

CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI"

sede associata I.P.S.S.A.R.

A.S. 2017-18



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IST. PROF. PER I SERV. ALBERGHIERI E
DELLA RISTORAZIONE

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO**

**DI
CLASSE
V A**

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

Settore

CUCINA

*Anno scolastico
2017-2018*

Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria Bianco

Coordinatrice di classe
Prof.ssa Maria Rosa Ceglia

INDICE

1. Composizione del consiglio di classe	pag. 3
2. Presentazione della classe	pag. 4
2.1 Elenco alunni della classe	pag. 5
2.2 Situazione di partenza con riferimento ai risultati dello scrutinio	
 a. s. 2015-16 e a. s. 2016-17	pag. 6
2.3 Situazione al 15 maggio 2018 Debito Formativo	pag. 7
2.4 Situazione al 15 maggio 2018 Profitto	pag. 8
2.5 Situazione al 15 maggio 2018 Frequenza	pag. 9
3. Pecup	pag. 10
4. Quadro orario	pag. 11
5. Percorsi formativo tavole sinottiche	pag. 12
6. Attività di alternanza scuola-lavoro	pag. 13
7. Attività integrative	pag. 14
8. Simulazione terza prova	pag. 15
9. Criteri di valutazione	pag. 16
10. Tabella del credito scolastico	pag. 17
11. Allegati	pag. 18

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE V A

materie	docenti	firme
Religione	Montagano Maria Antonietta	Maria Montagano
Italiano e Storia	Catapano Teresa	Teresa Catapano
Matematica	Ricci Maria Rosaria	
Lingua Francese	Ceglia Maria Rosa	M. Rosa Ceglia
Lingua Inglese	Iatesta Lucia	Rosa Iatesta
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Melchiorre Rosa	Rosa Melchiorre
Scienza e cultura dell'Alimentazione.	Vitacchione Antonio	Antonio Vitacchione
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina.	Pezzulla Luciano	Luciano Pezzulla
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore sala e vendita.	Di Lella Giovanni	Giovanni Di Lella
Scienze Motorie	Sirignese Maurizia	Maurizia Sirignese
Sostegno 1	Ferrante Fernando	Ferrante
Sostegno 2	Follieri Ruggiero	Ruggiero Follieri
Potenziamento	Di Paola Lucia	Lucia Di Paola



IL RETTORE-DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Annamaria BIANCO)

[Handwritten signature]

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A è composta da 27 alunni 10 femmine e 17 maschi. Nella classe vi sono quattro alunni Diversamente Abili, con programmazione semplificata, e un alunno con DSA; relativamente a questi casi, la commissione d'esame potrà fare riferimento alle singole relazioni elaborate rispettivamente dal docente di sostegno e dal C.d.c., allegate al documento nelle stesse sono contenute tutte le indicazioni necessarie sui criteri didattici adottati dai docenti e sulle modalità di formulazione delle prove d'esame, nonché il tipo di assistenza richiesto. Il PEI e il PDP, se necessari, potranno essere richiesti presso la segreteria didattica. Tutti gli alunni provengono dalla IV^A Enogastronomia settore CUCINA tutti ammessi alla frequenza de V anno per merito proprio o per sospensione del giudizio con relativi esami nel mese di agosto 2017. Un'allieva è convivtrice e due allievi sono semiconvittori. Nella classe sono presenti alcuni alunni pendolari provenienti dai paesi limitrofi.

Il corpo docente ha presentato piena continuità didattica nel biennio post-qualifica, garantendo stabilità e uniformità di metodo didattico.

Durante questo anno scolastico, l'attività didattica è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, l'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e la maturazione graduale di un'autonomia di giudizio. Gli incontri periodici del c.d.c. hanno visto il contributo competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative comprese metodologia e strumenti idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati. I contenuti, in considerazione delle interruzioni del percorso scolastico per alcuni scioperi, vacanze, ponti ed attività extracurricolari, sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti ed alcune parti sono state semplificate, anche al fine di permettere agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Da parte della classe, tuttavia, si è notata nel corso dell'anno scolastico una non costante regolarità di studio dovuta ad un interesse non sempre adeguato e con un impegno alquanto modesto; le ripetute insistenze e stimoli del corpo docente hanno prodotto un impegno maggiore, più adeguato al traguardo di fine anno.

La classe si è rivelata eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti.

Un gruppo di studenti, dotato di buone capacità espositive, più partecipe al dialogo educativo, ha conseguito risultati più che sufficienti e solo per alcuni buoni, un altro ha mostrato varie lacune e difficoltà in diverse discipline, che sono state tuttavia superate solo negli ultimi mesi. Un terzo gruppo, ancora, ha mostrato discontinuità nell'impegno e nella partecipazione e a tutt'oggi palesa carenze sia nella produzione scritta che in quella orale, raggiungendo di conseguenza risultati modesti.

Gli studenti sono stati valutati in maniera positiva durante gli stage effettuati ed hanno dato prova di responsabilità, correttezza, capacità di organizzazione autonoma nello svolgimento dei compiti loro assegnati, rispetto delle regole e degli orari, confermando una buona relazione tra di loro e con l'esterno. Hanno inoltre dimostrato grande interesse e curiosità per le varie realtà culturali e sociali ed in particolare per il mondo del lavoro. Pertanto, le competenze di base tecnico-professionali si possono definire adeguate per quasi tutti gli alunni. Dal punto di vista disciplinare il

comportamento della classe è sempre stato corretto e disponibile al dialogo e al confronto con i docenti.

4

2.1 ELENCO DELLA CLASSE:

1			Numero alunni ripetenti
2			
3			
4			
5			
6			Numero alunni promossi in 5^ per meriti propri
7			
8			
9			
10			
11			Numero alunni promossi in 5^ con Debito Formativo
12			
13			
14			
15			
16			Numero alunni diversamente abili
17			
18			
		Numero alunni con D.S.A.	

[illegible]

Legenda: D.F.: A (superato) - D.F.: A* (non superato) - D.F.: P (parzialmente superato)

7

2.4 Situazione al 15 Maggio 2018

PROFITTO

MATERIE	Livello Alto (8/9/10)	Livello Medio (6/7)	Livello Basso (Infer.6)
RELIGIONE			
ITALIANO			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
LINGUA FRANCESE			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
EDUCAZIONE FISICA			

8

2.5 Situazione al 15 Maggio 2018

FREQUENZA

[illegible]

Legenda:

ASSIDUA:	numero ore di assenze <88
REGOLARE	numero ore di assenze compreso tra 88 e 150 escluso
DISCONTINUA	numero ore di assenze compreso tra 150 e 264 incluso
IRREGOLARE	numero ore di assenze > 264

9

3 PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione per gli Istituti Professionali (PECUP)

Indirizzo:**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Risultati di apprendimento COMUNI

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
5. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
6. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
8. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
9. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
10. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
11. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

12. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
13. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
14. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
15. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
16. utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
17. compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
18. partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Risultati di apprendimento Settore SERVIZI

19. riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
20. cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
21. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
22. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
23. svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
24. contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
25. applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
26. intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Risultati di apprendimento Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

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

4. QUADRO ORARIO

MATERIE DI INSEGNAMENTO Area Comune	CLASSE IV	CLASSE V	S. O. P.
ITALIANO	4	4	s.o.
STORIA	2	2	o.
LINGUA INGLESE	3	3	s.o.
MATEMATICA	3	3	s.o.
EDUCAZIONE FISICA	2	2	p.
RELIGIONE (per coloro che se ne avvalgono)	1	1	o.
totale h.	15	15	
Area di indirizzo			
LINGUA STRANIERA (Francese)	3	3	s.o.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	5	5	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	4	4	o.p.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	s.o.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2	o.p.
totale h.	17	17	

5. PERCORSO FORMATIVO : TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA.

TAV 1: Religione Cattolica

TAV 2: Italiano

TAV 3: Storia

TAV 4: Matematica

TAV 5: Lingua e civiltà francese

TAV 6: Lingua e civiltà inglese

TAV 7: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

TAV 8: Scienza e cultura dell'alimentazione

TAV 9: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

TAV 10: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

TAV 11: Scienze motorie

12

6. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro, istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con i D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87(art 8 punto 3, dice che le ore sono 132.), 88 e 89 e ridefinita dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107 si presenta come un'offerta coerente ai bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e mira a perseguire le seguenti finalità :

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

1) Migliorare l'**occupabilità**

2) Sviluppare lo **spirito imprenditoriale**

3) Incoraggiare l'**adattabilità** delle imprese e dei loro lavoratori

4) Rafforzare le politiche in materia di **pari opportunità**

L'Alternanza Scuola-Lavoro si realizza attraverso periodi di formazione in azienda; che sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, anche in momenti diversi da quelli previsti dal calendario delle lezioni.

