



***Esame di Stato 2017 / 2018***



**Documento Finale della Classe  
5<sup>^</sup>B  
Accoglienza turistica  
a.s 2017 -2018**

CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ. B

Docente	Materia	Ore settimanali	Verifiche
BRIZZI ALESSANDRO	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4	S.O
CESARI ANNA GIULIA	Lingua Inglese	3	S.O
FEDI FRANCESCO	Religione	1	O
GASSANI STEFANIA	Lingua Francese 2	3	S.O
GENNAI ILARIA	Lingua Tedesca 3	2	S.O
MEUCCI DONELLA	Matematica	3	S.O
MICHELAGNOLI GIOVANNI	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	S.O
NICOLAI BENEDETTA	Lingua Spagnola 3	2	S.O
PELLEGRINI Maria Pia	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	O
TRINCI BARBARA	Storia, Italiano	5	S.O
VIVIANO SACHA	Educazione Fisica	2	O
ZAMPI CHIARA	Tecniche di comunicazione e relazione	2	O

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, operante su tre sedi scolastiche – Via Galilei, La Querceta e Via Garibaldi – è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento per le agenzie educative e le associazioni professionali del comparto turistico commerciale della Toscana. L'Istituto professionale "F. Martini" è associato a AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme), fa parte di CIPAT (Consorzio Istituti Alberghieri Professionali della Toscana).

Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie, accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola lavoro, sia in Italia che all'estero, per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative.

Per un più stretto collegamento, al fine di una sinergia più stringente con il mondo del lavoro, l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" svolge anche un'intensa attività formativa come agenzia accreditata presso la regione Toscana.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle province di Pistoia, Lucca, Prato, Firenze e Pisa, il che comporta una programmazione didattica complessa e articolata, finalizzata alla soddisfazione delle diverse esigenze e di bisogni formativi non sempre omogenei degli utenti provenienti da territori eterogenei.

## Vision

La precipua finalità della scuola è la formazione educativa, non solo scolastica e professionale, ma anche e soprattutto civile e morale dello studente, chiamato alla partecipazione sociale e al suo dovere di cittadino responsabile e consapevole. In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che concerne l'identità, l'accettazione e il rispetto dell'altro, l'integrazione del diverso, i diritti individuali e collettivi, il riconoscimento, la condivisione e il rispetto delle più elementari regole di convivenza civile, la sensibilità e la considerazione dei sentimenti e degli affetti.

## Mission

Come già detto, la scuola si pone innanzitutto l'obiettivo di fornire agli studenti una solida formazione culturale di base e gli strumenti necessari per esercitare in modo consapevole i diritti e i doveri connessi ad una cittadinanza attiva e responsabile. In modo più specifico, si prefigge lo scopo di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro non solo in ambito regionale, ma anche nazionale e internazionale. Il motto della scuola per esprimere compiutamente la propria mission è *Formazione a 5 stelle*, nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

A tal fine gli studenti vengono educati al rispetto delle norme della buona educazione, alla cortesia, al decoro, all'ordine e alla pulizia della persona e dell'abbigliamento.

Tutti i docenti sono chiamati a concorrere, innanzitutto con l'esempio, al successo di questo modello educativo.

Ai fini di un supporto accurato degli obiettivi formativi dell'Istituto e di consulenza per i contenuti didattici professionali, è costituito un Comitato Tecnico Scientifico composto dai collaboratori del dirigente scolastico, quali rappresentanti dell'Istituto, da rappresentanti tecnici dell'Amministrazione Provinciale, da rappresentanti dell'Università e da rappresentanti territoriali delle attività professionali del comparto turistico.

Molte sono le attività programmate ed organizzate, considerato che la scuola è aperta tutti i giorni (ad eccezione del sabato che ha orario ridotto) dalle 8 alle 19 e che agli studenti viene offerta ampia possibilità di aggregazione.

Tra queste iniziative è indispensabile ricordare l'approccio all'informativa, l'inserimento all'interno del curriculum scolastico di una terza lingua negli indirizzi di Accoglienza (classi terze, quarte e quinte) e di Sala - Vendita (classi quarte e quinte), i corsi di HACCP per tutti di settori di specializzazione, la creazione di un numeroso gruppo sportivo, l'approfondimento di tecniche e tematiche professionali grazie anche alla presenza di due biblioteche di cui una tematica della ristorazione (corsi di pasticceria, di sommelier, ecc.), l'organizzazione di corsi di specializzazione professionale come il *flair*, il caffè e il cappuccino. Il giornalino scolastico on line e la pagina facebook forniscono informazione sugli eventi e le attività che riguardano la scuola e il mondo del lavoro.

