivi e risultati raggiunti e l'intento di creare condizioni adeguate per rispondere ai fabbisogni degli studenti.

La classe nonostante le complessità che si sono presentate per l'intero percorso formativo quinquennale si pone in modo molto propositivo verso alcune discipline in particolar modo verso le materie professionalizzanti di indirizzo, una motivazione spesso supportata dalla correlazione con l'indirizzo di studio e il profilo professionale scelto. In molte occasioni come tutor di classe ho percepito la maturità e la consapevolezza da parte degli allievi del percorso formativo che stanno affrontando in vista degli Esami di Stato, un atteggiamento che non in tutti i casi ha sempre prodotto risultati soddisfacenti, spesso ostacolato da impegni lavorativi o problemi di carattere strettamente personali degli allievi. Nella fase conclusiva dell'anno scolastico la classe può essere suddivisa in due gruppi, in uno rappresentato dalla maggior parte degli studenti nel quale è stato raggiunto un livello intermedio-avanzato di conoscenze abilità e competenze quasi o in tutte le materie, mentre per il resto della classe è stato raggiunto un livello base o non del tutto soddisfacente di conoscenze abilità e competenze quasi o in tutte le materie.

Particolare attenzione seppur un numero abbastanza ristretto è stata prestata da parte del Consiglio di classe verso quegli allievi di origine non italofona, in questi specifici casi sono stati costantemente monitorati i livelli di apprendimento e i bisogni educativi degli allievi in particolar modo nella disciplina di Italiano.

La classe nell'insieme ha mostrato un comportamento estremamente corretto e rispettoso costante per l'intero anno scolastico verso i docenti e il personale della scuola e non sono mai emerse particolari tensioni tra gli stessi allievi

PROGRAMMA DI ITALIANO

A.S. 2015-2016

CLASSE 5ªR sala e bar

Docente: Giovanni Rolandi

Testo di riferimento: materiale autoprodotta (appunti redatti dal docente e testi forniti in fotocopia)

Per ciascun autore, oltre ai testi letti, si intende lo studio di vita, opere e tematiche principali (molto in sintesi in Baudelaire e Rimbaud)

Baudelaire

Dai *Fiori del male*: *Spleen*; *Crepuscolo del mattino*; *A una passante*.

Rimbaud e il simbolismo

Vocali

Verga

Le novelle: *Rosso Malpelo*; *La lupa*; *La roba*; *Libertà*

Il Decadentismo

Nozioni generali

D'Annunzio

Da *Il piacere*, cap. I

La pioggia nel pineto (da *Alcyone*)

Pascoli

Dalle *Poesie famigliari* (si fa riferimento alla sezione così nominata nel Meridiano dedicato a Pascoli): *Sera*, *Ida*.

Dalle *Myricae*: *Nel campo dove roggio pel filare* (poi *Arano*); *Tra gli argini, su cui mucche tranquilla-*; *Cigola il lungo e tremulo cancello*; *Novembre*; *Patria*; *Il lampo*; *Ultimo sogno*; *L'assiuolo*.

Dai *Canti di Castelvecchio*: *Il gelsomino notturno*

Crepuscolari

Corazzini, *Desolazione del povero poeta sentimentale*

Moretti, *A Cesena*; *Io non ho nulla da dire*

Gozzano, un estratto dalla *Signorina Felicita*

Futuristi

Marinetti, *Manifesto del Futurismo* (1909); *Manifesto tecnico del Futurismo* (1912); *All'automobile da corsa*; *Bombardamento di Adrianopoli e Correzione di bozze* (da *Zang Tumb Tum*)

Buzzi, *L'ellisse e la spirale*

Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!*

Pirandello

Le novelle: *Il treno ha fischiato*; *La carriola*; *Una giornata*

Svevo

Dalla *Coscienza di Zeno*, parte del capitolo 5: *La storia del mio matrimonio* (le tre domande di matrimonio)

Saba

Meditazione; Città vecchia; Mio padre è stato per me l'“Assassino”; In riva al mare; Finale; Goal; Amai.