Relativamente alle classi quinte si è data priorità alle aziende presenti sul territorio, dando la possibilità agli studenti di individuare autonomamente l'azienda in cui svolgere il periodo di stage. Le attività di alternanza scuola-lavoro possono essere realizzate anche in risposta a specifiche esigenze espresse dai nostri studenti e finalizzate a favorire il raggiungimento del successo scolastico di ogni allievo, in armonia con le sue specifiche necessità, interesse e inclinazione professionale.

Modalità di svolgimento

Gli allievi hanno svolto attività operativa presso aziende del settore o strutture ricettive (alberghi, ristoranti, villaggi turistici, mense universitarie) per non più di otto ore giornaliere in gruppi di minimo due o massimo di quattro e sono stati affiancati da un tutor aziendale e/o colleghi di reparto.

Scheda riepilogativa delle attività di alternanza svolte dagli alunni che nell'anno scolastico 2017/2018 frequentano la classe 5^A indirizzo: Enogastronomia "Cucina"

[illegible]

7. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Attività di Orientamento

ATTIVITÀ SVOLTE PER L'ORIENTAMENTO IN USCITA:

- 30 NOVEMBRE 2017: Partecipazione all'OPEN DAY ALMA presso MED cooking a Ceglie Messapica (Br)
- DICEMBRE 2017: INCONTRO SUL TEMA “ AVVIAMENTO ALLA CARRIERA MILITARE” aula magna “Mariani”
- 13 MARZO: Partecipazione all'OPEN DAY presso l'Università degli Studi di Foggia- Dipartimento di Economia
- 23 FEBBRAIO 2017 Alcuni alunni hanno partecipato alla Giornata di diffusione delle attività DI.OR ADVANCED Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente e Scienze Gastronomiche Università degli Studi di Foggia, sostenendo test di verifica finale dei moduli in oggetto.

Attività di Orientamento e Alternanza Scuola-Lavoro

- 9 NOVEMBRE 2017: Partecipazione all'incontro sul tema “La creazione d' Impresa e Start Up Innovativa” presso la Camera del Commercio di Foggia
- 16 NOVEMBRE 2017: 2^a edizione di “ Orienta Puglia” presso l'Ente Fiera di Foggia
- 22-23 MARZO: Progetto “ In viaggio per orientarsi nell'Agro-Alimentare Italiano”- viaggio d'istruzione a San Benedetto del Tronto e Bologna. Visita della scuola di alta cucina “Accademia Chefs e de parco gastronomico “Fico Eataly”

Attività Ricreative

- 10 NOVEMBRE 2017: 1 Meeting sull'Atletica leggera per le eccellenze dell' Istituto presso il campo sportivo di Lucera
- 20 DICEMBRE 2017: Organizzazione festa di Natale nel cortile dell'IPIA
- 20 APRILE 2018: Partecipazione al concorso “ High School Game” presso l'aula Magna della Facoltà di Economia dell' Università

Incontri formativi

- 13 DICEMBRE 2017: Progetto” SOPHIA” organizzato dal Lions Club Lucera incontro con il Dott. F. Pastore “Manovre di Disostruzione in caso di soffocamento di corpo estraneo, supporto di base in caso di arresto respiratorio e circolatorio, utilizzo del defibrillatore, primo soccorso” aula magna “Mariani” sede Ipia
- GENNAIO 2018: Incontri extra-curricolari nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata: bambini e ragazzi nella Shoah”
- 2 MARZO 2018: Incontro con il regista Cesar Israel Moscati e visione del film “ Alla ricerca delle radici del male” nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata: bambini e ragazzi nella Shoah”
- 12 MARZO 2018: Incontro con il Vescovo della Diocesi di Lucera-Troia Sua Eccellenza Mons. Giuseppe Giuliano e visita al Museo Diocesano.
- 7 APRILE 2018: Incontro “ I giovani e la sicurezza stradale” in aula Magna “Mariani “ sede Ipia

Viaggi di istruzione e uscite didattiche

- 5 DICEMBRE 2017: Uscita didattica presso la Casa di Riposo “ Maria De Peppo Serena” di Lucera nell’ambito del progetto “ Natale insieme e l’albero del gusto”
- 19 – 25 FEBBRAIO 2018: Viaggio di Istruzione a Salisburgo- Mauthausen- Vienna nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata: bambini e ragazzi nella Shoah”
- MARZO 2018: Allestimento e servizio di guida alle scolaresche in visita alla mostra fotografica nell’ambito del progetto “L’infanzia rubata: bambini e ragazzi nella Shoah” presso il Cavedio della Biblioteca comunale di Lucera- visita alla mostra fotografica
- Aprile 2018: Partecipazione al concorso del Progetto memoria “ Il nostro passato appartiene al nostro futuro(premiazione il 23 aprile presso il Teatro Olimpico di Roma)
Uscita didattica sul territorio presso il Museo Civico Fiorelli e la Biblioteca comunale di Lucera

Corsi di recupero

Non sono stati attivati corsi di recupero. Il recupero è stato effettuato in itinere.

8. SIMULAZIONE TERZA PROVA

Per quanto concerne la terza prova, considerato il curricolo di studio, gli obiettivi generali e cognitivi definiti nella programmazione didattica, nonché le materie designate dal Ministero ai commissari esterni, il Consiglio di Classe ha ritenuto di inserire le seguenti discipline:

- Storia
- Lingua e civiltà Inglese
- Lingua e civiltà francese
- Lab. dei servizi di enogastronomia settore sala e vendita
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Su tale base ha sviluppato la progettazione della prova interna di verifica, in preparazione alla terza prova scritta degli esami di Stato, somministrata nei tempi e con le modalità di seguito indicate:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipologia della prova	Risultati ottenuti
16/04/2018	120 minuti	Quesiti a risposta singola Tipologia "B" (due per disciplina)	Max 15/15 Min 6/15 Media 8,92/15

A 3 alunni H sono state somministrate PROVE EQUIPOLLENTI di facile comprensione. Ad 1 alunno H è stata somministrata una prova semplificata.

Per l'alunno con DSA non è stata fatta nessuna variazione. Per le risposte sono stati assegnati otto righe max a domanda, ad eccezione degli alunni H. Per le valutazioni ogni docente aveva a disposizione tre punti, per un totale di quindici punti. Di seguito la griglia di valutazione utilizzata. Per gli alunni H e l'alunno con DSA sono stati usati i medesimi indicatori.

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)	
• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Copie delle prove somministrate, sono allegate al presente documento.

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato i seguenti criteri comuni di corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

VOTO IN DECIMI	LIVELLO DI PROFITTO	SITUAZIONE RILEVATA
1	Del tutto negativo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di non possedere alcuna conoscenza dei contenuti. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di non possedere in alcun modo le abilità richieste.
2-3	Gravemente Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere scarse conoscenze e competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere notevoli difficoltà nelle abilità richieste.
4	Insufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze frammentarie e competenze superficiali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo evidenzia minime abilità richieste.
5	Mediocre	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze parziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di aver acquisito parzialmente le abilità richieste.
6	Sufficiente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze e competenze essenziali. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo dimostra di possedere abilità accettabili.
7	Discreto	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una sicura conoscenza dei contenuti e discrete competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con sicurezza e responsabilità.
8	Buono	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere complete conoscenze ed apprezzabili competenze. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica in maniera autonoma e proficua.
9	Ottimo	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere una preparazione organica e ben strutturata. le competenze acquisite risultano ottime. <i>prova pratica:</i> dal punto di vista operativo l'allievo si applica con efficacia, autonomia e sicurezza nelle attività tecnico-pratiche.
10	Eccellente	<i>prova scritta ed orale:</i> l'allievo dimostra di possedere conoscenze ampie, complete ed approfondite. le competenze acquisite risultano considerevoli. <i>prova pratica:</i> l'allievo si applica con estrema precisione ed originalità

Relativamente alla valutazione di ogni disciplina si fa riferimento alle griglie di valutazione elaborate dai Dipartimenti Disciplinari ed allegati ai curricolo.

