

	I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	a.s. 2022/2023
---	--	--	---------------------------

Prot. n° 4243 / C29d

del 15/05/2023

Classe 5^E

IP diurno

**Diploma di
Istituto Professionale**

**ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
declinazione Servizi di sala e vendita**

INDICE

1	Profilo professionale	pag. 3
2	Presentazione della classe	pag. 5
3	Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	pag. 7
4	Criteri di valutazione del PTOF	pag. 8
5	Modalità e strumenti di lavoro	
5.1	Modalità	pag. 10
5.2	Strumenti di lavoro	pag. 10
6	Attività integrative ed extra-curricolari; Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti	pag. 11
7	Simulazione 1^ prova =>Griglia di valutazione	pag. 11
8	Simulazione 2^ prova. Testi + Griglia di valutazione	pag. 17
9	Presentazione dell'UDA relativa ad Educazione Civica + Griglia di valutazione	pag. 24
10	Elenco docenti del Consiglio di Classe	pag. 29

1. Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il nostro Istituto nell'ambito della propria autonomia didattica, tenendo conto delle esigenze del territorio, ha rielaborato le competenze dei profili professionali in uscita, per sviluppare figure professionali che siano in grado di proporre un'offerta turistica su misura del cliente, promuovere un turismo sostenibile ed enogastronomico, applicando attività di marketing territoriale per incrementare un turismo, che va verso la costruzione vere e proprie esperienze, alla scoperta di itinerari culturali, enogastronomici e storico-artistici sempre con uno sguardo alla sostenibilità e alla tipicità.

Declinazione Servizi di Sala e di 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.

2. Presentazione della classe

L'attuale 5E che si presenta all'Esame di Stato, declinazione Sala e Vendita, è composta da 21 alunni (9 femmine e 12 maschi) ed è il risultato di un complesso movimento di alunni in entrata e in uscita che si è prolungato per tutto il triennio. Il percorso della classe è stato infatti caratterizzato da notevoli cambiamenti e discontinuità: partita in terza con un numero di allievi pari a 22, all'inizio della quinta la classe si riduce a soli 6 allievi a causa di abbandoni per sopraggiunti impegni lavorativi. A questo nucleo si aggiungono però, all'inizio dell'ultimo anno, 18 studenti provenienti dai corsi regionali. Alcuni di questi allievi hanno successivamente fatto regolare rinuncia agli studi mentre uno studente ha interrotto la frequenza durante il mese di ottobre.

La sostanziale ricomposizione della classe, avvenuta nell'ultimo anno, è avvenuta senza difficoltà grazie allo spirito di aggregazione e di apertura dimostrato sia dagli alunni già presenti che da parte dei nuovi arrivati. Tra i 20 alunni attualmente frequentanti con regolarità alcuni sono con bisogni educativi speciali. Per gli studenti afferenti a tale area la programmazione del Consiglio di Classe si conforma a quanto definito nei rispettivi piani di studio individuali.

Per questi ultimi, a causa del precedente percorso scolastico improntato principalmente sul piano della formazione pratica, a inizio anno scolastico la Commissione valutazione crediti del nostro istituto ha deliberato corsi integrativi per il recupero delle competenze in lingua Francese, Chimica, Cucina e Accoglienza.

Lungo tutto questo percorso i docenti hanno avuto il fondamentale obiettivo comune di sviluppare negli allievi un metodo di studio che puntasse all'assimilazione e all'elaborazione autonoma e critica dei contenuti, stimolandoli alla partecipazione attiva, nel rispetto delle regole che caratterizzano il vivere insieme della nostra comunità scolastica.

Nel lavoro quotidiano di confronto con i docenti, pur nella eterogeneità dei comportamenti e delle motivazioni, gli alunni hanno imparato a modificare in senso positivo le loro situazioni di partenza, anche se nonostante le continue sollecitazioni per un certo numero di loro la frequenza non è stata assidua come auspicabile, con ritardi e assenze che si sono ripetute durante l'intero anno scolastico.

Sul piano generale del comportamento la classe ha evidenziato nel corso dell'anno una sostanziale correttezza, consolidando relazioni positive nei confronti dei docenti e tra gli studenti stessi, fra i quali si è creato un rapporto di reciproco rispetto e collaborazione.

L'andamento didattico complessivo della classe risulta a fine anno soddisfacente, supportato in modo costante da una motivazione che è apparsa nel complesso ugualmente soddisfacente.

I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione espresse anche attraverso opportuni collegamenti interdisciplinari, all'autonomia nello studio e alla partecipazione più o meno attiva al dialogo educativo. Permangono difficoltà in alcune aree disciplinari per una parte degli studenti, dovute a fragilità e lacune pregresse.

Il percorso didattico è stato scandito da controlli sui lavori svolti a casa e da periodiche verifiche scritte e orali, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi mediante valutazioni espresse sulla base di indicatori comuni, anche al fine di attivare interventi differenziati per modalità e scopi e per valorizzare le potenzialità di ciascun studente.

Nell'ora settimanale svolta in presenza dell'assistente di madrelingua inglese gli studenti hanno saputo cogliere l'opportunità del dialogo interculturale ricavandone uno stimolo creativo in funzione dell'apprendimento della lingua studiata.

Una studentessa ha seguito il corso per il conseguimento della certificazione Cambridge FIRST (B2).

Gli allievi sono stati sottoposti a due simulazioni della prima prova d'esame e a due simulazioni della seconda prova.

