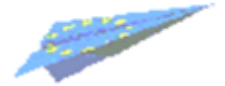




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore Paolo Frisi

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



Prot.n° 3237 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3259 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento del Consiglio di Classe 5L Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

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

**ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
(Studenti in possesso del diploma quadriennale IeFP)**

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

INDICE

- Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 2
- Argomenti approfonditi per il colloquio	pag. 3
- Profilo professionale	pag. 4
- Presentazione della classe	pag. 6
- Contenuti disciplinari	
- IRC	pag. 8
- Italiano	pag. 9
- Storia	pag. 13
- Inglese	pag. 15
- Francese	pag. 16
- Matematica	pag. 18
- Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 20
- Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 22
- Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 24
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 25
- Scienze motorie	pag. 27
- Alternanza scuola- lavoro	pag. 28
- Criteri di valutazione	pag. 30
- Modalità di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 31
- Strumenti di lavoro	pag. 32
- Strumenti di verifica	pag. 33
- Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 34
- Simulazione III prova	pag. 35
- Simulazione marzo	pag. 36
- Simulazione aprile	pag. 46
- Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 56

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
IRC	Bruno Adriano	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA	Cavallone Giovanna	
INGLESE	Briamonte Donatella	
FRANCESE	Guerinoni Mara	
MATEMATICA	Ceriani Maurizio	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tassone Valeria	
LAB.SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA	Galasso Franco	
LAB. SETTORE SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	Perrucci Giovanni	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Maglione Emilia	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Tavola Giorgio	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Azzollini

.....

ARGOMENTI APPROFONDITI PER IL COLLOQUIO

Cognome e nome	Titoli
Bertaggia Manuel	Lo <i>Street Food</i> in Italia
Campi Daniele	Il cibo verso il divino
Cremona Veronica	L'uomo è ciò che mangia ?
Crivaro Nicolò	Asian Food
Filippini Alessia	Il Giappone
Ghebreal Caterin	La Dieta Mediterranea
Hoxha Eminela	Il Medio Oriente instabile
Padilla Ryan Patrick	
Pennella Beatrice	Il cibo in guerra: la razione K
Poli Carmen	L'importanza dell'inconscio
Sidoti Ines	Il vino: l'arte del piacere

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 della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo

sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^AL, articolazione sala e vendita, è attualmente composta da 11 alunni (7 femmine e 4 maschi), tutti provenienti dai corsi IeFP.

Nelle materie di base questo gruppo si unisce con la 5^AL articolazione prodotti dolciari. Nel dettaglio, gli alunni rimasti provengono: due dal Capac, due dal CIOFS di Varese, due da Galdus; tre studenti provengono da un CFP di Luino, una dal CIOFS di Castellanza, una dall'ENAIP di Busto Arsizio.

La frequenza è stata per pochi alunni veramente assidua; alcuni studenti hanno dimostrato una discontinuità di frequenza e hanno raggiunto un monte ore elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati ed ad alcuni alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica.

In generale, la classe si è mostrata attenta e partecipativa in tutte le discipline, i ragazzi hanno dimostrato curiosità e voglia di prepararsi al meglio all'esame. Sono stati per lo più puntuali nella consegna dei compiti affidati e hanno sviluppato generalmente capacità di organizzarsi autonomamente. Dal punto di vista didattico, la classe 5^AL, a causa del particolare "passato" scolastico degli studenti che la compongono, improntato più sul piano pratico che teorico, presentava all'inizio dell'anno lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo, a cui si aggiungevano difficoltà, in particolare grammaticali, espositive e linguistiche, soprattutto per i ragazzi di origine straniera.

Il Consiglio di classe, avendo notato che per molti studenti le difficoltà di apprendimento erano dovute essenzialmente alla mancanza di metodo di studio, ha deciso di effettuare un laboratorio *in itinere* incentrato sulle strategie atte allo studio, la gestione dell'ansia e i metodi comunicativi efficaci per il raggiungimento di una migliore prestazione scolastica. Inoltre per poter completare il curriculum scolastico ed essere ammessi agli Esami di Stato, gli alunni hanno frequentato corsi di allineamento in

diverse discipline mancanti nel loro percorso di studi. Durante il presente anno scolastico, il corpo docente non ha subito variazioni ed ha assicurato continuità didattica.

È stato svolto, inoltre, un corso di potenziamento per la prova scritta di italiano, durante il quale la classe ha potuto esercitarsi in particolare sullo svolgimento delle varie tipologie previste per la prima prova dell'esame di stato, privilegiando la stesura del saggio breve. Si aggiunge che anche per sala bar si sta svolgendo un corso di potenziamento.

Per quanto concerne la disciplina, la classe ha saputo mantenere generalmente un comportamento corretto e di dialogo costruttivo, sia nei confronti degli adulti, che nella relazione tra pari.

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. Questo, unito ai recuperi svolti a seguito dello scrutinio del primo quadrimestre, ha fatto sì che le conoscenze e le abilità disciplinari siano state acquisite generalmente da tutta la classe, in particolare da chi ha partecipato con interesse e serietà e ha superato le difficoltà con impegno e costanza. I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali.

Programma svolto di IRC
Classe 5^ L SALA
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof. BRUNO Adriano

QUESTIONI DI ETICA E BIOETICA

Bioetica di inizio vita: interruzione di gravidanza;
Bioetica di fine vita: eutanasia e testamento biologico.

INTRODUZIONE ALLA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA

Statuto epistemologico della Dottrina Sociale della Chiesa;
I Principi fondamentali della Dottrina Sociale della Chiesa:
Persona, Bene Comune, Solidarietà, Sussidiarietà;
Cenni di alcune encicliche sociali.

PERSONA, LIBERTÀ E SCELTE

La libertà nella mentalità contemporanea e nella visione Cristiana;
Libertà d'indifferenza e libertà di qualità;
La libertà religiosa.

VISIONE E IMPATTO DEL CRISTIANESIMO IN TEMATICHE MODERNE E CONTEMPORANEE

L'illuminismo e il caso Galilei;
Le dipendenze e la legalizzazione delle droghe leggere;
Uscita didattica: visita alla Casa della Carità.

FILM PROPOSTI:

The Wolf of Wall Street;
God's not dead.

Programma svolto di Italiano
Classe 5^a L SALA
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof. ssa CAVALLONE Giovanna

Libro di testo

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

Appunti e materiale fornito dall’insegnante.

SECONDO OTTOCENTO

Il Positivismo: caratteri generali.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

Testi:

E. ZOLA: “La miniera”

G. VERGA

- La vita e le opere.
- L’apprendistato del romanziere.
- La stagione del Verismo.
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.