10.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO E RELATIVI PUNTEGGI

INDICATORI PER DETERMINARE IL CREDITO SCOLASTICO	PUNTI
❖ Media dei voti (a partire dalla media del 7)	0,20
❖ Frequenza ,Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo Tale frazione non verrà assegnata agli alunni che nell'arco dell'anno accumulano un numero di assenze(non documentate) maggiori di 15 a quadrimestre ,di uscite anticipate maggiori di 10 a quadrimestre o ritardi maggiori di 10 a quadrimestre	0,20
❖ Attività integrative e alternative individuate dal collegio docenti(almeno 1 attività) -Conseguimento del I premio in un concorso -Conseguimento ECDL -Certificazioni linguistiche(Trinity , Delf, ecc..) e certificazioni similari -Partecipazione per almeno 20 ore a manifestazioni -Progetti eTwinning -Progetti Pon e similari -Attività sportive agonistiche svolte all'interno della scuola -Partecipazione a Moduli Universitari	0,30
❖ Giudizio del docente di religione o dell'attività alternativa	0,10
CREDITO FORMATIVO: -Attività culturali -Attività sociali -Attività sportive agonistiche N.B. Per gli alunni che si avvalgono della religione cattolica o di attività alternativa si assegna al credito formativo la frazione 0.20; nel caso in cui gli alunni non si avvalgono delle religione cattolica, si assegna la frazione 0.30 al credito formativo.	0,20/0,30

16

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	III Anno Scolastico	IV Anno Scolastico	V Anno Scolastico
M = 6	3 - 4	3 - 4	4 - 5
6 < M ≤ 7	4 - 5	4 - 5	5 - 6
7 < M ≤ 8	5 - 6	5 - 6	6 - 7
8 < M ≤ 9	6 - 7	6 - 7	7 - 8
	7 - 8	7 - 8	8 - 9

$9 < M \leq 10$			
-----------------	--	--	--

COMEDETERMINARE IL CREDITO

Si determina la differenza tra la media effettiva dello studente e il minimo della fascia (la media va calcolata con una cifra decimale).

- Si calcola la somma S (media in eccesso + punteggio attività) e si opera come segue:

fascia → se $S < 0,5$ si attribuisce il punteggio minimo della

a) se la media è ≤ 9 → se $S \geq 0,5$ si attribuisce il punteggio massimo della fascia

b) se la media è > 9 , viene assegnato comunque il punteggio massimo della fascia

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

Qualora vengano compiuti aggiustamenti dei voti prevalentemente in eccesso, al fine di portare la media nella fascia superiore, in tale nuova fascia non sarà possibile superare il punteggio minimo

ESEMPIO : uno studente al termine dello scrutinio del terzo anno ha una media di 7,6 e gli sono stati attribuiti 0,2 punti di credito per attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Fascia della media : 7-8; punteggio minimo (da tabella ministeriale) = 5.

L'eccesso di media è $7,6 - 7 = 0,6$

$S = 0,6 + 0,2 = 0,8$. Poiché S supera 0,5 gli verrà attribuito un punto aggiuntivo

Il suo credito scolastico del terzo anno sarà pertanto di $5 + 1 = 6$ punti.

11.ALLEGATI

11.1 – Tavole sinottiche

11.2- Simulazione terza prova (16/04/2018)

**11.3 - Simulazione terza prova semplificata per 1 alunno
Diversamente Abile (16/04/2018)**

11.4- Simulazione prove equipollenti per 3 alunni DiversamenteAbili

TAV. A - Disciplina : RELIGIONE CATTOLICA - Prof. MONTAGANO MARIA ANTONIETTA - Classi: 5/A-B-C-D - A.S. 2017/2018

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
1. L'UOMO E LA RICERCA DELLA VERITÀ 2. LE RELAZIONI INNAMORAMENTO E AMORE 3. L'ETICA SOCIALE: PACE, GIUSTIZIA E SOLIDARIETÀ	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	Conoscenze ☒ Linee fondamentali sul rapporto tra fede, scienza, arte e verità in prospettiva esistenziale: ☒ concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; ☒ linee essenziali del Magistero sociale della Chiesa: rapporto col mondo contemporaneo riguardo la pace, la giustizia e la solidarietà; forme di impegno Competenze ☒ sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla
OBIETTIVI CONSEGUITI				

	⑩ Saper agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, coniugando il riconoscimento dell'alta dignità dell'uomo e del suo bisogno di trascendenza e di salvezza, al fine di un pieno e libero sviluppo dell'identità di ciascuno; ⑩ Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, del matrimonio e della famiglia alla luce, anche, della concezione cristiano-cattolica, per la realizzazione di un personale progetto di vita; ⑩ Poter partecipare attivamente alla vita sociale e culturale, nel riconoscimento e nella stima dei valori umani e cristiani, attraverso l'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	propria identità nel confronto del messaggio cristiano, aperto alla verità, alle prospettive dell'amore, nell'esercizio della pace, della giustizia e della solidarietà. Abilità ⑩ Riconoscere differenze e punti di incontro tra fede e ragione, fede e scienza; ⑩ riconoscere e stimare i valori umani e cristiani quali: l'amore, la famiglia, la solidarietà, la pace, la giustizia, il bene comune, la mondialità, la promozione umana.
		Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte: 4 Orali: 2

TAV. 1 CLASSE 5[^]A Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa TERESA CATAPANO

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Il Positivismo - o Darwin - Realismo – Naturalismo - Verismo - o Verga (vita, opere e poetica) - Il Decadentismo - o Simbolismo - o Pascoli (vita, opere e poetica) La crisi della ragione - o Nietzsche - o Freud - o Svevo (vita, opere e poetica) - o Pirandello (vita, opere e poetica) - Estetismo - o D'Annunzio (vita, opere e poetica) - o Wilde (Il ritratto di Dorian Gray) 1° guerra mondiale - Ermetismo - o Ungaretti (Vita, opere e poetica) - o Montale (Vita, opere e poetica) - I Totalitarismi La Shoah - o P. Levi (Se questo è un uomo) - o Frank (Il diario) 2° guerra mondiale - Il Neorealismo nel cinema - o La Ciociara di De Sica - o 1984 di Orwell - o Il Vecchio e il mare di Hemingway - o Cristo si è fermato ad Eboli di C. Levi - Preparazione allo scritto dell'esame di Stato	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☒ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo Sanguar Salà, LABORATORIO DI LETTERATURA 3 Dal Positivismo alla Letteratura contemporanea ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Carte geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ realizzazione di lavori multimediali	Competenze • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali Abilità • Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato. • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento • Riconoscere persistenze e variazioni tematiche e formali nell'ambito del genere attraverso il tempo • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale. • Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva e cinematografica Conoscenze • Storia, cultura e letteratura tra ottocento e novecento • Significative produzioni letterarie artistiche e scientifiche anche di autori internazionali • Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio • Processo storico e tendenze evolutive della Letteratura italiana. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale ed internazionale, culturale nelle varie epoche • Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 - Orali 4

TAV. 2 CLASSE 5 [^] A Disciplina: STORIA		Prof.ssa TERESA CATAPANO	
Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica
1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO 2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA 3. L'INFANZIA RUBATA: BAMBINI E RAGAZZI NELLA SHOAH 4. IL MONDO DIVISO 5. LA SOCIETÀ CONTEMPORANEA	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☒ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo: De Vecchi-Giovanetti, Storia In Corso 3, Il Novecento e la Globalizzazione, Bruno Mondadori ☒ Quaderno degli Appunti/mappe concettuali ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☒ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☒ Internet: siti web	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Le tipologie A-B-C-D- (analisi del testo, saggio breve, articolo di giornale, tema a carattere storico, tema a carattere generale) ☒ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☒ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi ☒ lavori di gruppo ☒ Altro: realizzazione di lavori multimediali ☒ Altro: testimonianze
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
Gli obiettivi educativi comuni programmati ad inizio d'anno sono stati raggiunti in modo soddisfacente da un buon gruppo di alunni. La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze e conoscenze in modo più che sufficiente. I 4 alunni H, hanno appreso globalmente quanto programmato, fatta eccezione per uno di loro, per il quale perdura una situazione gravemente lacunosa. L'alunno DSA non ha consentito di applicare strategie compensative e/o dispensative, a causa delle sue frequenti e prolungate assenze. Tutti hanno effettuato progressi rispetto alla propria situazione di partenza raggiungendo risultati adeguati alle proprie attitudini. Ottimo il clima educativo instaurato sin dai primi giorni di scuola.			
Elementi di Valutazione			
Competenze - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici con atteggiamento critico, creativo e responsabile ai fini dell'apprendimento permanente - Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione per valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Abilità - Ricostruire processi di trasformazione individuando elemento di persistenza e discontinuità - Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche - Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare - Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei Servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. - Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali Carte costituzionali - Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in ottica interculturale Conoscenze - Aspetti caratterizzanti la Storia del Novecento e il mondo attuale - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturali - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel Mondo. - Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy			
Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Orali 4			

TAV. A

Disciplina: MATEMATICA

Prof. RICCI MARIA ROSARIA

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULO n.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado ;	• Lezione frontale • Didattica breve • Gruppi di lavoro • Esercitazioni guidate • Discussione guidata • Elaborazione di mappe concettuali • Problem solving • Collegamenti interdisciplinari • Percorsi differenziati	• Libri di testo • Quaderno degli appunti • Computer / L.I.M • Sussidi audiovi	• Orale Interrogazioni • Colloquio • Questionario • Scritto Prove strutturate • Prove semistrutturate • Esercizi	• Competenze Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni • Abilità Riconoscere e classificare i vari tipi di funzione. • Calcolare limiti di funzioni elementari. • Rappresentare il grafico di semplici funzione
MODULO n.3 Limiti di funzioni algebriche ;	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
MODULO n. 4 Approccio allo studio di una funzione.	Competenze :Un modesto gruppo padroneggia i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici esercizi. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria, per scarso impegno e interesse. Abilità :Il primo gruppo riconosce gli argomenti trattati ed è in grado di classificare e rappresentare vari tipi di funzioni attraverso l'uso di programmi informatici; il secondo gruppo ha una sufficiente capacità di riconoscere i suddetti argomenti; il terzo riesce a riconoscere e a classificare semplici funzioni. Conoscenze :Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente ; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa .			
				Conoscenze Funzioni reali a variabile reale. Funzioni polinomiali:funzioni razionali e irrazionali. Concetto di limite. Calcolo di limiti di semplici funzioni polinomiali. Calcolo degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione. Rappresentazione di semplici funzioni polinomiali elementari attraverso l'uso di programmi informatici. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte : 4 Orali : 4

