

|   |  |  |                           |
|---|--|--|---------------------------|
|  | <b>I.I.S.<br/>PAOLO FRISI<br/>MILANO</b> | <b>DOCUMENTO DEL<br/>CONSIGLIO DI CLASSE</b> | <b>a.s.<br/>2022/2023</b> |
|---|--|--|---------------------------|

Prot.n° 4247 / C29d

del 15/05/2023

## **Classe 5^H**

IP diurno

**Diploma di  
Istituto Professionale**

**ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**declinazione Enogastronomia**

(studenti in possesso del diploma quadriennale IeFP)

**Indice:**

|  |       |
|--|-------|
| 1. Profilo professionale: obiettivi trasversali e competenze professionali | p. 3  |
| 2. Presentazione della classe  | p. 5  |
| 3. Descrizione dell'esperienza di PCTO                                     | p. 6  |
| 4. Criteri di valutazione PTOF   | p. 8  |
| 5. Modalità e strumenti di lavoro  | p. 10 |
| 6. Attività integrative ed extra-curricolari                               | p. 12 |
| 7. Griglia di valutazione per Simulazione 1^ prova                         | p. 13 |
| 8. Simulazione 2^ prova testo e griglia di valutazione                     | p. 18 |
| 9. UDA di educazione civica e griglia di valutazione                       | p. 34 |
| 10. Elenco dei docenti del consiglio di classe                             | p. 39 |

## **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.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO**

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.

#### LA SCUOLA PER IL 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 ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e interna

Figura Professionale cod. ATECO:

- I - 56 attività dei servizi di ristorazione”
  - 56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
  - 56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione
- C10 Industrie alimentari

## **Presentazione della classe**

La classe 5H Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera declinazione enogastronomia all'inizio dell'anno scolastico era costituita da 23 alunni: 8 ragazze e 15 ragazzi.

Due studenti non hanno mai frequentato le lezioni ed un terzo, dopo una presenza piuttosto saltuaria nel Primo Quadrimestre, non sta più frequentando da più di un mese.

Nessuno dei tre risulta ufficialmente ritirato.

Attualmente gli allievi frequentanti sono quindi 20: 7 femmine e 13 maschi; alcuni con bisogni educativi speciali.

Tutti gli studenti provengono da corsi leFP erogati da altri enti, solo un allievo ripete la classe quinta già frequentata presso il nostro istituto.

A causa di questo particolare excursus scolastico dei ragazzi, improntato più su attività pratiche che di studio teorico, per diverse discipline, si è reso necessario un iniziale programma di allineamento e recupero in itinere allo scopo di portare la classe ad un adeguato livello per poter affrontare il programma curriculare della classe quinta.

A queste attività, si è aggiunto, per tutta la durata dell'anno scolastico, un costante impegno dei docenti sia curricolari che di sostegno nel supportare ed incoraggiare l'apprendimento dei ragazzi e ove possibile a "semplificare" la trattazione degli argomenti.

Nonostante gli sforzi profusi dal consiglio di classe, al termine del percorso scolastico solo un esiguo gruppo di studenti mostra di aver conseguito una buona preparazione e un metodo di studio efficace, il resto della classe ha mantenuto un livello didattico mediamente basso e una preparazione lacunosa e solo accettabile in alcune discipline, a causa di uno studio affrettato e di un impegno superficiale, nonostante le continue sollecitazioni da parte degli insegnanti.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è presentata fin dall'inizio piuttosto vivace rendendo spesso necessari richiami per il contenimento dell'esuberanza dei ragazzi e delle situazioni di eccessiva confusione; dall'altra parte con il passare dei mesi tra gli studenti si è creato un gruppo piuttosto coeso, in cui si sono sviluppati rapporti di aiuto e cooperazione e talvolta anche di amicizia.

La frequenza e la puntualità scolastica, soprattutto nel Primo Quadrimestre, non sono sempre state adeguate da parte di tutti gli allievi e una buona percentuale degli studenti ha infatti ricevuto richiami scritti per l'alto numero di assenze e/o ritardi.

I contatti con le famiglie da parte della Tutor e degli insegnanti di sostegno sono stati regolari, secondo le specifiche necessità.

La classe ha svolto un'uscita didattica a Milano volta all'arricchimento del loro percorso formativo, partecipando con curiosità ed entusiasmo. L'uscita, improntata sul tema storico, ha permesso di arricchire le conoscenze riguardo al periodo del fascismo e alla lotta allo stesso, avvalendosi di testimonianze dirette.

I programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e seguendo le linee guida ministeriali: sono state apportate semplificazioni e/o riduzioni laddove le difficoltà e le lacune pregresse degli studenti lo hanno reso necessario.

**Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.**

Qui di seguito l'elenco delle strutture presso cui gli allievi hanno prestato la loro attività di tirocinio nei passati anni scolastici.

|  |
|--|
| Alimentari macelleria di Zanella Stefano |
| Associazione Hug Milano                  |
| Basilico & Co                            |
| C.M. 3 Premuda S.r.l.                    |
| Cavoli a merenda S.r.l.                  |
| Coco's S.r.l.                            |
| Crazy point                              |
| Distreat S.r.l.                          |
| Fabbrica dei progetti S.a.s. Milano      |
| Fantoni S.r.l.                           |
| Fly S.r.l. Peschiera Borromeo            |
| Fola S.r.l.                              |
| Frades Milano S.r.l.                     |
| Gamy S.r.l.                              |
| Hotel dei Cavalieri                      |
| Hotel Valtellina S.a.s.                  |
| Hotel Vis à vis Sestri Levante           |
| Ingamba S.r.l.                           |
| Inscì S.r.l.                             |
| Istituto La provvidenza Onlus            |
| K.N. & Co S.r.l.s.                       |
| Knam S.r.l.                              |
| La cucina della fenice                   |
| Liberty S.r.l.                           |
| Love it food S.r.l.                      |

|   |
|---|
| M.N. S.n.c.                             |
| Maroncelli 1 S.r.l.                     |
| Meravigli Bistrot S.r.l.                |
| Mimi S.r.l.                             |
| MOAM S.r.l.                             |
| My Chef Ristorazione Commerciale S.p.A. |
| Omkase S.r.l. Zaza ramen                |
| Osteria La Briciola                     |
| Pasticceria bar gelateria Fuin          |
| Pasticceria Mignon S.n.c.               |
| PBLS S.r.l.                             |
| Posti S.r.l.                            |
| Rist. Jerry Delfino                     |
| Ristorante Da Felice Chiavari           |
| Samano S.r.l.                           |
| Sottobosco S.a.s.                       |
| Starfood S.r.l.                         |
| Starship S.r.l.                         |
| Tasty S.r.l.                            |
| Ten Group S.r.l.                        |
| Tigros                                  |

### **Criteri di valutazione PTOF**

I criteri di riferimento a cui si fa riferimento sono quelli esplicitati nel PTOF di Istituto.

Gli indicatori per valutare il risultato finale di ogni disciplina e la preparazione complessiva sono:

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

| <b>Voto</b> | <b>Giudizio Sintetico</b>   | <b>Giudizio analitico</b>   |
|-------------|-----------------------------|---|
| 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; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.  |
| 3           | Gravemente insufficiente    | Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza; non ha dimostrato impegno nel recupero delle lacune.   |
| 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 in situazioni nuove. |
| 9 - 10 | Ottimo<br>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 e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe**➤ **MODALITA':**

| <b>MODALITA'</b>                           | ITALIANO | STORIA | MATEMATICA | INGLESE | FRANCESE | SC.CULT. ALIMENTAZIONE | LAB.CUCINA | LAB. SALA | DTA | SCIENZE<br>MOTORIE | IRC |
|--|----------|--------|------------|---------|----------|------------------------|------------|-----------|-----|--------------------|-----|
| Lezione con esperti                        |          |        |            |         |          |                        |            |           |     |                    |     |
| Lezione frontale                           | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   | X                  | X   |
| Lezione multimediale                       |          |        |            | X       | X        | X                      | X          |           | X   |                    |     |
| Lezione pratica                            |          |        |            |         |          |                        |            |           |     | X                  |     |
| Problem solving                            |          |        | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                    |     |
| Metodo induttivo                           |          |        | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                    |     |
| Lavoro di gruppo                           | X        | X      | X          | X       | X        |                        | X          |           | X   | X                  | X   |
| Discussione guidata                        | X        | X      |            |         | X        | X                      | X          | X         | X   |                    | X   |
| Simulazioni                                | X        | X      |            | X       |          | X                      | X          |           |     |                    |     |
| Esercitazioni                              | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          |           | X   | X                  |     |
| Studio individuale                         | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   | X                  | X   |
| Lezione con la LIM                         | X        | X      |            | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                    |     |
| Lezione a distanza in<br>modalità sincrona | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                    | X   |

