



# ESAME di STATO 2018



## Documento Finale 5<sup>^</sup> H - Enogastronomia





## CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. H

NOME INSEGNANTE	MATERIA	ORE SETTIMANALI	VERIFICHE
PELEGRINI ANDREA	ITALIANO	3	S. O.
PELEGRINI ANDREA	STORIA	2	O.
TRAVERSARI MARIKA	INGLESE	3	S. O.
GUIDARINI ANNA	FRANCESE	3	S. O.
MACCHINI PATRIZIA	MATEMATICA	3	S. O.
FRANCESCA ATTANASI	ECONOMIA AZIENDALE	5	S. O.
GASPARE VINTO	ALIMENTI e ALIMENTAZIONE	3	S. O.
GIOVANNI CAMILLO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	4	O. P.
EDOARDO GOVI	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA VENDITA	2	O.
BUSSU NICOL	EDUCAZIONE FISICA	2	P.
LORENZI FILIPPO	RELIGIONE	1	O.
GENNAI ILARIA	TEDESCO	3	S. O.
ANNAMARIA MAGRÌ	SPAGNOLO	2	S. O.

FRANGIPANE ELENA	<i>SOSTEGNO</i>	6	
BRACCINI STEFANIA	<i>SOSTEGNO</i>	3	



## 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 provincie 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'informatica, 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 una pagina facebook forniscono informazioni 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
- 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 curricoli 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 "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicandole normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale "Enogastronomia" le competenze acquisite vengono di seguito elencate:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici.

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

## 2) Presentazione sintetica della classe

Questo gruppo classe non ha trovato mai, durante tutto il triennio, un reale accordo di sottofondo né è riuscito a stabilire un'armonia e un dialogo tali da favorire, anche in questo ultimo anno, il lavoro, gli

adempimenti e la frequentazione medesima dell'ambiente scolastico. Compagnie diverse hanno composto tale gruppo sin dall'inizio, accentuandosi, anche per questo, la complessiva diversificata riuscita dei rispettivi intenti. Multiforme e variegato si è presentato in effetti lo scenario generale, sia nella partecipazione degli studenti alle lezioni che nel profitto: a un gruppo particolarmente attento e capace di seguire i corsi senza particolari difficoltà, se ne è opposto un altro piuttosto scarso, tanto distratto durante il percorso teoretico e didattico quanto manchevole e modesto nei risultati; senza mancare in tale quadro la presenza di alcuni sparuti sottogruppi più fluttuanti, a seconda delle materie, e alquanto staccati dai primi due. Eccessivo sarebbe avvalersi di superlativi esorbitanti, anche nel caso degli studenti più capaci, pur non mancando indubbiamente situazioni di bravura e soprattutto di costanza complessiva nelle curiosità, nello studio anche casalingo e nelle soluzioni. Piuttosto numerose, certo, le vicende di allievi con qualche diffusa difficoltà. Il gruppo, non sempre compatto e coeso al proprio interno durante la prima parte dell'anno scolastico, ha trovato poi, forse, qualche armonia negli ultimi mesi: è riuscito in effetti ad appianare certe distonie di sostrato (fino a intrecciare persino amicizie e compagnie concordi) e si è impegnato in ogni caso nelle varie attività formative così come nelle interpersonali relazioni con il corpo docente. Grazie alle numerose verifiche scritte ed orali attuate secondo il piano delle attività, sono andati consolidandosi i metodi di studio di tutti gli studenti con esiti sufficienti e, talora, distinti. Non dispersivo si è rivelato lo studio pomeridiano, guidato dal personale docente per modi di volta in volta specifici e il più possibile ordinati lungo i punti cardinali dei programmi: sempre in vista dell'Esame di Stato. Altrettanto intensa, alacre e a sufficienza fruttifera è stata la partecipazione in classe, non meno che negli stage o nelle fasi pratiche di laboratorio. Discreta in tutte le materie, infine, la progressione negli apprendimenti e la maturazione individuale degli studenti: sia nelle rielaborazioni sincroniche/diacroniche dei momenti nodali progressivamente considerati, sia nelle effettive esperienze di enogastronomico tirocinio.

Presente, nel gruppo-classe, uno studente D.S.A. (in allegato il rispettivo PDP).