Le seguenti attività di integrazione del curriculum effettuate nel corso dell'anno hanno impegnato gli alunni, facendoli partecipi in forma attiva del loro processo di formazione-apprendimento:

- Visione dello spettacolo "Animal Farm" presso il Teatro Carcano di Milano.
- Attività di laboratorio "Scommettiamo" presso il Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano.
- Binario 21 in occasione del Giorno della Memoria, a Milano.
- Visita alla cantina Ferrari e alla distilleria Marzadro di Trento.
- Partecipazione di alcuni studenti ai giochi matematici.

Nei confronti delle attività proposte, gli alunni hanno sempre dimostrato interesse culturale ed entusiasmo anche dal punto di vista relazionale.

Nel corso dell'anno è stata svolta l'UDA di Educazione Civica in modo trasversale come da indicazioni ministeriali.

I percorsi per le competenze trasversali sono stati svolti in strutture e aziende del territorio.

Riguardo al futuro solo pochi alunni della classe sono intenzionati a seguire un percorso universitario, quasi tutti aspirano a inserirsi nel mondo del lavoro.

3.Descrizione dell'esperienza di percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento rappresentano una metodologia didattica che prevede, nel percorso formativo, di alternare periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, progettati e attuati dalle scuole/istituzioni formative sulla base di Convenzioni.

La modalità di apprendimento in tali percorsi persegue le seguenti finalità generali:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
- favorire l'orientamento dei giovani accompagnandoli nella conoscenza del mondo del lavoro e delle competenze da esso richieste, scoprendo e valorizzando le vocazioni personali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Nei periodi di tirocinio in azienda, lo studente ha due figure di riferimento che lo assistono nel percorso formativo: un tutor scolastico e un tutor esterno.

I percorsi di tirocinio in azienda sono preceduti da attività formative in aula, tra cui le attività di formazione in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, mediante l'organizzazione di corsi rivolti agli studenti effettuati secondo quanto disposto dal D. Lgs 9 aprile 2008, n. 81

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento sono stati svolti dagli studenti della classe provenienti dal nostro istituto il quarto anno dal 24 maggio al 26 giugno, il resto della classe ha svolto l'alternanza durante il percorso di Istruzione e Formazione esterno al nostro Istituto.

Gli alunni della 5^E hanno svolto le loro esperienze presso le seguenti strutture:

Anthiros S.r.l.
Armani Nobu
Bar Aonda
Bar di Gao Haihua Canegrate
Bar Parini di Gallarate
BBS Vino e cucina S.r.l.
Cafezal S.r.l.
Corbi S.r.l.
Earth S.r.l.
Excelsior Gallia
Exytus S.r.l. Caffè Napoli
Gran Gusto S.r.l.
HVM S.r.l.

Cooperativa solidale "Il grillo parlante"
Immobiliare Il Grande S.r.l.
La Torre S.n.c.
Langosteria café
Lisandri Simone
Love it food S.r.l.
Madera Milano S.r.l.
Maio S.r.l.
Mistema di Cavoza S.
Ofelé di Stefania Teretti & Co. S.a.s.
Oriental Mandarin
Panificio Cavalieri Corsico
Perle S.r.l.
Pizzeria Susa
PO & MA S.n.c.
Posti S.r.l.
Ristorante Canter 1920
Ristorante Pesce e farina
Seven Stars Galleria S.r.l.
Sol Melià Italia S.r.l.
Vega S.p.A.
Napoleone S.a.s.
Caffè Napoli

4.Criteri di valutazione del PTOF

Gli indicatori per valutare il risultato finale di ogni disciplina e la preparazione complessiva utilizzati per la valutazione della 5^I sono:

- Conoscenze
- Competenze
- Capacità critiche
- Capacità espressive
- Sforzi compiuti per colmare eventuali lacune

Tabella di corrispondenza tra i voti e i giudizi

Voto	Giudizio sintetico	Giudizio analitico
NC	Frequenza mancante	A causa delle assenze, non è stato possibile proporre nessuna verifica, ovvero non ha un congruo numero di verifiche.
1	Partecipazione irrilevante	Si è sottratto alle verifiche, pur avendo frequentato e pur essendo stati proposti momenti di valutazione.
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	In maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare ed applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9 - 10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

Il processo di valutazione è stato effettuato riconoscendo la possibilità di risultati differenziati in relazione a bisogni e situazioni individuali, pur nel rispetto degli obiettivi minimi stabiliti dall'Istituto.

Il numero minimo di valutazioni per quadrimestre, concordato dai docenti di disciplina nel corso delle riunioni di dipartimento di inizio anno, ha permesso il monitoraggio dei percorsi individuali.

Gli strumenti di verifica sono stati opportunamente differenziati per offrire stimoli diversi e incentivare le potenzialità di ciascun alunno.

L'analisi dei comportamenti scolastici quali: il rispetto delle regole e delle consegne, la frequenza e la partecipazione al lavoro in classe, la partecipazione alle attività scolastiche, l'impegno e la continuità nello studio, hanno consentito agli insegnanti di valutare gli alunni in modo globalmente più oggettivo.