La peculiarità del nostro Istituto e il forte inserimento nella realtà del territorio hanno favorito la creazione di un proficuo rapporto tra i nostri educatori e le forze economiche presenti. In particolare la collaborazione fra gli insegnanti tecnico-pratici, le associazioni di categoria, come l'A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani), la F.I.S.A.R. (Associazione Italiana Sommelier Addetti Ristorazione), l'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), la F.I.P.A. (Federazione Italiana Portieri Albergo), l'A.I.D.A. (Associazione Italiana Direttori Albergo), l'A.P.C (Associazione Professionale Cuochi Italiani),



la F.I.C (Federazione Italiana Cuochi) e le aziende del settore ha permesso di individuare gli interlocutori indispensabili per la realizzazione di stage, tirocinio, corsi, esperienze varie, finalizzate al raggiungimento di conoscenze, abilità e competenze necessarie per un futuro e produttivo inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto Martini ha instaurato una rete di collaborazioni nazionali ed internazionali che si fonda su una forma di mutuo partenariato. E che consente l'organizzazione degli stage estivi. Ogni anno nel mese di ottobre iniziano le interviste di orientamento condotte dai tutor scolastici che hanno lo scopo di precisare le aspettative degli studenti. All'intervista segue una verifica del tutor con i docenti di lingua, con i docenti dell'area professionale ed una verifica di tipo psicologico/attitudinale, condotta mediante colloqui con i docenti responsabili degli stage. Dopo questa prima fase vengono effettuati gli incontri con i genitori, a cui segue l'organizzazione dello stage in collaborazione con le aziende.

Durante lo stage gli studenti vengono seguiti dai tutor ed al rientro viene compiuto un attento monitoraggio dell'attività, compresa la valutazione aziendale che viene considerata come primo voto dell'anno del Laboratorio Tecnico-Pratico.

Vengono considerate attività di alternanza:

- Stage aziendali lunghi
- Stage aziendali brevi
- manifestazioni interne alla scuola
- manifestazioni esterne di rappresentanza della scuola
- work experience
- stage linguistici all'estero
- uscite didattiche per visite aziendali del settore di riferimento

Il corso di studi consente il conseguimento del diploma di:

### Istruzione e Formazione Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione:

- **ENOGASTRONOMIA / Pasticceria**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Il biennio comune, obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base, quella flessibilità e dinamicità che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

Gli ultimi tre anni, ricchi di particolari specializzazioni del settore turistico - alberghiero, si concludono con l'esame di Stato propedeutico all'inserimento nel mondo del lavoro oppure al proseguimento degli studi universitari.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti, a conclusione dei percorsi quinquennali del settore, sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alle citate filiere. E' molto importante, quindi, che i curricula siano orientati a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Le discipline di indirizzo sono presenti nel percorso, fin dal primo biennio, in funzione orientativa e concorrono a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze relativi all'obbligo di istruzione; si sviluppano, nel secondo biennio e quinto anno, con gli approfondimenti necessari per sostenere gli studenti nelle loro successive scelte di studio e di lavoro.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro. L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", gli studenti acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio;
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

Al fine di garantire una formazione adeguata e più completa, è previsto lo svolgimento di attività di stage di accoglienza, della durata minima complessiva di 400 ore lavorative e continuative presso aziende del settore in Italia e all'estero.

### 1) Presentazione sintetica della classe

La classe è formata da 15 alunni ( 4 maschi e 11 femmine ), tutti provenienti dalla 4<sup>AD</sup> dello scorso anno, settore operativo "ACCOGLIENZA". L'Inglese e il Francese sono rispettivamente la prima e la seconda lingua straniera per tutta la classe a partire dal primo anno, mentre dalla classe terza gli studenti hanno scelto Spagnolo ( 3 alunni) e Tedesco ( 12 alunni) come terza lingua.

In questo ultimo anno scolastico nel Consiglio di classe si sono avvicendati i docenti delle seguenti materie: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Scienze degli Alimenti, Educazione Fisica e Tedesco; gli alunni si sono adattati, lasciandosi guidare nell'approccio alle nuove metodologie e ai nuovi programmi, in un clima di collaborazione e fiducia. L'interesse e la partecipazione degli alunni alle attività proposte in classe sono stati positivi e costanti; il rapporto con i professori è stato cordiale, aperto e impostato al dialogo; il coinvolgimento degli alunni è apparso globalmente buono o più che buono, pur non essendo mancati durante l'anno momenti di flessione nello studio da parte di un piccolo gruppo di studenti.



I risultati raggiunti appaiono dunque differenziati : eccellenti per un ristretto numero di alunni, dotati di brillanti capacità personali, che si sono impegnati per tutto l'arco del percorso scolastico, cercando di sviluppare conoscenze e competenze, approfondendo e rielaborando autonomamente i contenuti didattici; più che sufficienti per la maggioranza della classe ed accettabili per alcuni alunni che si sono applicati più superficialmente durante il primo quadrimestre ma che, con atteggiamento più responsabile, sono riusciti a recuperare le carenze nella parte finale dell'anno.

Non tutti arrivano all'Esame di Stato con un curriculum regolare.

La frequenza alle lezioni è stata continua per la maggior parte degli alunni. La classe ha mostrato predisposizione nel settore professionale, dove è emerso il loro interesse anche attraverso la partecipazione ad attività pratiche e a stage professionali infrascolastici e al di fuori dell'ambito scolastico.

## 2) Obiettivi trasversali (educativi e formativi), effettivamente raggiunti.

Il progetto didattico dell'Istituto tende a favorire una proficua integrazione con il territorio, considerando anche la vocazione prettamente turistica di questa area, nella quale molti studenti andranno ad operare.

In questa ottica la scuola tende anche a potenziare le attitudini operative degli studenti, dotandoli di abilità e competenze professionali specifiche, prerequisiti indispensabili per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro anche all'estero.