Presente inoltre uno studente certificato ai sensi della legge 104/92: l'alunno ha seguito un percorso didattico personalizzato, differenziato rispetto al programma previsto per la classe di appartenenza, ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'O.M. 90 del 21/05/2001. Sosterrà pertanto l'esame finale con prove differenziate nei contenuti e nelle modalità di svolgimento, finalizzate esclusivamente al rilascio dell'attestazione di cui all'art. 13 del D.P.R n. 323/1998. Si allega la relazione di presentazione del caso.

### **3) 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

### 4) Tematiche pluridisciplinari

#### Laboratorio di Enogastronomia e Scienza e Cultura dell'Alimentazione

I nuovi prodotti alimentari

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione fisico-chimica degli alimenti; contaminazione biologica degli alimenti; additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici; il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

#### **Diritto e Tecniche Amministrative e Laboratorio di Sala e di Vendita**

Marketing delle imprese ristorative e dei prodotti tipici regionali: il vino

#### **Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Enogastronomia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lingua Inglese**

Prodotti tipici, tipologie di menù e menù religiosi

#### **Laboratorio di Sala e Vendita e Lingua Francese**

Borgogna e Champagne: vini e territorio

#### **Laboratorio di Sala e Vendita e Lingua Inglese**

Il vino

#### **Laboratorio di Enogastronomia, Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Lingua Inglese**

La piramide alimentare, stili di vita e tipologie di menù

### 5)

#### **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 2017**, 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”

## 6) 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 simulazioni di **Terza Prova** in maniera congiunta e disgiunta tra le materie interessate (**Laboratorio di Enogastronomia, Lingua Inglese, Ec. Aziendale, Sala e vendita**) 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. Per lo svolgimento della prova in lingua straniera è previsto l'uso del dizionario bilingue.

Come tipologia di terza prova è stata scelta la tipologia B, le materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe.

## 7) Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

Queste esperienze di alternanza scuola-lavoro costituiscono momenti importanti perché hanno favorito la socializzazione sia tra gli studenti, sia tra questi e gli insegnanti, hanno determinato un approccio diretto con le lingue straniere, nonché un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale attraverso la conoscenza di strutture alberghiere e ristorative europee.

### Classe III<sup>^</sup>

- stage linguistico in Inghilterra una parte della classe
- corso haccp tutta la classe

- stage periodo natalizio e pasquale una parte della classe
- corso sulla sicurezza tutta la classe
- stage estivo tutta la classe
- corso + esame IeFP
- lezioni con madrelingua tedesca solo gruppo tedesco
- stage food & book con chef Taglienti una parte della classe

#### **Classe IV<sup>A</sup>**

- inizio progetto PONTE con lezioni in classe tutta la classe
- teatro francese solo gruppo francese
- stage periodo natalizio e pasquale una parte della classe
- stage estivo tutta la classe
- corso delf più esame una parte della classe (una persona)
- cena di classe presso la sede della Querceta una parte della classe
- apericena in Querceta una parte della classe
- stage food & book con chef Baglione una parte della classe
- concorso Carlo Materossi una parte della classe (una persona)

#### **Classe V**

- stage a settembre per progetto PONTE\* tutta la classe
- incontro con l'autore Alessandro Ceni tutta la classe
- fine del progetto PONTE con lezioni svolte in classe + uscita in fattoria a san Gimignano tutta la classe
- teatro in francese solo gruppo francese
- 4 corsi differenziati dove si alternano 4 gruppi tutta la classe (Grana Padano, Celiachia, Macelleria, Incontro con esperto in comunicazione enogastronomica)
- uscita a Roma solo gruppo tedesco
- progetto Martina tutta la classe
- corso tedesco livello B1 una parte della classe
- corso inglese First + esame una parte della classe (una persona)
- lezioni madrelingua francese solo gruppo francese
- lezioni madrelingua tedesco solo gruppo tedesco
- corso delf più esame una parte della classe (una persona)
- concorso cotechino una parte della classe (2 persone)
- corso ECDL + patente europea una parte della classe (una persona)
- corso sulla finocchiona una parte della classe
- corso sul Parmigiano Reggiano una parte della classe
- corso sul prosciutto crudo una parte della classe
- lezione sul foie gras con chef Chiarugi una parte della classe