5. MODALITÀ e strumenti di LAVORO del Consiglio di Classe**5.1 Modalità:**

MODALITA'	IRC	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE ALIMENTI	LAB. SERV. ENO. CUCINA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LAB. SERV. SALA E VENDITA	DIRIT. TEC. AMM. TIVA	SCIENZE MOTORIE
Lezione con esperti							x				
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione multimediale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione pratica										x	x
Problem solving	x			x	x		x			x	x
Metodo induttivo	x	x	x	x	x	x	x	x		x	
Lavoro di gruppo					x		x			x	x
Discussione guidata	x	x	x		x	x	x	x	x	x	
Simulazioni		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
Lezione con la LIM	x			x			x	x			x
Lezione a distanza in modalità asincrona		x	x					x		x	
Lezione a distanza in modalità sincrona	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

5.2 Strumenti di lavoro:

STRUMENTI DI LAVORO	IRC	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE ALIMENTI	LAB. SERV. ENO. CUCINA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LAB. SERV. SALA E VENDITA	DIRIT. TEC. AMM. TIVA	SCIENZE MOTORIE
Manuale		x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Lavagna	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Registratore							x				
Appunti	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fotocopie							x				
Carte geografiche											
Video	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x
Palestra											x
LIM	x			x		x	x	x			x
Registro on-line AXIOS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
WhatsApp		x	x		x						
Piattaforma "Google Classroom"	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Posta elettronica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Siti web consigliati dal docente							x			x	

6. Attività integrative ed extra-curricolari; partecipazione studentesca ai sensi dello “Statuto delle studentesse e degli studenti”

Lo Statuto delle studentesse e degli studenti sostanzia la cittadinanza studentesca e ne legittima il sistema di rappresentanza e partecipazione.

Con riferimento all'art. 2 di tale documento *“La scuola persegue la continuità dell'apprendimento e valorizza le inclinazioni personali degli studenti, anche attraverso un'adeguata informazione”*, i docenti hanno cercato di arricchire le conoscenze e valorizzare le abilità dei ragazzi, attraverso la trasmissione e la condivisione di valori indispensabili alla convivenza civile.

Gli studenti hanno fatto scolasticamente ciò che è stato chiesto loro e non solo gli alunni hanno saputo ascoltare ed aiutare anche il compagno che da solo non riusciva a svolgere i compiti scolastici, ma si sono comportati da cittadini responsabili.

E' stato molto impegnativo, ma alla fine è stata un'esperienza che li ha fatti crescere e migliorare sul piano umano e civile. Le attività curriculari integrative quali uscite didattiche, visite guidate, settimane intensive all'estero, interventi di esperti sono stati fondamentali per promuovere lo sviluppo della persona e valorizzare la formazione scolastica.

Il progetto AlmaDiploma introdotto nella nostra scuola facilita l'accesso dei diplomati al mondo del lavoro.

Alcuni alunni hanno partecipato agli incontri di orientamento in uscita e alle presentazioni dei corsi universitari.

7.Simulazione 1^ prova => Griglia di valutazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA: ITALIANO

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	9 -10	/10
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	7 - 8	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	1 - 4	
		Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	

	Coesione e coerenza testuale	Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	/10
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	9 -10	/10
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	7 - 8	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell’uso della punteggiatura	1 - 4	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	
		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 -10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Indicatori generali per DSA

Indicatori generali (massimo 60 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Avanzato	Pienamente rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	14 -16	/16
		Intermedio	Semplice e schematica ma rispondente alla consegna e alla tipologia testuale	11 - 13	
		Base	Semplice e schematica non sempre completa e non pienamente rispondente alla tipologia testuale	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Organizzazione, pianificazione e ideazione del testo frammentaria e incompleta e non del tutto rispondente alla tipologia testuale	7-1	
	Coesione e coerenza testuale	Avanzato	Argomentazione bene organizzata, logica e coerente in ogni passaggio	9 -10	/10
		Intermedio	Argomentazione chiara e schematica e nel complesso coerente	7 - 8	
		Base	Argomentazione talvolta frammentaria e non sempre coerente	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Argomentazione disorganizzata e spesso contraddittoria	1 - 4	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	Avanzato	Lessico vario ed appropriato	9 -10	/10
		Intermedio	Lessico abbastanza vario e complessivamente appropriato	7 - 8	
		Base	Lessico semplice ma complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Lessico non corretto e non appropriato	1 - 4	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato	Elaborato corretto e chiaro con uso efficace della punteggiatura	4	/4
		Intermedio	Elaborato con sporadici errori con uso abbastanza corretto della punteggiatura	3	
		Base	Elaborato con alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	2	
		Base Non raggiunto	Elaborato con gravi e diffusi errori grammaticali e nell'uso della punteggiatura	1	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Ampia contestualizzazione e riferimenti culturali sempre pertinenti	9 -10	/10
		Intermedio	Adeguate contestualizzazione e riferimenti culturali generici	7 - 8	

		Base	Contestualizzazione e riferimenti culturali semplici ma complessivamente adeguati	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali assenti o non pertinenti e non sufficientemente motivati	1 - 4	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Avanzato	Rielaborazione ricca e originale e interpretazione personali valide	9 - 10	/10
		Intermedio	Rielaborazione e interpretazione personali adeguate	7 - 8	
		Base	Rielaborazione semplice e talvolta superficiale ma con un punto di vista personale complessivamente appropriato	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Rielaborazione scarsa e/o assente con assenza di valutazioni personali	1 - 4	
				TOTALE	/60

Tipologia A					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Avanzato	Rispetto completo e corretto della consegna in ogni sua parte	9 - 10	/10
		Intermedio	Rispetto corretto della consegna	7 - 8	
		Base	Rispetto parziale ma complessivamente corretto della consegna	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Mancato rispetto della consegna	1 - 4	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Avanzato	Comprensione completa, puntuale e con una buona rielaborazione in tutte le sue parti	14 - 15	/15
		Intermedio	Comprensione corretta con una adeguata rielaborazione	11 - 13	
		Base	Comprensione complessivamente corretta con lievi imprecisioni e/o poco strutturata	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Comprensione carente e frammentaria	1 - 7	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Avanzato	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita nel rispetto di tutte le consegne	5	/5
		Intermedio	Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi	4	