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
• La Bretagne et la Normandie • L'Alsace et la Lorraine • Les Pays de la Loire • La Bourgogne et la Champagne • Provence- Alpes-Côte d'Azur • Rhône-Alpes • L'Ile de beauté : la Corse	☒ [x] Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ [x] Esercitazioni guidate ☒ [x] Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ [x] Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☒ [x] Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ [x] Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ [x] Computer / L.I.M. ☒ [x] Attrezzature di lab. ☒ [x] Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ [x] Interrogazioni ☒ [x] Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☒ [x] Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ [x] Prove strutturate ☒ [x] Prove semi strutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☒ [x] Altro	Competenze * Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali . Abilità * Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti professionali. Conoscenze * Conoscere la micro lingua del settore enogastronomico/cucina nei vari aspetti ad essa correlati. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Gli alunni hanno conseguito una buona competenza linguistico - comunicativa. Hanno raggiunto gli obiettivi delle quattro abilità di base della L2 comprensione e produzione scritta-comprensione e produzione orale. Sanno esprimersi in maniera sufficientemente corretta in lingua straniera utilizzando il lessico appropriato del settore dell'enogastronomia/cucina.				

TAV.

Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Prof. Lucia Iatesta

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
MODULE 1 - Global Food System vs Sustainable Food Systems - Slow Food - From Farm to Fork - Chefs "go green" - The Food Supply Chain - Traceability & Certification - Organic & GMO Food: the GMOs Controversy MODULE 2 - HACCP: Hygiene & Food Safety in Catering - Bacteria, Viruses & Food Poisoning - Food Contamination - Food Preservation - Refrigerated Storage Systems - The Olive Oil World MODULE 3 - Food Allergy and Intolerances MODULE 4 - Coffee Break, Business lunch, Cocktail Party, Gala Dinner	[*] Lezione frontale [*] Didattica breve [*] Gruppi di lavoro [*] Esercitazioni guidate [*] Discussione guidata [*] Elaborazione di mappe concettuali [*] Metodi di ricerca [*] Attività di laboratorio [*] Problem solving [*] Collegamenti interdisciplinari [*] Percorsi differenziati [] Altro	[*] Libri di testo [*] Quaderno degli appunti [*] Riviste specifiche [*] Computer / L.I.M. [*] Attrezzature di lab. [*] Sussidi audiovisivi [*] Cartine geografiche [*] Documenti [*] Biblioteca [] Palestra [] Altro	Orale [*] Interrogazioni [*] Colloquio [*] Questionario Scritto [] Tema [] Saggio breve [*] Riassunto [*] Rapporto di ricerca [*] Prove strutturate [*] Prove semistrustrate [] Problema [*] Esercizi [] Altro	Competenze - Conoscere gli argomenti svolti - Conoscere la microlingua - Conoscere le principali funzioni linguistico-comunicative.. Abilità - Saper utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina - Saper comprendere il significato di testi orali, relativi a situazioni di vita reale e professionale - Saper leggere e capire il senso di testi scritti generali e specifici - Saper interpretare mappe concettuali - Acquisire una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua adeguatamente al contesto. Conoscenze - Interagire in contesti diversificati e produrre testi scritti esprimendosi con efficacia funzionale, correttezza formale e proprietà lessicale - Confrontare il sistema linguistico e culturale della L2 con quello di appartenenza. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
Competenze Un modesto gruppo padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio. Sa integrare le competenze di professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Un gruppo più numeroso possiede le dette competenze in maniera completa ma non approfondita e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Solo alcuni alunni presentano tali competenze in maniera superficiale e frammentaria per scarso impegno e interesse. Abilità Il primo gruppo sa usare il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha buone capacità di comprensione e produzione; il secondo conosce il linguaggio tecnico, ma non sempre lo usa in modo corretto, con una sufficiente capacità di comprensione e produzione; il terzo sa usare il linguaggio tecnico solo in situazioni di vita reale e professionale molto semplici. Conoscenze Il primo gruppo conosce in maniera approfondita tutti gli argomenti trattati individuando gli aspetti interdisciplinari con le altre materie di studio; il secondo ha una conoscenza sufficiente, ma comunque efficace dal punto di vista funzionale; il terzo possiede una conoscenza frammentaria e lacunosa che spesso rispecchia il sistema linguistico di appartenenza.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Le nuove tendenze del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Business plan. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. Prodotti a km Zero.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☒ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☒ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☒ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☒ Prove semi strutturate ☒ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	Competenze: - utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti - utilizzare le reti e gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Abilità: - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; - utilizzare le tecniche di marketing; - individuare le fasi e procedure per redigere un business plan; - individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing; - analizzare i fattori economici

	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE: Relativamente all'interesse e alla partecipazione al dialogo educativo, la classe non si presenta omogenea. Un gruppo risulta abbastanza attento e motivato; un altro gruppo ha mostrato interesse, impegno e partecipazione superficiali. Il profitto raggiunto è da ritenersi mediamente sufficiente e globalmente risponde agli obiettivi fissati .	territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Conoscenze: - Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; - tecniche di marketing turistico; - fasi e procedure di redazione di un business prodotti a km zero; - abitudini alimentari ed economia del territorio. Numero verifiche a quadrimestre: Scritte: 2 Orali : 2
--	---	--

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari - filiera corta e sostenibilità, tracciabilità e rintracciabilità, novel foods e alimenti light. - Nanotecnologie.	☐ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☐ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Carte geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	- Competenze Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata - Abilità Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico Saper leggere un testo Riuscire a prendere appunti. Essere in grado di sostenere un colloquio con il docente Saper effettuare ricerche su internet Uso del PC. - Conoscenze Sicurezza alimentare nel sistema produttivo Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. Conoscere le linee guida per una sana alimentazione Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute.
Modulo N 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi - Igiene nella ristorazione	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE Un esiguo gruppo di alunni, usando il linguaggio tecnico in modo appropriato, ha mostrato di aver acquisito buone conoscenze e competenze disciplinari; ha partecipato in modo attivo e propositivo riuscendo a produrre valutazioni personali in diversi ambiti disciplinari. Un gruppo di alunni conosce il linguaggio tecnico ma non sempre lo usa in modo corretto; ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari complete ma non approfondite. Ha partecipato alle attività e riesce, se sollecitato e guidato, ad effettuare semplici valutazioni. Un gruppo di alunni non usa il linguaggio tecnico; le conoscenze e le competenze disciplinari sono superficiali e frammentarie per scarso impegno e frequenza molto discontinua; la capacità di effettuare semplici valutazioni risulta molto modesta.			
Modulo N 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro - Sistema HACCP - Igiene del personale				
Modulo N 4: Alimentazione equilibrata e LARN - Bioenergetica, IMC, I LARN, fabbisogno di energia totale giornaliero, metabolismo di base - La piramide alimentare				
Modulo N 5: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Alimentazione nelle varie fasce di età. - Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e a zona.				
Modulo N 6: Dieta in particolari condizioni patologiche - Obesità, Aterosclerosi, Iperensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia				
				Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 4 Orali 4

TAV.

Disciplina: Lab Enogastronomia sett. Cucina

Prof. LUCIANO PEZZULLA

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO LE DECORAZIONI ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE CUCINA INTERNAZIONALE	☒ Lezione frontale ☐ Didattica breve ☒ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☒ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☒ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☒ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☒ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema ☒ Esercizi ☐ Altro	▪ Applicare le normative in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. ▪ Conoscere, controllare, utilizzare e saper acquistare gli alimenti. ▪ Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. ▪ Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse. Abilità ▪ Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.. ▪ Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. ▪ Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. ▪ Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi. ▪ Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio Conoscenze ▪ Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo e la sicurezza sul posto di lavoro. ▪ Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato, marchi di qualità, sistemi di tutela certificazioni. ▪ Caratteristiche dei prodotti del territorio e tipologie di intolleranze alimentari. ▪ Lessico di settore. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: - Pratiche n° 4
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE La classe non si presenta omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Un gruppo risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Un altro gruppo mostra interesse non sempre autentico, impegno domestico superficiale e partecipazione poco proficua. Il profitto della classe è da ritenersi mediamente sufficiente e risponde agli obiettivi prefissati nel contesto della disciplina.				