### **\*Progetto Ponte**

La classe ha preso parte, nel corso di questo anno scolastico e nel precedente, al progetto P.O.N.T.E. nato da un'idea dedicata al territorio e ai ragazzi delle nove classi di enogastronomia e sala vendita. Il progetto è stato sviluppato e realizzato dall'Istituto Alberghiero "F. Martini" in partnership con Ascom Servizi srl e Consorzio Turistico Città di Pistoia. La finalità del progetto è stata quella di fornire ad ogni allievo metodologie didattiche e formative aggiuntive rispetto a quelle scolastiche, avvicinando i ragazzi al mondo del lavoro e dell'imprenditoria attraverso lezioni in aula, visite aziendali e utili stage formativi. Si sono così potenziate competenze specifiche che integrano le conoscenze della produzione agroalimentare con le abilità di elaborazione e servizio di preparazioni food&beverage di alta qualità. I ragazzi hanno svolto un totale di 55 ore di lezioni teoriche in aula su vari temi legati alla loro professione e visite guidate in aziende del territorio per conoscere i prodotti tipici locali. Hanno inoltre completato un percorso di stage in aziende selezionate per un totale di 50 ore. La classe ha potuto seguire, inoltre, suddivisa per gruppi di interesse, lezioni tematiche tenute da esperti del settore sulle seguenti aree:

## 8) 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.

**9) 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.

**10) 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.

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

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

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

<b>Punteggio</b>	<b>Correttezza e proprietà linguistica</b>	<b>Comprensione dei contenuti (e/o parafrasi)</b>	<b>Analisi formale del testo</b>	<b>Interpretazione complessiva e approfondimenti</b>
<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.	Comprensione parzialmente corretta; i punti essenziali del testo vengono capiti.	Sviluppo dell'analisi semplice, lineare. Riconoscimento dei principali aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione parzialmente adeguate e/o superficiale.
<b>3 punti</b>	Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Comprensione corretta, dettagliata ed esauriente del testo.	Sviluppo dell'analisi puntuale, approfondito. Completo riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici.	Contestualizzazione ed interpretazione pertinenti anche se generiche.
<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

**Griglia per la valutazione della prima prova  
Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale**

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

<b>Punteggio</b>	<b>Aderenza alla traccia e utilizzo dei documenti</b>	<b>Correttezza e proprietà linguistica</b>	<b>Contenuti informativi e culturali</b>	<b>Capacità di argomentazione</b>
<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>	Elaborato coerente con la traccia proposta; utilizzo dei documenti pertinente e corretto.	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	Impianto logico talvolta debole ma in generale accettabile, nonostante alcune parti risultino slegate.
<b>3 punti</b>		Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.	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



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

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

<b>Punteggio</b>	<b>Rispondenza alla traccia</b>	<b>Correttezza e proprietà linguistica</b>	<b>Contenuti informativi e culturali</b>	<b>Capacità logiche, argomentative, critiche</b>
<b>1 punto</b>	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.
<b>2 punti</b>	Rispondente alle richieste della traccia.	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	Strutturazione logica lineare ma sufficientemente coerente.
<b>3 punti</b>		Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.	Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.	Strutturazione logica coerente e organica.
<b>4 punti</b>		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.
<b>5 punti</b>			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

Nome e cognome candidato -----

La Commissione

Prof. -----

Prof. -----

Prof. -----

Prof. -----

Prof. -----

Prof. -----

Il Presidente



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA  
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE**

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

- **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

La commissione

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

Il presidente Prof. \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA ESAME DI STATO 2017-18  
ENOGASTRONOMIA- CUCINA**

		PUNTEGGI	QUESITI			PUNTEGGIO PROVA
INDICATORI	DESCRITTORI	15/15 <b>(10 PUNTI PER LA SUFFICIENZA)</b>	1	2	3	
A	<b>PERTINENZA</b>	ESPOSIZIONE FRAMMENTARIA E DISORGANICA CON ARGOMENTAZIONI CONFUSE	1			
		ESPOSIZIONE ORGANICA SEPPUR NON PIENAMENTE CORRISPONDENTE ALLE INDICAZIONI DELLA TRACCIA. <b>SUFFICIENTE</b>	2			
		ESPOSIZIONE AMPIAMENTE CONGRUENTE ALLE INDICAZIONI E ALLE RICHIESTE DELLA TRACCIA.	3			
B	<b>CONOSCENZA CONTENUTI</b>	SCARSA PADRONANZA DEI CONTENUTI, SUFFRAGATE DA ARGOMENTAZIONI FRAMMENTARIE E LIMITATA CONSISTENZA.	1			
		PARZIALE CONOSCENZA DEI CONTENUTI ,	2			
		ESSENZIALE PADRONANZA DEI CONTENUTI	3			
		CORRETTA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE SOSTANZIALENTE ESAURIENTI MA NON COMPLETE. <b>SUFFICIENTE</b>	4			
		CORRETTA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE SOSTANZIALENTE ESAURIENTI	5			
		OTTIMA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE CONGRUE ED APPROFONDITE	6			