		Base	Sintesi sufficientemente chiara; analisi testuale non sempre completa	2 - 3	
		Base Non raggiunto	Sintesi poco chiara o imprecisa; analisi testuale incompleta	1	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	Testo con una accurata interpretazione, struttura articolata e approfondita in ogni sua parte	9 -10	/10
		Intermedio	Testo con una interpretazione corretta e articolata in modo adeguato	7 - 8	
		Base	Testo con interpretazione ed articolazione lineare pur con qualche imprecisione	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Testo con interpretazione errata e disarticolata	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia B					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	Avanzato	Ottima individuazione della tesi e delle argomentazioni	14 - 15	/15
		Intermedio	Buona individuazione della tesi e delle argomentazioni	11 - 13	
		Base	Parziale individuazione della tesi e delle argomentazioni	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Errata e/o assente individuazione della tesi e delle argomentazioni	1 - 7	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Avanzato	Ragionamento puntuale e coerente con appropriato utilizzo dei connettivi	14 - 15	/15
		Intermedio	Ragionamento coerente con adeguato utilizzo dei connettivi	11 - 13	
		Base	Ragionamento non sempre coerente con utilizzo essenziale dei connettivi	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Ragionamento incoerente con errato e scarso utilizzo dei connettivi	1 - 7	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Avanzato	Riferimenti culturali approfonditi e corretti, congrui e con ampia rielaborazione personale	9 - 10	/10
		Intermedio	Riferimenti culturali corretti e con buona rielaborazione personale	7 - 8	
		Base	Riferimenti culturali complessivamente corretti e con qualche rielaborazione personale	5 - 6	

		Base Non raggiunto	Riferimenti culturali e rielaborazione personale non corretti o assenti.	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Tipologia C					
Indicatori generali (massimo 40 pt)		Livello	Descrittori	Punteggio	
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Avanzato	Testo pienamente pertinente e coerente	14 - 15	/15
		Intermedio	Testo pertinente e coerente	11 - 13	
		Base	Testo nel complesso pertinente e coerente	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Testo non pertinente e incoerente	1 - 7	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Avanzato	Esposizione ben sviluppata, ordinata e lineare in ogni suo punto	14 - 15	/15
		Intermedio	Esposizione sviluppata in modo ordinato e lineare	11 - 13	
		Base	Esposizione complessivamente ordinata e lineare	8 - 10	
		Base Non raggiunto	Esposizione disorganica e non lineare	1 - 7	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Avanzato	Conoscenze corrette, approfondite e ben articolate e riferimenti culturali pertinenti e puntuali	9 - 10	/10
		Intermedio	Conoscenze corrette e articolate e con riferimenti culturali precisi	7 - 8	
		Base	Conoscenze complessivamente corrette e articolate in modo semplice con riferimenti culturali parziali	5 - 6	
		Base Non raggiunto	Conoscenze molto frammentarie e con riferimenti culturali non corretti e/o assenti	1 - 4	
				TOTALE	/40

TOTALE ____/100 (divisione per 10 + arrotondamento)

Divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato con parte decimale maggiore o uguale 50 centesimi.

8. Simulazione 2^ prova. Testi + Griglia di valutazione

PRIMA SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONI: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

L'alimentazione per uno stile di vita equilibrato e sostenibile

Documento

Il testo di seguito riportato è tratto da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana" - Revisione 2018, a cura del gruppo di esperti del CREA (Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - estratto della linea guida n. 13 "SOSTENIBILITÀ DELLE DIETE: TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE"

Il sistema alimentare ha un impatto non solo sulla salute dei cittadini ma anche sull'ambiente e sulla società in generale. La sostenibilità delle diete rappresenta un problema rilevante a lungo termine. Infatti la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ha impatto sull'ambiente in diversi modi. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo primario la protezione della salute del consumatore guidandolo verso scelte alimentari salutari che siano al tempo stesso, ove possibile, sostenibili. Lo scopo ultimo è di promuovere in Italia modelli di consumi alimentari che abbiano un impatto positivo sulla qualità della vita dei consumatori e delle persone coinvolte nel processo di produzione e distribuzione e che abbiano l'impatto ambientale più basso possibile.

La sostenibilità delle diete è dunque un concetto che integra lo stile di vita alimentare corretto con produzioni agricole rispettose dell'ambiente, il tutto avendo come obiettivo la salute e il benessere di tutti, a tutte le età.

In sintesi, un modello di "dieta sostenibile" è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future. [...]

La produzione di alimenti, almeno come è concepita attualmente, è un'attività che necessariamente determina un certo impatto ambientale perché produce, in genere, almeno alcuni dei seguenti effetti: riduzione della biodiversità, inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, consumo di riserve idriche, emissioni di gas ad effetto serra. Inoltre, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari, quindi conservazione, imballaggio, trasporto fino al punto vendita e dal punto vendita a casa, lo smaltimento degli imballaggi, dei rifiuti e degli scarti alimentari sono componenti di cui dobbiamo tenere conto per fare delle scelte alimentari idonee a massimizzare la qualità nutrizionale dell'alimento, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente. [...]

