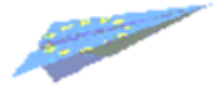




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**



Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi ~~I,II~~ II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Prot.n° 3231 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3253 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento del Consiglio di Classe 5G Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

SEDE CENTRALE
Polo dell'Ospitalità
Via Otranto 1 ang. Cittadini 11
20157 Milano
Tel. 02 3575716/8

SEDE ASSOCIATA
Polo per gli Studi Sociali ed Economici
Via Carlo Amoretti 63
20157 Milano
Tel 02 39000003

SEDE ASSOCIATA
Olmo
Via Giacomo Matteotti 7
20010 Cornaredo (Milano)
Tel 02 32329753

Sommario

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE	5
Relazione sulla classe	6
PROFILO PROFESSIONALE.....	7
CONTENUTI DISCIPLINARI	9
PROGRAMMI	10
Programma di IRC.....	10
• Disciplina: IRC	10
Programma di Lingua e letteratura Italiana	11
• Disciplina: ITALIANO	11
• Disciplina: STORIA	14
Programma di Inglese.....	17
• Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE.....	17
Programma Francese.....	18
• Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	18
• Disciplina: TEDESCO	20
Programma di Matematica	21
• Disciplina: MATEMATICA	21
Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione	23
• Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	23
Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	24
• Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA.....	24
Programma di Laboratorio per i Sevizi enogastronomici Settore Cucina	29
• Disciplina: LABORATORIO DI CUCINA	29
Programma di Laboratorio per i Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita.....	30
• Disciplina: SALA E VENDITA	30

Programma di Scienze motorie e sportive	32
• Disciplina: SCIENZE MOTORIE	32
ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO	33
CLASSE 3 I STAGE – A. S. 2015/2016	34
CLASSE 4 I STAGE – A. S. 2016/2017	35
TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I GIUDIZI.....	36
MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	37
STRUMENTI DI LAVORO	38
STRUMENTI DI VERIFICA.....	39
ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI	40
TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA	41
PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE.....	41
Prima Simulazione terza prova	42
Seconda Simulazione terza prova.....	54
Griglia di valutazione della Terza Prova	67
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME	68
GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA	69

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE	CAPOBIANCO CLAUDIA	
LING. E LETT. ITALIANA/ STORIA	VASILE ANGELA	
LINGUA INGLESE	DI TERLIZZI PORZIA	
FRANCESE	D'AVERSA CHIARA	
TEDESCO	SCOMAZZONI ELENA	
MATEMATICA	POZZI FEDERICA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CONTE ALFREDO	
DIR. E TEC. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCEBBA GIUSEPPA	
LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE CUCINA	CRAPANZANO SALVATORE	
LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	FAZIO MICHELINO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	TAVOLA GIORGIO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(PROF. LUCA AZZOLLINI)

ELENCO STUDENTI E TITOLI DELLE TESINE

ELENCO STUDENTI	TESINE
CAROLEO MARCO	DEATH FOOD VS HEALTY FOOD
CONTI CHIARA	FINO ALL'OSSO
LIBERTI LAURA	LO SCORB-UTICO TRA I PIRATI
SCOTTI DAVIDE	L'ORO NERO
SOVAROV'S'KA DAR'YA	L'ARCOBALENO NEL BICCHIERE
STRINGHETTI CAMILLA	AUSMERZEN:VITE INDEGNE DI ESSERE VISSUTE
VALZI DAVIDE	DELIZIE PER BACCO
VILLANUEVA FERDINANDO	LA BIRRA.....SAI COSA BEVI

Relazione sulla classe

La classe formata da 8 studenti, 3 maschi e 5 femmine, sono tutti provenienti dalla quarta I sala di questo Istituto.

Nel passaggio tra il quarto anno e il quinto anno, il gruppo docente ha subito alcuni avvicendamenti in particolare i docenti di Matematica e Lingua Francese.

La seconda lingua straniera è stata per alcuni alunni Francese per altri Tedesco.

La classe si è relazionata correttamente con docenti, compagni e personale dell'Istituto. Si è adeguata, senza notevoli problemi, ai nuovi docenti e ai loro metodi.

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e propositiva solo per alcuni, altri hanno avuto bisogno di stimoli e sollecitazioni. Non tutti hanno acquisito un metodo di studio efficace da consentirgli un'elaborazione personale e un approfondimento critico dei contenuti. Alcuni hanno una limitata conoscenza del linguaggio specifico, la difficoltà maggiore è stata evidenziata nell'esposizione e nell'analisi degli argomenti delle singole discipline. Da evidenziare numerose assenze e ingressi alla seconda ora di lezione da parte di alcuni alunni. Le assenze, in molti casi, sono state giustificate da certificati medici.

Per l'intero anno scolastico, ci sono stati interventi adeguati per favorire il percorso formativo di tutti gli studenti in modo particolare dei più deboli. Infatti, dopo lo scrutinio del primo trimestre, sono stati attivati corsi di recupero per chi aveva il debito. Al termine del corso gli studenti hanno sostenuto le prove di verifica, con esiti soddisfacenti.

Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state acquisite da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. La preparazione per alcuni rimane frammentaria, a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali. In merito alle scelte future, l'intera classe è orientata a inserirsi nel mondo del lavoro.

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. E' in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione 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 e la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE ENOGASTONOMIA

Il diplomato 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:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI

1. Rispettare tempi spazi e consegne;
2. Rispettare il Regolamento d'Istituto;
3. Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline;
4. Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma;
5. Analizzare e produrre varie tipologie testuali;
6. Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.
7. Relazionarsi attivamente con i compagni e i docenti;
8. Partecipare attivamente al processo formativo;
9. Impegnarsi costantemente.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Anno scolastico 2017/2018

Classe V Sezione G sala

Corso Enogastronomia

PROGRAMMI

Programma di IRC

Classe 5 G

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: IRC**

Docente: Prof.ssa Capobianco Claudia

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l' utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di teologia morale

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico"

DATA_____

FIRMA STUDENTI_____

FIRMA DOCENTE_____

Programma di Lingua e letteratura Italiana

Classe **5 G**

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: ITALIANO**

Docente: VASILE ANGELA

Libro di testo

P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Secondo Ottocento

Positivismo: Caratteri generali

Naturalismo francese: Caratteri generali

Verismo Italiano

La scapigliatura milanese: Cenni.