Ungaretti

In memoria; Veglia; Stasera; Fratelli; Sono una creatura; San Martino del Carso; Natale; Mattina

Si prevede di affrontare anche:

Montale (gli *Ossi di seppia*: *Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato*)

Penna (alcune poesie)

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2015-2016

CLASSE 5ªR sala e bar

Docente: Giovanni Rolandi

Testo di riferimento: materiale autoprodotta (appunti redatti dal docente e testi di approfondimento)

La nascita del movimento operaio

La Seconda rivoluzione industriale

L'imperialismo

Nazionalismo e antisemitismo sul finire dell'Ottocento

Le problematiche legate all'Unità italiana

La Prima guerra mondiale

Cause profonde e motivo scatenante; gli schieramenti e la logica delle alleanze; l'adesione dei popoli; l'entrata in guerra dell'Italia; i fronti e le fasi del conflitto; la guerra di trincea e i costi umani della guerra; l'anno decisivo: il 1917; la pace punitiva

La Rivoluzione russa

La rivoluzione di febbraio; il governo Kerenskij e il ritorno di Lenin; la rivoluzione bolscevica di ottobre; la guerra civile e il comunismo di guerra; la NEP; l'Urss e la morte di Lenin

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 e l'intervento in Spagna; le leggi razziali

La crisi del 1929

La sovrapproduzione e la speculazione; il crollo di Wall Street; Roosevelt e il New Deal

Gli anni '30 in Europa e i regimi totalitari

Il nazismo

Condizioni della Germania dopo la guerra; la Repubblica di Weimar; nascita del Partito nazista; cessazione dei prestiti statunitensi; la vittoria alle elezioni del '33; la dittatura e la fondazione del Reich; le leggi di Norimberga; la notte dei cristalli; la Germania verso la guerra: annessione dell'Austria e dei Sudeti

Lo stalinismo

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

La guerra di Spagna (1936-'39)

La Seconda guerra mondiale

L'aggressione nazista alla Cecoslovacchia; il patto Ribbentrop-Molotov e la spartizione della Polonia; l'Urss negli stati baltici e in Finlandia; la Germania in Danimarca e Norvegia; l'invasione tedesca della Francia; l'entrata in guerra dell'Italia; Churchill e la resistenza inglese all'assedio tedesco; 1941: la Germania attacca l'Urss; Pearl Harbour e l'ingresso degli Usa in guerra; l'avanzata giapponese nel Pacifico; Stalingrado e la resistenza sovietica; la Shoah; 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 nella primavera 1945; le bombe atomiche e la resa del Giappone

La Guerra fredda (si prevede di affrontare)

Programma di Matematica
Anno Scolastico 2015-2016
Docente Travaglini Antonio
Classi 5 R Sala e Vendita

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)
Significato geometrico della derivata : Retta tangente .

Studio del grafico di una funzione

C.E. Positività ; Intersezione con gli assi , limiti agli estremi , max e min .

Programma di Inglese
Classe 5R sala A.S. 2015/2016
Docente : Maria D'Annibale

Testo : (New) Ready to Order ? Ed. Hoepli

- Ripasso tempi verbali
- Applying for a Job Abroad (Advertisements) pag. 2 e 3
- Application letters pag. 4 e pag. 5
- Types of Restaurants pag. 26 + domande es. 12 pag. 26
- The History of Beer pag. 73 + domande es. 21 pag. 73
- Cocktails pag. 112 + domande es. 1 pag. 112
- Spices pag. 131 + domande es. 6 pag. 131
- Some common spices used in cooking pag. 133
- History of the Term 'Happy Hour' pag. 160
- Happy Hour's increasing popularity pag. 160 e 161 + domande es. 2 pag. 161
- Fotocopie:
 - o Thanksgiving + domande
 - o Dining out '*What a British Person Should Know When Eating Out in America*' + domande
 - o Tequila + domande
 - o Tea * + domande
 - o Popular Herbs in Italian Cooking * + domande

Programma svolto di Lingua e Civiltà Francese

Anno scolastico 2015/2016

Classe 5^R sala e vendita

Docente Prof.ssa Antonella Valvo

Materiale autoprodotta

Testo utilizzato:

“Le nouveau Français au Restaurant”

Autrice Arcangela de Carlo

Casa editrice Hoepli

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

Due ore settimanali.