Sostenibilità vuol dire anche riduzione degli sprechi La lotta agli sprechi alimentari è divenuta nel corso

degli anni un imperativo etico. Lo spreco dipende in parte da limiti logistici e infrastrutturali e si può verificare a molti livelli sia nella fase produttiva (tra raccolta e trasformazione degli alimenti) sia nelle fasi successive di distribuzione, vendita e consumo finale. È legato a molti fattori, compresi anche comportamenti individuali e su questi possiamo intervenire. Lo spreco alimentare ha forti ripercussioni a livello ambientale ed economico. Basti pensare che per produrre il cibo che non verrà consumato, vengono inutilmente utilizzate risorse naturali e generate emissioni nell'atmosfera e rifiuti, i quali ultimi andranno a

sommarsi agli sprechi. La redistribuzione del cibo destinato allo spreco può contribuire al miglioramento dello stato nutrizionale delle fasce di popolazione socialmente fragili, ove questa attività venga organizzata e messa a sistema.

Lo spreco è soprattutto a carico degli alimenti facilmente deperibili, come la frutta e la verdura e di quelli che hanno una data di scadenza molto breve. Si verifica spreco anche a livello della distribuzione: molti alimenti vicini alla scadenza o che presentano imperfezioni estetiche (macchie sulla buccia o ammaccature) non vengono nemmeno messi in vendita a volte, o quando lo sono vengono scartati dagli acquirenti. Questo è un comportamento che può essere migliorato da parte dei consumatori e a volte la distribuzione sta già contribuendo in tal senso, quando offre prodotti meno "belli" e prossimi alla scadenza a prezzi più vantaggiosi.

A livello casalingo, gli sprechi possono riflettere una mancanza di cultura del valore cibo.

[...] Dopo feste e ricevimenti, bisogna sempre valutare se gli avanzi possono essere consumati nei giorni successivi, anzi si possono invitare gli ospiti a portare via parte di quello che è avanzato. Quest'abitudine, talvolta ritenuta sveniente, dovrebbe essere promossa soprattutto davanti ai bambini come insegnamento di valorizzazione del cibo. Ricordiamo che quello che avanza può essere anche congelato se non è rimasto a lungo fuori dal frigorifero. Gli alimenti scongelati e poi ben cotti possono essere successivamente ancora congelati, facendo attenzione a che vengano riscaldati a lungo e a temperatura elevata [...]

La sostenibilità socio-economica: il costo di una dieta sana Un'alimentazione sana comporta minore rischio di ammalarsi e quindi un costo inferiore che sia l'individuo che la società dovranno sostenere per la cura delle patologie correlate all'alimentazione. È importante e utile che il consumatore sia consapevole che non necessariamente una

dieta adeguata alle raccomandazioni nutrizionali debba essere costosa. Non solo è possibile costruire una dieta salutare a basso costo, ma lo è senza difficoltà, prestando solo un poco di attenzione. In realtà sembrerebbe il contrario, poiché i dati di letteratura associano la maggiore prevalenza di obesità, sedentarietà e in generale di alimentazione lontana dalle raccomandazioni alle fasce di popolazione più disagiate. Quindi la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente correlati con le variabili socio-economiche. La disponibilità di alimenti ad elevata densità calorica, a basso prezzo e molto

appetibili (patatine fritte, salse, würstel, snack salati o dolci, cioccolata, bevande zuccherate ecc.) è molto elevata e le scelte del consumatore, soprattutto di quello con minori mezzi culturali ed economici, spesso sono orientate proprio su questo tipo di prodotti. Invece alimenti come frutta e verdura, pesce, olio d'oliva vengono percepiti o troppo costosi o troppo difficili da preparare. Anche l'aderenza alla dieta mediterranea, che in passato era proprio la dieta obbligatoria delle fasce più umili di popolazione, oggi è appannaggio delle persone con livelli di istruzione più elevati e quindi con maggiori strumenti culturali (e quasi sempre economici) che consentono scelte di alimenti salutari.

Ecco perché è così importante prendere coscienza nel fatto che la scelta di una dieta salutare possa essere accessibile a tutti e che il costo degli alimenti non possa rappresentare un ostacolo. [...]

Ricordiamo infine che dieta sana vuol dire stile di vita sano; il movimento è gratuito e non serve necessariamente un costoso abbonamento alla palestra e nemmeno attrezzature dispendiose.

(Fonte: <https://www.crea.gov.it/-/on-line-le-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>).

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- spieghi la relazione tra alimentazione sostenibile e salutare;
- illustri l'importanza della lotta agli sprechi, mettendo in evidenza le principali cause di spreco;
- argomenti perché la qualità della dieta e dello stile di vita sembrano fortemente legate alle condizioni socio-economiche.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca le caratteristiche di una dieta sostenibile con particolare riferimento ai seguenti punti:

- definisca cosa si intende per dieta sostenibile;
- esponga un modello alimentare sostenibile, spiegandone le caratteristiche;
- spieghi i vantaggi per la salute derivanti dal modello alimentare prescelto e specifichi come possa aiutare nella prevenzione delle MCV.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu sostenibile comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per la mensa di una residenza per anziani.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- motivi la scelta dei piatti proposti in relazione alle esigenze del target individuato.

D) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Da Hamilton (sette volte campione del mondo di Formula 1) a Djokovic (campione nel mondo del tennis), molti sportivi hanno rinunciato a mangiare prodotti di origine animale per abbracciare uno stile di vita vegano.

Il candidato esponga i punti salienti dell'alimentazione dello sportivo e argomenti l'idoneità di una dieta vegana nella pratica sportiva agonistica.

2. Le basi per una dieta sana e uno stile di vita equilibrato si pongono già nella prima infanzia.

Il candidato esponga le indicazioni dietetiche e le buone abitudini per i bambini nella fascia d'età che va dallo svezzamento all'età scolare.