		SUFFRAGATE DA INDICAZIONI CONCRETE					
		OTTIMA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE CONGRUE ED APPROFONDITE SUFFRAGATE DA INDICAZIONI CONCRETE E SIGNIFICATIVE	7				
C	<b>TERMINOLOGIA SPECIFICA E CORRETTIZZA LINGUISTICA</b>	EPSOSIZIONE SCARSAMENTE EFFICACE CARATTERIZZATA DA ELEMENTI IMPROPRI.	1				
		EPSOSIZIONE IMPRECISA, LESSICO E TERMINOLOGIA SPECIFICA NON APPROPRIATI	2				
		EPSOSIZIONE ACCETTABILE, LESSICO E TERMINOLOGIA SPECIFICA. NON DEL TUTTO APPROPRIATI.	3				
		EPSOSIZIONE LINEARE, LESSICO SOSTANZIALMENTE APPROPRIATO, CORRETTA TERMINOLOGIA SPECIFICA. <b>SUFFICIENTE</b>	4				
		CHIAREZZA ESPOSITIVA, LESSICO RICCO E APPROPRIATAMENTE UTILIZZATO, SICUREZZA NELL'USO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA,	5				
			TOTALI				/15

Candidato \_\_\_\_\_

La commissione

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

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

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

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

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

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

Il presidente Prof. \_\_\_\_\_

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE RICETTIVE ED ENOGASTRONOMICHE**

Candidata/o \_\_\_\_\_ Classe V Sez. H

INDICATORE	PUNTEGGIO	LIVELLI E RELATIVI	PUNTEGGIO
	TOTALE	PUNTEGGI	ASSEGNATO
<b>Conoscenza dei contenuti</b>	8	- Assolutamente scarso... 1 - Insufficiente .....3 - Quasi sufficiente .....4,5 - Sufficiente .....6 - Discreto.....6,5 - Buono .....7 - Ottimo .....8	
<b>Correttezza formale e proprietà di linguaggio</b>	4	- Assolutamente scarso ....1 - Insufficiente .....1,5 - Quasi sufficiente.....2 - Sufficiente.....2,5 - Discreto.....3 - Buono.....3,5 - Ottimo.....4	
<b>Capacità di elaborazione critica e collegamenti pluridisciplinari</b>	3	- Insufficiente.....0,5 - Quasi Sufficiente.....1 - Sufficiente.....1,5 - Discreto.....2 - Buono.....2,5 - Ottimo.....3	
<b>TOTALE</b>			/15

La commissione

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

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

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

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

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

Il presidente Prof. \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA**  
**Tipologia B**

Materia: Lingua Inglese

**CLASSE : 5<sup>H</sup>**  
**ind.: Enogastronomia**  
**a.s. 2017-18**

<b>Indicatori</b>	<b>Livello di valutazione</b>	<b>Punteggio corrispondente ai vari livelli</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
<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>Punteggio totale in 15-esimi</b>			
<b>Candidato:</b> _____			

La commissione

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

Il presidente Prof. \_\_\_\_\_

3<sup>^</sup>PROVA  
STATO ANNO  
2017-2018



ESAME DI  
SCOLASTICO

MATERIA: SERVIZI DI SALA VENDITA

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_  
CLASSE \_\_\_\_\_

**SCHEDA DI VALUTAZIONE**  
**ARTICOLAZIONE INTERNA DEGLI INDICATORI**

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	LIVELLO DI VALORE/VALUTAZIONE	PUNTEGGIO DI LIVELLO	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3
<b>A) SVOLGIMENTO ESAURIENTE DEI CONTENUTI RICHIESTI NELLA TRACCIA</b>	6 PUNTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</li> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSO</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• DISCRETO</li> <li>• BUONO/OTTIMO</li> </ul>	1 2 3 4 5 6			
<b>B) UTILIZZO DI UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE E DELLE PAROLE CHIAVE</b>	5 PUNTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSO</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• DISCRETO</li> <li>• BUONO/OTTIMO</li> </ul>	1 2 3 4 5			
<b>C) ESPOSIZIONE DELLA TRACCIA IN MODO ORDINATO, FLUIDO E FORMALMENTE CORRETTO</b>	4 PUNTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSO</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• BUONO/OTTIMO</li> </ul>	1 2 3 4			
	PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI	<b>PUNTEGGIO CONSEGUITO NEL SINGOLO QUESITO (TOTALE 15 PUNTI)</b>				
		<b>PUNTEGGIO TOTALE CONSEGUITO MEDIA DEI 3 QUESITI (TOTALE 15 PUNTI)</b>				