1° MODULO: RIPASSO

- Le principali strutture grammaticali affrontate negli anni precedenti
- La gastronomie française, patrimoine immatériel de l'UNESCO
- La Provence: Arles
- Bordeaux, les vignobles
- Le petit déjeuner

2° MODULO: STRUTTURE GRAMMATICALI

- formazione femminile e plurale
- accordo dei verbi
- la frase passiva
- i gallicismi
- i verbi irregolari
- la frase negativa

3° MODULO: LE RESTAURANT

- La brigade du restaurant
- Les grands restaurants
- Les classements des restaurants
- La tenue professionnelle
- Le plan du restaurant
- Le menu
- Les nouveaux lieux de la restauration :
- Le Bistrot, La brasserie, la cafeteria et le pub.
- Quelques lieux d'excellence : L'aubergiste Jean- Jacques Thomas et Christophe et regine Couillard
- « Ma Cuisine » Bienvenue chez les Escoffier

4° MODULO: L'ACCUEIL

- Accueillir les clients
- Les salutations pour accueillir les clients
- On peut satisfaire les vœu du clients
- La mise en place
- L'équipement de la salle
- La réservation téléphonique
- La bière : blondes, brune, rouges, des bières pour tous les goûts
- Le rituel de dégustation de la bière
- Histoire de la Bière
- Brasserie artisanale
- Fromages et bières
- Géographie de la France : Lyon

MODULO 5° : LE SERVICE

- Compositions et types de menus
- La carte des vins et de boissons
- Les différents types de services
- Quelques règles à respecter lors du service
- Restaurant et gastronomie moléculaire
- « El bulli » restaurant de Ferran Adrià

MODULO 6° : LE VIN

- Le vin, un œuvre de la nature et de l'homme
- Le service des vins
- Les outils du sommelier
- Le décantage
- Quel vin servir
- Mariage vins-mets
- La dégustation
- Les régions viticoles françaises
- Appellation des vins français
- Le champagne
- Un peu d'histoire sur le champagne
- Vins biologiques. Les pays du bon vin ne négligent plus le BIO.

MODULO 7°: LES APERITIFS ET LES COCKTAILS

Modulo trattato con materiale didattico proposto dagli alunni.

Programma svolto di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Anno scolastico 2015/16

Classe 5[^] R sala e vendita

Docente Prof. Raffaele Ferraioli

Testo adottato:

“Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva” Tomo C

Autori: F. Cammisa P. Matrisciano G. Pietroni

Casa editrice: Scuola & azienda

Tre ore settimanali.

U. D. 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

- o Turismo e mercato turistico
- o La domanda turistica
- o L'offerta turistica
- o Valore economico del turismo
- o Le attuali tendenze del mercato turistico
- o Internet e gli strumenti telematici
- o Sostenibilità del turismo
- o Il mercato turistico nazionale
- o Il mercato turistico internazionale
- o Il turismo integrato

U. D. 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

- o Il marketing: aspetti generali
- o Il marketing management
- o L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
- o La ricerca di marketing o La segmentazione del mercato
- o Targeting e posizionamento
- o Marketing mix: la politica di prodotto
- o Marketing mix: la politica del prezzo
- o Marketing mix: la politica di distribuzione
- o Marketing mix: la politica di promozione
- o La pianificazione di marketing
- o Il web marketing
- o Il marketing turistico integrato

U. D. 3: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

- o Business idea e progetto imprenditoriale
- o Il Business plan
- o I contenuti del business plan
- o La gestione dell'impresa
- o Gli aspetti generali della gestione strategica
- o La pianificazione strategica
- o La pianificazione operativa

U. D. 4: LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

- o Le filiere agroalimentari
- o La classificazione delle filiere
- o Caratteristica della filiera lunga
- o Caratteristica della filiera corte
- o Forme di commercializzazione della filiera corta
- o I prodotti a chilometro zero

U. D. 5: ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

- o Il modello alimentare tradizionale
- o Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
- o I fattori socioeconomici
- o I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
- o Le attuali abitudini alimentari in Italia
- o Immigrazione ed alimentazione

U. D. 6: LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI : PROCEDURE E NORMATIVE

- o La qualità
- o La qualità nell'alimentazione
- o La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- o Rintracciabilità obbligatoria e facoltativa
- o Progettare un sistema di tracciabilità
- o Norme nazionali ed europee sulla tracciabilità dei prodotti.

Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione

Anno scolastico 2015/2016

Classe 5^a R sala-vendita

Docente Prof.ssa Carmela Buono

Testo adottato: “*Scienza e cultura dell'alimentazione* vol. 5”

Autore *A. Machado*

Casa editrice Poseidonia

2 ore settimanali

MODULO 1: DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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 eta' 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.