3. L'ottavo punto della sezione "FALSI MITI SULLE DIETE SOSTENIBILI" della Linea guida numero 13 recita così: *"Non è vero che le filiere corte siano disponibili solo per prodotti vegetali freschi; le filiere corte esistono in Italia, sia per prodotti animali che vegetali, sia freschi che trasformati"*.

Il candidato spieghi cosa si intende per filiera agroalimentare ed illustri le diverse tipologie di filiera alimentare che conosce.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

SECONDA SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SU+PERIORE

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' LBERGHERA

PROFILO SALA E VENDITA

L'offerta enogastronomica di Villa Sandi

I prodotti dell'Azienda Villa Sandi

Villa Sandi è una villa risalente al 1622 ed è situata tra le colline della Marca Trevigiana in un territorio fertile e ricco di vigne storiche della provincia di Treviso. La Villa, espressione del connubio storico fra arte e agricoltura, è attualmente un patrimonio culturale sede dell'omonima azienda vitivinicola Villa Sandi. Oggi il proprietario e presidente dell'azienda è Giancarlo Moretti Polegato; la sua famiglia, proprietaria della Villa, da diverse generazioni si occupa della produzione del vino ed è conosciuta nel mondo per il suo Prosecco DOCG.

Uno degli obiettivi principali dell'azienda è quello di conservare la biodiversità, ossia le diverse specie animali e vegetali che vivono nei terreni adiacenti la Villa. Per la realizzazione di tale obiettivo l'azienda utilizza buone pratiche e tecniche ecosostenibili riconosciute anche dalla World Biodiversity Association (WBA) attraverso la certificazione "Biodiversity Friend".

Il microclima e il terreno su cui si affaccia la Villa sono ideali per la produzione di un vino dalle caratteristiche uniche come quello prodotto nelle cantine di Villa Sandi.

Ad accorgersi della qualità dei vini dell'azienda Villa Sandi è stato anche il Gambero Rosso che ha assegnato i Tre Bicchieri al "Cartizze Vigna La Rivetta" di Villa Sandi.

Altro riconoscimento ha interessato "Il Fresco Prosecco DOC" in quanto è stato nominato Prosecco dell'anno in Germania per il 14esimo anno consecutivo, mentre il merlot DOC del Montello e dei Colli Asolani "Corpore" ha avuto apprezzamenti e conferme da parte di tutte le principali guide italiane.

Grazie alla politica di internazionalizzazione, Villa Sandi nel 2018 ha raggiunto un fatturato di quasi 94 milioni di euro con una crescita dell'8,6% sull'anno precedente e di oltre il 50% nell'arco del quinquennio

passato. I vini della cantina vengono esportati in circa cento Paesi; l'export è pari al 60% delle vendite e gli incrementi maggiori si sono registrati in USA, Canada, Australia, Russia, Messico e Sud America, Nuova Zelanda.

Nonostante i risultati raggiunti, l'azienda non smette di investire e di accrescere la propria immagine sul mercato; a tal proposito si evidenzia l'ampliamento di uno stabilimento produttivo, la realizzazione di una centrale idroelettrica e di pannelli fotovoltaici utili al raggiungimento dell'autosufficienza energetica e l'autorizzazione a inserire il Prosecco DOC tra gli sponsor delle Olimpiadi Milano Cortina 2026.

Partendo dalla produzione vitivinicola, l'azienda Villa Sandi nel corso degli anni ha voluto diversificare la propria offerta tanto che attualmente è attiva nel settore della cosmetica, della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

La Cosmesi Villa Sandi

La produzione dei prodotti cosmetici Villa Sandi è stata voluta da Augusta Pavan, moglie di Giancarlo Moretti Polegato. Il suo obiettivo era quello di diversificare la produzione e allo stesso tempo, rispondere alle esigenze delle donne.

Così Augusta ha incaricato l'Università di Padova di ricercare un vitigno con un'altissima concentrazione di principi attivi. Lo studio si è concluso con l'individuazione del Corpore, un vino rosso deciso ed elegante, ricco di consistenza e aromi ideale per la produzione di prodotti cosmetici.

Augusta, dopo aver sperimentato su sé stessa gli effetti benefici delle creme realizzate da un laboratorio locale, ha iniziato a regalarle ad amici e conoscenti; l'unanimità di giudizi positivi l'ha definitivamente convinta a dare vita a una vera e propria linea di prodotti di bellezza anti age a base di vinaccioli del Corpore, La Cosmesi Villa Sandi.

Oggi La Cosmesi Villa Sandi comprende una gamma di prodotti naturali dalle eccezionali proprietà curative ideali per quelle donne che desiderano efficacia, praticità e una pelle sempre luminosa senza ricorrere all'uso di conservanti chimici.

La recente partecipazione al Professional Beauty a Londra, una delle più importanti manifestazioni del settore al mondo, ha permesso all'azienda di farsi conoscere e di presentare i suoi prodotti ad un pubblico di esperti provenienti da tutto il mondo.

Nonostante l'azienda abbia ricevuto diverse richieste da parte di catene di cosmetica e beauty farm, essa preferisce avere una gestione diretta delle vendite. Il duty free dell'aeroporto di Venezia e le quattro "Botteghe del vino" dell'azienda rappresentano i luoghi fisici dove poter acquistare un prodotto della linea di cosmetica. In alternativa, attraverso il sito web aziendale i potenziali clienti, in pochi click, possono ottenere informazioni e ordinare un determinato prodotto direttamente dal loro smartphone o tablet.

Per incrementare le vendite dei prodotti di bellezza l'azienda ha deciso di puntare sul passaparola e su una sempre più accurata risposta alle esigenze dei clienti al fine di favorire un ritorno on line dei clienti dopo l'acquisto nei negozi fisici.