Testi:

- La lupa

da “I Malavoglia”:

- La famiglia Toscano
- L’addio alla casa del nespolo.

da “Mastro-don Gesualdo”:

- La morte di Gesualdo.

La poetica del Decadentismo e del Simbolismo.

Testi:

- O.WILDE: “La rivelazione della bellezza”

La narrativa decadente: l’Estetismo.

Oscar Wilde:

- Vita e opere.
- Lettura integrale dell’opera “Il ritratto di Dorian Gray”, con analisi dei personaggi, tecniche narrative e stile.

G. D’ANNUNZIO

- Vita e opere.
- D’Annunzio esteta e “Il piacere”.
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.
- Il Decadentismo in versi: Alcyone.

Testi:

da “Il piacere”:

- Il ritratto dell’esteta

Da “Le vergini delle rocce”:

- Il programma del superuomo

Da “Alcyone”:

- La Sera Fiesolana

Dal “Notturmo”:

- “Imparo un’arte nuova”

G. PASCOLI

- Vita e opere.
- La poetica del “Fanciullino” e il suo mondo simbolico.
- Lo stile e le tecniche espressive.
- Myricae.
- Canti di Castelvecchio.

Testi:

da “Myricae”:

- Il Lampo

- Il Tuono

Da “Canti di Castelvecchio”:

- Il gelsomino notturno

Cenni sulle Avanguardie: il Futurismo.

Testi:

- Il “Manifesto del Futurismo”

I. SVEVO

- Vita e opere.
- La formazione e le idee.
- La poetica di “riduzione” della letteratura.
- I tre romanzi: Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.

Testi:

da “Una vita”:

- Gabbiani e pesci”

da “La coscienza di Zeno”:

- Il fumo

L. PIRANDELLO

- Vita e opere.
- La poetica: relativismo e umorismo. “La vecchia imbellettata”.
- Il fu Mattia Pascal.
- Uno, nessuno e centomila.

Testi:

Da “Il fu Mattia Pascal”:

- Adriano Meis

Da “Uno, nessuno, centomila”:

- Il naso di Moscarda

L’ERMETISMO

G. UNGARETTI

- Vita e opere
- L’Allegria

- Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti

Testi:

- Veglia
- Soldati

E. MONTALE

- Vita e opere
- La poetica e lo stile
- Ossi di seppia

Testi:

da “Ossi di seppia”:

- I limoni

S. QUASIMODO

- Vita e opere
- La poetica e lo stile
- Giorno dopo Giorno

Testi:

- Alle fronde dei salici

Testi propedeutici alla prima prova dell’esame di Stato:

saggio breve

tema di carattere generale

tema storico

cenni sull’analisi del testo

Programma svolto di Storia
Classe 5^ L SALA
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof. ssa Cavallone Giovanna

Libro di testo

AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

- L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe:
 - La belle époque
 - le alleanze difensive
 - nazionalismo e darwinismo sociale
 - le cause della guerra
- La prima guerra mondiale, una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa
- Approfondimento: visione documentario di C. Lucarelli "La grande guerra"

L'EREDITÀ DEL CONFLITTO

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente Instabile
- Il Genocidio Armeno
- La Dichiarazione Balfour
- Dopo la guerra una nuova economia: Taylorismo e Fordismo
- Società di massa e crisi della democrazia

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE

- Le democrazie sotto attacco:
 - La Gran Bretagna e la Francia
 - L'Europa centro – orientale

- La repubblica di Weimar
- La crisi italiana e l'avvento del fascismo
- La crisi del 1929 e il New Deal
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia

IL TOTALITARISMO

- Il fascismo
- Il nazismo
- Lo stalinismo
- La Spagna di Franco

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'Europa verso la catastrofe: le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra
- Il conflitto si allarga al mondo
- La Shoah
- La svolta del 1942
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza
- Un nuovo mondo sulle macerie della guerra
- Storia locale: i luoghi della Resistenza a Milano

IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA

- Il bipolarismo
- La divisione della Germania e le due Europe
- Il tempo della guerra fredda

L'ETÀ DELL'ORO

- Cenni su:
 - "L'Occidente in crescita"
 - Le trasformazioni sociali

Programma svolto di Inglese

Classe 5L Sala

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. ssa Briamonte Donatella

Libro di testo : Olga Cibelli, Daniela d'Avino – *Wine & Dine Club* – Edizione Clitt

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

Module 1. On the job

- Outstanding profiles p. 22
- Hygiene and safety p. 28
- My uniform p. 39
- Restaurant lay-out and service equipment p. 41
- Furniture p.42
- Linen p. 44
- Food and beverage staff p. 58
- Staffing p. 70
- Job opportunities p.71

Module 2. On the plate

- British meals p. 94
- Menu p.99
- The menu sequence p.100
- Meny types p.101
- Food and Religion p.119
- Kosher food p.123
- Food and celebrations in Europe p. 124
- Food and celebrations in The U.S.A. p.128

Module 3. On the table

- Wine: the bottled art p.134
- Wine appellation p.135
- How to read an Italian label p.147
- Food and wine matching p.158

Module 5. On the service

- The wine service- sommelier p.245
- Wine glasses p.47
- The wine list p.249
- Wine service – The basic procedures p.251
- The bar service: The bar – new trends p. 257
- Spirits and cocktails p.265
- Whisky p.267

Grammars (revisione): Verbi ausiliari; avverbi di frequenza; question words; preposizioni di tempo e luogo; tempi verbali: simple past, present perfect, simple present, present continuous (forma affermativa, negativa, interrogativa); comparativi e superlativi.

Programma svolto di Francese
Classe 5L Sala
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof.ssa Guerinoni Mara

Libro di testo: A. De Carlo, *Profession enogastronomie*, Hoepli ed., Milano,

Le monde de l'oenogastronomie :

Les nouveau restaurants p. 2

Tables en vue, les bistros p. 5

Alimentation biologique et diététique

Les produits bios pag. 26,27

Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir p. 33,

Alimentation diététique pag. 36-41 ;

Cuisine diététique et légère p. 43-45

Paris entre passé et avenir p. 50

Le vin. Histoire et tradition dans un verre

Les régions vinicoles françaises p. 88

Les cépages français : pag. 90,

Syrah: le gout du sud pag. 92-93.