➤ **STRUMENTI DI LAVORO:**

| <b>STRUMENTI DI LAVORO</b>       | ITALIANO | STORIA | MATEMATICA | INGLESE | FRANCESE | SC.CULT. ALIMENTAZIONE | LAB.CUCINA | LAB. SALA | DTA | SCIENZE MOTORIE | IRC |
|----------------------------------|----------|--------|------------|---------|----------|------------------------|------------|-----------|-----|-----------------|-----|
| Libri di testo                   | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 |     |
| Laboratorio linguistico          |          |        |            |         |          |                        |            |           |     |                 |     |
| Lavagna                          | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 | X   |
| Registratore                     |          |        |            | X       |          |                        |            |           |     |                 |     |
| Appunti                          |          |        | X          | X       |          | X                      | X          | X         | X   | X               | X   |
| Materiale fotocopie              | X        | X      |            |         | X        |                        |            |           | X   |                 |     |
| Materiale multimediale           |          |        | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 | X   |
| Carte geografiche                |          | X      |            |         |          |                        |            |           |     |                 |     |
| Video                            |          |        | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 | X   |
| Palestra                         |          |        |            |         |          |                        |            |           |     | X               |     |
| Piattaforma di e-learning Moodle |          |        |            |         |          |                        |            |           |     |                 |     |
| Lim                              | X        | X      |            | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 |     |
| Registro on-line AXIOS           | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   | X               | X   |
| Piattaforma "Google Classroom"   | X        | X      | X          | X       | X        | X                      | X          | X         | X   |                 |     |
| Posta elettronica                | X        | X      | X          |         | X        | X                      | X          | X         | X   | X               | X   |

### **Attività integrative ed extra-curricolari**

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

- 07/02/2023 Uscita Didattica #009 -113: "Marcia su Roma, fatti e misfatti" – Biblioteca Comunale di Quarto Oggiaro

**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     |     |
|                                    | 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   | 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 |

| 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 |



| 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 |

**NB:**

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

## **Simulazione 2^ prova (testo della prova) + Griglia di valutazione**

### **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. [...]

## **6. 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 ridistribuzione 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 sconveniente, 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 [...]

## **7. 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 obbligata 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 salutarì. 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.

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA  |                    |  |           |
|---|--------------------|--|-----------|
| ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A.   |                    |  |           |
| CANDIDATO _____   |                    | CLASSE 5^ _____  |           |
| INDICATORE  | LIVELLO            | DESCRITTORE  | PUNTEGGIO |
| COMPRESIONE<br><br>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 modocompleto le tematiche richieste   | 2.5       |
|   | Avanzato           | Individua le tematiche di riferimento ed espone in modocompleto e approfondito le tematiche richieste                                  | 3         |
| PADRONANZA<br><br>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<br><br>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<br>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   |

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

PROFILO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

***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 è ampliare la proposta gastronomica dell'azienda, considerando le particolari esigenze alimentari di soggetti celiaci.

**Fonte:** adattato da [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it): [www.locondasandi.it](http://www.locondasandi.it), Enrico Netti, *Villa Sandi, 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 3 portate per soggetti celiaci, relativo al contesto operativo.

In particolare:

- motivi la scelta delle materie prime in relazione alle caratteristiche del menù realizzato;
- specifichi le procedure e le corrette azioni preventive per la preparazione e il servizio di piatti senza glutine;
- spieghi cos'è la celiachia e illustri la sintomatologia legata all'assunzione di glutine da parte di soggetti celiaci.

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

- Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'utilizzo dei prodotti a Km0?
- Quali sono le altre forme di comunicazione che possono essere utilizzate da un'azienda enogastronomica?
- Qual è il valore che hanno gli antiossidanti per la nostra salute e benessere?

---

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.

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA  |                    |  |           |
|---|--------------------|--|-----------|
| ISTITUTO PROFESSIONALE E.O.A.   |                    |  |           |
| CANDIDATO _____   |                    | CLASSE 5^ _____  |           |
| INDICATORE  | LIVELLO            | DESCRITTORE  | PUNTEGGIO |
| COMPRESIONE<br><br>del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.  | Base nonraggiunto  | 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 modocompleto le tematiche richieste   | 2.5       |
|   | Avanzato           | Individua le tematiche di riferimento ed espone in modocompleto e approfondito le tematiche richieste                                  | 3         |
| PADRONANZA<br><br>delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione   | Base non raggiunto | Non individua o individua in modo parziale le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento                                | 0.5-1-2-3 |
|   | Base               | Individua le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento   | 4         |
|   | Intermedio         | Individua in modo completo e organico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento                                     | 5         |
|   | Avanzato           | Dimostra piena padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento  | 6         |
| PADRONANZA<br><br>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 correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi           | 0.5-1-2-3 |
|   | Base               | Applica correttamente le procedure operative per la risoluzione delle problematiche del caso e/o per gestione di servizi               | 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<br>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   |

## **UDA Educazione Civica**

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado con l'obiettivo di sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

La legge prevede tre nuclei tematici da analizzare ed approfondire durante l'intero percorso di studi. Essi riguardano:

- la Costituzione;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Cittadinanza digitale.