La Locanda Sandi

Le colline del Prosecco di Conegliano e di Valdobbiadene sono state dichiarate dall'Unesco "Patrimonio dell'Umanità". Un riconoscimento che è stato assegnato a un patrimonio culturale, artistico e agricolo unico per i suoi vigneti e per la sua particolare conformazione delle colline che ogni anno vedono la presenza di numerosi turisti provenienti da tutto il mondo. Si tratta soprattutto di un turismo di qualità in chiave enogastronomica;

infatti, come afferma il proprietario di Villa Sandi, i turisti che scelgono quel territorio sono viaggiatori di élite alla scoperta di un paesaggio ricco di eccellenze enogastronomiche e di un artigianato di qualità. Locanda Sandi è dunque la risposta alle esigenze dei turisti che scelgono di trascorrere una vacanza all'interno di un parco circondato da vigneti e caratterizzato da specialità enogastronomiche.

L'attuale architettura della Locanda deriva da un rustico preesistente che è stato ristrutturato con materiali recuperati da vecchi palazzi storici al fine di creare un'atmosfera tipica di una locanda antica

All'interno della struttura, oltre a soggiornare in una delle sei camere caratterizzate da nome e arredi diversi, è possibile degustare i piatti tipici della cucina trevigiana accompagnati dai vini della cantina Villa Sandi. La proposta culinaria realizzata dalla brigata di cucina è semplice e raffinata frutto di una rivisitazione delle ricette della tradizione veneta. Tutte le materie prime vengono scelte tra i prodotti di stagione in modo che gli ospiti possano assaporare i profumi e i sapori autentici della terra trevigiana.

L'obiettivo dell'Azienda è ampliare la proposta gastronomica, considerando le particolari esigenze alimentari del cliente anche nel caso di una utenza che soffre di celiachia.

Fonte: adattato da www.villasandi.it: www.locondasandi.it, Enrico Netti, Villa Sondi, dal vino nasce la cosmetica anti age,

"Il Sole 24 ORE": Enrico Netti. Non solo vino: Villa Sandi rilancia sul turismo Unesco. *Il Sole 24 ORE 2019

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento ai dati del contesto operativo, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- analizzi la politica di marketing sopracitata
- individui i canali di web marketing utilizzati per sponsorizzare e commercializzare i prodotti proposti
- illustri il canale distributivo scelto per la vendita dei prodotti enogastronomici

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù di tre portate per soggetti celiaci, relativo al contesto operativo.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- spieghi il tipo di abbinamento e indichi il vino scelto in relazione al menù proposto;
- rediga una carta dei vini composta da almeno due vini per ogni tipologia (bianchi, rossi, dolci liquorosi e spumanti) del Nord Italia.

C) Il candidato svolga i seguenti quesiti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

- Quali sono le regole per la corretta stesura di una carta dei vini?
- Quali sono le altre forme di comunicazione che possono essere utilizzate da un'azienda enogastronomica?
- Una delle proprietà conosciute del vino rosso è quella antiossidante: il candidato indichi a quali sostanze, che si affiancano ai noti effetti negativi dell'etanolo, è attribuibile questa proprietà benefica.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI SECONDA PROVA ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A. CANDIDATO CLASSE 5^		
INDICATORE	LIVELLO DESCRITTORE	PUNTEGGIO
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base non raggiunto Non individua le tematiche di riferimento e non espone le tematiche richieste	0.5-1
	Base Individua le tematiche di riferimento ed espone gli elementi essenziali delle tematiche richieste	2
	Intermedio Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo le tematiche richieste	2.5
	Avanzato Individua le tematiche di riferimento ed espone in modo completo e approfondito le tematiche richieste	3

PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Base non raggiunto Non individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	0.5-1-2
	Base Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	3
	Intermedio Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	4-5
	Avanzato Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento	6
PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Base non raggiunto Non applica alcuna procedura operativa per la risoluzione delle problematiche del caso	0.5-1-2-3
	Base Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso	4-5
	Intermedio Applica in modo adeguato e coerente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	6-7
	Avanzato Applica in modo completo e corretto le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi	8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base non raggiunto Si esprime in modo scorretto o non del tutto corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inadeguato o parzialmente adeguato	0.5-1
	Base Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2
	Intermedio Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche specifico del settore, vario e articolato	2.5
	Avanzato Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3
	TOTALE	/20

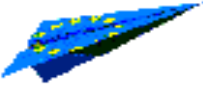
LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

9. Presentazione dell'UDA relativa a Educazione Civica

A partire dall'anno scolastico 2020/2021, l'insegnamento dell'Educazione Civica è diventato obbligatorio in tutti i gradi dell'istruzione e trasversale alle altre materie. Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019 l'insegnamento ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate. Tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione civica: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale.

Gli argomenti, oggetto dell'UDA, qui si seguito riportata, sono stati approvati dal Consiglio di Classe.