L'individuo in possesso di buone conoscenze culturali e capacità professionali sa realizzare, attraverso le prestazioni, una sintesi concreta tra creatività e standardizzazione.

### Conoscenze – competenze – capacità acquisite

- Comprendere e conoscere i contenuti previsti dal curriculum
- Esprimersi in modo corretto e pertinente
- Collegare concetti
- Individuare un metodo di lavoro proficuo
- Analizzare le problematiche proposte utilizzando gli strumenti acquisiti
- Rielaborare le conoscenze acquisite
- Utilizzare gli strumenti tecnologici e multimediali
- Operare produttivamente nell'indirizzo prescelto, utilizzando anche le lingue straniere
- Sapersi inserire proficuamente in un team di lavoro.

## 3) Tematiche pluridisciplinari

- ✓ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Storia: Il Crollo di Wall Street e il New Deal
- ✓ Teorie e tecniche della Comunicazione, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Laboratorio di servizi di accoglienza turistica: approfondimento di Web Marketing
- ✓ Matematica e Italiano – Storia : I matematici dell'illuminismo
- ✓ Inglese e Scienze dell'Alimentazione: I disturbi alimentari
- ✓ Inglese e Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: Marketing e Market research
- ✓ Francese e Scienze dell'Alimentazione: il turismo enogastronomico
- ✓ Inglese e Laboratorio di servizi di accoglienza turistica: Visita professionale al Four Season di Firenze e al Palazzo Medici- Riccardi con guida inglese e incontro inerente alle opportunità di lavoro nel settore

## 4)

### a) Metodi e metodologie, interventi finalizzati al recupero delle insufficienze

Fermi restando gli obiettivi educativi e formativi comuni, i singoli docenti hanno fatto uso nel processo di insegnamento-apprendimento e nella gestione del gruppo classe di varie metodologie che hanno illustrato nei rispettivi piani didattici e nelle relazioni finali.

In base alla normativa in materia di debiti scolastici( D.M.3/10/2007 e O.M.92 del 5/11/2007 )sono stati predisposti, **dal 1 febbraio al 7 marzo 2018**, corsi di recupero in tutte le discipline, sia scritte che orali, svolti a discrezione degli insegnanti durante le ore curricolari, sulla base di un programma concordato in occasione delle riunioni per materia. I corsi hanno avuto la durata di 6 o di 3 ore, in base al numero delle ore settimanali delle singole materie. Al termine di questa attività di recupero, entro e non oltre il 7 marzo, è stata somministrata una verifica scritta a tutti gli studenti con insufficienza.

### b) Spazi - Laboratori e aule speciali

La specificità della scuola ha reso necessaria la creazione di laboratori per realizzazione delle ore di lezione delle materie pratiche . Sono stati quindi realizzati i seguenti laboratori:

- n. 3 laboratori di cucina
- n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria
- n. 4 laboratori di sala - vendita
- n. 4 laboratori fissi di bar – vendita
- n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita
- n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento

Sono presenti anche aule speciali, destinate sia ad attività curricolari che integrative e precisamente:

- n. 3 laboratori di cucina
- n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria
- n. 4 laboratori di sala - vendita
- n. 4 laboratori fissi di bar – vendita
- n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita



- n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento
- n. 2 aule di informatica
- n. 2 palestre
- n. 1 biblioteca
- n. 1 aula video
- n. 2 spazi polifunzionali multimediali per incontri e assemblee
- n. 4 aule per il C.I.C. e per le attività integrative e di sostegno didattico
- n. 1 piccola serra per piante officinali
- n. 1 “giardino sensoriale”

#### Preparazione all'Esame di Stato

Nel corso dell'anno sono stati proposti agli alunni vari modelli di prima e di seconda prova, conformemente alle linee guida fornite dal M.P.I. Sono state inoltre effettuate due simulazioni di **Terza Prova** in maniera congiunta tra le materie interessate (Lingua Inglese, Laboratorio di Ricevimento, Scienze degli Alimenti e Francese) in coerenza con la progettazione espressa a livello di Istituto nell'ambito del POF e con il percorso formativo a forte caratterizzazione professionalizzante del corso di studi.

Come tipologia di terza prova è stata scelta la tipologia B (quesiti a risposta singola), le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe.

#### 5)Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

- ✓ Partecipazione a manifestazioni e stage in Italia durante il quarto anno e il quinto anno a carattere professionalizzante
- ✓ Partecipazione ad incontri con Manager e responsabili di strutture di spicco del settore turistico
- ✓ Partecipazione a Scenari del XX Secolo (Pistoia, approfondimenti di storia contemporanea a cura della Provincia)
- ✓ Partecipazione, durante il terzo, quarto e quinto anno, ai corsi per le certificazioni linguistiche in Inglese (FIRST) e Francese (Delf)
- ✓ Partecipazione al corso ECDL
- ✓ Partecipazione ai corsi e all'esame lePF per il conseguimento della certificazione professionale
  