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

Anno scolastico 2015/2016

Classe 5^R sala e vendita

Docente Prof. Carmine Santagata

- Tecniche di cottura e presentazione del piatto, la cottura degli alimenti; conoscenze e tecniche operative
- La presentazione dei piatti, guarnire decorare e raccontare
- La ristorazione commerciale e collettiva
- La pianificazione degli ambienti della produzione
- L'organizzazione del personale
- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro
- Diritti e doveri nel luogo di lavoro
- Sicurezza alimentare: il sistema HACCP

Programma svolto di Laboratorio di sala e vendita

Anno scolastico 2015/2016

Classe 5^Psala e vendita

Docente Prof. Salvatore Rubinacci

Testi adottati:

“Sala e Vendita 2 – La Scuola di enogastronomia”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“A Scuola di Sala Bar e Vendita Volume 3

Autore Oscar Galeazzi

Casa Editrice Hoepli

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

Tre ore settimanali

1° MODULO: COSTI E PREZZI NELLA RISTORAZIONE FOOD AND BEVERAGE MANAGER

- I costi nell'azienda ristorativa
- I prezzi di vendita
- I costi di gestione diretti e indiretti
- Il costo di produzione complessivo
- F&B Manager compiti e responsabilità
- Incidenza dei costi di gestione
- Il food cost preventivo e consuntivo
- Determinazione del prezzo di vendita
- Definizione e calcolo del food cost

2° MODULO: IL BANQUETING E IL CATERING

- I banchetti e il servizio banqueting
- Il Banqueting
- Il Catering
- Le attività di banqueting
- Le attività di catering
- Il Banqueting Manager
- La Vendita del servizio
- L'incontro con il committente
- Le informazioni da raccogliere
- La formulazione della proposta
- Proposta menu, bevande
- L'organizzazione dell'evento
- Allestimenti e Location
- Sistemazione sala e disposizione tavoli
- Utilizzo di schemi di servizio e check-list

3° MODULO: LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA PRODOTTO TIPICO E MARCHI DI TUTELA

- La gastronomia Regionale Italiana
- La tipicità come elemento strategico
- Definizione di prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- La dimensione collettiva soggetti coinvolti
- Gli obiettivi della produzione tipica locale
- I marchi di tutela dei prodotti Italiani e Europei
- La produzione enoica nazionale

4°MODULO: ABBINAMENTO CIBO-VINO

- I criteri di abbinamento cibo vino
- Le tipologie di abbinamento
- Abbinamento per contrapposizione, similitudine, tradizione, stagionalità, psicologico
- L'analisi del piatto e l'abbinamento
- La successione dei vini in un menu
- La valutazione del vino analisi sensoriale
- Il glossario delle terminologie del sommelier

5°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

6°MODULO: IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

- 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

7°MODULO: LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

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

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, buona parte degli studenti ha aderito con entusiasmo e grande motivazione al progetto, conseguendo per altro ottime valutazioni da parte dei tutor aziendali cui erano stati affidati.

Cognome e nome	anno scolastico 2013/2014	anno scolastico 2014/2015
ACCOLLA MICHELE	Ristorante Savini Milano	/
AFROILAN JONEIL	Hotel Una Century Milano	Hotel Best Western Milton Milano
BAGORDA VALENTINA	/	/
BERTOLAI MAURIZIO	Hotel Nasco Milano	/
D'ALESSANDRO DANIELE		Ristorante Orti di Leonardo Milano
GIUFFRIDA DANIELA		Ristorante Dinky Milano
IRA WALTER	/	/
JOAQUIN FABRIZIO	/	/
MASSARO LUCA	Hotel The Hub Milano	
MENZOZA VINICIO	/	Ristorante Orti di Leonardo Milano
MOUMKIN SALWA	Ristorante Dinky Milano	
NEGURA CRISTINA	Ristorante Savini Milano	Ristorante Orti di Leonardo Milano
SIMONE MATTEO	Hotel Ora City Bresso MI	

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.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		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	x
Esercitazioni	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Studio individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x

STRUMENTI DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

STRUMENTI DI VERIFICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, e più precisamente il 2 dicembre 2015, la classe ha partecipato a un'uscita didattica presso Cantine Ferrari e Distilleria Marzadro – durante la visita sia in Cantina che in Distilleria sono state effettuate prove di degustazione e analisi sensoriale guidate da esperti interni.