G. VERGA: La vita, le opere; la poetica: l'adesione al Verismo e il "ciclo dei vinti"

Da "Vita dei campi": Cavalleria rusticana

La lupa

Rosso Malpelo

Da "I Malavoglia": La famiglia Toscano

L'addio alla casa del nespolo

Le novità del progresso viste da Aci Trezza

Da "Mastro - don Gesualdo": La morte di Gesualdo

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo

G. D'ANNUNZIO: La vita, le opere; la poetica del superuomo; il panismo.

Da "Il piacere": Ritratto d'esteta

Da "Le vergini delle rocce": Il programma del superuomo

Da "Alcyone": La sera fiesolana

La pioggia nel pineto

G. PASCOLI: La vita, le opere; la poetica del fanciullino

Da "Il fanciullino": Il fanciullo che è in noi

Da "Myricae: Lavandare

X Agosto

Da "I Canti di Castelvecchio" : La mia sera

Dal Discorso al Teatro comunale di Barga (21/11/1911): La grande proletaria si è mossa

Le avanguardie storiche del primo Novecento

Il Futurismo e F. T. MARINETTI

Il Manifesto del Futurismo

La narrativa del Primo Novecento

La nascita della psicanalisi: Cenni

I. SVEVO: La vita , le opere; il tema dell'inefficienza.

Da "La coscienza di Zeno": Il fumo

Il funerale mancato

Psico-analisi

L. PIRANDELLO: La vita, le opere narrative; umorismo e relativismo pirandelliano.

Da "Novelle per un anno": Il treno ha fischiato

Ciàula scopre la Luna

Da "Il fu Mattia Pascal": Adriano Meis

La poesia del Primo Novecento: Cenni

G. UNGARETTI: La vita, le opere, l'esperienza bellica e la poetica

Da "L'Allegria": San Martino del Carso

Veglia

Fratelli

Soldati

I fiumi

Lettura integrale dei seguenti romanzi, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

O. Wilde: Il Ritratto di Dorian Gray

A. Arslan: La masseria delle allodole

P. Levi: Se questo è un uomo

Testi propedeutici alla prima prova dell'esame di Stato:

Analisi del testo letterario

Saggio breve

Tema storico

Tema di carattere generale

- **Disciplina: STORIA**

Docente: VASILE ANGELA

LIBRI DI TESTO: PSBM - Capire la Storia – Vol. 2 e Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori - Pearson

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO

Le ragioni della politica imperialista

La spartizione del pianeta

L'ITALIA LIBERALE

Il nuovo Stato e i governi della Destra

La Sinistra e l'età crispina

Il decollo industriale.

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

L'Italia del Novecento: L'Età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa.

LE EREDITA' DEL CONFLITTO

Il dopoguerra inquieto

Il Medio Oriente instabile (in breve)

Dopo la guerra, una nuova economia

Società di massa e crisi della democrazia.

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

Le democrazie sotto attacco

La crisi italiana e l'avvento del Fascismo

La crisi del 1929 e il New Deal

Il Totalitarismo:

Il Fascismo

Il Nazismo

Lo Stalinismo.

GANDHI E LA NON VIOLENZA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E La SHOAH

Le aggressioni naziste

Il conflitto si allarga al mondo

Il dominio nazista e la Shoah

Il crollo dell'Asse e la Resistenza

Un mondo nuovo sulle macerie della guerra.

STORIA LOCALE:

Milano e la Resistenza

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

Il bipolarismo

L'Occidente in crescita

Le trasformazioni sociali.

APPROFONDIMENTI

Razzismo: Il mito della superiorità

L'alimentazione del soldato durante la Grande guerra

Il genocidio degli Armeni durante il Primo conflitto mondiale

Il Manifesto della cucina futurista

La Shoah

I crimini di guerra durante il Fascismo

Giustizia e riconciliazione

La tragedia dei Desaparecidos

• **Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

Docente: DI TERLIZZI PORZIA

Testo in uso: Wine & Dine Club. (Olga Gibelli, Daniela d'Avino) ED. CLITT

A.S. 2017/2018

1. H.A.C.C.P. P. 30
2. Safety check list. P. 32
3. My uniform. P. 39
4. Restaurant lay-out & service equipment. P. 41
5. Furniture. P. 42
6. Linen. P 44
7. Tableware. P. 45
8. Types of F & B operations. P. 49
9. Food & beverage staff. PP. 58, 59
10. Europass Curriculum Vitae. P. 85
11. Basic cooking methods. P. 88
12. Meals & menus. P. 94
13. Wine tasting. P. 137
14. Styles of table service. PP. 170/171
15. Buffet service. P. 179
16. Wine service. P. 251
17. The bar – New trends. P. 257

Docente

Porzia Di Terlizzi

Programma Francese

Anno scolastico 2017 - 2018

Classe 5 G

- **Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

Docente: D'AVERSA CHIARA

Libri di testo: Profession enogastronomie- ARCANGELA DE CARLO -HOEPLI EDITORE- Fiches de grammaire GIUSEPPE VIETRI –EDISCO-

Fiches de grammaire GIUSEPPE VIETRI EDISCO EDITORE

Il presente indicativo dei verbi regolari in -er (1° gruppo), Particolarità dei verbi in -er, Il presente indicativo dei verbi irregolari in -ir, Il presente indicativo dei verbi irregolari (3° gruppo): caratteristiche, Il presente indicativo dei verbi irregolari in -oir, Il presente indicativo dei verbi irregolari in -re, Gli articoli determinative, Gli articoli indeterminativi, Gli aggettivi possessive, Gli avverbi Y e EN, Gli avverbi di quantità, Parlare al passato: L'IMPERFAIT, Il genere del nome e l'accordo dell'aggettivo, La formazione del femminile di nomi e aggettivi, Particolarità del femminile: aggettivi, Particolarità del femminile: nomi, La formazione del plurale di nomi e aggettivi.

2 SOURCES Entrée en matière, Materiale fornito dalla docente. ELI LA SPIGA *Icone*. A. Crimi, D. Hatuel.

Argomenti: C'est bon pour la santé. CANTINE SCOLAIRE AU COLLÈGE ET AU LYCÉE. CIVILISATION: AU FIL DES SIÈCLES: HISTOIRE DES ARTS DE LA TABLE.

3 SOURCES Profession oenogastronomie ARCANGELA DE CARLO HOEPLI EDITORE

Argomenti: MODULE 2 Alimentation biologique et diététique. MODULE 4 Le vin: Histoire et tradition dans un verre. MODULE 5 Le bar. Profession, fantaisie et savoir-faire. MODULE 6 DE L'ÉCOLE AU MONDE DU TRAVAIL.

4 SOURCES **Entrée en matière. Materiale fornito dalla docente.** C. Duvallier *Gourmet oenogastronomie et service* :Corso di lingua francese settoriale.