 I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	UDA EDUCAZIONE CIVICA	A.S. 2022-2023
---	-----------------------	-------------------

Classe 5E Sala e vendita 1° X 2° X quadrimestre

(discipline coinvolte)

Diritto e Tecnica Amm.va

Italiano/Storia

Scienza e Cultura dell'alimentazione

Inglese

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Ambiti trattati	Indicare con una crocetta gli ambiti trattati X Costituzione X Sviluppo Sostenibile • Cittadinanza Digitale
Denominazione	WE ALL HAVE A DREAM!
Prodotti	Produzione creativa di testi multimediali, mappe, opuscoli.
Competenze	<i>Evidenze osservabili</i>
Comprensione delle strutture e dei profili sociali economici, giuridici, civici, ambientali della società.	Interagisce correttamente e condivide il lavoro con senso di responsabilità. Interviene in modo corretto, osservando le regole del dibattito.
Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.	Utilizza in modo responsabile le risorse indicate dal docente. Applica le procedure corrette in modo autonomo. Segue l'attività con interesse e attenzione. Produce testi informativo - espositivo - argomentativi.
Promuovere la cittadinanza attiva	Imposta schemi e mappe. Legge e comprende brevi testi scientifico divulgativi e di carattere storico, corredati da immagini. Scrive semplici testi a supporto di immagini.

Abilità (Curricolo)	Conoscenze In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina
Diritto e Tecnica Amm.va Saper riconoscere e comprendere il vantaggio competitivo delle imprese derivante dalle strategie del Green Marketing. Imparare a sviluppare, promuovere e valorizzare prodotti e servizi che soddisfino i bisogni dei consumatori senza impattare in modo negativo sull'ambiente.	Le 4P del Green Marketing Mix. Casi di successo del Green Marketing.
Italiano/Storia Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile.	L'obsolescenza programmata: cenni storici, quando e come riconoscerla al fine di rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario.
Scienza e cultura dell'alimentazione Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	La definizione e l'importanza della sostenibilità ambientale e dell'impronta ambientale; doppia piramide ambientale e alimentare. La dieta sostenibile e la dieta mediterranea. Le frodi alimentari
Inglese Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Obiettivo trasversale: rapporto individuo/stato e diritti e doveri di ogni cittadino.	The Commonwealth of the nations: ➤ Member Countries ➤ Who they are ➤ What they do
	Contenuti minimi
	Diritto e Tecnica Amm.va Nascita e definizione di Marketing. Marketing strategico e Marketing operativo.
	Italiano/Storia Riconoscere i principi basilari di sostenibilità per compiere adeguate scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza.
	Scienza e cultura dell'alimentazione Descrivere il modello grafico della piramide ambientale e nutrizionale; indicare i principi fondamentali della dieta sostenibile e della dieta mediterranea.
	Inglese Si richiede di padroneggiare almeno i macro argomenti nella misura della sufficienza come indicato nelle griglie di valutazione.

Utenti destinatari	Studenti del quinto anno dell'IPSEOA-Articolazione Sala e Vendita.
Tempi	Da ottobre a giugno
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> ● Lettura guidata di documento, articolo di giornale, video ● Analisi guidata delle fonti ● Lezione partecipata – discussione guidata ● Debate ● Brainstorming ● Elaborazioni di schemi e mappe ● Problem solving ● Lavoro di gruppo ● Studio assistito.
Risorse umane interne ed esterne	Docente di DTA (11 ore) Docente di Italiano/Storia (7 ore) Docente di Scienza degli Alimenti (8 ore) Docente di Inglese (7 ore) Docenti di sostegno.
Strumenti	Testi scolastici in uso, materiale fornito dal docente, testi di consultazione, computer, Internet, software per la gestione testi, presentazioni, lavagna, LIM, Google Classroom, Google Meet.
Valutazione	La valutazione verrà effettuata tenendo conto dell'intero percorso svolto dallo studente e utilizzando l'apposita griglia, approvata in sede di collegio dei docenti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Competenze	Indicatori	Livelli generali di competenza	Livello di competenza	Valutazione in decimi
Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società. Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile. Promuovere la Cittadinanza attiva	Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici. Conoscere i doveri e le responsabilità che ognuno ha verso se stesso, gli altri il pianeta a livello locale, nazionale e internazionale	Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni. Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento.	AVANZATO	10

	<p>vista del bene comune. Conoscere il significato della cittadinanza digitale i diritti e doveri ad essa legati, nonché le principali norme di comportamento da assumere sui social network pubblici e privati. Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline. Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Informare i propri comportamenti al rispetto delle diversità personali, culturali, di genere, osservare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei</p>	<p>Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali. Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza.</p>		9
		<p>Conoscenze consolidate e organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza. Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.</p>	INTERMEDIO	8
		<p>Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate. Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.</p>		7
		<p>Conoscenze essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto. Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza diretta. Generalmente adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela</p>	BASE	6

	beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Collaborare ed interagire Positivamente con gli altri, anche attraverso l'uso delle tecnologie, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune	consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti.		
		Conoscenze minime, organizzabili e recuperabili con la guida dell'insegnante. Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni. Non sempre adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.	DA CONSEGUIRE	5
		Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà. Mette in atto solo occasionalmente con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi presi in esame.		4
		Conoscenze non acquisite. Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame. Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.		1-3

10. Elenco docenti del Consiglio di Classe

COGNOME	NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Brunetti	Giosuè	IRC	
De Stefano	Williams	Lingua e letteratura italiana	
De Stefano	Williams	Storia	
Smedile	Dario	Matematica	
Pestrichella	Jurin	Scienze alimenti	
Giardina	Rosaria	Lab. Ser. Enog. Cucina	
Di Terlizzi	Porzia	Lingua Inglese	
Caroli	Marina	Lingua Francese	
Fazio	Michele	Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita	
Scaratti	Michele	Diritto. e Tec. amm.va	
Roccella	Maurizio	Scienze motorie	
Biscotti	Grazia	Sostegno	
Schittone	Gianpaolo	Sostegno	
Gagliardi	Giuseppe	Sostegno	
Gambino	Elisabetta	Sostegno	
Consolo	Marcello	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO**Prof. Luca Azzollini**