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
○ L'azienda enogastronomica ○ Analisi sensoriale e degustazione del vino ○ Tecniche di gestione di aziende enogastronomiche	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☐ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☒ Attività di laboratorio ☒ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libri di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer / L.I.M. ☒ Attrezzature di lab. ☒ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro	Orale ☒ Interrogazioni ☐ Colloquio ☐ Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☒ Problema ☐ Esercizi ☐ Altro	○ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ○ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ○ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. Abilità Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Conoscenze Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Principi di analisi sensoriale dei vini. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Scritte 2 Orale 3
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE CONOSCENZE: conoscenze non del tutto complete degli argomenti trattati. ABILITA': abilità tecnica nel complesso corretta anche se si evidenziano delle imprecisioni. IMPEGNO E PARTECIPAZIONE: discreta, a volte buone. La classe dimostra interesse in particolare per le problematiche relative alle tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.				

TAV. A Disciplina: Scienze motorie e sportive

Prof.ssa Sirignese Maurizia

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Ampliamento delle capacità coordinative e condizionali - Affinamento ed integrazione degli schemi motori di base - Sport di squadra: pallacanestro, pallavolo - Informazioni sulla tutela della salute. Cibo, corpo e salute; alimentazione ed attività fisica.	☒ Lezione frontale ☒ Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro ☒ Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio ☐ Problem solving ☐ Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	☒ Libro di testo ☐ Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche ☐ Computer ☐ Attrezzature di lab. ☐ Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche ☐ Documenti ☐ Biblioteca ☒ Palestra ☒ Altro	Orale ☐ Interrogazioni ☒ Colloquio ☐ Questionario ☐ Power point Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☒ Prove strutturate ☐ Prove semistrutturate ☐ Problema ☒ Esercizi pratici	Conoscenze Conoscenza della propria corporeità e dei fondamenti tecnici; conoscenza delle norme a tutela della salute. Competenze Comprensione della fisiologia umana di base; padronanza corporea; competenza nel prevenire semplici traumi. Capacità Utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite e trasferirle in ambiti diversi; effettuare collegamenti ed interrelazioni. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: Pratiche: 4
OBIETTIVI CONSEGUITI				
- Consolidamento del carattere; capacità relazionale; conoscenza delle attività sportive; consolidamento della fiducia in se stessi; comprensione degli elementi e delle informazioni per migliorare e mantenere il benessere psico-fisico.				

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO
A.S. 2017-2018 **Data: 16 aprile 2018**

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 8 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia, Inglese, Francese ,Laboratorio di sala bar, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
STORIA	CATAPANO Teresa			/15
INGLESE	IATESTA Lucia			/15
FRANCESE	CEGLIA Maria Rosa			/15
LAB. SALA BAR E VENDITA	DI LELLA Giovanni			/15
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MELCHIORRE Rosa			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof.ssa CATAPANO T. _____ Prof.ssa IATESTA L. _____
Prof.ssa CEGLIA M. R. _____ Prof. DI LELLA G. _____
Prof.ssa MELCHIORRE R. _____

Lucera, 16 APRILE 2018

Prova di STORIA
A.S. 2017/18
IPSSAR annesso al Convitto Nazionale" R. Bonghi" LUCERA

Alunno:
Cognome e Nome in stampatello

Classe 5[^] A

OBIETTIVI		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Analizzare la trasformazione sociale che ha caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale. - Elaborare e comprendere l'ideologia totalitaristica	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; -Valutare il programma instaurato da Hitler in Germania .	- Conoscere le cause politiche,economiche e sociali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; -Conoscere il programma ideologico e politico di Hitler

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Illustra il programma politico di Hitler (max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

_____/1,5

2) La prima guerra mondiale (max 8 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Padronanza linguistico-espressiva • Uso corretto della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare nella lingua inglese esprimendosi con accettabile correttezza formale	• Conoscenza degli argomenti e della terminologia attinente il linguaggio settoriale studiato

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WRITE ABOUT THE SLOW FOOD MOVEMENT AND ITS PROJECTS.(max 8 lines)

_____/1,5

2) ANALYZE THE IMPORTANCE OF TRACEABILITY AND CERTIFICATION AS EFFECTIVE TOOLS IN THE FOOD SUPPLY CHAIN. (max 8 lines)

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere testi orali e scritti di tipo professionale. Saper sostenere una semplice conversazione su argomenti professionali.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

Répondez aux questions suivantes:

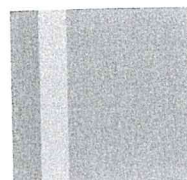
(max. 8 lignes)

1. Quelles sont les boissons étudiées ? Choisissez une et Parlez-en.

Points _____

2. La gastronomie de la Lorraine ne se limite pas à l'incontournable quiche pourquoi ?

Points _____



Data ____/____/____

Alunna/o _____

Domande a risposta libera

- 1) Parla dei professionisti della produzione e vendita nell'enologia con breve descrizione delle loro competenze specifiche.

- 2) Nella gestione di un bar, per formulare un giusto prezzo delle consumazioni degli alcolici e super alcolici, si può utilizzare il calcolo del coefficiente del beverage cost; dimostra come si calcola e come lo si usa.

Firma dell'esaminato



DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, comunicazione, vendita e del marketing di settore	• Distinguere le caratteristiche, analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico • Utilizzare le tecniche di marketing	• Tecniche di marketing turistico • Pianificazione e programmazione aziendale.

QUESITI TIPOLOGIA B

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1) Spiega il significato dell'acronimo SWOT che schematizza il marketing strategico. Indica per ogni elemento i punti caratterizzanti nelle imprese turistico-ristorative.(max 8 righe)

_____/1,5

2) Pianificazione e programmazione costituiscono due importanti fasi della vita dell' azienda. Illustrane le caratteristiche principali. (max 8 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola

(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia ,Inglese ,Francese, Laboratorio di sala bar, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
STORIA	CATAPANO Teresa			/15
INGLESE	IATESTA Lucia			/15
FRANCESE	CEGLIA Maria Rosa			/15
LAB. SALA BAR E VENDITA	DI LELLA Giovanni			/15
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MELCHIORRE Rosa			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof.ssa CATAPANO T. _____

Prof.ssa IATESTA L. _____

Prof.ssa CEGLIA M. R. _____

Prof. DI LELLA G. _____

Prof.ssa MELCHIORRE R. _____

Lucera, 16 APRILE 2018

DISCIPLINA: STORIA

OBIETTIVI DELLA PROVA

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Saper riconoscere le cause dello scoppio della prima guerra mondiale. - Saper riconoscere l'ideologia totalitaristica in maniera approssimata.	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; - Individuare gli elementi essenziali del programma instaurato da Hitler in Germania.	- Conoscere le cause generali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; - Conoscere il programma generale di Hitler.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) Illustra il programma politico di Hitler.

_____/1,5

2) La prima guerra mondiale.

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Semplice uso della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	• Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS:

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHAT IS ITS AIM?

____/1,5

2) WHAT IS A FOOD SUPPLY CHAIN? WHAT ARE THE MOST EFFECTIVE TOOLS TO SAFEGUARD SAFETY AND QUALITY IN A FOOD SUPPLY CHAIN?

____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere testi scritti di tipo professionale.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B**RÉPONDZ AUX QUESTIONS**

1. Quelles sont les boissons de la France de l'ouest ? Elles sont à base de quoi ? Laquelle est un distillé du cidre ?

Points _____ 1/5

2. Quels sont les desserts de la Lorraine ? Quel est le vin qui possède l'AOC ? Que signifie AOC ?

Points _____ 1/5

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SALA E VENDITA

QUESITI TIPOLOGIA B

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1. QUALI SONO I PROFESSIONISTI DELLA VENDITA DEL VINO NELLA RISTORAZIONE E LE LORO COMPETENZE?

_____ 1/5

2. NELLA GESTIONE DI UN BAR, PER FORMULARE UN GIUSTO PREZZO DELLE CONSUMAZIONI DEGLI ALCOLICI, SI PUO' UTILIZZARE IL CALCOLO DEL COEFFICIENTE DE BEVERAGE COST: DIMOSTRA COME SI CALCOLA

_____ 1/5

TOTALE _____ 3

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, gestione del servizio, comunicazione, vendita e del marketing di settore	• Distinguere le caratteristiche, analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico • Utilizzare le tecniche di marketing	• Tecniche di marketing turistico • Pianificazione e programmazione aziendale.

QUESITI TIPOLOGIA B

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1) Spiega il significato dell'acronimo SWOT che schematizza il marketing strategico e fai qualche esempio.

_____/1,5

2) Il marketing a cosa serve?