- ✓ Esperienze formalizzanti e formative: Stage linguistico ad Ashford(GB) durante la classe 3<sup>A</sup>
- ✓ Esperienze formalizzanti e formative: Stage linguistico ad Antibes durante la classe 4<sup>A</sup>
- ✓ Simulazione d'impresa: come costruire e vendere un prodotto dalla produzione alla vendita e al marketing
- ✓ Visita a Firenze con simulazione di guida turistica in Lingua Francese
- ✓ Visita alla mostra di un artista USA, lo street writer Keith Haring con guida inglese
- ✓ Visita guidata al castello Ricasoli di Gaiole in Chianti
- ✓ Visita alla sede di Banca d'Italia a Firenze durante la classe 4<sup>A</sup>
- ✓ Partecipazione all'orientamento della Scuola di specializzazione nel settore turistico Campus di Lucca
- ✓ Partecipazione al bando indetto dalla Scuola di specializzazione nel settore turistico Campus di Lucca per svolgere attività di formazione
- ✓ Partecipazione alla selezione per il progetto Erasmus Plus con un bando della Comunità Europea per stage all'estero postdiploma
- ✓ Partecipazione al ricevimento al Quirinale in occasione delle celebrazioni del Festa della Repubblica del 2 Giugno
- ✓ Partecipazione al corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro e conseguimento dell'attestato
- ✓ Partecipazione al corso di Primo Soccorso

Queste esperienze costituiscono momenti importanti perché favoriscono la socializzazione sia tra gli studenti, sia tra questi e gli insegnanti, hanno determinato un approccio diretto alle lingue straniere, nonché un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale attraverso la conoscenza di strutture alberghiere e ristorative europee, contribuendo alla formazione di futuri imprenditori, pronti ad affrontare realtà lavorative diverse, anche all'estero.

#### Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni ( formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)

Per la necessaria valutazione del profitto degli studenti, nel corso dell'anno scolastico sono effettuate verifiche periodiche sugli apprendimenti acquisiti in ciascuna disciplina didattica, secondo le tipologie più appropriate.

L'esigenza di individuazione di criteri di valutazione omogenei e condivisi ha portato il Collegio dei Docenti a deliberare quanto segue:

Per giungere all'espressione della valutazione quadrimestrale è necessario che:

→esista un congruo numero di voti secondo quanto specificamente previsto dal Collegio dei docenti

→siano utilizzati i seguenti standard di valutazione:

- conoscenza dei contenuti disciplinari,
- competenze applicative dei contenuti appresi,
- capacità di rielaborazione autonoma delle conoscenze;

→sia data opportuna considerazione:

- ai progressi realizzati dallo studente rispetto ai livelli di partenza,
- alle problematiche di tipo sanitario, economico – sociale e personale che possono influire in modo determinante sui risultati scolastici.

**Tabella generale di corrispondenza tra voto e descrittori dell'apprendimento\*:**

Voto	Descrittori
9-10	Conoscenza completa e rielaborata in modo organico e personale. Eccellente capacità di analisi e sintesi delle tematiche affrontate. Ottima padronanza dei linguaggi specifici.
7-8	Conoscenza sostanzialmente completa degli argomenti, rielaborati con ordine e chiarezza. Discreta capacità di analisi e sintesi. Utilizzo corretto ed appropriato dei linguaggi specifici.
6	Conoscenza essenziale degli argomenti trattati, rielaborati in modo non sempre autonomo. Sufficiente, ma superficiale capacità di analisi e sintesi. Uso sostanzialmente corretto, ma non sempre appropriato dei linguaggi specifici.
4-5	Conoscenza lacunosa degli argomenti fondamentali. Scarsa capacità di rielaborazione delle tematiche trattate. Uso scorretto dei linguaggi specifici.
1-2-3	Incoerente e frammentaria conoscenza degli argomenti svolti. Sostanziale incapacità di rielaborazione dei contenuti. Utilizzo di una terminologia fortemente inadeguata.

Nella valutazione sommativa di fine quadrimestre, il Collegio dei Docenti ha tuttavia deciso di non utilizzare, in ciascuna disciplina curricolare, voti inferiori al tre, che potrebbero risultare inutilmente umilianti e demotivanti.

Per ogni disciplina esistono analoghe tabelle di corrispondenza redatte dai docenti della materia nel corso delle riunioni per materia.

**Tabella di corrispondenza tra giudizio e descrittori dell'apprendimento per Religione:**

Giudizio	Descrittori
Ottimo	Impegno ed interessi seri e continui. Partecipazione attiva e costruttiva. Livelli pienamente soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze
Buono	Impegno ed interessi continui. Partecipazione attiva e regolare. Livelli soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze.
Sufficiente	Partecipazione, impegno ed interessi presenti, ma limitati. Partecipazione attiva e costruttiva. Conoscenze, abilità, competenze appena soddisfacenti.
Non sufficiente	Partecipazione, impegno ed interessi molto limitati o inesistenti. Conoscenze, abilità, competenze assolutamente inadeguate.

**Criteri di valutazione delle esperienze che danno luogo a crediti formativi**

Saranno considerate utili ai fini del credito formativo tutte le esperienze qualificanti previste dall'art. 12 Legge 10/12/ '97.

**Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni (formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)**

Le verifiche effettuate durante l'anno scolastico, tradizionali e non, sono state valutate utilizzando la scala docimologica da 1 a 10. La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze – competenze – capacità dimostrate.

Le griglie che seguono possono essere considerate come ipotesi per una valutazione collegiale.