IIS Paolo Frisi
Milano
A.s. 2015-2016

Prima simulazione dell'Esame di Stato

TERZA PROVA

Classe 5R
Articolazione "Sala e vendita"

Materie: inglese, francese, diritto e tecniche amministrative, laboratorio dei servizi di sala e vendita.

PRIMA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO
CLASSE QUINTA R "SALA"
MATERIA I N G L E S E

Data

Allievo

Domande a risposta aperte:

Dear Sirs,

I saw your advertisement on the Internet on 28th February for the post of bartender in your hotel in Dublin. I am finishing my studies at a vocational catering school in Milan and at present I am working part time in a wine bar under temporary contract. [Finish the e-mail.]

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

The Thanksgiving in history and today.

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

Criterio di valutazione

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

Applicants should be aged 25-plus and have sound experience in a similar

- a) arrangement
- b) establishment
- c) engagement
- d) environment

In 1620 the Wampanoag helped the Pilgrims learn how to hunt better and how to plant crops like corn. In spring 1621 The Pilgrims were very thankful and they invited their Native American friends to a feast.

- a) a ship arrived from Europe with a lot of corn
- b) a ship arrived from Europe with a lot of Pilgrims
- c) harvest was very good.
- d) harvest was very bad

-:
- a) I'm looking for your earring
 - b) I look for an answer from you
 - c) I look forward to answering you
 - d) I look forward to hearing from you.

Please send CV and by e-mail.

- a) accommodation
- b) application
- c) offer
- d) experience

E' consentito l'uso del dizionario bilingue e/o monolingua.

Criterio di valutazione

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.

PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016

TERZA PROVA

CLASSE 5^R sala

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a

1) Donne une définition de bistrot.

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

2) Présente la différence entre chef trancheur et chef a la lampe

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

3) Choisis la conclusion correcte de l'affirmation :

- Le sommelier
 - ◇ il est responsable du bar et connait exactement les boissons
 - ◇ il connait exactement les boissons mais il n'est pas responsable du bar
 - ◇ il conseille les vins aux clients
 - ◇ il sert les consommations.

- Qu'est qu'il donne le ton de l'ambiance et de la classe du restaurant ?
 - ◇ la mise en place
 - ◇ la façon d'accueillir les clients
 - ◇ le style du menu
 - ◇ les chaussures rouges du maitre

- Qu'est que c'est le brassage ?
 - ◇ la mousse de la bière
 - ◇ un des ménages de la mise en place
 - ◇ une étape délicate qui programme la fermentation de la bière
 - ◇ une grande fourchette

- Qui est Bruno Mangin:
 - ◇ est un ancien chef de cuisine passionné de bières
 - ◇ un ancien maitre d'hôtel passionné de bières
 - ◇ un de plus fameux producteurs de bière
 - ◇ le maire de France Compté

È consentito l'uso del dizionario bilingue.

PRIMA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO

CLASSE QUINTA R “SALA”

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Candidato/a

Domande a risposta aperta:

- 1) Commenta in termini quantitativi e qualitativi l'andamento del mercato turistico mondiale degli ultimi decenni e le previsioni per i prossimi quindici anni.

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

- 2) Il Marketing Mix Turistico: definirne la composizione ed il significato attraverso il differente uso delle sue leve anche con esemplificazioni ed in particolare commentare l'importanza delle due nuove leve del settore turistico.

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

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

Per “Marketing Indifferenziato” intendiamo una strategia:

- a) Rivolta ad una nicchia di mercato
- b) Rivolta a differenti “Cluster”
- c) Rivolta a tutto il mercato a 360°
- d) Rivolta a segmenti di clienti indifferenti al nostro prodotto

Nel ciclo di vita del prodotto quali tra le leve, di seguito indicate, tassativamente non useresti durante la fase di boom/crescita:

- a) distribuzione e ambiente
- b) comunicazione integrata
- c) prodotto e prezzo
- d) personale

Nel “Marketing Esperenziale” si massimizza l’importanza della componente emozionale espressa al momento della fruizione del consumo pertanto quale tra queste variabili assume un’importanza determinante per il cliente al momento della scelta:

- a) prezzo del prodotto
- b) facile disponibilità del prodotto sul mercato
- c) fisicità del prodotto per esaminarlo
- d) marca del prodotto

Quale tra queste quattro variabili non determina la segmentazione del mercato in quanto non misurabile:

- a) geografiche
- b) politiche
- c) demografiche
- d) psicologiche/comportamentali

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.