Allo studio di tale insegnamento devono essere dedicate almeno 33 ore, rispetto alle quali il Collegio dei docenti, in data 25 ottobre 2022, ha deliberato la suddivisione e l'attribuzione delle ore a più discipline. In particolare, per la classe 5<sup>a</sup>H l'insegnamento dell'educazione civica è stato così ripartito:

- Italiano/Storia: 11h
- Lingua inglese: 7h
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 8h
- DTA: 7h

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO   |  |
|--|--|
| <b>Ambiti trattati</b>   | <b>Indicare con una crocetta gli ambiti trattati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione</li> <li><b>X Sviluppo Sostenibile</b></li> <li>• Cittadinanza Digitale</li> </ul>  |
| <b>Denominazione</b>   | Essere cittadini di un mondo sostenibile.  |
| <b>Prodotti</b>  | Presentazione in PowerPoint sul percorso svolto con tutte le discipline coinvolte.   |
| <b>Competenze</b>  | <b>Evidenze osservabili</b>  |
| <b>Comprensione delle strutture e dei profili sociali economici, giuridici, civici, ambientali della società.</b>  | Conosce gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.   |
| <b>Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.</b>   | Approfondisce e coglie i nessi interdisciplinari che riguardano le problematiche socio-politiche, economiche, alimentari, ecologiche legate allo sviluppo sostenibile.   |
| <b>Promuovere la cittadinanza attiva.</b>  | Approfondisce le problematiche ricordate nella propria città.  |
| <b>Abilità (Curricolo)</b>   | <b>Conoscenze</b><br><b>In ogni riga gruppi di conoscenze riferibili a una singola disciplina</b>  |
| <b>STORIA</b><br>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, preservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.<br>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri, dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. | Il Concetto di Sviluppo sostenibile. L'Unione Europea e lo sviluppo sostenibile. Dal Protocollo di Kyoto l'accordo di Parigi sul clima. Punti dello sviluppo sostenibile. Impatto sul clima e sostenibilità ambientale. Le politiche dell'Ue sullo sviluppo sostenibile e la loro applicazione nei diversi contesti europei.                               |
| <b>Lingua inglese</b><br>Riferire le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze ambientali.<br>scrivere testi riguardanti le proprie scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.  | Sustainable development goals, 2030 Agenda.<br>Consumering and the environment.<br>E-waste: a toxic problem.<br>Environmental issues.<br>Earth - the hungry planet.  |
| <b>Scienze e cultura degli alimenti</b><br>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, riconoscere alcune strategie atte a salvaguardare l'ambiente e promuovere la salute.   | Filiera agroalimentare sostenibile, la qualità dei prodotti agroalimentari e il ruolo dei marchi di qualità nella promozione della sostenibilità, lo spreco alimentare e strategie attive per ridurlo<br>Stile alimentare sostenibile: la doppia piramide ambientale e alimentare, modello grafico della doppia piramide e correlazione tra equilibrio nu- |

|   |   |
|---|---|
|   | trizionale e protezione dell'ambiente.  |
| <b>DTA</b><br>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo assumendo il principio di responsabilità | Sviluppo sostenibile e sostenibilità aziendale.<br>Green marketing.   |
|   | <b>Contenuti minimi</b>   |
|   | <b>STORIA:</b><br>Il Concetto di Sviluppo sostenibile. Protocollo di Kyoto e punti dello sviluppo sostenibile. Impatto sul clima e sostenibilità ambientale.  |
|   | <b>Lingua inglese:</b><br>Concetti chiave di Agenda 2030 (5P).<br>Il consumismo e l'ambiente.<br>Problematiche ambientali.  |
|   | <b>Scienze e cultura degli alimenti:</b><br>Filiera agroalimentare sostenibile, il ruolo dei marchi di qualità nella promozione della sostenibilità, strategie attive per ridurre lo spreco alimentare.<br>Modello grafico della doppia piramide e correlazione tra equilibrio nutrizionale e protezione dell'ambiente. |
|   | <b>DTA:</b><br>Green marketing  |
| <b>Utenti destinatari</b>   | Studenti del quinto anno dell'IPSEOA - Articolazione Enogastronomia.  |
| <b>Tempi</b>  | <b>Da novembre a giugno</b>   |
| <b>Metodologia</b>  | Lezione frontale, lezione dialogata, lettura di testi, lavoro di gruppo, visione video/film, Problem solving.   |
| <b>Risorse umane interne ed esterne</b>   | Docenti curricolari delle singole discipline coinvolte.   |
| <b>Strumenti</b>  | Obiettivi Agenda 2030, Costituzione (stralci), appunti, articoli scientifici.   |
| <b>Valutazione</b>  | 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 UDA Ed. Civica**