Per le singole discipline facciamo riferimento alle relazioni finali delle stesse.





**Griglia per la valutazione della prima prova  
Tipologia A: analisi del testo**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

Punteggio	Correttezza e proprietà linguistica	Comprensione dei contenuti (e/o parafrasi)	Analisi formale del testo	Interpretazione complessiva e approfondimenti
<b>1 punto</b>	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Comprensione errata e lacunosa. Vaste parti del testo vengono fraintese.	Sviluppo dell'analisi lacunoso e disorganico. Mancato riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione assenti o completamente inadeguate.
<b>2 punti</b>	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	<b>Comprensione parzialmente corretta; i punti essenziali del testo vengono capiti.</b>	<b>Sviluppo dell'analisi semplice, lineare. Riconoscimento dei principali aspetti tecnici stilistici e retorici.</b>	Contestualizzazione ed interpretazione parzialmente adeguate e/o superficiale.
<b>3 punti</b>	<b>Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.</b>	Comprensione corretta, dettagliata ed esauriente del testo.	Sviluppo dell'analisi puntuale, approfondito. Completo riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici.	<b>Contestualizzazione ed interpretazione pertinenti anche se generiche.</b>
<b>4 punti</b>	Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.			Contestualizzazione ed interpretazione organiche e sviluppate.
<b>5 punti</b>				Contestualizzazione ed interpretazione approfondite, complete, significative. Rielaborazione personale efficace e complessa.

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA \_\_\_\_\_/15

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15  
✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

Nome e cognome candidato \_\_\_\_\_

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_

**Griglia per la valutazione della prima prova  
Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale**Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

Punteggio	Aderenza alla traccia e utilizzo dei documenti	Correttezza e proprietà linguistica	Contenuti informativi e culturali	Capacità di argomentazione
<b>1 punto</b>	Mancato rispetto della traccia, i documenti della traccia vengono quasi ignorati e/o travisati, non utilizzati in modo efficace.	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Scarsità di contenuti.	Mancanza di organicità, chiarezza e coerenza logica tra le parti.
<b>2 punti</b>	<b>Elaborato coerente con la traccia proposta; utilizzo dei documenti pertinente e corretto.</b>	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	<b>Impianto logico talvolta debole ma in generale accettabile, nonostante alcune parti risultino slegate.</b>
<b>3 punti</b>		<b>Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.</b>	<b>Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.</b>	Impianto logico generale discreto: discorso coerente anche se talvolta semplice nella costruzione logica.
<b>4 punti</b>		Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.	Contenuti variati e pertinenti. Rielaborazione efficace.	Coerenza e organicità generale: gli argomenti sono connessi in modo articolato, convincente ed efficace.
<b>5 punti</b>			Contenuti ricchi, approfonditi, originali, che dimostrano lo spessore umano e culturale dello studente. Piena capacità interpretativa ai fini dell'efficacia interpretativa.	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA \_\_\_\_\_/15

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15  
 ✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_





Griglia per la valutazione della prima prova  
Tipologia C e D: Tema storico e Tema di ordine generale

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>A</sup> \_\_\_\_\_

Punteggio	Rispondenza alla traccia	Correttezza e proprietà linguistica	Contenuti informativi e culturali	Capacità logiche, argomentative, critiche
1 punto	Non rispondente alle richieste della traccia o parzialmente rispondente.	Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi.	Scarsità di contenuti o contenuti completamente non pertinenti alla traccia.	Strutturazione carente dal punto di vista logico, confusa e/o frammentaria.
2 punti	<b>Rispondente alle richieste della traccia.</b>	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	<b>Strutturazione logica lineare ma sufficientemente coerente.</b>
3 punti		<b>Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.</b>	<b>Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.</b>	Strutturazione logica coerente e organica.
4 punti		Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole.	Contenuti variati e abbastanza vasti, che attestano un discreto livello informativo e culturale.	Strutturazione logica pienamente coerente, organica, articolata.
5 punti			Contenuti vasti, approfonditi, originali, che documentano lo spessore culturale dello studente, nonché l'utilizzo ottimale dei materiali studiati e/o delle informazioni di attualità.	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA \_\_\_\_\_/15

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15  
✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_



**Griglia per la valutazione della seconda prova  
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>A</sup> \_\_\_\_\_

PARAMETRI E INDICATORI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	MISURAZIONE E VALUTAZIONE		Punti max	Punti proposti
1. Uso del linguaggio tecnico ▪ corretto ▪ appropriato ▪ chiaro	A. Rivela padronanza della terminologia di settore che usa in modo dettagliato, approfondito e pertinente. B. Usa un lessico corretto, la terminologia tecnica è appropriata C. Esprime i contenuti con un linguaggio abbastanza corretto ed appropriato D. Usa un lessico con varie improprietà, utilizza raramente una terminologia appropriata E. Usa raramente un linguaggio tecnico corretto ed appropriato	Ottimo Buono Sufficiente Insufficiente Gravemente insufficiente	3 2,5 2 1,5 1	3	
2. Contenuto ▪ Conoscenze ▪ comprensione ▪ collegamenti, ▪ completezza	A. Conosce approfonditamente gli argomenti e li collega in modo opportuno B. Conosce gli argomenti e li tratta con coerenza. C. Comprende la problematica proposta, mostra conoscenze sufficienti al riguardo D. Conosce parzialmente l'argomento ed ha difficoltà nell'effettuare collegamenti E. Mostra notevoli difficoltà nella trattazione dell'argomento e le conoscenze sono limitate	Ottimo. Buono Sufficiente Insufficiente Gravemente insufficiente	6 5 4 3 2	6	
3. Applicazione e organizzazione ▪ Operatività ▪ Pertinenza ▪ Congruenza ▪ organicità	A. Sviluppa la tecnica in modo pertinente ed organico B. Opera in modo chiaro ed appropriato C. Organizza e applica le conoscenze in modo sufficiente D. Applica le conoscenze in modo non sempre adeguato E. Mostra notevoli difficoltà nell'applicare i concetti teorici	Ottimo Buono Sufficiente Insufficiente Gravemente insufficiente	5 4 3.5 3 2.5	5	
4. Rispetto vincoli dati	A. In modo completo B. In modo parziale. C. Non rispettati	Buono Sufficiente Insufficiente	1 0.5 0	1	