Argomenti: LE MONDE DE LA RESTAURATION: L'ACCUEIL. La tenue professionnelle. LES TECHNIQUES CULINAIRES \ LES TECHNIQUES DE CUISSON. AU BAR: LE BAR ET LE SERVICE \ LES TYPES DE BAR \ LE SERVICE AU BAR: Matériel et accessoires du bar. LE Régime méditerranéen. LES ALERGIES ET LES INTOLÉRANCE ALIMENTAIRES. LE Régime alimentaire pour cœliaque. LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE. LES BOISSONS (chaudes, froides). LE CHAMPAGNE. LES LIQUEURS. LES EAUX DE VIE. LES BIÈRES. LES APÉRITIFS TRADITIONNELS FRANÇAIS. LES COCKTAILS. COMMENT DEVENIR BARMAN, SERVEUR ET SOMMELIER. LES NOUVEAUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION. TROUVER UN TRAVAIL. LE CV. LA LETTRE DE MOTIVATION.

5 SOURCES **Entrée en matière. Materiale fornito dalla docente:** *Le petit guide de la Pyramide Alimentaire*

Argomenti: La Pyramide Alimentaire. Dis moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es. Une pyramide, un rapport de forces. Parts et portions

Programma di Tedesco

Classe 5 G

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: TEDESCO**

Docente: SCOMAZZONI ELENA

Sono state consolidate le conoscenze relative alle principali strutture morfosintattiche e funzioni comunicative della lingua tedesca.

Sono stati affrontati i seguenti argomenti:

Die Stellensuche:

- die Anzeige
- die Bewerbung
- das Lebenslauf
- das Vorstellungsgespräch

Das deutsche Staatssystem

Berlin

Das österreichische Staatssystem

Wien

Bankett, Buffet, Catering:

- Veranstaltungen und Verkauf von Veranstaltungen
- Die Bankettabteilung
- Buffet
- Konferenzen Seminare und Tagungen

È stato affrontato un modulo sulla storia della divisione e sulla riunificazione della Bundesrepublik Deutschland:

- Die zweite Nachkriegszeit
- Die Berliner Mauer
- Die Wiedervereinigung Deutschlands

Oltre a materiale audio, video e materiale originale, sono stati utilizzati i testi in adozione per i tre indirizzi:

di Brigliano, Buora, Doni e Marino, "Reisen neu. Deutschkurs für Tourismus." Hoepli ed.

di Brigliano, Doni e Venturini, "Paprika neu. Deutschkurs für Gastronomie-, Service- und Barpersonal." Hoepli ed.

Programma di Matematica

Classe 5 G

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: MATEMATICA**

Docente: POZZI FEDERICA

RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI NELL'ANNO PRECEDENTE

Funzioni: dominio, intersezione assi, limiti.

CONTINUITA'

Funzioni continue.

Punti di discontinuità e loro classificazione.

Asintoti orizzontali e verticali.

Asintoti obliqui: esistenza e calcolo dell'asintoto obliquo.

LA DERIVATA

Il concetto di derivata.

Derivate delle funzioni elementari.

Algebra delle derivate: derivata di combinazione lineare di funzioni elementari, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni.

Derivata delle funzioni composte.

Classificazione dei punti di non derivabilità: punto angoloso, punto di flesso a tangente verticale, cuspidi.

LO STUDIO DI FUNZIONE

Funzioni crescenti e decrescenti.

Punti stazionari: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale.

Lo studio e il grafico di funzioni algebriche razionali.

L'INTEGRALE INDEFINITO

Primitive e integrale indefinito.

Integrali immediati e integrazione per scomposizione.

Integrazione di funzioni composte.

Integrazione per sostituzione.

L'INTEGRALE DEFINITO

Dalle aree al concetto di integrale definito.

Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.

CENNI DI CALCOLO COMBINATORIO

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Classe 5 G

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente: CONTE ALFREDO

Programma svolto:

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".
- La dieta nelle diverse fasce d'età e condizioni fisiologiche. Aspetti generali.
- La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente.
- La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice; nella terza età. La piramide alimentare;
- Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport;
- La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.
- LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI. Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.
- Le allergie e le intolleranze alimentari;
- Il diabete mellito;
- Alimentazione e cancerogenesi;
- Osteoporosi;
- Obesità, prevenzione e trattamento;
- Le contaminazioni chimiche fisiche e biologiche degli alimenti;
Nel mese di maggio c.a. verranno spiegati i seguenti argomenti:
- Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare Le frodi alimentari;
- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva

Classe **5 G**

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

Docente: SCEBBA GIUSEPPA

Testo adottato: "Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva"

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

Turismo e mercato turistico

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

La domanda turistica

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

L'offerta turistica

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

Le attuali tendenze del mercato turistico

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

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

Le sostenibilità del turismo

- Le tipologie del turismo sostenibile.

Il mercato turistico nazionale

- Il management del turismo italiano nel mondo.

Il turismo integrato

Gli indici di turisticità

Il marketing: aspetti generali

- L'importanza del marketing.

Il marketing management

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

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

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

La ricerca del marketing

- La metodologia della ricerca del marketing.

La segmentazione del mercato

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

Targeting e posizionamento

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

Marketing mix: la politica di prodotto

- La politica del prodotto;

- Il ciclo di vita del prodotto.

Marketing mix: la politica del prezzo

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

Marketing mix: la politica di promozione

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

La pianificazione di marketing

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

Il web marketing

- Vendita e acquisto on line.

Il marketing della destinazione turistica

- Le strategie di marketing.

Business idea e progetto imprenditoriale

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

Il business plan

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

I contenuti del business plan

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

L'analisi economico-finanziaria

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

La gestione dell'impresa

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

Gli aspetti generali della gestione strategica

La pianificazione strategica

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

La pianificazione operativa

Le filiere agroalimentare

- Il sistema agroalimentare;
- Che cos'è una filiera agroalimentare;
- Scoposizione verticale del sistema agroalimentare;
- I canali di distribuzione.

La classificazione delle filiere

- Sviluppo sostenibile e nuovi modelli agroalimentari.

Caratteristiche della filiera lunga

Caratteristiche della filiera corta

Forme di commercializzazione della filiera corta

- La vendita diretta in azienda;
- L'e-commerce;
- I gruppi di acquisto;
- Le sagre e le feste paesane;

- I consorzi e i punti vendita consorziali;
- Cantine aperte, frantoi aperti e strade del vino;
- I menu a chilometro zero.

I prodotti a chilometro zero

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

Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari

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

I fattori socio-economici

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

I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia

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

Le attuali abitudini alimentari in Italia

Immigrazione e alimentazione

- I flussi migratori in Italia;
- Il "sincretismo alimentare";
- Il cambiamento delle abitudini alimentari.

Programma di Laboratorio per i Servizi enogastronomici Settore Cucina

Classe **5 G**

Anno scolastico 2017 - 2018

• **Disciplina: LABORATORIO DI CUCINA**

Docente: CRAPANZANO SALVATORE

Le risorse umane, l'organizzazione nella ristorazione, la brigata.