FIRMA COMMISSARI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valore / valutazione	Punteggio corrispondente ai diversi livelli
➤ Padronanza della lingua, capacità espressive e logico linguistiche	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mancanza dei requisiti minimi</li> <li>▪ Gravem. Insuf.</li> <li>▪ Insufficiente</li> <li>▪ Scarsa</li> <li>▪ Sufficiente</li> <li>▪ Discreto</li> <li>▪ Buono</li> <li>▪ Ottimo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2-3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5-6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> <li>▪ 9</li> <li>▪ 10</li> </ul>
➤ Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mancanza dei requisiti minimi</li> <li>▪ Gravem. Insuf.</li> <li>▪ Insufficiente</li> <li>▪ Scarsa</li> <li>▪ Sufficiente</li> <li>▪ Discreto</li> <li>▪ Buona</li> <li>▪ Ottima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2-3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5-6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> <li>▪ 9</li> <li>▪ 10</li> </ul>
➤ Capacità di elaborazione critica, originalità e 7 o creatività e capacità di collegare le conoscenze acquisite in forma interdisciplinare	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mancanza dei requisiti minimi</li> <li>▪ Gravem. Insuff.</li> <li>▪ Insufficiente</li> <li>▪ Scarsa</li> <li>▪ Sufficiente</li> <li>▪ Discreto</li> <li>▪ Buono</li> <li>▪ Ottimo</li> <li>▪ Eccellente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1</li> <li>▪ 2-3</li> <li>▪ 4</li> <li>▪ 5</li> <li>▪ 6</li> <li>▪ 7</li> <li>▪ 8</li> <li>▪ 9</li> <li>▪ 10</li> </ul>

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

La Commissione

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

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

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

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

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

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

Il Presidente

\_\_\_\_\_

## **SIMULAZIONI**

Simulazione **TERZA PROVA** - T  
ip. B  
**ENOGASTRONOMIA**  
Classe V sez. H ind. Enogastronomia  
a. s. 2017-2018

**Quesito 1.**

Il D.V.R. è il documento principale per la sicurezza dei lavoratori. Spiegate i contenuti definendo il concetto di pericolo, di rischio e di danno.


**NOTA:** \_\_\_\_\_

**Quesito 2.**

Il piano di Autocontrollo è il documento fondamentale in campo di Sicurezza e Igiene alimentare delle aziende;  
Descrivi le caratteristiche e i suoi contenuti


**NOTA:**\_\_\_\_\_

**Quesito 3.**

La piccola colazione è uno dei momenti pasto più importante della vita d'albergo. Le grandi strutture alberghiere stanno sempre più investendo in questo momento della giornata. Descrivi i possibili tipi e la loro composizione


**NOTA:** \_\_\_\_\_



**Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**  
[www.alberghieromontecatini.it](http://www.alberghieromontecatini.it)



Simulazione **TERZA PROVA** - Tip. B  
Lingua Inglese  
Classe V sez. H ind. Enogastronomia  
a. s. 2017-2018

Nome del candidato: .....

Data: 6th April 2018

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

Answer the following questions (pay attention your answers must be contained in a maximum of 10 lines).

1. What are the differences between "whiskey" and "whisky"? Outline their most important features.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Give a definition of "pub" and explain its main characteristics.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. What is a covering letter? Illustrate its most distinctive features.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**3^ PROVA ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
MATERIA: SERVIZI DI SALA VENDITA**

**COGNOME E NOME** \_\_\_\_\_  
data \_\_\_\_\_

**CLASSE 5^H**

**SI PREGA DI ESPORRE IN MODO CONCISO, IN FORMA FLUIDA E CORRETTA  
UTILIZZANDO LADDOVE POSSIBILE UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE I  
SEGUENTI ARGOMENTI:**

**1) VINIFICAZIONE PER  
MACERAZIONE  
CARBONICA  
: breve  
descrizione  
delle sue fasi.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**• 2) DESCRIVI  
BREVEMENTE  
I PRINCIPALI  
INGREDIENTI  
NECESSARI  
PER  
PRODURRE LA  
BIRRA**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**3) DESCRIVI  
BREVEEMENTE I  
PRINCIPALI VINI /  
VITIGNI DELLA  
REGIONE VALLE  
D'AOSTA**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME - CLASSE 5H**  
**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA**  
**RICETTIVA**

STUDENTE.....