PRIMA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO
A.S. 2015 .2016

CLASSE QUINTA R “SALA”
MATERIA SALA E VENDITA

Candidato/a

Domande a risposta aperte:

Il candidato spieghi la differenza tra Carta e Menù.

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

Il candidato riporti la definizione di prodotto tipico e i soggetti che sono coinvolti nel processo di sviluppo e valorizzazione .

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

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

Il marchio IGP :

- a) tutela produzioni locali di nicchia
- b) è conferito solo a prodotti non trasformati
- c) è conferito solo a prodotti ortofrutticoli
- d) riconosce qualità legate a una specifica zona d'origine

Il menu di degustazione è:

- a) un menu a prezzo variabile con pochissime scelte
- b) un menu a prezzo fisso con porzioni più piccole fino a sei o sette portate
- c) è un menu esclusivamente concordato per cene di gala o eventi importanti
- d) un menu tipicamente francese per ristoranti gourmet

Il costo del vino è composto dalle seguenti voci:

- a) bottiglia, conservazione, servizio e spese generali
- b) bottiglia, conservazione, numero dei camerieri e spese generali
- c) bottiglie, conservazione, numero dei sommelier e spese generali
- d) bottiglie, conservazione, anno di produzione e spese di spedizione

La scelta dei vini da inserire nella carta va studiata :

- a) in base alla nazionalità dei clienti
- b) in relazione al locale e al tipo di cucina
- c) in base alla bravura del sommelier
- d) in base al numero dei clienti

Criterio di valutazione

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti

IIS Paolo Frisi
Milano
A.s. 2015-2016

Seconda simulazione dell'Esame di Stato

TERZA PROVA

Classe 5P
Articolazione "Sala e vendita"

Materie: inglese, francese, diritto e tecniche amministrative, laboratorio dei servizi di sala e vendita.

SECONDA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO

CLASSE QUINTA R "SALA"
MATERIA I N G L E S E

Candidato/a

Domande a risposta aperte: Read the passage and answer the questions.

What a British Person Should Know When Eating Out in America

<http://www.excellentesl4u.com/esl-eating-out-reading.html>

Eating out may be a simple thing, but for British people who have just come to America, it could be an experience full of surprises. Here are five main differences a Brit should pay attention to when eating out in a restaurant in America.

Ordering Drinks

The first thing a waiter would ask when you sit down in an American restaurant is whether you would like bottled or tap water. If you choose bottled, you will then be asked whether you would prefer still or sparkling. Soon, the water you ordered will be brought to you. Coffee and soft drinks will also be gladly refilled. The waiter will proactively ask if you want another coffee or coke. In Britain, water and soft drinks must be requested and they are not free.

The Service

Waiters in American restaurants are more pleasant and attentive. They are always chatty and often come to your table during the meal to refill drinks and check if everything is okay.

In England, waiters are less likely * to frequently check on customers. If you need something, you can raise your hand and waive at the waiter or else you will be left alone for hours.

The Menu

In an American restaurant, eaters can customize the menu to suit their exact preferences asking for special requirements and substitutions. You can order salad but without tomato or with a special dressing to accommodate your diet. There is a friendly atmosphere that encourages you to have exactly what you want and satisfy your appetite. On the other hand, people in England tend to order a meal with all the options that come with it. It is less common for them to complain about the food or have the waiter send dishes back to the kitchen.

Picking up the Bill

In America, a waiter will bring you the bill even though you have not asked for it. This would be seen as very impolite by British customers, as it implies that they are being hurried out of the restaurant.

Tipping

Tipping in England is optional. You will tip if you are satisfied with the meal and service, which is generally about 10%. If you are dissatisfied, you do not need to tip and this is quite common. In America, a tip of 15-20% is generally mandatory. For American waiters, tipping is the main source of their income. Even if the service is bad you should still tip, but it makes sense to give a smaller tip.