Appellation des vins: pag. 93-94

Boire du vin, c'est bien ! p. 94

La dégustation et la vente: pag. 96-97

Le vin au verre pag. 98

L'art de la champanisation : pag. 109-110

Le bar. Profession, fantasia et savoir faire

Les eau de vie p.116-119

Les liqueurs p. 122-123

Les apéritifs p. 124

Emploi. De l'école au monde du travail

Stage en entreprise p.140

La méthode HACCP p. 140-141

Le droit du travail p. 142-144

Une région au choix de la France

Ripasso grammaticale:

Gli aggettivi possessivi e dimostrativi. I femminili ed i plurali (regole generali)

I verbi regolari e particolarità della 1a coniug. al présente indicativo-

I verbi in IR- I verbi irregolari più usati

Le passé composé: formazione e accordo del passato prossimo

Pronome relativo semplice

I pronomi Y e EN

I pronomi dimostrativi

Gli aggettivi interrogativi (+ *quel*). La forma interrogativa negativa con *est- ce que* ed inversione -

Uso di molto e degli avverbi di quantità - gli aggettivi a due uscite.

I femminili ed i plurali: particolarità.

I gallicismi-

I connettori più comuni e i pronomi dimostrativi.

La stesura di una lettera di presentazione

Programma svolto di Matematica

Classe 5L Sala

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Ceriani Maurizio

Libri di testo: L. SASSO, Nuova Matematica a colori - vol. 4 e 5, Ed. Petrini

Disequazioni di secondo grado, disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.

Esponenziali e logaritmi visti come funzioni; equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche

Definizione generale di funzione reale a variabile reale e proprietà, campo di esistenza delle funzioni più comuni, funzione potenza e sue proprietà, funzioni reali razionali normali e fratte - funzioni irrazionali.

Studio del dominio di ogni tipo di funzione e suo significato.

Segno di una funzione e metodo per trovare gli intersezioni con gli assi cartesiani – applicazioni con tutti i tipi di funzioni studiate.

Funzioni simmetriche: pari e dispari e loro proprietà.

Concetto di continuità di una funzione.

Significato di limite di una funzione, tipi di limite, limiti destri e sinistri – classificazione delle discontinuità di una funzione.

Algebra dei limiti, proprietà e calcolo di limiti immediati.

Le forme di indecisione: $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$; $0 \cdot \infty$; calcolo dei limiti delle forme di indecisione di funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali e trascendenti.

Utilizzo del confronto tra infinitesimi ed infiniti nel calcolo dei limiti.

Asintoti verticali, orizzontali e obliqui: definizioni e metodi per individuarli nelle funzioni studiate.

Rappresentazione sul piano cartesiano del grafico più probabile di una funzione individuando tutte le caratteristiche evidenziate nel corso e per tutti i tipi di funzione studiati.

Concetto di derivata; regole di derivazione e derivate fondamentali: D_k ; D_x ; D_{kx} ; Dx^n ; derivate di funzioni trascendenti e composte. Derivata della somma di due funzioni, del prodotto di due funzioni, del quoziente di due funzioni. Derivata seconda di una funzione. Regola di De L'Hospital.

Calcolo della derivata prima e seconda di funzioni del tipo citato.

Funzioni crescenti e decrescenti; definizione di massimo e di minimo relativo e di punto di flesso; condizione necessaria per l'esistenza di un max/min relativo e flesso per le funzioni derivabili

(enunciato); criterio sufficiente per la determinazione dei punti di max/min relativo e flesso per le funzioni derivabili.

Determinazione degli intervalli di monotonia di una funzione; determinazione dei punti di massimo/minimo relativo e flesso di funzioni algebriche razionali intere, fratte e trascendenti. Studio completo di funzioni razionali intere, fratte e trascendenti.

Programma svolto di Scienze e Cultura dell’Alimentazione

Classe 5L Sala

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Tassone Valeria

Materiali utilizzati:

- Libro di testo: Scienza e cultura dell’alimentazione vol 5– A. Machado – Poseidonia Scuola
- Scienza e cultura dell’alimentazione quaderno delle competenze – A. Machado
- Linee guida per una sana alimentazione – revisione 2003

Programma:

- 1) Nuovi prodotti alimentari:
 - alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
 - alimenti destinati a un’alimentazione particolare
 - gli integratori alimentari
 - gli alimenti funzionali
 - i novel foods
 - gli alimenti geneticamente modificati
 - i superfoods
- 2) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:
 - la dieta nell’età evolutiva
 - la dieta nel neonato e nel lattante
 - l’alimentazione complementare
 - la dieta del bambino
 - la dieta dell’adolescente
 - la dieta dell’adulto
 - la piramide alimentare
 - la dieta in gravidanza
 - la dieta della nutrice
 - la dieta nella terza età
- 3) Dieta e stili alimentari:
 - dieta e benessere
 - stili alimentari
 - la dieta mediterranea
 - la dieta vegetariana
 - la dieta macrobiotica
 - la dieta eubiotica
 - la dieta nordica
 - la dieta e lo sport

4) L'alimentazione nella ristorazione collettiva:

- la ristorazione commerciale e di servizio
- la ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame
- la mensa scolastica
- la mensa aziendale
- la ristorazione nelle case di riposo
- la ristorazione ospedaliera

5) La dieta nelle principali patologie:

- la dieta nelle malattie cardiovascolari: le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemia e aterosclerosi
- la dieta nelle malattie del metabolismo
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori
- disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata

6) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare:

- la contaminazione chimico-fisica degli alimenti

Si prevede di svolgere entro la fine del mese di maggio i seguenti argomenti:

1) rischio e la sicurezza nella filiera alimentare:

- la contaminazione biologica
- il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari

2) Cibo e religioni: - il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

- le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam

Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici – settore sala

Classe 5L Sala

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Galasso Franco

Libro di testo

Joannes Caldrinvs – SALA e VENDITA – Edizione Mista Calderini

L'abbinamento cibo-vino

- I criteri di abbinamento cibo-vino
- Le tipologie di abbinamento
- L'analisi del piatto e l'abbinamento
- La valutazione del piatto
- La valutazione del vino
- L'abbinamento per contrapposizione
- L'abbinamento per similitudine
- Gli abbinamenti difficili
- L'abbinamento con il metodo Mercadini
- La successione dei vini in un menu
- L'abbinamento cibo-drink o spumanti

Enografia nazionale e internazionale

- L'enografia
- L'enografia italiana
- L'enografia europea

Produzione gastronomica italiana e internazionale

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione di prodotto tipico
- Il valore di un prodotto tipico
- Forze e debolezze del prodotto tipico
- I marchi di tutela dei prodotti
- La gastronomia regionale
- I prodotti regionali
- I prodotti tradizionali