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_



**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA**

**Discipline coinvolte: Inglese, Alimentazione, Francese, Accoglienza  
GRIGLIA RIASSUNTIVA**

**Tipologia B – Quesiti a risposta singola**

- La prova consiste in dodici (12) domande per le quali è prevista una sola risposta
- La Commissione dispone di 15 punti complessivi; alla prova giudicata sufficiente viene attribuito un punteggio pari a 10 punti
- Il candidato scriverà la risposta al quesito nello spazio a lui assegnato
- E' consentito l'uso del dizionario bilingue per entrambe le prove di lingua straniera
- Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna

**Punteggi ottenuti nelle singole discipline**

Accoglienza Turistica	/15
Alimentazione	/15
Francese	/15
Inglese	/15
Media in 15-esimi*	/15

**NOTA.** Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

**Candidata/o** \_\_\_\_\_

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_



**TERZA PROVA**

**Criteria di valutazione/griglia riassuntiva**

**Tipologia prova: B quesiti a risposta singola**

**Disciplina:**

**ACCOGLIENZA TURISTICA**

Indicatori	Livello di valutazione	ACCOGLIENZA
<b>Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari</b>	Gravemente insufficiente	1
	Insufficiente	2
	Scarso	3
	Sufficiente	4
	Buona	5
	Ottima	6
<b>Capacità di rielaborazione e sintesi</b>	Gravemente insufficienti	1
	Insufficienti	2
	Sufficienti	3
	Buone/Ottime	4
<b>Correttezza formale e pertinenza al testo</b>	Gravemente insufficiente	1
	Insufficiente	2
	Sufficiente	3
	Buona	4
	Ottima	5
<b>Voto in 15-esimi</b>		

**Corrispondenze voti**

Descrittori	Grav. insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<b>voto: /15</b>	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
<b>voto :/10</b>	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-10

**Candidata/o**

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

**TERZA PROVA**

Criteri di valutazione/griglia riassuntiva

Tipologia prova: B quesiti a risposta singola

Disciplina:

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**• **Utilizzo della terminologia specifica****max. punti 5**

Insufficiente	1
Scarsa	2
Sufficiente	3
Buona	4
Ottima	5

• **Conoscenza specifica degli argomenti richiesti e pertinenza****max. punti 6**

Gravemente insufficiente	1
Insufficiente	2
Scarsa	3
Sufficiente	4
Buona	5
Ottima	6

• **Capacità di rielaborazione e collegamento delle conoscenze acquisite****max. punti 4**

Gravemente insufficiente	1
Insufficiente	2
Sufficiente	3
Buona/Ottima	4

<b>Voto in 15-esimi</b>	
-------------------------	--

Descrittori	Grav. insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<b>voto: /15</b>	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
<b>voto :/10</b>	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-10

**Candidata/o**

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_



## TERZA PROVA

Criteri di valutazione/griglia riassuntiva

Tipologia prova: B quesiti a risposta singola

Disciplina:  
FRANCESE

Indicatori	Livello di valutazione	Punteggio corrispondente ai vari livelli	Punteggio massimo attribuibile
<b>Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari</b>	Grav. insufficiente	1	6
	Insufficiente	2	
	Scarso	3	
	Sufficiente	4	
	Buona	5	
	Ottima	6	
<b>Capacità di rielaborazione e sintesi</b>	Grav. insufficienti	1	4
	Insufficienti	2	
	Sufficienti	3	
	Buone/Ottime	4	
<b>Correttezza formale</b> (morfosintassi e microlingua)	Grav. insufficiente	1	5
	Insufficiente	2	
	Sufficiente	3	
	Buona	4	
	Ottima	5	
<b>Voto in 15-esimi</b>			

Descrittori	Grav. insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<b>voto: /15</b>	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
<b>voto :/10</b>	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-10

Candidata/o

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

**TERZA PROVA****Criteri di valutazione/griglia riassuntiva****Tipologia prova: B quesiti a risposta singola****Disciplina:****INGLESE**