La dieta equilibrata, i menù bilanciati, la dieta mediterranea, l'Italia e la gastronomia dei localismi, i marchi di tutela a marchio comunitario, i marchi nazionali, fasi per ottenere i marchi di tutela comunitari.

Sicurezza e tutela nei luoghi di lavoro: diritti e doveri. Prevenire gli infortuni sul lavoro, gli obblighi del datore di lavoro, i doveri a carico dei lavoratori, l'elaborazione del Documento della sicurezza, il Dvr, la sicurezza nell'ambiente di cucina, il rischio incendio in cucina, il combustibile e l'innesco, le sostanze con azione estinguente, il primo soccorso, il pronto soccorso.

L'Haccp: La contaminazione degli alimenti, il sistema haccp, le quattro condizioni dell'haccp, i sette principi dell'haccp, il piano haccp, l'haccp team, il Ria, il Maai, fase di ricevimento merci, identificazione dei pericoli, limite di accettabilità, le fasi della pulizia, le contaminazioni crociate, i ccp, i limiti critici e monitoraggio, le azioni correttive.

Tutela della salute: la cottura nella preparazione dei piatti, le tecniche. I clienti con intolleranze alimentari, intolleranza al glutine, gli allergeni e i menu, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Le tecniche di catering, la ristorazione collettiva e la ristorazione commerciale. La nascita e l'evoluzione del catering, le caratteristiche del catering, la cucina satellite, la ristorazione scolastica, la ristorazione sociosanitaria, la ristorazione aziendale, i buoni pasto, la ristorazione sui mezzi di trasporto, aerei navi e treni,

I sistemi di distribuzione, legume caldo cook and hold, legume cotto e refrigerato sistema cook and chill, legume cotto e surgelato sistema cook and freeze, legume freddo, legume misto., le caratteristiche del banqueting, l'organigramma di una società di banqueting, il banqueting manager.

Il software di settore: il costo pasto, gli ingredienti, il carico e scarico delle merci, organizzazione elettronico del magazzino.

Programma di Laboratorio per i Servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita

Classe **5 G**

Anno scolastico 2017 - 2018

• **Disciplina: SALA E VENDITA**

Docente: FAZIO MICHELINO

PRIMO QUADRIMESTRE:

1° MODULO: Abbinamento cibo-vino

U.D. 1

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

2° MODULO: Enografia nazionale e internazionale

U.D. 1

- 1.1 L'enografia
- 1.2 L'enografia italiana
- 1.3 L'enografia europea
- 1.4 L'enografia extraeuropea

3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale

U.D. 1

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

4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande

U.D. 1

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

SECONDO QUADRIMESTRE:

5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

U.D. 1

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

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

U.D. 1

- 1.1 I costi delle aziende ristorative
- 1.2 Calcolo del food-cost
- 1.3 Il prezzo di vendita

7° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa

- 1.1 Lavorare con la gestione informatizzata
- 1.2 Software di settore
- 1.3 Gestione del servizio
- 1.4 Gestione del cliente
- 1.5 L'hardware necessari

Programma di Scienze motorie e sportive

Classe **5 G**

Anno scolastico 2017 - 2018

- **Disciplina: SCIENZE MOTORIE**

Docente: TAVOLA GIORGIO

- Elaborati scritti:
 - Metodiche di allenamento: Forza e Resistenza
 - Metodiche di allenamento: Velocità e Mobilità Articolare
 - Effetti dell'allenamento sull'apparato muscolo scheletrico
 - Effetti dell'allenamento sugli apparati circolatorio e respiratorio
 - Effetti dell'allenamento sul sistema nervoso centrale e periferico
 - Primo Soccorso

- Test motori
 - Test Navetta (5 x 10 mt)
 - Test Salto in Lungo da Fermo
 - Test Mira
 - Test Navetta 30mt
 - Seven Minutes Running Test

- Esercizi per il potenziamento muscolare a carico naturale
- Esercizi di allungamento muscolare (stretching)
- Giochi tradizionali e sportivi
- Sport di squadra con partite e arbitraggio autonomo
- Esperienza motoria degli elaborati scritti
- Ping-Pong

ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

Per i più meritevoli della classe, l'esperienza di Alternanza Scuola - Lavoro è iniziata verso la fine del Primo biennio. Infatti, nel mese di Maggio del 2015, hanno trascorso una settimana a Cesenatico, lavorando nelle diverse strutture ricettive della zona. Questo primo approccio lavorativo, ha avuto molteplici funzioni in quanto gli studenti hanno interagito per la prima volta in un contesto extrascolastico, hanno rafforzato la propria autostima e hanno messo in atto le conoscenze acquisite a scuola.

Tutti gli studenti hanno avuto la possibilità di misurarsi con la realtà lavorativa. Infatti, hanno effettuato lo stage, nel corso del terzo anno, per sei settimane presso strutture ricettive di Milano e provincia. Al quarto anno, hanno svolto ulteriori sei settimane, completando il monte ore previsto dalla normativa vigente.

Hanno, inoltre, sperimentato la vera realtà lavorativa fatta di regole, impegno, di competenze. Hanno acquisito altresì, la consapevolezza di svolgere l'attività con impegno e responsabilità.

Uno studente, al quarto anno, ha svolto il periodo di stage in Germania. Per questo ragazzo, l'esperienza è stata molto importante per vari motivi: ha lavorato in un contesto completamente nuovo rispetto all'Italia; ha potuto operare confronti fra i diversi metodi di lavoro; si è relazionato con una realtà socio – culturale nuova; ha migliorato la conoscenza della lingua tedesca e sicuramente un giorno potrà anche decidere di lavorare all'estero.

Infine, gli studenti sono stati impegnati nei tirocini brevi, nel bar dell'Istituto e in servizi interni o esterni, in ogni occasione hanno sempre dimostrato di possedere competenze e professionalità.

Con l'Alternanza Scuola - Lavoro si riducono sempre di più o quasi scompaiono del tutto, le barriere tra la Scuola e il mondo del lavoro. In questo modo si hanno studenti motivati e professionisti competenti a svolgere il proprio lavoro.