Il menù e la lista delle vivande

- L'ordine delle vivande
- Le tipologie del menù
- Le funzioni del menù
- Come predisporre un menù
- La grafica del menù

La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

- Acquisti ed economato
- Approvvigionamento e fornitori
- Tipologie dei prodotti
- Magazzino e scorte
- Acquisto del vino
- Supporti informatici per la gestione del magazzino

Costi e prezzi della ristorazione food-cost and beverage-cost

- I costi delle aziende ristorative
- Calcolo del food-cost
- Calcolo del beverage-cost
- Il prezzo di vendita

Programma svolto di Cucina
Classe 5L Sala
Anno scolastico 2017/18
Docente: prof. Perrucci Giovanni

Libro di testo: A.Solillo, S.Palermo, *I saperi della cucina*, Edizioni San Marco

Materiali forniti dall'insegnante

Tecniche di cottura e presentazione piatto

- La cottura degli alimenti
- Presentazione dei piatti

Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale

- Caratteristiche della ristorazione commerciale
- Caratteristiche della ristorazione collettiva

Programmazione ed organizzazione della produzione nella ristorazione

- L'organizzazione 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, sistema e piano HACCP

Programma svolto di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Anno scolastico 2017/2018

Classe 5^AL sala

Docente Prof.ssa Maglione Emilia

Testo adottato:

“Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva” Tomo C

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

Casa editrice: Scuola & azienda

Cinque ore settimanali.

UNITA' 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO

1. Turismo e mercato turistico
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il valore economico del turismo
5. Le attuali tendenze del mercato turistico
6. Internet e gli strumenti telematici
7. La sostenibilità del turismo
8. Il mercato turistico nazionale
9. Il mercato turistico internazionale
10. Il turismo integrato
11. Gli indici di turisticità

UNITA' 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING

1. Il marketing aspetti generali
2. Il marketing management
3. L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza
4. La ricerca marketing
5. La segmentazione del mercato
6. Targeting e posizionamento
7. Marketing mix: la politica di prodotto
8. Marketing mix: la politica di prezzo
9. Marketing mix: la politica di distribuzione
10. Marketing mix: la politica di promozione
11. La pianificazione di marketing
12. Il web marketing
13. Il marketing turistico integrato
14. Il marketing della destinazione turistica
- *L'analisi SWOT*

UNITA' 3. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA

1. Business idea e progetto imprenditoriale
2. Il business plan
3. I contenuti del business plan
4. L'analisi economico-finanziaria
5. La gestione dell'impresa
6. Gli aspetti generali della gestione strategica
7. La pianificazione strategica
8. La pianificazione operativa
- *Un potente strumento di pianificazione strategica: la Matrice BCG*

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

1. Le filiere agroalimentari
2. La classificazione delle filiere
3. Caratteristiche della filiera lunga
4. Caratteristiche della filiera corta

UNITA' 5. ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

1. Il modello alimentare tradizionale
2. Andamento dell'economia e consumo dei beni alimentari
3. I fattori socio-economici
4. I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia
5. Le attuali abitudini alimentari in Italia
6. Immigrazione e alimentazione

UNITA' 6. LA TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI: PROCEDURE E NORMATIVE

1. La qualità
2. La qualità nell'alimentazione
3. La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari

Programma svolto di Scienze motorie

Classe 5L Sala

Anno scolastico 2017/18

Docente: prof. Tavola Giorgio

PROGRAMMA DIDATTICO

- 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

ALTERNANZA 5 L Sala- Vendita

Studente	Anno	Luogo
BERTAGGIA MANUEL	II	Ristorante Concordia Varese
	III	Pasticceria Milano Srl Varese
	IV	Bar Milano Srl Varese
CAMPI DANIELE	II	Ristorante Atlantide – Malnate
	III	Ristorante Atlantide – Malnate
	IV	Caffè della Stazione _ Malnate
CREMONA VERONICA ANNA	II	NHOW - Hotel
	II	NHOW – Hotel Me Milan
	IV	Regent Management Srl Milano
CRIVARO NICOLO’	II	UFO Bar di Battegliere R. Varese
	III	Gelato Cafè F.G. S.n.c. Varese
	IV	Gelato Cafè F.G. S.n.c. Varese
FILIPPINI ALESSIA	II	Invidia Cafè s.n.c. Varese
	III	Ristorante L’Armonica di Rango Diego di Tradate Varese
	IV	Invidia Cafè – Solbiate
GHEBREAL CATERIN	II	IL MAGENTA SRL
	III	LA VIADINA SRL
	IV	Trattoria Arlati di Arlati Mario Severino
HOXHA EMINELA	II	BAR SARTORELLI
	III	VECCHIO CONVENTO RISTORANTE VARESE
	IV	AMC QUADRO SAS

Studente	Anno	Luogo
PADILLA RYAN PATRICK	II	ORIGINAL PIZZA OK SRLI
	III	F&DE GROUP SRL
	IV	RISTORANTE DA GIACOMO
PENNELLA BEATRICE	II	STITCHING WORLD EXPO
	III	STITCHING WORLD EXPO COLOMBO BUSTO ARSIZIO
	IV	APPRENDISTATO COLOMBO BUSTO ARSIZIO
POLI CARMEN	II	MON AMOUR CAFFE' TIZIANO STYLE
	III	ALIMENTARI FERRARI
	IV	ALIMENTARI FERRARI
SIDOTTI INES DANIELLE	II	SCUOLA GERMANICA DI MILANO
	III	B 52 CAFÈ MILANO
	IV	OSTELLO BELLO MILANO

CRITERI DI VALUTAZIONE

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
1 - 2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali
3	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 lievi 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
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.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

STRUMENTI DI LAVORO

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

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	MAT.	SC. ALIM	DIR. E TEC. AMM	LAB ENO CUC.	LAB ENO SALA	SC. MOTOR.
Colloquio		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Prove di laboratorio										X	
Prove pratiche								X		X	X
Prova strutturata		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazione/prov a scritta		X	X				X				
Esercizi		X		X		X	X	X			

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

23/10/2017 visione film "Race-il colore della vittoria" presso UCI Cinema Milano

17/01/2018 presso il Centro Asteria in occasione della Giornata della Memoria: "Ricordi della Deportazione"- incontro con Venanzio Gibillini.

24/01/2018 Uscita didattica presso il CdAV Villa Scheibler "Fatti Memoria oggi"

06/02/2018 per gli studenti di IRC uscita presso la Casa della Carità, Milano

06/03/2018 uscita didattica "Milano ed i luoghi della Resistenza".