* waiters are less likely to ... = è meno probabile che i camerieri

1. What is typical for British customers when ordering their meals ?

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

2. Do British waiters bring customers the bill ? Why?

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

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

- 1) What would a waiter ask first in an American restaurant?
 - a) Whether you would like water or soft drink.
 - b) Whether you would like bottled or tap water.
 - c) Whether you would like coffee.
 - d) Whether you would like a cocktail.
- 2) What is a waiter in Britain less likely to do?
 - a) Check on customers.
 - b) Ask for tips.
 - c) Bring the menu.
 - d) Take an order.
- 3) How do customers pick up the bill in British restaurants?
 - a) Wait until a waiter come.
 - b) Put money on the table.
 - c) Raise a hand and waive.
 - d) Go to the cashier.

4) How much should you tip a waiter in America?

- a) Less than \$10.
- b) About 10%.
- c) Between \$15 and \$20.
- d) Between 15 and 20%.

E' consentito l'uso del dizionario bilingue e/o monolingua.

Criterio di valutazione

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.

SECONDA SIMULAZIONE A.S. 2015-2016
TERZA PROVA
CLASSE 5^R sala
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Candidato/a

1) Donne une définition de gastronomie moléculaire

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

2) Présente la différence entre le service à la russe et le service à l'italienne

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

- La gastronomie française est devenu patrimoine immatériel de l'UNESCO en :

- ◇ 2010
- ◇ 2011
- ◇ 2009
- ◇ 2008

- Quelles sont les facteurs influençant la qualité du vin ?
 - ◇ le sol, le climat et l'orientation
 - ◇ le tanin, l'astringence et la conservation
 - ◇ l'élaboration et l'origine
 - ◇ la température, le climat et le sol

- Quelle est la température idéale pour servir un vin blanc sec et rosé ?
 - ◇ à la température de la cave, entre 10 et 12 °C
 - ◇ à la température d'une pièce modérément chauffée (chambres)
 - ◇ frais, jamais glacés, de préférence entre 8 et 12 °C
 - ◇ glacé, à la température du freezer

- Qu'est que c'est le décantage ? :
 - ◇ est l'opération qui consiste à transvaser délicatement le vin
 - ◇ est l'opération qui consiste à séparer le vin de son dépôt et à oxygéner le vin.
 - ◇ est une opération délicate qui sert à déboucher le vin
 - ◇ est l'opération qui permet de couper la capsule

Consentito l'uso del dizionario bilingue.

SECONDA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO

CLASSE QUINTA R “SALA”

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Candidato/a

Domande a risposta aperta:

- 3) Gli elementi che compongono un Business Plan per quanto possano variare sono riconducibili ad un elenco di circa dodici voci. Elencarle e commentarne il significato ai fini della corretta realizzazione del B-Plan.

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

- 4) Commentare la gestione aziendale in generale e soffermarsi sulla differenza tra azioni efficaci ed azioni efficienti e tra strategia e tattica aziendale.

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

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

**Per misurare la redditività di un'azienda si utilizzano tre indici tra cui il ROS (Return on sales)
Quale tra queste quattro formule ce lo fa individuare?**

- a) reddito operativo / capitale di terzi
- b) utile netto / ricavi di vendita
- c) risultato operativo / ricavi di vendita
- d) risultato operativo / capitale proprio.

**Per misurare la redditività di un'azienda si utilizzano tre indici tra cui il ROI (Return on investment)
Quale tra queste quattro formule ce lo fa individuare?**

- e) reddito operativo / capitale di terzi
- f) utile netto / capitale investito
- g) reddito operativo / capitale investito
- h) risultato operativo / capitale proprio.

**Per misurare la redditività di un'azienda si utilizzano tre indici tra cui il ROE (Return on equity)
Quale tra queste quattro formule ce lo fa individuare?**

- i) utile netto / capitale investito
- j) reddito operativo / capitale investito
- k) risultato operativo / capitale proprio
- l) utile netto / capitale proprio

L'analisi C-PEST analizza:

- m) il micro ambiente tecnologico-culturale-compensativo-societario-politico-economico
- n) il macro ambiente tecnologico-culturale-competitivo-sociale-politico-ecologico
- o) il micro ambiente sociale-tecnologico-economico-culturale-competitivo-politico
- p) il macro ambiente politico-culturale-competitivo-sociale-tecnologico-economico

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.