CLASSE 3 I STAGE – A. S. 2015/2016

Riferimenti Azienda/ Ente	Periodo	Studente
Ristorante IOJA Via Panfilo Castaldi,18 20124 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	CAROLEO MARCO
NH PALAZZO MOSCOVA Viale Monte Grappa 12/B 20100 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	CONTI CHIARA
OSTERIA MONTESCUDAIO Via Volta,32 Paderno Dugnano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	LIBERTI LAURA
Hotel WESTIN PALACE Piazza della Repubblica,20 20157 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	SCOTTI DAVIDE
Risorante TOKUYOSHI Via San Calocero,3 20123 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	SOVARONS'KA DAR'YA
Hotel SHERATON DIANA MAIESTIC Viale Piave,42 20129 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	STRINGHETTI CAMILLA
NH MILANO CONGRESS CENTRE Strada 2°Milanofiori 20090 Assago	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	VALZI DAVIDE
Hotel GALLIA Piazza Duca d'Aosta,9 20124 Milano	Dal 23/05/2016 al 02/07/2016	VILLANUEVA FERDINANDO

CLASSE 4 I STAGE – A. S. 2016/2017

Riferimenti Azienda/ Ente	Periodo	Studente
GIORGIO ARMANI CAFFE' Via della Croce Rossa 20121 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	CAROLEO MARCO
Hotel GALLIA Piazza Duca d'Aosta ,9 20124 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	CONTI CHIARA
Ristorante Orti di Leonardi Via Aristide de Togni 6/8 2012 3Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	LIBERTI LAURA
Ristorante IOJA Via Panfilo Castaldi,18 20124 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	SCOTTI DAVIDE
Ristorante Sadler Via Ascanio Sforza,77 20141 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	SOVARONS'KA DAR'YA
Grand Hotel Doria Via A.Doria,22 20124 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	STRINGHETTI CAMILLA
Ristorante Tropeano di Vino Via KEINER Hillen,4 30559 Hannover	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	VALZI DAVIDE
Hotel The Hub Via Privata Polonia 20157 Milano	Dal 22/05/2017 al 01/07/2017	VILLANUEVA FERDINANDO

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA I VOTI E I 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 è di risolvere casi complessi.

MODALITA' DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Lezione con esperti		X	X	X								
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale	X	X	X	X	X	X		X			X	X
Lezione pratica							X				X	X
Problem solving							X	X				
Metodo induttivo	X	X	X			X		X				
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
Discussione guidata	X	X	X		X	X	X	X	X			
Simulazioni		X		X	X	X		X	X	X		
Esercitazioni		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Manuale		X	X		X	X	X	X	X	X		
Laboratorio					X	X		X		X		
Lavagna				X		X		X	X			X
Lim		X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Registratore						X						
Appunti	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Proiettore diapositive	X							X				
Carte geografiche			X									
Video	X	X	X	X	X	X	X	X			X	
Palestra												X

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	TED	MAT	S. e C. ALIM	DIR e TEC AMM	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	SCIEN MOT e SPORT
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Prove di laboratorio												
Prove pratiche												X
Prova strutturata		X	X		X		X				X	
Relazione	X	X	X									
Esercizi		X	X		X	X	X					

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Le attività extracurricolari proposte dai docenti sono state sempre accolte con interesse.

Durante l'anno scolastico gli allievi hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il loro percorso formativo.

Durante il corso dell'Anno Scolastico, gli alunni hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il loro percorso formativo:

21/10/2017 Uci Cinema Certosa- Milano. Film "Race- il colore della vittoria di Sthephen Hopkins.

15/01/2018 Centro Asteria – Milano. Film "La masseria delle allodole" e incontro con l'autrice A. Arslan.

02/02/2018 Centro Asteria – Milano. Incontro con Vera Vigevani Jarach, testimone della tragedia de Desaparecidos.

06/02/2018 Casa della Carità – Milano. Gruppo di studenti che si avvalgono dell'IRC.

15/02/2018 I.I.S. "P. Frisi" – Milano. Associazione Almadiploma. Compilazione Questionario e Curriculum.

19/02/2018 Teatro Ciak – Milano. Incontro con Agnese Moro, Franco Bonisoli (ex brigatista) e don Guido Bertagna sul tema "Giustizia e riconciliazione".

06/03/2018 Progetto "Milano e la Resistenza". Percorso itinerante sui luoghi più significativi della resistenza a Milano: Piccolo Teatro di Via Rovello; Loggia dei Mercanti; Palazzo dell'Arcivescovato in P.zza Fontana; carcere di San Vittore; Piazzale Loreto.

10/03/2018 Biblioteca Comunale di Via Otranto, 3 Milano. Incontro sul tema "Non solo tesine", organizzato dall'Università Cattaneo LIUC (Gruppo di studenti).

16/04/2018 Villa Scheibler, Via F. Orsini, 21 Milano. Incontro sul tema: I crimini di guerra durante il Fascismo e la testimonianza di un ex partigiano dell'Ampi.

TIPOLOGIE DELLA TERZA PROVA

IL Consiglio di Classe, dopo aver analizzate le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia B+ C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala;

Lingua inglese;

Francese/Tedesco;

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della PRIMA, SECONDA e TERZA PROVA si sono svolte secondo il seguente calendario:

07 MARZO 2018	Simulazione Prima Prova
01 MARZO 2018	Simulazione Seconda Prova
09 MARZO 2018	Simulazione Terza Prova
18 APRILE 2018	Simulazione Prima Prova
19 Aprile 2018	Simulazione Seconda Prova
23 APRILE 2018	Simulazione Terza Prova

M I L A N O

I.I.S. "Paolo Frisi"

Prima Simulazione terza prova

anno scolastico 2017 – 2018

Classe V Sezione G

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

TIPOLOGIA: B+C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Diritto e tecnica amministrativa

Laboratorio di sala e vendita

Inglese

Francese/Tedesco

Durata della prova: 3 ore

Candidato/a _____

Terza prova Diritto e Tecnica Amministrativa

Classe 5°G

Qual è lo scopo principale del marketing (Max 10 righe)

Parla del preventivo finanziario ed economico relativi al progetto imprenditoriale(Max 10 righe)

Indica con una crocetta la risposta esatta

1 Secondo l'UNWTO per parlare di turismo:

- A Occorre che le persone effettuano un pernottamento
- B Occorre che le persone effettuino almeno tre pernottamenti
- C Occorre che le persone permangano nel luogo scelto per almeno un giorno
- D Occorre che le persone permangano nel luogo scelto per almeno 15 giorni

2 Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti, è esaminata da una angolazione

- A Economica
- B Psicologica
- C Demografica
- D Analogica

3 In genere un reddito disponibile elevato

- A Corrisponde a una maggiore propensione al turismo leisure
- B Non ha effetti di nessun tipo sull'andamento della domanda turistica
- C Non comporta necessariamente una maggiore propensione al turismo leisure
- D Ha mille effetti sulla domanda

4 I turisti che amano l'avventura e sono animati dal desiderio di conoscere cose e persone nuove, anche a scapito del comfort, vengono definiti

- A Allocentrici
- B Innovatori
- C Mediocentrici
- D Psicologici

TERZA PROVA

Prima simulazione A.S. 2017-2018

CLASSE 5^G SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

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

Borough Market London

Borough has long been synonymous with food markets.