02/05/2018 "Ci Vediamo a scuola" incontro con gli specialisti della Fondazione Maugeri presso il plesso di via Amoretti sulla prevenzione dei disturbi visivi e l'apprendimento scolastico.

05/05/2018 spettacolo teatrale "Quando non ho colori, metto il rosso" presso il Teatro Pavoni, Milano

SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe, dopo aver analizzato le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, ha scelto la Tipologia C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

Matematica

Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Sala

Lingua inglese

Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della prima, seconda, terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

1 marzo 2018	Simulazione seconda prova
7 marzo 2018	Simulazione prima prova
9 marzo 2018	Simulazione terza prova
18 aprile 2018	Seconda simulazione prima prova
19 aprile 2018	Seconda simulazione seconda prova
23 aprile 2018	Seconda simulazione terza prova

Si allegano, di seguito, le simulazioni di terza prova e le griglie di valutazione della prima, seconda, terza prova e del colloquio.

SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

CLASSE V SEZIONE L

INDIRIZZO SALA E VENDITA

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di Sala e Vendita

Matematica

Inglese

DTA

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A _____

Candidato _____

LABORATORIO SALA E VENDITA

1) Un prodotto con il Marchio D.O.P. indica:

- Un prodotto con denominazione di origine protetta;
- Un prodotto di dimensione d'origine particolare;
- Un prodotto di dimensione omogenea al prodotto;
- Un prodotto con denominazione d'origine particolare.

2) I Marchi di qualità italiana sono:

- D.O.P. – S.T.G. – D.O.C. – I.T.G.;
- PAT – D.O.C.G. – D.O.C. – IGT;
- I.G.P. – D.O.P. – D.O.C. – BIO;
- D.O.P. – I.G.P. – S.T.G. – BIO.

3) Il Ciclo biologico della vita è costituito da:

- Pianta – Germogliamento – Vegetazione – Fioritura – Allegagione – Invaiaitura – Maturazione – Riposo invernale;
- Potatura invernale – legatura – Trattamenti – Potatura verde – Vendemmia – Lavorazione del terreno;
- Buccia – Sostanze aromatiche – Sostanze coloranti – Tannini;
- Grappolo – Raspo – Acino – Vinaccioli – Sostanze coloranti.

4) Quali sono le fasi della fermentazione alcolica:

- Fermentazione tumultuosa – Fermentazione lenta
- Fermentazione primaria – Fermentazione secondaria
- Fermentazione carbonica – Fermentazione lenta
- Fermentazione intracellulare – Fermentazione malo lattica

5) L'abbinamento per contrapposizione si basa sul principio che:

- Il vino ha caratteristiche simili a quelle del cibo
- Il vino ha caratteristiche opposte a quelle del cibo
- Il vino può essere abbinato a ogni tipo di cibo
- Il vino ha caratteristiche uguali a quelle del cibo

6) Le sensazioni dure del cibo da contrastare sono:

- Grassezza, tendenza dolce, sapidità
- Tendenza acida, succulenza, acidità
- Sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida
- Sapidità, succulenza, grassezza

7) Per smorzare le durezza del cibo, il vino deve essere:

- Alcolico
- Morbido
- Tannico
- Acido

8) La regione italiana che vanta il maggior numero di DOCG è:

- Il Veneto
- La Sicilia
- Il Piemonte
- La toscana

9) Fra i vitigni maggiormente coltivati in Veneto troviamo:

- Il Chianti
- Il Glera
- Il Primitivo
- Lo chardonnay

10) Il prodotto tipico è:

- Un prodotto di qualità, con caratteristiche uniche, derivanti dalla specificità di un particolare territorio
- Un prodotto di massa, unico del suo genere
- Un prodotto dove la storia e le tradizioni si uniscono all'industria
- Un prodotto agroalimentare che si unisce alle nuove tecniche di lavorazioni rendendolo unico

MATEMATICA

1) La soluzione della disequazione esponenziale $3^{x^2-4x} \leq 3^x$ è:

- a) $[0,5]$
 - b) $(0,5)$
 - c) $(-\infty, 0] \cup [5, +\infty)$
 - d) sempre vera
-

2) Il $\lim_{x \rightarrow 0^+} \ln x$ vale:

- a) $-\infty$
 - b) $+\infty$
 - c) 0
 - d) 1
-

3) Il dominio della funzione $f(x) = \log(x^2 - x - 2)$ è:

- a) $(-\infty; -1] \cup [2; +\infty)$
 - b) $(-\infty; -1) \cup (2; +\infty)$
 - c) $[-1; 2]$
 - d) $(2; +\infty)$
-

4) Il dominio della funzione $f(x) = \frac{x^2+4}{x^3-x}$ e le sue intersezioni con l'asse x sono, rispettivamente:

- a) DOMINIO: $(-\infty; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$, asse x: A(-2;0) e B(2;0)
 - b) DOMINIO: $(-\infty; -1) \cup (-1; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$, asse x: non ci sono intersezioni
 - c) DOMINIO: $(-\infty; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$, asse x: A(-1;0), B(1;0) e O(0;0)
 - d) DOMINIO: $(-\infty; -1) \cup (-1; 0) \cup (0; 1) \cup (1; +\infty)$, asse x: O(0;0)
-

5) La funzione $f(x) = \frac{1-x}{3-x}$ è:

- a) Positiva in $(1; 3)$ e negativa in $(-\infty; -1) \cup (3; +\infty)$
 - b) Positiva in $(-\infty; -3) \cup (-1; +\infty)$ e negativa in $(-3; -1)$
 - c) Positiva in $(-\infty; 1) \cup (3; +\infty)$ e negativa in $(1; 3)$
 - d) Positiva in $(-3; -1)$ e negativa in $(-\infty; -3) \cup (-1; +\infty)$
-

6) La funzione $f(x) = \frac{x^2+1}{x^3}$ è:

- a) Pari
 - b) Dispari
 - c) Pari e dispari
 - d) Né pari né dispari
-

7) E' data la funzione $f(x) = \frac{x^2+x}{x^2-1}$. Di essa si può affermare che:

- a) $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$ e $x=-1$ è un punto di discontinuità di prima specie per la funzione data
 - b) $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$ e $x=-1$ è un punto di discontinuità di seconda specie per la funzione data
 - c) $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$ e $x=-1$ è un punto di discontinuità di terza specie per la funzione data
 - d) $\lim_{x \rightarrow -1} \frac{x^2+x}{x^2-1} = \frac{1}{2}$ e in $x=-1$ la funzione è continua
-