Indicatori	Livello di valutazione	Punteggio corrispondente ai vari livelli	Punteggio massimo attribuibile
<b>Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari</b>	Grav. insufficiente	1	6
	Insufficiente	2	
	Scarso	3	
	Sufficiente	4	
	Buona	5	
	Ottima	6	
<b>Capacità di rielaborazione e sintesi</b>	Grav. insufficienti	1	4
	Insufficienti	2	
	Sufficienti	3	
	Buone/Ottime	4	
<b>Correttezza formale</b> (morfosintassi e microlingua)	Grav. insufficiente	1	5
	Insufficiente	2	
	Sufficiente	3	
	Buona	4	
	Ottima	5	
<b>Voto in 15-esimi</b>			

Descrittori	Grav. insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
<b>voto: /15</b>	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
<b>voto :/10</b>	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-10

**Candidata/o**

\_\_\_\_\_

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_





## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valore / valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli
<b>Padronanza della lingua, capacità espressive e logico linguistiche</b>	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
<b>Conoscenza specifica degli argomenti richiesti</b>	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buona Ottima	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
<b>Capacità di elaborazione critica, originalità e/o creatività e capacità di collegare le conoscenze acquisite in forma interdisciplinare</b>	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreto Buono Ottimo Eccellente	1 2-3 4 5 6 7 8 9 10
<b>Voto in 15-esimi</b>			

Candidata/o

La Commissione

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Il Presidente \_\_\_\_\_



**1<sup>^</sup> SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO**

**CLASSE 5<sup>^</sup>B**

**ind. Accoglienza Turistica**

**A.S. 2017/2018**

**CANDIDATO** \_\_\_\_\_

**9 Aprile 2018**

**Discipline coinvolte:  
Accoglienza Turistica- Alimentazione- Francese- Inglese**

**Tipologia B – Quesiti a risposta singola**

**\_La prova consiste in dodici (12) domande per le quali è prevista una sola risposta**

**\_La Commissione dispone di 15 punti complessivi; alla prova giudicata sufficiente viene attribuito un punteggio pari a 10 punti**

**\_Il candidato scriverà la risposta al quesito nello spazio a lui assegnato**

**\_E' consentito l'uso del dizionario bilingue per entrambe le prove di lingua straniera**

**Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna**

**Punteggi ottenuti nelle singole discipline**

<b>Accoglienza Turistica</b>	<b>/15</b>
<b>Alimentazione</b>	<b>/15</b>
<b>Francese</b>	<b>/15</b>
<b>Inglese</b>	<b>/15</b>
<b>Media in 15-esimi*</b>	<b>/15</b>

**\*Nota:** La media delle valutazioni sarà approssimata matematicamente



## Accoglienza Turistica

**1- Prendendo in esame i parametri di 3 strutture ricettive ipotetiche e qui di seguito descritti, definire quale è la struttura che "vende meglio" la room night (calcolare anche la REVPAR di ciascuna struttura)**

Albergo	N° camere	IMO	RMC
A	100	70 %	50 €
B	200	60 %	70 €
C	50	90 %	60 €

Albergo	Calcoli REVPAR	Risultato REVPAR
A		
B		
C		

Risultato finale: l'hotel che vende meglio la room night è l'albergo\_\_\_\_\_

**2- Prendendo in esame i parametri della seguente struttura ricettiva provvedere a definire (eseguire i relativi calcoli e dare breve motivazione/spiegazione del valore richiesto): RMC, IMO e REVPAR**

Totale camere occupate	Presenze rilevate	Tot. Camere disponibili	Fatturato servizio alloggio	Rack rate	Numero Totale camere
11.500	18.000	13.500	€ 850.000,00	€ 85.00,00	39

**RMC**

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	
Descrizione valore esaminato	

**IMO**

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	
Descrizione valore esaminato	

**REVPAR**

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	
Descrizione valore esaminato	



3- Prendendo in esame i parametri utili dello schema di riferimento di cui alla domanda precedente ed utilizzando i dati qui di seguito indicati, procedere a rilevare la quota di mercato potenziale, quella di mercato effettiva e la quota di penetrazione sul mercato.

Totale camere disponibili area turistica di riferimento	Totale presenze rilevate area turistica di riferimento
142.000	173.000

Quota Mercato potenziale

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	

Quota di Mercato effettiva

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	

Quota di penetrazione sul mercato

Calcolo	
Risultato	
Formula operazione	

Nominativo allieva/o \_\_\_\_\_ - Classe 5<sup>^</sup> Turistico sez. B - Prova del \_\_\_\_\_



## Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE 5<sup>^</sup> B Accoglienza Turistica

**Il diabete mellito è una malattia cronica causata da alterazioni del metabolismo glucidico e caratterizzata da un tasso elevato di glucosio nel sangue. Il candidato illustri la modalità con cui i due ormoni pancreatici controllano la glicemia.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN ( Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)recita: “ Più cereali, legumi, ortaggi e frutta”. Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**In Italia calano le nascite e l'aspettativa di vita aumenta. Questo invecchiamento della popolazione pone numerosi problemi sullo stato di salute della persona anziana, che spesso non si nutre in modo equilibrato. Quali sono i più comuni rischi di malnutrizione cui possono andare incontro gli anziani?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





## Lingua Inglese

Name:.....

Date: 9th April 2018

Il candidato risponda ai seguenti quesiti in un massimo di dieci righe.  
E' consentito l'uso del vocabolario bilingue.

