

Anno scolastico 2015 – 2016

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “CESARE BARONIO”**  
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

**SEDE:** Viale San Domenico, s.n.c - **Tel.** 0776/831284 - **Fax** 0776/824594 - (Sede Accreditata e Certificata)  
**e-mail:** fris027009@istruzione.it **Codice Fiscale** 91026720606  
**Web:** <http://www.iisbaronio.it/> **Codice Istituto:** FRIS027009

**ESAME DI STATO 2015/2016**

**Classe V Sez. D**



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO</b>	Pag.1,2
Presentazione dell'istituto	Pag.3,4
Il consiglio di classe	Pag.5
Composizione della classe	Pag.6
Presentazione della classe	Pag.7
Alternanza scuola-lavoro	Pag.8
Calendario delle simulazioni delle prove scritte	Pag.9
Obiettivi generali formativi	Pag.10
Indicatori di valutazione	Pag.11
Partecipazione degli alunni alle attività formative	Pag.12
Percorsi formativi delle discipline	Pag.13
Religione	Pag.14,15
Matematica	Pag.16,17
Scienza e cultura dell' alimentazione	Pag.18
Lab. di servizi enogastronomici-Settore cucina	Pag.19
Lab.di servizi enogastronomici-Settore sala e vendita	Pag.20
Diritto e Tecniche Amministrative della strutture ricettive	Pag.21
Italiano	Pag.22
Storia	Pag.23
Scienze Motorie e Sportive	Pag.24
Francese	Pag.25
Inglese	Pag.26
Griglie di valutazione	Pag.27
Griglie prima prova scritta	Pag.28
Griglie seconda prova scritta	Pag.29
Griglia terza prova scritta	Pag.30
Griglia Alimentazione	Pag.31
Griglia valutazione terza prova Multidisciplinare	Pag.32,33
Griglia di valutazione dei colloqui	Pag.34
Il consiglio di Classe	Pag.35
Allegati	Pag. 36
Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti allegati in PDF	
Prima simulazione terza prova Multidisciplinare ( MATERIE)	Pag.37
Prima prova simulata di Diritto e Tecniche Amministrative	Pag.38
Prima prova simulata di Inglese	Pag.39
Prima prova simulata di Matematica	Pag.40
Prima prova simulata di Enogastronomia. Settore Sala-Bar	Pag.41
Seconda prova simulazione Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti in PDF	Pag.42
Seconda simulazione di terza prova Multidisciplinare ( MATERIE)	Pag.43
Seconda simulazione di Diritto e Tecniche Amministrative	Pag.44
Seconda simulazione di Inglese	Pag.45
Seconda simulazione di Matematica	Pag.46
Seconda simulazione di Enogastronomia. Settore Sala-Bar	Pag.47

## Presentazione dell'Istituto

L'I.I.S. “ Cesare Baronio” di Sora prepara i giovani al conseguimento del diploma in:

- Servizi Articolazione Enogastronomia
- Servizi Articolazione Sala e Vendita
- Servizi Articolazione Accoglienza Turistica
- Servizi Socio- Sanitari
- Settore Economico Articolazione Sistemi Informativi Aziendali
- Settore Tecnologico Articolazione Costruzioni Ambiente e Territorio

L'Istituto vanta una forte tradizione consolidata nel tempo sostenuta da ampi consensi e riconoscimenti.

I risultati raggiunti sono il frutto di una didattica innovativa che ha consentito all'Istituto, presente e vivo sul territorio, di acquisire un'identità nitidamente riconoscibile e spendibile sul mercato del lavoro.

Le due sedi moderne e ben strutturate dotate di ampi spazi all'interno ed all'esterno rendono proficui lo studio, le varie attività scolastiche, la fruizione di una ricca biblioteca, laboratori attrezzati di fisica, chimica, informatica, primo soccorso, enogastronomia e ricevimento.

L'I.I.S. “ Cesare Baronio” forma cittadini del mondo, cioè giovani consapevoli, autonomi, responsabili, determinati, pronti ad affrontare il mondo del lavoro, in grado di vivere nel proprio ambiente e determinati a modificarlo guardando al futuro.