8) Il $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{2x^2-x+2}{x+3}$ vale:

- a) $+\infty$
 - b) $-\infty$
 - c) 0^+
 - d) 2
-

9) La funzione $f(x) = \frac{2x+3}{x-5}$ presenta un asintoto orizzontale di equazione:

- a) $y = \frac{3}{5}$
- b) $y = 2$
- c) $x = 5$
- d) $x = 2$

10) Il $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 3x + 2}{x - 1}$ vale:

- a) 1
- b) -1
- c) 0
- d) $+\infty$

INGLESE**Eating in Britain**

In today's Britain there is a greater emphasis on healthy food than in the past. As a consequence of the mad cow disease, consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing. The most popular drink is beer but the demand for table wine is increasing. Not many years ago the standard food was fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes. Today, though these dishes are still enjoyed, the dining habits of the English have changed in favour of a more cosmopolitan cuisine. If you are staying at B&B or at a hotel you start with an English breakfast which is basically sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast. This used to be the typical working-class start to the day, but these days the British have adopted the healthier cereal-and-milk alternative.

Fish-and-chip shops (chippies) can be found on most high streets and in main suburban areas throughout Britain, although in larger towns they are beginning to be outnumbered by pizza, kebab and burger restaurants. Other sources of straightforward food are cafés (which tend to close at around 6-7pm) and pubs (which usually stop serving food by pm), where you'll often find plain "meat-and-two-veg" dishes: steak-and-kidney pie, shepherd's pie (minced lamb or beef covered in mashed potato and baked), chops and steaks, accompanied by boiled potatoes, carrots or some such vegetable. In the smallest villages the pub may be the only place you can eat. Another recent development is the growing number of vegetarian restaurants, especially in the larger towns.

1. **What has been the consequence of the mad cow disease?**
 - a) Consumption of red meat has declined while fish consumption has been growing
 - b) Consumption of poultry has declined while red meat consumption has been growing
 - c) Consumption of fish has declined
 - d) Consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing

2. **What is the most popular drink in Britain?**
 - a) Coffee
 - b) Tea
 - c) Beer
 - d) Table wine

3. **What were the traditional dishes before the new cosmopolitan cuisine?**
 - a) Eggs and bacon
 - b) Fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes
 - c) Sausage and bacon
 - d) Toast with butter and jam

4. **Which is the most common breakfast if you are staying in a B&B?**
- a) Porridge
 - b) Sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast
 - c) Croissants with jam and a cup of coffee
 - d) Cornflakes or Muesli with milk
5. **What have adopted the British for breakfast today?**
- a) Cereal and milk
 - b) Breakfast tea and bread rolls
 - c) Scones with a cup of coffee
 - d) Cheese sandwiches and fruit
6. **What are *chippies*?**
- a) High-streets shops.
 - b) Fish-and-chip dishes.
 - c) Fish-and-chip shops.
 - d) Typical working-class breakfast
7. **Cafes:**
- a) Close on Sundays.
 - b) Usually stop serving food by a.m.
 - c) Can be found in main suburban areas.
 - d) Tend to close at around 6-7 p.m.
8. **What can you often eat in a pub?**
- a) You can't eat
 - b) Only vegetarian dishes.
 - c) Only typical Britain dishes
 - d) "Meat-and-two-veg" dishes
9. **Which is a traditional Britain accompaniment?**
- a) Mushrooms and ham.
 - b) Mashed potatoes.
 - c) Boiled potatoes, carrots or some vegetables.
 - d) Boiled peas
10. **In the smallest villages:**
- a) There aren't pubs.
 - b) Pubs close on Mondays.
 - c) Cafés are the only place you can drink.
 - d) Pubs are the only place you can eat.

Candidato _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Indica con una crocetta la risposta esatta:

1) I tre indicatori di redditività sono:

- ◇ ROV, ROI, ROS.
- ◇ ROP, ROI, ROS.
- ◇ ROE, ROI, ROS
- ◇ ROE, ROY, ROS.

2) Il piano di start up è:

- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 12 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 18 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 24 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 3 mesi.

3) L'acronimo SWOT sta per:

- ◇ Strengths, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Stars, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Specials, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Strengths, Week, Opportunities, Threats.

4) I turisti allocentrici:

- ◇ amano mete note e consolidate.
- ◇ preferiscono luoghi familiari.
- ◇ amano l'avventura e hanno voglia di vivere nuove esperienze.
- ◇ amano alternare l'evasione al riposo.

5) Il marketing mix è:

- ◇ l'insieme di politiche di comunicazione e promozione.
- ◇ l'insieme delle politiche di gestione aziendale per il raggiungimento degli obiettivi.
- ◇ l'insieme delle azioni di programmazione e pianificazione.
 - ◇ l'insieme delle azioni coordinate che consente di raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'impresa.

6) I fattori che misurano l'elasticità della domanda sono:

- ◇ prezzo, clima, reddito.
- ◇ prezzo, reddito, motivazione dei turisti.
- ◇ prezzo, reddito, tempo libero.
- ◇ reddito, domanda, offerta.

7) La sostenibilità del turismo riguarda:

- ◇ sostenibilità economica, sociale, ecologica.
- ◇ sostenibilità interna, estera, rigida.
- ◇ sostenibilità di massa, di comunità, economica.
- ◇ sostenibilità economica, socievole, ecologica.

8) Le cinque fasi del ciclo di vita del prodotto sono:

- ◇ introduzione, crescita, maturazione, declino, abbandono.
- ◇ lancio, sviluppo, maturità, discesa, abbandono.
- ◇ introduzione, sviluppo, maturità, abbandono, declino.
- ◇ introduzione, crescita, maturità, declino, abbandono.

9) Il business plan comprende:

- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi dell'ambiente, la struttura aziendale, le previsioni.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura, le previsioni patrimoniali.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi esterna, l'organizzazione, le previsioni economiche.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura aziendale, le previsioni economico-finanziarie.

10) Le variabili di segmentazione principali sono:

- ◇ demografiche, psicografiche, geografiche.
- ◇ demografiche, climatiche, psicologiche.
- ◇ geografiche, demografiche, psicologiche.
- ◇ concentrate, differenziate, indifferenziate.