SECONDA SIMULAZIONE
TERZA PROVA
ESAME DI STATO
A.S. 2015/2016

CLASSE QUINTA R “SALA”
MATERIA SALA E VENDITA

Candidato/a

Domande a risposta aperte:

Il candidato spieghi la differenza tra abbinamento per contrapposizione e abbinamento per similitudine, mediante il glossario delle terminologie utilizzato per l’abbinamento cibo-vino.

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

Durante l’incontro con il committente nella fase di vendita del servizio dei banchetti, il Banqueting Manager deve raccogliere delle precise informazioni. Il candidato elenchi almeno 6 punti fondamentali utili per la realizzazione dell’evento durante la fase di contrattazione.

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

Criterio di valutazione:

Per ogni risposta aperta sarà assegnato un punteggio che va da 0 a 5 punti per un totale massimo di 10 punti per le due risposte corrette.

Domande chiuse con 4 risposte di cui una sola esatta:

L'utilizzo delle check-list nell'organizzazione di un banchetto è utile :

- a) Per non dimenticare il materiale
- b) Per il controllo dei tavoli
- c) Per la disposizione degli ospiti a tavola
- d) Per gestire i flussi durante l'esecuzione del servizio

Quali tra questi quattro abbinamenti cibo-vino può essere definito per tradizione:

- a) Risotto con ossobuco alla milanese – Oltrepò Pavese Pinot Nero
- b) Cassata siciliana – Moscato D'Asti
- c) Costata alla fiorentina – Nero D'avola
- d) Pizzoccheri della Valtellina – Greco di Tufo

La successione dei vini in un menu prevede la seguente sequenza:

- a) Vini rossi strutturati, vini rossi giovani, vini rosati, vini bianchi giovani e freschi
- b) Vini rossi decisi e tannici, vini bianchi asciutti ed equilibrati, vini giovani freschi e leggeri, vini rosati
- c) Vini bianchi giovani freschi e leggeri, vini bianchi asciutti, vini rosati, vini rossi giovani, rossi decisi e tannici
- d) Vini bianchi asciutti ed equilibrati, vini rossi decisi e tannici, vini rossi giovani, vini rosati

Il servizio Catering prevede :

- a) La fornitura di cibo, bevande, attrezzature e personale per la realizzazione dell'evento
- b) La fornitura di cibo a domicilio o in un altro luogo prestabilito, in forma occasionale e continuativa
- c) La fornitura di personale specializzato per il settore wedding
- d) La fornitura di cibo a domicilio o in un altro luogo prestabilito, in forma prevalentemente occasionale

Criterio di valutazione

Per ogni risposta corretta sarà assegnato un punteggio pari a 1,25 per un totale massimo di 5 punti.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato

Classe

TIPOLOGIA A

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato

Classe

CRITERI PER LA VALUTAZIONE		PUNTI	PRIMA PARTE Punteggio max 90/150 60%	SECONDA PARTE Punteggio max 60/150 40%		PUNTI TOT.		
			Tema <i>punti x 6</i>	Quesito 1 punti x2	Quesito 2 punti x2			
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	a) I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1-2	___/48	___/16	___/16			
	b) I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	3-4						
	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	___/24	___/8	___/8			
	b) Affronta i problemi proposti solo in parte e alcuni argomenti non sono inerenti	2						
	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	___/18	___/6	___/6			
	b) Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2						
	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:

.....

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

Candidato/a classe

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

GLIGLIA DI VALUTAZIONE PER IL COLLOQUIO

Candidato/a

Classe.....

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	- è in grado di interagire autonomamente e con sicurezza	5
	- risponde in modo coerente	4
	- procede autonomamente nella risposta e la elabora in maniera sufficiente	3
	- risponde, ma ha bisogno di essere indirizzato	2
	- risponde in modo incerto e impreciso	1
Conoscenza dei contenuti	- appropriata	6
	- accettabile	4-5
	- insufficiente	2-3
	- scarsa	1
Competenze	- appropriate	6
	- accettabili	4-5
	- insufficienti	2-3
	- scarse	1
Capacità logiche e critiche	- appropriate	4
	- accettabili	3
	- insufficienti	2
	- scarse	1
Discussione delle prove scritte	- dimostra capacità di autocorrezione e interloquisce attivamente	3
	- riesce a comprendere facilmente gli errori compiuti	2
	- comprende a fatica gli errori compiuti e solo se guidato	1
Punteggio totale	/30