In tutti gli indirizzi l'obiettivo si concretizza nella formazione di figure prominenti capaci di inserirsi in realtà produttive molto differenziate e caratterizzate da innovazione e da rapida evoluzione, sia dal punto di vista tecnologico, sia da quello dell'organizzazione del lavoro.

Alunni, operatori scolastici, docenti impegnano energie e risorse personali, sostenendo così la crescita di questo grande complesso educativo-didattico.

Si pone particolarmente cura nel guidare gli alunni verso il conseguimento delle finalità e degli obiettivi comuni a tutte le discipline e nel far acquisire loro le conoscenze, le competenze e le abilità richieste dalle specificità formative degli indirizzi tecnici e professionali.

Le attitudini degli studenti interessati ad apprendere concetti, principi e teorie scientifiche e professionali vengono incentivate e assecondate attraverso esemplificazioni operative di laboratorio, per meglio comprendere il ruolo delle tecnologie come mediazione fra sapere e vita quotidiana, per imparare ad applicare i metodi delle scienze in ambiti diversi.

L'ampliamento dell'offerta formativa e l'attuazione dei progetti integrati (alternanza

**Anno scolastico 2015 – 2016**

scuola lavoro, Comenius, Impresa simulata, ecc.) mirano a positivi sbocchi nel campo del lavoro, sia in relazione alle richieste della realtà locale sia in relazione ad una più ampia prospettiva d'inserimento a livello nazionale .

## **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Al termine del primo biennio comune è possibile la scelta fra tre articolazioni:

### **Enogastronomia**

Il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### **Servizi di sala e di vendita**

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- valorizzare i prodotti tipici.

### **Accoglienza turistica**

il diplomato ha competenze specifiche in merito a:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento;
- gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNANTE

DISCIPLINA

DEL CASTELLO VINICIO	PRESIDE
CANINI MARIA ROSARIA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
CARLODALATRI STEFANO	SCIENZE MOTORIE
MINNUCCI LUCA	LAB. CUCINA
CONFLITTI MASSIMO MAURO	MATEMATICA
PALOMBO ANGELA	FRANCESE
IAFRATE ELEONORA	INGLESE
MINCONE CHIARA	DIRITTO E TECNICHE
MELIDEO GIOVANNI	LAB.SALA E VENDITA
SALVUCCI CARLO	ALIMENTAZIONE
DI MARIO ANNALISA	SUPPORTO

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

	Cognome e Nome
1	CANESTRARO KORY
2	CRISPO MARCO
3	FEDERICI RICCARDO
4	LOMBARDI SIMONE
5	MIGLIOZZI FRANCESCO
6	PERSIA MARIA
7	ROSSI MARCO
8	ROTONDI VALENTINA
9	SANTARONI MARCO
10	TOMASELLI MARIACHIARA
11	ZAGORUY SERGIT
12	D'AMBROSIO MARCO (priv.)
13	FIORINI DAMIANO (priv.)
14	PELLECCHIA LUCA (priv.)

## **Presentazione della Classe**

All'inizio dell'a.s. la classe V D (articolazione Sala e Vendita) era composta da 14 elementi (11 maschi e 3 femmine), tra cui un ripetente proveniente dalla classe quinta dell'anno precedente.

Dopo un avvio incerto e qualche presenza saltuaria alcuni alunni hanno deciso di interrompere gli studi. Successivamente, 2 di loro hanno presentato richiesta di ammissione agli esami in qualità di privatisti, a cui si è aggiunto un altro candidato esterno alla scuola.

All'interno del gruppo classe è presente una ragazza diversamente abile, che segue la programmazione della classe e che è stata seguita costantemente dall'insegnante di supporto in tutto il proprio percorso scolastico. Per tutti i dettagli si farà riferimento ai documenti allegati.

La maggior parte degli alunni proviene dal circondario e solo un numero ristretto risiede a Sora.

C'è anche un ragazzo d'origine straniera ben inserito nel gruppo.

La mancanza di stimoli ambientali e culturali non ha talvolta favorito in molti degli alunni lo svolgersi di un regolare percorso scolastico, che per alcuni è risultato alquanto problematico.