I.I.S. "Paolo Frisi"

MILANO

SIMULAZIONE TERZA PROVA

ANNO SCOLASTICO 2017/18

CLASSE V SEZIONE L

INDIRIZZO SALA E VENDITA

TIPOLOGIA C

DISCIPLINE COINVOLTE:

Laboratorio di Sala e Vendita

Matematica

Inglese

DTA

Durata della prova: 3 ore

CANDIDATO/A _____

Alunno _____

**VERIFICA SALA-BAR E VENDITA
TERZA PROVA**

1. Il menù à table d'hôte è:

- Il cartoncino portato al tavolo
- Un menu fisso
- Un menu tipicamente francese
- Un menu alla gran carte

2. Un menù per banchetto generalmente contiene:

- I piatti più particolari del ristorante
- Piatti che incontrano il gusto della maggioranza delle persone
- Esclusivamente piatti composti da ingredienti costosi
- I piatti non devono essere eccessivamente pesanti

3. Per remuage si intende:

- Aggiunta di lieviti
- Rotazione e scuotimento
- Eliminazione dei residui dei lieviti
- Aggiunta del liquor d'expédition

4. La macerazione carbonica è impiegata per la produzione di:

- Vini passiti
- Vini spumanti
- Vini novelli
- Vino liquoroso

5. La maggior parte della produzione dei vini piemontesi si fregia dei marchi DOC e DOCG, ma quanti vini DOCG ci sono riconosciuti in Piemonte:

- 14
- 15
- 16
- 12

6. Quali sono le regioni che non hanno vini DOCG:

- Molise –Valle d'Aosta
- Molise-Basilicata-Calabria
- Trentino-Alto Adige –Valle d'Aosta-Calabria
- Basilicata-Valle d'Aosta

7. Il cioccolato con un'alta percentuale di cacao può essere abbinato con un:

- Vino rosso
- Prosecco
- Distillato
- Vino bianco frizzante

8. Quali sono le diverse politiche che si adottano per gli approvvigionamenti:

- Acquisto standard-acquisti speculativi-acquisti programmati-acquisti al momento
- Acquisti al momento-acquisti programmati
- Acquisti speculativi-acquisti standard
- Acquisti programmati-acquisti standard-acquisti al momento

9. Le merci sono classificate in numerose categorie, per semplicità raggruppate in alcuni gruppi, quali sono:

- Prodotti freschi di breve durata, prodotti di media durata, prodotti di lunga durata, bevande
- Prodotti di media durata, prodotti di lunga durata, bevande
- Prodotti di lunga durata, bevande
- Prodotti freschi di breve durata, prodotti di lunga durata

10. A un vino DOC viene attribuito il marchio DOCG quando:

- Gli viene attribuito il marchio DOP a livello Europeo
- Gli viene riconosciuto da almeno 5 anni un particolare pregio qualitativo e una notorietà nazionale e internazionale
- Gli viene attribuito dopo che ha ricevuto tutti i marchi di qualità Europei
- Gli viene riconosciuto dopo almeno 12 anni di un particolare pregio qualitativo riconosciuto in Europa

1) Il dominio della funzione $f(x) = \sqrt{x^2 - 10x + 9}$ è:

- a) $(-\infty; +\infty)$
 - b) $(-\infty; 1] \cup [9; +\infty)$
 - c) $[1; 9]$
 - d) $(-\infty; 1) \cup (9; +\infty)$
-

2) La funzione $f(x) = \frac{x-4}{x^2+4}$ risulta positiva nell'intervallo:

- a) $(4; +\infty)$
 - b) $[4; +\infty)$
 - c) $(-\infty; +\infty)$
 - d) $(-\infty; -4)$
-

3) Se $f(-x) = f(x)$ allora:

- a) $f(x)$ è simmetrica rispetto all'origine
 - b) $f(x)$ è simmetrica rispetto all'asse x
 - c) $f(x)$ è simmetrica rispetto all'asse y
 - d) $f(x)$ non è simmetrica
-

4) Se $\lim_{x \rightarrow c^-} f(x) = 3$ e $\lim_{x \rightarrow c^+} f(x) = 5$ la funzione:

- a) è continua nel punto c
- b) ha in c una discontinuità di I specie
- c) ha in c una discontinuità di II specie
- d) ha in c una discontinuità di III specie

5) Il $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x^2 - 3x + 2}{x - 1}$ vale:

- a) 1
- b) -1
- c) 0
- d) ∞

6) Il $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{x^2 - 3x + 2}{1 - x^2}$ vale:

- a) 1
- b) -1
- c) ∞
- d) 0

7) La funzione $f(x) = \frac{x+5}{2x^2-4x}$ ammette:

- a) asintoti verticali $x=0$ e $x=2$ e asintoto orizzontale $y=0$
- b) non ammette asintoti
- c) asintoti verticali $x=0$ e $x=2$ e asintoto obliquo $y=x+1$
- d) asintoto verticale $x=0$ e asintoto orizzontale $y=0$

8) La funzione $f(x) = \frac{1-x^2}{x}$:

- a) ammette come asintoto obliquo la retta $y=-x+1$
- b) non ammette asintoto obliquo ma ammette come asintoto verticale la retta $x=0$
- c) non ammette asintoto obliquo
- d) ammette come asintoto obliquo la retta $y=-x$

9) La derivata di $f(x) = 3x^3 + 2x^2 - x + 5$ vale:

- a) $9x^2 + 4x - 1$
- b) $3x^2 + 2x - 1$
- c) $9x^3 + 4x^2 - x$
- d) $3x^2 + 2x + 5$

10) La derivata di $f(x) = 3e^x + 2\ln x$ vale:

a) $3e^x + \frac{2}{x}$

b) $e^x + \frac{1}{x}$

c) $3xe^x + 2\ln x$

d) $\frac{3}{x} + 2\ln x$

INGLESE

Alunno:..... Data:.....

Anno scolastico 2017-2018 - Classe QUINTA L

E' consentito l'uso del dizionario bilingue

HARD ROCK CAFE'

“Love all...serve all”: this is the motto of the Hard Rock Cafes all over the world, which means “we serve all because we love all”. In fact everyone is welcome, regardless of age, sex or social class. Hard Rock Cafe' is the name of a chain of theme restaurants found in all corners of the world. The first one was opened in London on June 14, 1971 by two American music-lovers.

The real expansion began about ten years later with locations in some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.

Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia: today they have got one of the largest collection of rock and roll objects in the world. Its collection includes more than 70,000 objects.

It all began in 1979 when Eric Clapton asked the restaurant management in London to hang his guitar over his usual seat. Some objects are donations but others have been bought at auctions. These include guitars even autographed, clothes and costumes from tours, posters, sheets with music and lyrics, platinum and gold lps and rare photos.

Most objects are mounted on walls and clients spend a long time looking at them, lost in the magical atmosphere of everlasting music and images of concerts and video clips of the numerous screens.