____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^ A ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 8 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia, Inglese, Francese ,Laboratorio di sala bar, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
STORIA	CATAPANO Teresa			/15
INGLESE	IATESTA Lucia			/15
FRANCESE	CEGLIA Maria Rosa			/15
LAB. SALA BAR E VENDITA	DI LELLA Giovanni			/15
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MELCHIORRE Rosa			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof.ssa CATAPANO T. _____ Prof.ssa IATESTA L. _____
Prof.ssa CEGLIA M. R. _____ Prof. DI LELLA G. _____
Prof.ssa MELCHIORRE R. _____

Lucera, 16 APRILE 2018

DISCIPLINA: STORIA

QUESITI TIPOLOGIA B

OBIETTIVI DELLA PROVA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Saper riconoscere le cause dello scoppio della prima guerra mondiale. - Saper riconoscere l'ideologia totalitaria in maniera approssimata.	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; - Individuare gli elementi essenziali del programma instaurato da Hitler in Germania.	- Conoscere le cause generali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; - Conoscere il programma generale di Hitler.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) **Illustra il programma politico di Hitler :**

- in quale anno Hitler divenne cancelliere
- come venne trattata la popolazione ebraica durante il totalitarismo di Hitler
- da cosa fu caratterizzata la sua politica economica e estera

L'ideologia hitleriana era profondamente razzista, in particolare nei confronti degli ebrei, e antidemocratica. Inoltre i nazisti si proponevano di dar vita, una volta saliti al potere, una politica imperialistica avrebbe portato la Germania a guadagnarsi uno "spazio vitale" espandendosi verso Est. Fino al 1929 il partito nazista, che aveva un'organizzazione simile a quella del partito fascista italiano, non ebbe molto seguito. Le pesanti conseguenze della crisi economica scoppiata negli Stati Uniti spinsero una parte della popolazione a sostenere il partito nazista che ebbe una crescita notevole di consensi proprio a partire dal 1930.

Il crescente consenso elettorale portò Hitler, nel 1933, a diventare il nuovo cancelliere tedesco. Nell'arco di pochi mesi i nazisti trasformarono la Germania in una dittatura. Nel 1934 Hitler concentrò nelle sue mani tutti i poteri, diventando il Führer, cioè il capo supremo del paese; lo stato tedesco cessò di essere una repubblica e nacque il Terzo Reich. Il nuovo Impero tedesco fu uno stato totalitario, dove ogni opposizione era duramente repressa. Hitler aveva pieni poteri, la propaganda martellava la popolazione per ottenere il consenso e la popolazione ebraica veniva fatta oggetto di leggi e iniziative volte a discriminarla e a espropriarne le ricchezze.

La politica economica nazista fu caratterizzata da un massiccio intervento dello stato nell'economia, mediante ingenti opere pubbliche e una politica di riarmo. Nonostante il divieto del trattato di Versailles, la Germania cominciò a riarmarsi per realizzare il progetto hitleriano di conquista dei territori ad Est dei confini tedeschi. Con questa politica il governo nazista spingeva l'Europa verso un nuovo conflitto. Ulteriori passi verso la guerra furono compiuti da Hitler, nel 1938, con

l'annessione dell'Austria e della regione dei Sudeti e nel 1939, con l'occupazione dell'intera Cecoslovacchia.

_____/1,5

2. La prima guerra mondiale

- quali furono la causa scatenante e le cause profonde dello scoppio della Prima Guerra Mondiale
- quali erano e come erano composte le due alleanze contrapposte durante il conflitto
- il 1917 fu l'anno decisivo spiega quali furono gli eventi che lo contraddistinsero
- quali sanzioni furono imposte alla Germania nella conferenza di pace di Parigi

La Prima guerra mondiale scoppiò in seguito all'assassinio dell'erede al trono dell'impero austro-ungarico Francesco Ferdinando. Questo fu però solo l'evento scatenante del conflitto, che aveva le sue radici in fenomeni risalenti alla fine del XIX secolo: la scelta della Germania di dare inizio a una politica di riarmo e di espansione; l'antagonismo tra Francia e Germania; la competizione tra impero austro-ungarico e Russia per il controllo dei Balcani. Un ruolo importante fu giocato anche dalla diffusione delle idee nazionaliste. L'insieme di questi fattori determinò la nascita di due grandi alleanze contrapposte: la Triplice Alleanza (Germania, Impero austro-ungarico e Italia) e la Triplice Intesa (Francia, Gran Bretagna e Russia) che dopo l'attentato di Sarajevo, trascinarono nella guerra la maggior parte dei paesi europei.

Benché alleata con Germania e Austria, l'Italia nel 1915 entrò in guerra al fianco di Francia e Gran Bretagna. Con l'obiettivo di conquistare le terre irredente.

Il 1917 fu l'anno decisivo del conflitto. In Russia scoppiò una rivoluzione che portò il paese al ritiro della guerra, evento che permise alla Germania di spostare parte delle sue truppe verso Ovest e verso il fronte italiano. Qui l'Italia subì una pesante sconfitta a Caporetto. Ma la vera svolta della guerra si ebbe con l'ingresso nel conflitto degli Stati Uniti al fianco di Francia e Gran Bretagna. La presenza della potenza americana determinò la sconfitta di Austria e Germania, che si arresero nel novembre del 1918.

nei trattati di pace, siglati a Parigi nel 1919, la Germania venne considerata la principale responsabile della guerra e punita con la perdita di molti territori e l'imposizione di pesanti risarcimenti economici.

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Semplice uso della terminologia propria della disciplina	• Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	• Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

Read the two passages and answer the questions.

Slow food is a non-profit, eco-gastronomic, member-supported organization, founded in Italy in 1989 by the Italian Carlo Petrini, to counteract fast food and fast life and the disappearance of local food traditions. It acts to: defend food biodiversity; develop networks, like Terra Madre; create Presidia; promote Food and Taste Education, with events at school, hospital and other community institutions; encourage Food Events like Salone del Gusto.

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHAT IS ITS AIM?

____/1,5

A food supply chain refers to a long process where food moves from producer to consumer through all the steps of food production cycle, such as processing, distribution, retailing, consumption and waste disposal. The most effective tools in a food supply chain are “traceability & certification”. Traceability means tracking any food through all the stages of production, processing and distribution.

2) WHAT IS A FOOD SUPPLY CHAIN? WHAT ARE THE MAIN STEPS OF FOOD PRODUCTION CYCLE?

_____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Comprendere testi scritti di tipo professionale.	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

LISEZ ATTENTIVEMENT ET RÉPONDEZ AUX QUESTIONS

LES BOISSONS TYPIQUES DES RÉGIONS DE LA FRANCE DE L'OUEST SONT LE COINTREAU, LE CIDRE ET LE CALVADOS. LE COINTREAU EST FABRIQUÉ À PARTIR DE LA DISTILLATION D'ÉCORCES D'ORANGES DOUCES ET AMÈRES, LE CIDRE EST UNE BOISSON OBTENUE DU MÉLANGE DE DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE POMMES ET LE CALVADOS EST UNE EAU DE VIE QUI EST PRÉPARÉ DE LA DISTILLATION SIMPLE ET DOUBLE DU CIDRE DE POMMES.

1. Quelles sont les boissons de la France de l'ouest ? Elles sont à base de quoi ? Laquelle est un distillé du cidre ?

Points _____ 1/5

LA LORRAINE REGORGE DE DÉLICIEUX DESSERTS AUX SAVEURS DE MIRABELLES,MYRTILLES ET RAISIN,SANS OUBLIER LES MACARONS OU LES MADELEINES ,LES EAUX DE VIE DE MIRABELLE,DE FRAMBOISE ET CERISE RESTENT BIEN APPRECIÉES.LE GRIS DE TOUL A OBTENU L'AOC APPELLATION D'ORIGINE CONTROLLÉE.

2. Quels sont les desserts de la Lorraine? Quel est le vin qui possède l'AOC? Que signifie AOC?

Points _____ 1/5

DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

QUESITI TIPOLOGIA B

LEGGETE IL TESTO E RISPONDETE ALLE DOMANDE:



Nel mondo dell'enologia troviamo diverse figure professionali;

"Il valore di un degustatore non dipende solamente dalla sua sensibilità come strumento ricettivo, dalla sua capacità di riconoscere gli odori e i gusti e di apprezzare l'armonia, ma anche dalla sua abilità nel descrivere le proprie impressioni. Requisiti fondamentali sono quindi:

- *Un palato esercitato*
- *La capacità di descrivere le proprie reazioni sensoriali*
- *Un retroterra culturale vasto*

La professionalità di un degustatore si riconosce in buona parte dal modo in cui parla del prodotto, dalla precisione terminologica."

Il sommelier è la figura professionale che nei ristoranti, negli alberghi e nelle enoteche svolge la funzione di responsabile dei vini. Le sue mansioni principali riguardano:

- *La scelta, gli acquisti e lo stoccaggio dei vini*
- *La gestione della cantina e l'aggiornamento della carta dei vini*
- *Consiglia i giusti abbinamenti cibo-vino*
- *Si occupa di prendere le comande e servire i vini*

Come esperto di vini, al sommelier è quindi richiesta innanzitutto la conoscenza della viticoltura, della enologia e della legislazione nazionale ed internazionale in materia

- 1) Chi sono i professionisti del servizio e vendita del vino nell'enogastronomia?
Quali sono le loro competenze specifiche?