As far back as 1014, and probably much earlier, London Bridge attracted traders selling grain, fish, vegetables and livestock. In the 13th century, traders were relocated to what is now Borough High Street. In 1755, the market was closed by Parliament, but a group of Southwark residents raised £ 6,000 to buy a patch of land known as 'The Triangle' and reopened the market. "The Triangle" is still at the heart of the market which feeds the community and has now grown to over 100 individual stalls.

Alongside the original fruit, vegetables, bakers and butchers, they now sell a huge variety of British and international produce. All the traders share a love of food and many of them cultivate the produce they sell. So now, just as in 1755, their customers know exactly where their shopping has come from. The market ensures high standards of produce (agriculture product) by employing a food quality panel of impartial experts who ensure that, the taste, provenance and quality of foods sold, are all regularly measured and maintained.

Read the text about Borough Market then choose the correct option (A, B, C or D).

<p>1. The original Borough Market sold...</p> <ul style="list-style-type: none">A. alcohol.B. grain.C. spicesD. none of these. <p>2. In order to reopen the market in 1755, Southwark residents paid £6,000...</p> <ul style="list-style-type: none">A. for new land.B. in taxes to Parliament.C. to rebuild it.D. to the Church.	<p>3. Nowadays, more than 100 stalls sell...</p> <ul style="list-style-type: none">A. domestic produce.B. local produce.C. foreign produce.D. British and foreign produce. <p>4. A panel of impartial experts check the produce for...</p> <ul style="list-style-type: none">A. provenance.B. quality.C. taste.D. all of these things
---	---

5. What are the steps in tasting wine? (max 10 lines)

6. What are the rules regarding matching food and wine? (max 10 lines)

- 3) Una delle caratteristiche della colazione di lavoro è
- a. che viene effettuata nel luogo di lavoro
 - b. una breve interruzione ad ogni portata per discussioni lavorative
 - c. che i piatti non devono essere eccessivamente pesanti
 - d. che viene effettuata esclusivamente in orari lavorativi
- 4) Se un vino presenta spiccate caratteristiche di acidità si dice che è
- a. piatto
 - b. sapido
 - c. morbido
 - d. fresco
- 5) Ad un cibo grasso si abbina un vino
- a. mosso
 - b. fermo
 - c. dolce
 - d. speziato
- 6) Cantucci e Vin Santo, sono un abbinamento tradizionale di quale regione?
- a. Liguria
 - b. Veneto
 - c. Toscana
 - d. Lazio

-
-
-
1. Worauf bewirbt sich Frau Furcht?
 - A. Auf eine Ausbildung zur Hotelfachfrau
 - B. Auf eine Stelle als Arbeiter
 - C. Auf eine Stelle als Hotelfachfrau
 - D. Auf eine einfache Position

 2. Wofür interessiert sich Frau Furcht?
 - A. Für ihre Vergangenheit
 - B. Für ihre Zukunft
 - C. Für den Kontakt mit anderen Menschen
 - D. Für einen Beruf in der Hotelbranche

 3. Was macht Gisela im Moment?
 - A. Sie ist arbeitslos
 - B. Sie besucht die Schule
 - C. Sie studiert an der Uni
 - D. Sie ist Verkäuferin

 4. Warum hat sie das Hotel Heinrich gewählt?
 - A. Weil es um eine internationale Hotelkette mit Tradition handelt
 - B. Es liegt in ihrer Stadt
 - C. Sie möchte in einen kleinen Betrieb arbeiten
 - D. Es gehört einer berühmten Familie

È consentito l'utilizzo del dizionario bilingue.

Esami di Stato - Anno scolastico 2017-2018

Prova di FRANCESE

La santé dans l'assiette

Pour les médecins, respecter certaines règles en matière de nutrition est un atout majeur pour prévenir et pour guérir certaines maladies. Si une majorité de personnes interrogées redoute les maladies liées au métabolisme, maladies cardio-vasculaires, obésité et cholestérol, la préoccupation majeure reste encore et toujours le poids. Dans 93 % des cas, c'est pour aborder leur problème de poids qu'ils parlent d'alimentation avec leur médecin.

- la question : « Que recherche-t-on en priorité dans l'alimentation »? le calcium vient en tête des réponses (29 %), suivi par les sucres lents (22 %) puis les protéines (19 %) et les fibres (18 %). Les médecins y répondent de façon un peu différente. Pour eux, fruits et légumes arrivent en tête pour apporter des vitamines. Et les produits laitiers sont les mieux placés pour fournir du calcium.

Les matières grasses arrivent en tête des nutriments à éviter (60 % des consommateurs déclarent les éviter), suivies par le sucre (35 %) puis le cholestérol (28 %).

Parmi les personnes qui surveillent leur alimentation, 31 % le font pour garder la forme, 27 % pour perdre du poids et 31 % pour retrouver la forme, c'est-à-dire pour des raisons médicales.

Ceux qui veulent rester en forme et ceux qui veulent maigrir ont tendance à privilégier les fibres, le magnésium, les protéines et les vitamines A et B. Quant à ceux qui suivent un régime pour des raisons médicales, à part les fibres qu'ils privilégient, ils auraient plutôt tendance à éviter le sucre, les matières grasses, le cholestérol et le sel, conformément à ce que le médecin leur a prescrit.

Si les connaissances en matière de nutrition ont progressé tant chez les médecins que chez les patients, leur vision de l'alimentation reste pourtant assez simpliste. Ainsi, ils associent trop souvent un aliment à un seul nutriment alors que les aliments doivent être considérés dans la totalité des apports qu'ils fournissent.

La vitamine C, par exemple, est associée uniquement aux fruits, alors que les légumes en fournissent d'une manière égale. Les sucres lents sont l'apanage des pâtes. Le riz, les pommes de terre ou autres féculents ne sont pas mentionnés. Les épinards restent pour tous la seule source intéressante de fer de notre alimentation, alors que la viande en procure infiniment plus.

Attention aux régimes trop tristes. La notion de plaisir est souvent sous-estimée chez les médecins comme chez les consommateurs. C'est d'ailleurs souvent l'absence de plaisir qui explique la mauvaise observance des patients en cas de régime drastique.

Pourtant, l'alimentation ne se définit pas uniquement en termes de nutriments ingérés.

Plaisir et convivialité doivent rester des composantes fondamentales.