They are all real “living museums” expanding and becoming richer as new things are added.

With 172 locations in 55 countries, including 136 cafes and 15 hotels/casinos hrc has become a global phenomenon. Its main offices are located in Orlando, where there is the largest hrc.

Hrcs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.

As a public service, hrcs are also dedicated to humanitarian causes and issues. Promoting the philosophy “save the planet”, they collect money to save the planet and to support many other causes through non-profit local, national and international organizations.

Last but not least, in every hrc you can buy collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters or one of the legendary t-shirts with the hrc trademark printed on it.

Thanks to its successful combination of elements, the hrc chain has continued to grow as a true cultural force around the world and for many travelers a visit to the site is a “must”, before leaving the city.

1) The motto " serve all...love all" means:

- ❖ we don't serve and we don't like anybody
- ❖ we treat everybody at the same manner
- ❖ we serve and love all young people
- ❖ the service and the treatment depend on the social class

2) The first Hard rock caffè was open:

- ❖ By Eric Clapton
- ❖ By two singers
- ❖ In London by two guitar musicians
- ❖ By two fans of music

3) The real expansion of Hrc started:

- ❖ in 1971
- ❖ in London
- ❖ in 1981
- ❖ in Toronto

4) The hrc collection of rock and roll memorabilia includes:

- ❖ less than 70,000 objects
- ❖ not less than 70,000 objects
- ❖ 70,000 objects
- ❖ more than 70,000 objects

5) They are real "living museum" since:

- ❖ live music is played
- ❖ news objects are added
- ❖ new things are sold
- ❖ photos are mounted on the walls

6) The trademark hrc includes:

- ❖ cafes, hotels and casinos
- ❖ only cafes
- ❖ only hotels
- ❖ only casinos

7) Hrc is very successful all around the world:

- ❖ Thank to its good quality food
- ❖ Because clients can look at rock celebrities' objects on its walls
- ❖ Thank to a friendly service and competitive prices
- ❖ All the previous answers.

8) Hrcs:

- ❖ are not involved in humanitarian causes
- ❖ support humanitarian projects
- ❖ have been involved in humanitarian projects but they are not anymore
- ❖ refuse to be involved in humanitarian issues

9) In every hrc you can:

- ❖ exchange your collection with other people
- ❖ collect caps and t-shirts
- ❖ acquire collectibles with the hrc trademark printed on it
- ❖ buy only the Hrc t-shirt

10) Many travelers:

- ❖ think it is unnecessary to visit the local hrc before departing
- ❖ think it is a waste of time visiting the local hrc
- ❖ prefer to leave the city without visiting the local hrc
- ❖ do not leave the city without visiting the local hrc

TERZA PROVA
PRIMA SIMULAZIONE A.S. 2017-2018
CLASSE 5^L sala

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a

Indica con una crocetta la risposta esatta:

1 I tre indicatori di redditività sono:

- ◇ ROV, ROI, ROS.
- ◇ ROP, ROI, ROS.
- ◇ ROE, ROI, ROS
- ◇ ROE, ROY, ROS.

2 Il piano di start up è:

- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 12 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 18 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 24 mesi.
- ◇ un prospetto che evidenzia costi e capitale dei primi 3 mesi.

3 L'acronimo SWOT sta per:

- ◇ Strengths, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Stars, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Specials, Weakness, Opportunities, Threats.
- ◇ Strengths, Week, Opportunities, Threats.

4 I turisti allocentrici:

- ◇ amano mete note e consolidate.
- ◇ preferiscono luoghi familiari.
- ◇ amano l'avventura e hanno voglia di vivere nuove esperienze.
- ◇ amano alternare l'evasione al riposo.

5 Il marketing mix è:

- ◇ l'insieme di politiche di comunicazione e promozione.
- ◇ l'insieme delle politiche di gestione aziendale per il raggiungimento degli obiettivi.
- ◇ l'insieme delle azioni di programmazione e pianificazione.
- ◇ l'insieme delle azioni coordinate che consente di raggiungere gli obiettivi stabiliti dall'impresa.

6 I fattori che misurano l'elasticità della domanda sono:

- ◇ prezzo, clima, reddito.
- ◇ prezzo, reddito, motivazione dei turisti.
- ◇ prezzo, reddito, tempo libero.
- ◇ reddito, domanda, offerta.

7 La sostenibilità del turismo riguarda:

- ◇ sostenibilità economica, sociale, ecologica.
- ◇ sostenibilità interna, estera, rigida.
- ◇ sostenibilità di massa, di comunità, economica.
- ◇ sostenibilità economica, socievole, ecologica.

8 Le cinque fasi del ciclo di vita del prodotto sono:

- ◇ introduzione, crescita, maturazione, declino, abbandono.
- ◇ lancio, sviluppo, maturità, discesa, abbandono.
- ◇ introduzione, sviluppo, maturità, abbandono, declino.
- ◇ introduzione, crescita, maturità, declino, abbandono.

9 Il business plan comprende:

- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi dell'ambiente, la struttura aziendale, le previsioni.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura, le previsioni patrimoniali.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi esterna, l'organizzazione, le previsioni economiche.
- ◇ il progetto imprenditoriale, l'analisi del mercato, la struttura aziendale, le previsioni economico-finanziarie.

10 Le variabili di segmentazione principali sono:

- ◇ demografiche, psicografiche, geografiche.
- ◇ demografiche, climatiche, psicologiche.
- ◇ geografiche, demografiche, psicologiche.
- ◇ concentrate, differenziate, indifferenziate.

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

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	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	0,5/1 (declinazione 0,2-0,4- 0,6-1)/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	1		
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1,5		
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
CAPACITA' espressiva ed uso del lin- guaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1/1 (declinazione 0,3-0,6-1)/1 (declinazione 0,3-0,6 -1)
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2		
	Espressione chiara e corretta	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA			/15

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....

.....

.....

Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
Nulla / Scarsa	1 – 2 – 3	
Insufficiente	4 – 5	
Quasi sufficiente	6 - 7	
Sufficiente	8	
Discreta	9	
Buona	10 – 11	
Ottima	12	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
Nulla/Scarsa	1	
Insufficiente	1,5	
Sufficiente	2	
Discreta / Buona	2,5	
Ottima	3	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Totale punti _____/15

GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

Candidato/a

CONOSCENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

COMPETENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procedo solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3

TESINA/ PERCORSO	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina il punteggio è uguale a 3

AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE	1) Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
	2) Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
	3) È in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Punteggio totale attribuito/30