Il calcolo del beverage cost ha scopi analoghi al food-cost, ma va osservato che nel bar è più facile gestire male dei prodotti o sottrarli impropriamente. E' utile quindi gestire un sistema di verifica e monitoraggio, predisponendo schede ricetta per le bevande miscelate e definendo precise grammature per la miscita di superalcolici o vini. Queste schede servono inoltre a calcolare il beverage cost delle singole bevande o preparazioni (come cocktail o prodotti di caffetteria), utile a determinare il prezzo di vendita. E' sicuramente utile calcolare un coefficiente di beverage cost relativo all'incidenza del costo di acquisto delle bevande sui ricavi:

$$\frac{\text{Costo di acquisto della bottiglia} \times 100}{\text{Ricavo potenziale}} \\ (\text{n. porzioni} \times \text{prezzo unità di vendita})$$

Questo coefficiente viene costantemente controllato per avere un quadro sempre aggiornato dello stato dell'attività. Un beverage cost che supera il 35% rende necessario individuare i punti critici che possono essere causa di un insuccesso economico

- 2) Nella gestione di un bar, per formulare un giusto prezzo delle consumazioni degli alcolici e super alcolici, si può utilizzare il calcolo del coefficiente del beverage cost; dimostra come si calcola.



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	• Tecniche di marketing turistico

QUESITI TIPOLOGIA B

DOPO AVER LETTO IL BRANO, RISPONDI ALLE DOMANDE

Innanzitutto bisogna chiedersi i motivi per i quali i turisti scelgono le destinazioni. In una recente analisi di Expedia Media Solutions emerge un dato che ci deve far riflettere: il primo fattore d'interesse per i turisti europei al momento di decidere la destinazione è rappresentato senza dubbio dalle "attività che si possono fare nella destinazione". Nel caso dei turisti tedeschi, per il 75% la priorità è esplorare e fare delle attività nella destinazione. Per i turisti francesi sono l'intrattenimento e le attività da fare, specialmente in famiglia, mentre per i britannici è determinante il rapporto valore/prezzo. Curiosamente altrove il fattore prezzo appare in quinta posizione: prezzi e offerte sono sicuramente importanti, ma non determinanti quando si deve scegliere una destinazione turistica.

Sono quindi proprio il mercato e la domanda a dirci che cosa interessa: decidere la destinazione è soltanto questione di capire bene che cosa si può fare lì, quali esperienze offre e quale esperienza memorabile i turisti si porteranno a casa al ritorno.....Ma siccome l'80% dell'offerta turistica è sommersa, ovvero è difficilmente percepibile, è difficile per i turisti decidere la destinazione per le vacanze, siano brevi o meno brevi. Perché i motivi per i quali i turisti viaggiano e decidono di fare una vacanza sono molto chiari: il 55% viaggia per rilassarsi, il 45% per visitare attrazioni e avere esperienze.

Approfondendo emerge che il 24% degli europei ha come motivazione - quindi lo renderà fattore determinante - "fare una scappatella romantica", ma non solo: per un 16% la vacanza è un modo per "staccare" praticando la cosiddetta "stay-cation"; per un 19% degli europei la vacanza vuol dire invece "fare delle attività". Cresce anche la combinazione dei viaggi di lavoro con una componente di vacanza leisure, per un 8% dei casi (bleisure).

Dei potenziali turisti che sentono il bisogno di fare una vacanza, solo un 29% ha già chiaro quale sarà la sua destinazione. Il 57% valuta due destinazioni contemporaneamente e solo il 14% non ha nessuna preferenza. ..E finalmente, quando i turisti stanno per decidere, quali sono i fattori determinanti che li influenzano? In questo ambito i dati parlano chiaro: l'81% dei turisti guarda le recensioni e le opinioni di altri turisti in siti come TripAdvisor (ma non solo). Ma per il 76% dei turisti europei la decisione finale viene influenzata dai contenuti informativi che generano la destinazione o le imprese. Questo significa che sono le destinazioni e gli operatori quelli che in grande misura, attraverso i loro contenuti, immagini, filmati, fotografie, fanno oscillare l'ago della bilancia. Gli europei utilizzano fondamentalmente e nel 75% dei casi, il loro computer o tablet per cercare ispirazione per le loro vacanze. In questo caso lo strumento che si utilizza sono i motori di ricerca, che sono quasi di pari livello con le OTA (agenzie di viaggio on line) e i siti di recensioni come fonti di informazione per decidere dove andare in vacanza.

1) Quali sono le motivazioni di viaggio dei turisti europei?(max 5 righe)

_____/1,5

2)Quali sono i fattori che influenzano la scelta dei turisti europei?(max 5 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Annesso al
CONVITTO NAZIONALE "R. BONGHI" LUCERA

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAMI DI STATO

A.S. 2017-2018

Data: 16 aprile 2018

CANDIDATO _____ **CLASSE 5^A A ENOGASTRONOMIA CUCINA**

Tipologia: Tipologia B quesiti a risposta singola (massimo 8 righe)
(2 quesiti a risposta singola per ogni disciplina coinvolta per un totale di 10 quesiti)

Discipline coinvolte: Storia, Inglese, Francese, Laboratorio di sala bar, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Durata della prova: 120 minuti

Criteri di valutazione per i quesiti a risposta singola (tipologia B: max 8 righe)

• Risposta errata o non data	Punti 0,25
• Risposta incompleta con errori di imprecisione	Punti 0,75
• Risposta essenziale ma non priva di qualche errore e/o incomprensione	Punti 1,00
• Risposta completa con qualche imprecisione	Punti 1,25
• Risposta completa e corretta	Punti 1,50

Punti riportati nelle discipline coinvolte nella prova e punteggio espresso in quindicesimi

DISCIPLINE	DOCENTE	1° quesito	2° quesito	Punti
STORIA	CATAPANO Teresa			/15
INGLESE	IATESTA Lucia			/15
FRANCESE	CEGLIA Maria Rosa			/15
LAB. SALA BAR E VENDITA	DI LELLA Giovanni			/15
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	MELCHIORRE Rosa			/15
Punteggio della prova				/15

I DOCENTI

Prof.ssa CATAPANO T. _____

Prof.ssa IATESTA L. _____

Prof.ssa CEGLIA M. R. _____

Prof. DI LELLA G. _____

Prof.ssa MELCHIORRE R. _____

Lucera, 16 APRILE 2018

DISCIPLINA: STORIA

QUESITI TIPOLOGIA B

OBIETTIVI DELLA PROVA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Saper riconoscere le cause dello scoppio della prima guerra mondiale. - Saper riconoscere l'ideologia totalitaria in maniera approssimata.	- Comprendere gli eventi che caratterizzano la grande guerra; - Individuare gli elementi essenziali del programma instaurato da Hitler in Germania.	- Conoscere le cause generali che hanno caratterizzato lo scoppio della prima guerra mondiale; - Conoscere il programma generale di Hitler.

QUESITI TIPOLOGIA B

1) **Illustra il programma politico di Hitler :**

- in quale anno Hitler divenne cancelliere
- come venne trattata la popolazione ebraica durante il totalitarismo di Hitler
- da cosa fu caratterizzata la sua politica economica e estera

L'ideologia hitleriana era profondamente razzista, in particolare nei confronti degli ebrei, e antidemocratica. Inoltre i nazisti si proponevano di dar vita, una volta saliti al potere, una politica imperialistica che avrebbe portato la Germania a guadagnarsi uno "spazio vitale" espandendosi verso Est. Fino al 1929 il partito nazista, che aveva un'organizzazione simile a quella del partito fascista italiano, non ebbe molto seguito. Le pesanti conseguenze della crisi economica scoppiata negli Stati Uniti spinsero una parte della popolazione a sostenere il partito nazista che ebbe una crescita notevole di consensi proprio a partire dal 1930.

Il crescente consenso elettorale portò Hitler, nel 1933, a diventare il nuovo cancelliere tedesco. Nell'arco di pochi mesi i nazisti trasformarono la Germania in una dittatura. Nel 1934 Hitler concentrò nelle sue mani tutti i poteri, diventando il Führer, cioè il capo supremo del paese; lo stato tedesco cessò di essere una repubblica e nacque il Terzo Reich. Il nuovo Impero tedesco fu uno stato totalitario, dove ogni opposizione era duramente repressa. Hitler aveva pieni poteri, la propaganda martellava la popolazione per ottenere il consenso e la popolazione ebraica veniva fatta oggetto di leggi e iniziative volte a discriminarla e a espropriarne le ricchezze.

La politica economica nazista fu caratterizzata da un massiccio intervento dello stato nell'economia, mediante ingenti opere pubbliche e una politica di riarmo. Nonostante il divieto del trattato di Versailles, la Germania cominciò a riarmarsi per realizzare il progetto hitleriano di conquista dei territori ad Est dei confini tedeschi. Con questa politica il governo nazista spingeva l'Europa verso un nuovo conflitto. Ulteriori passi verso la guerra furono compiuti da Hitler, nel 1938, con

l'annessione dell'Austria e della regione dei Sudeti e nel 1939, con l'occupazione dell'intera Cecoslovacchia.