| COMPETENZE   | INDICATORI  | LIVELLI GENERALI DI COMPETENZA  | LIVELLO DI COMPETENZA | VALUTAZIONE IN DECIMI |
|--|---|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>Comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici, ambientali della società.</b><br><br><b>Sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile.</b> | Conoscere i principi di convivenza, la Costituzione e le leggi, le organizzazioni e i sistemi sociali amministrativi e politici.<br><br>Conoscere i doveri e le responsabilità che ognuno ha verso se stesso, gli altri e il pianeta a livello locale, nazionale e internazionale in vista del bene comune.<br><br>Conoscere il significato della cittadinanza digitale e i diritti e doveri ad essa legati, nonché le principali norme di comportamento da assumere sui social network pubblici e privati. | Conoscenze complete, consolidate, ben organizzate.<br><br>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.<br><br>Adotta sempre comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Porta contributi originali e personali, proposte di miglioramento. | <b>AVANZATO</b>       | <b>10</b>             |
|  |   | Conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate.<br><br>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.<br><br>Adotta regolarmente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza.  |                       | <b>9</b>              |
|  |   | Conoscenze consolidate e organizzate.<br><br>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame e sa collegare le conoscenze all'esperienze vissute, con buona pertinenza.<br><br>Adotta solitamente comportamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni.  | <b>INTERMEDIO</b>     | <b>8</b>              |
|  |   | Conoscenze sufficientemente consolidate, organizzate.<br><br>Mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi presi in esame nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta.<br><br>Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti  |                       | <b>7</b>              |

|   |  |   |                      |            |
|---|--|---|----------------------|------------|
| <b>Promuovere la cittadinanza attiva.</b> | diverse discipline.  | giamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali.   |                      |            |
|   | Applicare nelle azioni quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.  | Conoscenze essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto.  | <b>BASE</b>          | <b>6</b>   |
|   | Saper utilizzare gli strumenti informatici ed i social network, riconoscendo i rischi legati alla rete.  | Mette in atto le abilità connesse ai temi in esame nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza diretta.<br><br>Generalmente adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti.                              |                      |            |
|   | Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.  | Conoscenze minime, organizzabili e recuperabili con la guida dell'insegnante.   | <b>DA CONSEGUIRE</b> | <b>5</b>   |
|   | 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 beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. | 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.<br><br>Non sempre adotta comportamenti ed atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.  |                      |            |
|   | 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.  | Conoscenze episodiche, frammentarie, non consolidate, recuperabili con difficoltà.<br><br>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.<br><br>Adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. |                      | <b>4</b>   |
|   |  | Conoscenze non acquisite.<br><br>Non mette in atto le abilità connesse ai temi presi in esame.<br><br>Non adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica.  |                      |            |
|   |  |   |                      | <b>1-3</b> |

**Elenco docenti del Consiglio di Classe**

| DISCIPLINA                                  | DOCENTE                              | FIRMA |
|---|--------------------------------------|-------|
| Matematica                                  | Prof.ssa Federica Rebessi<br>(TUTOR) |       |
| Italiano/Storia                             | Prof. Paolo Gibilisco                |       |
| Inglese                                     | Prof.ssa Nancy Di Fuccia             |       |
| Francese                                    | Prof.ssa Raffaella Mariani           |       |
| Scienze della cultura<br>dell'alimentazione | Prof.ssa Italia Caruso               |       |
| D.T.A.                                      | Prof.ssa Federica Zollo              |       |
| Lab. Cucina                                 | Prof.ssa Rosaria Giardina            |       |
| Lab. Sala                                   | Prof.ssa Mariateresa Giallombardo    |       |
| Scienze Motorie                             | Prof. Marco Stucchi                  |       |
| I.R.C.                                      | Prof. Giosuè Brunetti                |       |
| Sostegno                                    | Prof.ssa Antonella Avossa            |       |
| Sostegno                                    | Prof.ssa Annarita Lucente            |       |
| Sostegno                                    | Prof. Marcello Consolo               |       |
| Sostegno                                    | Prof. Giuseppe Gagliardi             |       |

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

---

 (Prof. Luca Azzollini)