1. Carrying out a market research, how can you figure the price of a product ?

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

2. What is the system of rating like in England ?

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

3. What are the disadvantages and the advantages of belonging to a hotel chain?

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





**2<sup>^</sup> SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO**

**CLASSE 5<sup>^</sup>B**

**ind. Accoglienza Turistica**

**A.S. 2017/2018**

**CANDIDATO** \_\_\_\_\_

**3 Maggio 2018**

**Discipline coinvolte:  
Accoglienza Turistica- Alimentazione- Francese- Inglese**

**Tipologia B – Quesiti a risposta singola**

**\_La prova consiste in dodici (12) domande per le quali è prevista una sola risposta**

**\_La Commissione dispone di 15 punti complessivi; alla prova giudicata sufficiente viene attribuito un punteggio pari a 10 punti**

**\_Il candidato scriverà la risposta al quesito nello spazio a lui assegnato**

**\_E' consentito l'uso del dizionario bilingue per entrambe le prove di lingua straniera**

**Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna**

**Punteggi ottenuti nelle singole discipline**

<b>Accoglienza Turistica</b>	<b>/15</b>
<b>Alimentazione</b>	<b>/15</b>
<b>Francese</b>	<b>/15</b>
<b>Inglese</b>	<b>/15</b>
<b>Media in 15-esimi*</b>	<b>/15</b>

**\*Nota:** La media delle valutazioni sarà approssimata matematicamente



## Accoglienza Turistica

### 1- I canali distributivi del prodotto turistico

Per massimalizzare i ricavi netti di una struttura turistico-ricettiva e minimizzare i costi di intermediazione, attraverso quale canale dobbiamo cercare di concentrare maggior attenzione

<input type="radio"/> breve o diretto	<input type="radio"/> medio o indiretto	<input type="radio"/> lungo o indiretto
---------------------------------------	---	---

Fornire motivazione/i della scelta


Fornire scelte di attività aziendali a supporto del raggiungimento di tale obiettivo


### 2- Prenotazioni intermedie con tariffazione lordo hotel.

Provvedere definire ed a completare le competenze di natura economica che intercorrono tra Hotel / Agenzia / Cliente, derivanti dalla seguente prenotazione e considerando i tipi di voucher emessi

01 dbl  
dal 01 al 10.08.2018  
FB  
€ 150.00 pp pg  
extras a fine soggiorno € 100.00  
commissione ADV 10 %

Calcolo arrangement

Arrangement \_\_\_\_\_ = € \_\_\_\_\_

Extras \_\_\_\_\_ = € \_\_\_\_\_

Totale conto \_\_\_\_\_ = € \_\_\_\_\_

Clit → Hotel

EC D/A AdV/Htl

	arrangement	extras	Totale pagato	Clit → AdV	Comm. AdV	Htl → AdV	AdV → Htl
Riserva							
Dep. € 50							
Dep. € 100							
Forfait							
Full Credit							
	arrangement	extras	Totale pagato	Clit → AdV	Comm. AdV	Htl → AdV	AdV → Htl

Clit → Hotel

EC D/A AdV/Htl



**3- Revenue Management e modulazione delle tariffazioni BAR**

Ricollocare i seguenti prezzi sull'esatta sequenza della consueta applicazione delle tariffe BAR, utilizzandone anche la definizione "tecnica" di riferimento in ordine crescente

€ 59.00 - € 44.00 - € 89.00 - € 74.00 - € 117.00 - € 39.00

1		
2		
3		
4		
5		
6		

Nominativo allieva/o \_\_\_\_\_ - Classe 5<sup>^</sup> Turistico sez. B - Prova del \_\_\_\_\_



## Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE 5<sup>a</sup> B Accoglienza Turistica

Secondo l'organizzazione Mondiale della Sanità , l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980. Il candidato definisca cosa si intende per obesità, analizzi le possibili cause e spieghi perché l'obesità infantile sia considerata una vera allerta sanitaria

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Le allergie sono reazioni avverse al cibo che interessano il sistema immunitario; i sintomi sono scatenati dall'assunzione anche di piccole quantità dell'alimento responsabile. Il candidato spieghi il meccanismo patogenetico che caratterizza questi disturbi.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Dopo aver analizzato la dieta vegetariana in tutte le sue tipologie, il candidato spieghi i vantaggi e gli svantaggi di questo regime alimentare.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## LINGUA FRANCESE

CANDIDATO \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

Présentez le musée du Louvre de Paris :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Donner des informations sur les eaux thermales de Montecatini et sur leur activité bénéfique sur l'organisme.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Vous êtes le guide pour un groupe de touristes français visitant le centre historique de Florence: présentez l'itinéraire que vous allez leur proposer pour la journée.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*E' consentito l'uso del dizionario bilingue*





## IL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Firma
BRIZZI ALESSANDRO	
CESARI ANNA GIULIA	
FEDI FRANCESCO	
GASSANI STEFANIA	
GENNAI ILARIA	
MEUCCI DONELLA	
MICHELAGNOLI GIOVANNI	
NICOLAI BENEDETTA	
PELLEGRINI Maria Pia	
TRINCI BARBARA	
VIVIANO SACHA	
ZAMPI CHIARA	

Montecatini Terme, li 15/05/2018

***Esame di Stato A.S. 2017/2018***



**Classe 5<sup>a</sup> B Accoglienza Turistica**