_____/1,5

2. La prima guerra mondiale

- quali furono la causa scatenante e le cause profonde dello scoppio della Prima Guerra Mondiale
- quali erano e come erano composte le due alleanze contrapposte durante il conflitto
- il 1917 fu l'anno decisivo spiega quali furono gli eventi che lo contraddistinsero
- quali sanzioni furono imposte alla Germania nella conferenza di pace di Parigi

La Prima guerra mondiale scoppiò in seguito all'assassinio dell'erede al trono dell'impero austro-ungarico Francesco Ferdinando. Questo fu però solo l'evento scatenante del conflitto, che aveva le sue radici in fenomeni risalenti alla fine del XIX secolo: la scelta della Germania di dare inizio a una politica di riarmo e di espansione; l'antagonismo tra Francia e Germania; la competizione tra impero austro-ungarico e Russia per il controllo dei Balcani. Un ruolo importante fu giocato anche dalla diffusione delle idee nazionaliste. L'insieme di questi fattori determinò la nascita di due grandi alleanze contrapposte: la Triplice Alleanza (Germania, Impero austro-ungarico e Italia) e la Triplice Intesa (Francia, Gran Bretagna e Russia) che dopo l'attentato di Sarajevo, trascinarono nella guerra la maggior parte dei paesi europei.

Benché alleata con Germania e Austria, l'Italia nel 1915 entrò in guerra al fianco di Francia e Gran Bretagna. Con l'obiettivo di conquistare le terre irredente.

Il 1917 fu l'anno decisivo del conflitto. In Russia scoppiò una rivoluzione che portò il paese al ritiro della guerra, evento che permise alla Germania di spostare parte delle sue truppe verso Ovest e verso il fronte italiano. Qui l'Italia subì una pesante sconfitta a Caporetto. Ma la vera svolta della guerra si ebbe con l'ingresso nel conflitto degli Stati Uniti al fianco di Francia e Gran Bretagna. La presenza della potenza americana determinò la sconfitta di Austria e Germania, che si arresero nel novembre del 1918.

nei trattati di pace, siglati a Parigi nel 1919, la Germania venne considerata la principale responsabile della guerra e punita con la perdita di molti territori e l'imposizione di pesanti risarcimenti economici.

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**OBIETTIVI DELLA PROVA SEMPLIFICATA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Semplice uso della terminologia propria della disciplina	Capacità di argomentare in maniera semplice e con accettabile correttezza formale	Conoscenza sufficiente dei macro-argomenti e della microlingua semplice e attinente alla vita reale

QUESITI TIPOLOGIA B

Read the two passages and answer the questions.

Slow food is a non-profit, eco-gastronomic, member-supported organization, founded in Italy in 1989 by the Italian Carlo Petrini, to counteract fast food and fast life and the disappearance of local food traditions.

1) WHAT IS SLOW FOOD? WHO IS ITS FOUNDER? WHEN AND WHERE WAS IT BORN?

____/1,5

A food supply chain refers to a long process where food moves from producer to consumer through all the steps of food production cycle, such as processing, distribution, retailing, consumption and waste disposal.

2) WHAT ARE THE MAIN STEPS OF A FOOD SUPPLY CHAIN?

____/1,5

TOTAL SCORE ____/3

DURANTE

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Comprendere testi scritti di tipo professionale. i	Esprimersi in modo sufficientemente corretto su argomenti di carattere professionale.	Conoscere la micro-lingua del settore ristorativo nei vari aspetti ad essa correlati.

QUESITI TIPOLOGIA B

LIS ATTENDIVEMENT ET RÉPONDZ AUX QUESTIONS

LES BOISSONS TYPQUES DES RÉGIONS DE LA FRANCE DE L'OUEST SONT LE COINTREAU, LE CIDRE ET LE CALVADOS. LE COINTREAU EST À BASE D'ÉCORCES D'ORANGES ,LE CIDRE EST OBTENUE DES DIFFÉRENTES VARIETÉS DE POMMES ET LE CALVADOS EST UNE EAU DE VIE SIMPLE ET DOUBLE DU CIDRE DE POMMES.

1. Quelles sont les boissons de la France de l'ouest ? Quels sont les fruits avec lesquels sont-elles obtenues ? Laquelle est une eau de vie?

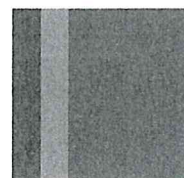
Points _____ 1/5

LES DESSERTS DE LA LORRAINE SONT AUX SAVEURS DE MIRABELLES,MYRTILLES ET RAISIN, LES EAUX DE VIE DE MIRABELLE,DE FRAMBOISE ET CERISE RESTENT BIEN APPRECIÉES.LE GRIS DE TOUL A OBTENU L'AOC APPELLATION D'ORIGINE CONTROLLÉE.

2. Quelles saveurs ont les desserts de la Lorraine? Les eaux de vie sont à base de quoi? Quel est le vin qui possède l'AOC?

Points _____ 1/5

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA



QUESITI TIPOLOGIA B

Il sommelier è la figura professionale che nei ristoranti, negli alberghi e nelle enoteche svolge la funzione di responsabile dei vini. Le sue mansioni principali riguardano:

- *La scelta, gli acquisti e lo stoccaggio dei vini*
- *La gestione della cantina e l'aggiornamento della carta dei vini*
- *Consiglia i giusti abbinamenti cibo-vino*
- *Si occupa di prendere le comande e servire i vini*

Come esperto di vini, al sommelier è quindi richiesta innanzitutto la conoscenza della viticoltura, della enologia e della legislazione nazionale ed internazionale in materia.

La figura professionale che nella ristorazione è responsabile dei vini è il sommelier; descrivi le sue principali mansioni.



Un abbinamento tende ad esaltare la combinazione degli elementi senza che uno predomini sull'altro; i principi che si possono seguire per ottenere questo risultato sono tre:

- 1. La contrapposizione o contrasto*
- 2. La concordanza o analogia*
- 3. La tradizione e stagionalità, seguendo le abitudini enogastronomiche del territorio*

- 1) Quali sono i principi da considerare per l'abbinamento cibo-vino?



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

OBIETTIVI DELLA PROVA		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati	• Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	• Tecniche di marketing turistico

QUESITI TIPOLOGIA B

DOPO AVER LETTO IL BRANO, RISPONDI ALLE DOMANDE

Innanzitutto bisogna chiedersi i motivi per i quali i turisti scelgono le destinazioni. In una recente analisi di Expedia Media Solutions emerge un dato che ci deve far riflettere: il primo fattore d'interesse per i turisti europei al momento di decidere la destinazione è rappresentato senza dubbio dalle "attività che si possono fare nella destinazione".....Perché i motivi per i quali i turisti viaggiano e decidono di fare una vacanza sono molto chiari: il 55% viaggia per rilassarsi, il 45% per visitare attrazioni e avere esperienze.

Approfondendo emerge che il 24% degli europei ha come motivazione - quindi lo renderà fattore determinante - "fare una scappatella romantica", ma non solo: per un 16% la vacanza è un modo per "staccare" praticando la cosiddetta "stay-cation"; per un 19% degli europei la vacanza vuol dire invece "fare delle attività". Cresce anche la combinazione dei viaggi di lavoro con una componente di vacanza leisure, per un 8% dei casi (bleisure).

Dei potenziali turisti che sentono il bisogno di fare una vacanza, solo un 29% ha già chiaro quale sarà la sua destinazione. Il 57% valuta due destinazioni contemporaneamente e solo il 14% non ha nessuna preferenza... ..E finalmente, quando i turisti stanno per decidere, quali sono i fattori determinanti che influenzano la loro scelta ? In questo ambito i dati parlano chiaro: l'81% dei turisti guarda le recensioni e le opinioni di altri turisti in siti come TripAdvisor (ma non solo). Ma per il 76% dei turisti europei la decisione finale viene influenzata dai contenuti informativi che generano la destinazione o le imprese. Questo significa che sono le destinazioni e gli operatori quelli che in grande misura, attraverso i loro contenuti, immagini, filmati, fotografie, fanno oscillare l'ago della bilancia. Gli europei utilizzano fondamentalmente e nel 75% dei casi, il loro computer o tablet per cercare ispirazione per le loro vacanze. In questo caso lo strumento che si utilizza sono i motori di ricerca, che sono quasi di pari livello con le OTA (agenzie di viaggio on line) e i siti di recensioni come fonti di informazione per decidere dove andare in vacanza.

1) Quali sono le motivazioni di viaggio dei turisti europei?(max 5 righe)

_____/1,5

2) Quali sono i fattori che influenzano la scelta dei turisti europei?(max 5 righe)

_____/1,5

PUNTEGGIO TOTALE ____/3