1. Definisci ed esponi le 3 macro aree del CRM.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Cosa sono i programmi operativi del marketing plan?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. Definisci il revenue management e il last minute, facendo degli esempi.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Simulazione **TERZA PROVA** - T  
ip. B  
**ENOGASTRONOMIA**  
Classe V sez. H ind. Enogastronomia  
a. s. 2017-2018

**Quesito 1.**

L'Unione Europea tutela e certifica alcuni prodotti agroalimentari attraverso delle certificazioni di qualità , che legano la produzione ad uno specifico ambito territoriale;  
**Descrivi le caratteristiche e le differenze fra i tre marchi di qualità Europei**


**NOTA:** \_\_\_\_\_

### Quesito 2.

Sempre più spesso i lavoratori sono costretti a consumare la colazione fuori casa a causa degli impegni lavorativi. Parla dei menu delle mense aziendali, soffermandoti sul concetto di menu ciclico


NOTA: \_\_\_\_\_

**Quesito 3.**

I criteri tecnici per la redazione del menu sono quattro e sono: Varietà, Sobrietà, Stagionalità, e grafia. Spiega il loro significato e i motivi che li rendono fondamentali nella redazione dei menu


**NOTA:** \_\_\_\_\_



***Istituto Professionale di Stato " F. Martini "***  
***per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera***  
*www.alberghieromontecatini.it*



Simulazione **TERZA PROVA** - Tip. B  
Lingua Inglese  
Classe V sez. H ind. Enogastronomia  
a. s. 2017-2018

Nome del candidato: .....

Data: 4th May 2018

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

Answer the following questions (pay attention your answers must be contained in a maximum of 10 lines).

**1. Say what beer is and illustrate the features of the following types: Ale, Stout, Lager.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2. How are wines classified and what are the main wine tasting guidelines?**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. Explain the main characteristics of a menu, taking into consideration the different types you can find in the catering world.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**3^ PROVA ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
MATERIA: SERVIZI DI SALA VENDITA**

**COGNOME E NOME** \_\_\_\_\_  
data \_\_\_\_\_

**CLASSE 5^H**

**SI PREGA DI ESPORRE IN MODO CONCISO, IN FORMA FLUIDA E CORRETTA  
UTILIZZANDO LADDOVE POSSIBILE UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE I  
SEGUENTI QUESITI:**

**1) LA  
VINIFICAZIONE IN  
BIANCO:  
breve  
descrizione  
delle sue fasi.**


**2) I VINI  
DELLA  
REGIONE  
MARCHE**




<b>3) TIPOLOGIE E CARATTERISTICH E PRINCIPALI DELLE BOTTI DI LEGNO</b>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--	---

**SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME - CLASSE 5H**  
**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA**  
**RICETTIVA**

**STUDENTE.....**

1. Tra gli strumenti del web marketing troviamo il SEM e il SEO: definiscili.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. A seconda degli obiettivi che vuole raggiungere, come si distingue la pubblicità?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. Quali sono le caratteristiche dei servizi turistici?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Come previsto dall'O. M. n° 40 del 8 aprile 2009, è stata consultata la componente studentesca in merito al documento in oggetto, su cui non ci sono state obiezioni od osservazioni.

Allegati:

- Programmi svolti delle singole materie
- Relazioni finali
- Riepilogo stage estivi con relativo giudizio
- Fascicolo relativo agli allievi certificati (programmi personalizzati, simulazioni di terza prova, griglie di valutazione terza prova, mappe concettuali).

## IL CONSIGLIO di CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>
ATTANASI FRANCESCA ANDREINA	.....
BRACCINI STEFANIA VILMA	.....
BUSSU NICOL	.....
CAMILLO GIOVANNI	.....
FRANGIPANE ELENA	.....
GENNAI ILARIA	.....
GOVI EDOARDO	.....
GUIDARINI ANNA	.....
LORENZI FILIPPO	.....
MACCHINI PATRIZIA	.....
MAGRI ANNA MARIA	.....

PELLEGRINI ANDREA

.....

---

TRAVERSARI MARIKA

.....

---

VINTO GASPARE

.....

---

\* \* \*

Montecatini Terme, li 15/05/2018

## ALLEGATI