1. Comment expliquez vous l'expression "La santé vient en mangeant"?

2. Et toi, tu surveilles ton alimentation? Comment?

1. Que recherchent les consommateurs dans l'alimentation? Dans l'ordre:

- a) le calcium, les sucres lents, les protéines, les fibres.
- b) les sucres lents, les protéines, les fibres, le calcium.
- c) les protéines, les sucres lents, le calcium, les fibres.
- d) les sucres lents, hydrates de carbone, magnésium, le calcium.

2. La viande apporte:

- a) autant de fer que les épinards.
- b) plus de fer que les épinards.
- c) moins de fer que les épinards.
- d) l'un ou l'autre

3. Les consommateurs déclarent éviter, dans l'ordre:

- a) le cholestérol, puis les matières grasses, le sucre.
- b) le sucre, les matières grasses, et le cholestérol.
- c) les matières grasses, le sucre et le cholestérol.
- d) aucun ordre.

4. Plaisir et convivialité doivent rester des composantes fondamentales.

- a) Le manque de plaisir explique pourquoi les patients arrivent à observer un régime rigoureux.
- b) L'absence de plaisir explique la mauvaise observance des patients en cas de régime simple.
- c) Le manque de plaisir explique pourquoi les patients n'arrivent pas à observer un régime rigoureux.
- d) ne constituent pas la composante essentielle

É consentito l'uso del dizionario bilingue.

MILANO

I.I.S. "Paolo Frisi"

Seconda Simulazione

TERZA PROVA

anno scolastico 2017 – 2018

Classe V Sezione G

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

TIPOLOGIA: B+C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Diritto e tecnica amministrativa

Laboratorio di sala e vendita

Inglese

Francese/Tedesco

Durata della prova: 3 ore

Candidato/a _____

Terza prova Diritto e Tecnica Amministrativa

Classe 5°G

Le variabili della segmentazione (Max 10 righe)

Criteri di scelta del target e strategie di targeting (Max 10 righe)

Indica con una crocetta la risposta esatta

1 l'idea base del marketing è

- A Si produce ciò che non si ha
- B Si produce ciò che costa di meno
- C Si produce ciò che si può vendere
- D Si vende quello che non si ha

2 Le ricerche richieste da più imprese che condividono le informazioni ottenute si chiamano:

- A Multiclient
- B Multitrack
- C Ad hoc
- D Panel

3 Il marketing plan analizza:

- A L'ambiente esterno
- B L'ambiente interno
- C L'ambiente esterno e l'ambiente interno
- D Nessuno dei due

4 La distribuzione di prodotti turistici non utilizza generalmente

- A Canale breve
- B Canale medio
- C Canale lungo
- D Canale breve e canale medio

TERZA PROVA

Seconda simulazione A.S. 2017-2018

CLASSE 5^G SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Candidato/a

Directions: Read the passage then answer the questions below.

BARS AND RESTAURANTS SERVICES

There is a wide range of catering services and facilities available in different kinds of bars and restaurants. The staff at **fine dining restaurants** generally provide **full service**: taking bookings for tables in advance, seating guests and taking their coats, taking orders and serving food at the tables, clearing away the dishes afterwards, mixing and serving drinks, and bringing customers their bill to the table. Some specialist staff can also explain the dishes. In **casual dining** or **fast-food outlets** service is more limited; in fact it can be almost entirely **self-service**. This means you can't book, but you just turn up and find a table; you select your food from a counter or a menu on the wall, pay at the counter and carry the food to your table; you might even have to clear away your dishes and trays after eating. The lower cost reflects this lack of service.

Bars usually offer a combination of **self-service** and **waiter-service at tables**.

Some pubs and bars also offer a cocktail service and specialist bar staff give advice and information about particular wines, beers or spirits. The Italian-style barista, uses expert knowledge to prepare different types of coffees and other hot beverages.

Read the text and choose the correct option (A, B, C or D).

1. Which of the following services would You expect in full-service dining?

A buffet. **B** explanation of dishes. **C** seat yourself. **D** none of these.

2. When and where would you expect to pay your bill in a casual dining restaurant?

A Before eating at the counter. **B** After eating at the counter. **C** Before eating at the table. **D** After eating at the table.

3. What might you have to do at a fast-food outlet?

A Book your table in advance. **B** Clear your own table. **C** Give your coat to the waiter. **D** Wait for your food at the table.

4. Who would make you different types of coffee?

A a barista. **B** a bartender. **C** a cocktail server. **D** a waiter.

5. What are the styles of table service? (max 10 lines)

6. How many types of bars do you know? What is the happy hour? (max 10 lines)

3) *Il vino di maggior spicco in Sicilia è:*

- il Cannonau*
- il Marsala*
- il Mamertino*
- il Grignolino*

4) *La tannicità del vino determina:*

- morbidezza*
- effervescenza*
- astringenza*
- persistenza*

5) *Nello stoccaggio a spazio predeterminato*

- tutti i prodotti hanno uno spazio predefinito*
- solo i prodotti di uso quotidiano hanno uno spazio predefinito*
- solo i prodotti deperibili hanno uno spazio predefinito*
- ogni prodotto è sistemato in spazi liberi individuati con il computer*

6) *L'area acquisti:*

- Oggi è un semplice centro di servizi*
- Ha un ruolo centrale nel processo produttivo*
- Non lavora a stretto contatto con la produzione*
- Non lavora a stretto contatto con la logistica e le vendite*

1. Wo befindet sich das NH Leipzig Messe Hotel?
 - A. Ziemlich weit vom Leipziger Zoo
 - B. In der Nähe von kulturellen Highlights der Stadt
 - C. Ganz im Zentrum der Stadt Leipzig
 - D. Nicht weit von der Messegelände und dem Kongress Center Leipzig

2. Was gibt es in der Nähe zu sehen?
 - A. Es gibt keine Sehenswürdigkeit in Leipzig
 - B. Das Messegelände und das Kongress Center
 - C. Ein Konzerthaus und ein altes Gasthaus
 - D. Eine Schnellstraße

3. Worüber verfügt das Hotel neben 308 Zimmer?
 - A. Über ein paar Veranstaltungsräume
 - B. Über Kaffee, Kuchen und kleine Häppchen
 - C. Über Garage, Restaurant, Bar, Fitness Studio und Veranstaltungsräume
 - D. Über Schulungen, Konferenzen und Tagungen

4. Was bietet noch das Hotel?
 - A. Nur Hostessendienste und Dolmetscherdienste
 - B. Einen Empfangstisch
 - C. Mitarbeiter
 - D. Unterstützung der Gäste bei besonderen Wünschen

È consentito l'utilizzo del dizionario bilingue.

Fédération des chefs de cuisine d'Alsace

Cap sur la traçabilité

S'approvisionner auprès de fermiers qui ont entrepris une démarche qualité et l'afficher, c'est l'engagement pris par certains membres de la Fédération des chefs de cuisine d'Alsace. Une initiative qui conjugue promotion des produits régionaux et efforts de transparence.

Escargots de M. Kolb de Mittelhausen, Truite de M. Kircher à Sparsbach, Fraises d'Alsace de la ferme Clauss ou Assortiment de fromages de chèvre de Mme Steinmetz, voici ce que l'on peut trouver à la carte de quelques bonnes tables alsaciennes. A l'instar des chefs de cuisine Mischler à Lembach, Clément à Mommenheim, Bruckman à Mittelhouse, ou Lorentz à Mittelhausbergen, une bonne dizaine de professionnels ont pris l'initiative d'éclairer davantage leur clientèle sur l'origine des produits qui se trouvent dans leur assiette. *"Les chambres d'agriculture de la région ont entamé, à partir de la fin des années 90, une démarche qualité avec les fermiers alsaciens, explique Michel Lorentz, président de la Fédération des chefs de cuisine d'Alsace. Nous avons pensé qu'il pourrait être intéressant de nous associer à cette initiative. Tout d'abord, parce que nous étions bien placés pour promouvoir les produits qui le méritent. Ensuite, par volonté de transparence. Les gens sont de plus en plus sensibles*

- *la question de l'origine des produits, et il n'y a pas de raison qu'une bonne volaille, de bons légumes ou de bons fruits n'aient pas le droit au même traitement qu'un vin."* Si les adhésions demeurent encore relativement limitées, c'est d'abord parce que le projet s'avère assez lourd à mettre en place. Les producteurs se doivent en effet de répondre à des exigences d'hygiène et autres critères qu'ils négocient au cas par cas avec la chambre d'agriculture.

En collaboration avec la chambre d'agriculture

"L'opération Bienvenue à la ferme, explique Stéphane Janus, animateur économique à la chambre d'agriculture du Bas-Rhin, consiste à labelliser les petits producteurs qui font le choix d'entreprendre une démarche qualité. Au travers d'une charte, que nous définissons avec eux, ils s'engagent directement auprès du consommateur. Le Haut-Rhin s'est très vite impliqué, et nous avons suivi en 1998. Comme il faut définir les critères de qualité avec chaque fermier en fonction de sa production, la mise en place est assez longue. Cela va des légumes aux produits laitiers transformés, en passant par les fruits, mais nous avons également un éleveur d'autruches, par exemple, qui vient de se porter candidat. Entre le début de la démarche et le bouclage du dossier, il s'écoule souvent de nombreux mois." Pour l'heure, ils ne sont encore qu'une poignée à avoir achevé ces formalités dans le Bas-Rhin, et à peine davantage dans le Haut-Rhin. *"Nous y gagnons de nouveaux débouchés, estime pour sa part Laurent Klein, petit producteur qui bénéficie du label Bienvenue à la ferme. Cela nous permet d'avoir une relation directe avec des clients qui n'hésitent pas à nous donner leur avis sur nos produits. C'est assez motivant. Sans compter la dimension raisonnée de cette production qui vise la qualité, bien plus compatible avec les caractéristiques de notre terroir que l'agriculture intensive."*

Les mentalités évoluent, et une véritable synergie entre producteurs, transformateurs et consommateurs se met doucement en place.

"Les producteurs sont de plus en plus nombreux à effectuer cette démarche, estime Michel Lorentz, surtout depuis 1 ou 2 ans. Et plus la variété des produits sera importante, plus les chefs de cuisine suivront, à n'en pas douter."

Source: L'Hôtellerie n° 2792 Hebdo 24 Octobre 2002

Cochez la bonne case:

1) À l'instar:

- a) À la différence de
- b) De telle manière
- c) À la manière de
- d) Contrairement à

2) Bouclage:

- a) Débout
- b) Fin
- c) Réalisation
- d) Développement

3) S'en douter:

- a) Sans problèmes
- b) Sans doute
- c) Sans aucun doute
- d) Sans souci

4) Viser:

- a) Avoir en vue
- b) Regarder
- c) Appliquer
- d) Être l'objet de

1 Expliquez en quoi consiste l'initiative entreprise par la Fédération des Chefs de cuisine d'Alsace et à quel organisme ils se sont associés?

2 Dites quels sont les objectifs de cette initiative.

Griglia di valutazione della Terza Prova

Candidato/a Classe 5[^] _____

Tipologia C (16 quesiti a risposta multipla)

Conoscenza dei contenuti

Punti 5

una risposta esatta	p. 0.3125	
due risposte esatte	p. 0.625	
tre risposte esatte	p. 0.9375	
quattro risposte esatte	p. 1.25	
cinque risposte esatte	p. 1.5625	
sei risposte esatte	p. 1.875	
sette risposte esatte	p. 2.1875	
otto risposte esatte	p. 2.5	
nove risposte esatte	p. 2.8125	
dieci risposte esatte	p.3.125	
undici risposte esatte	p. 3.4375	
dodici risposte esatte	p. 3.75	
tredici risposte esatte	p. 4.0625	
quattordici risposte esatte	p. 4.375	
quindici risposte esatte	p. 4.6875	
sedici risposte esatte	p. 5	

Tipologia B (8 quesiti a risposta singola)

Pertinenza alla domanda e conoscenza dei contenuti

Punti 6

Non risponde ad alcuna richiesta/ non comprende le richieste dell'argomento e risponde con contenuti non pertinenti	1
Comprende in parte le richieste dell'argomento e risponde presentando contenuti confusi o limitati	2-3
Conosce i contenuti essenziali e risponde in modo accettabile alle richieste	4
Conosce in modo adeguato i contenuti e risponde con aderenza e pertinenza alle richieste	5-6

Correttezza linguistica e uso di una terminologia appropriata

Punti 4

risposta assente o con gravi e numerose scorrettezze linguistiche e ortografiche che ne compromettono la comprensione; terminologia specifica assente	1
risposta comprensibile, nonostante alcuni errori ortografici e/o linguistici e una terminologia non completamente appropriata	2
risposta espressa in modo corretto utilizzando una terminologia appropriata e specifica	3-4

PUNTEGGIO TOTALE / 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato Classe

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C e D

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

ESAME DI STATO a.s.2017-2018
 COMMISSIONE.....
 CLASSE 5^

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRIPTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n..... tot. Punti 3
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1		
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	2/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3		
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	4		
COMPETENZE	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	0/1 (declinazione 0-0,4- 0,6-1)/1 (declinazione 0-0,4-0,6-1)
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	0,5		
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1		
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1/1 (declinazione 0,2-0,5-1)/1 (declinazione 0-0,5-1)
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2		
	Espressione chiara e corretta	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA	/15		

I COMMISSARI

LA PRESIDENTE