Per quanto riguarda il corpo docente assegnato alla classe, la continuità nell'insegnamento dal quarto al quinto ha riguardato le seguenti discipline: italiano/storia e religione.

Nel corso dell'anno la classe non sempre ha manifestato un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche. L'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono stati nel complesso superficiali da parte di alcuni. In particolare, per alcune discipline sono emersi problemi e carenze pregresse. In conseguenza di ciò, la programmazione didattica del Consiglio di Classe, seppure sin dall'inizio calibrata in base al reale livello di partenza della classe, ha subito un leggero rallentamento, sia per la scarsa puntualità nelle consegne e nelle scadenze di verifica da parte degli alunni, sia per favorire le attività di recupero e consolidamento degli apprendimenti.

Dal punto di vista didattico, nella classe sono presenti alcuni elementi che manifestano discrete capacità ed autonomia nel lavoro e che hanno raggiunto un accettabile profitto; altri pur mancando in partecipazione alle attività di alternanza scuola lavoro, hanno mostrato maggiore interesse e impegno nelle attività teoriche. Per maggiori dettagli si rinvia alle schede relative al percorso formativo per ogni disciplina, allegate al presente documento.

Durante l'a.s. sono state effettuate due simulazioni delle prove d'esame, come risulta anche dal calendario allegato, che hanno incluso tutte e tre le prove scritte: italiano, scienza dell'alimentazione e la prova multidisciplinare con quesiti a scelta multipla e a risposta singola.

La terza prova ha coinvolto le seguenti discipline: inglese, diritto e tecniche amministrative, sala e vendita, matematica.

Gli alunni hanno, inoltre, partecipato ad alcune iniziative tese a integrare la loro formazione culturale e professionale.

Nel corso del quinquennio sono state fornite diverse possibilità di approfondimento professionale e di attività pratica, realizzate in alternanza scuola-lavoro presso aziende di ristorazione presenti sul territorio o anche in altre Regioni.

Per quanto riguarda i crediti formativi, il Consiglio di Classe, nel pieno rispetto di quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, ha valutato tutte le esperienze formative che ogni alunno ha maturato al di fuori della normale attività scolastica, purchè coerenti o affini con il tipo di studi intrapreso e contemplato nel POF.

**Anno scolastico 2015 – 2016**

**RELAZIONE FINALE- STAGE**

**ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

**CLASSE : V D**

Le modalità di apprendimento in alternanza, perseguono le seguenti finalità:

a – attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica;

b – arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l’acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c – realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

Tutti gli alunni della classe V D (servizi alberghieri, settore enogastronomia ) sono stati coinvolti nelle varie attività pratiche organizzate nel corso dell’anno (alternanza scuola-lavoro). Hanno effettuato lo stage obbligatorio per le classi 4 e 5 in strutture appositamente selezionate nei periodi; ( 15 giugno/15 luglio o 15 luglio/15 agosto).

Il tutor formativo interno, ha svolto il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza scuola/lavoro e verificato, con la collaborazione del tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

Il progetto curriculare mira a dare la possibilità di un ulteriore sbocco nel mondo del lavoro. Le finalità generali che si intende perseguire con il percorso formativo sono le seguenti:

1 – fornire ai giovani studenti esperienze dirette delle realtà lavorative con le quali entreranno in contatto al termine del percorso scolastico;

2 – sviluppare e consolidare saperi tecnico professionali in contesti produttivi;

3 – consolidare le competenze relazionali, comunicative ed organizzative, sempre più richieste nel mondo del lavoro;

4 – coinvolgere il mondo del lavoro nei percorsi formativi a forte connotazione tecnico-professionale;

5 – sviluppare e consolidare saperi e competenze tecnico-professionali allo scopo di acquisire maggiore padronanza e autonomia nel lavoro.

Tutti gli studenti della classe V D hanno effettuato lo stage presso strutture Alberghiere, ristoranti, villaggi turistici per un totale minimo di 135 ore per studente, collaborando nella programmazione e nel coordinamento del personale addetto nei reparti e settori di appartenenza.



Anno scolastico 2015 – 2016

# CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

## 1^ simulazione

04.04.2016	1^ prova scritta
06.04.2016	2^ prova scritta
08.04.2016	3^ prova scritta

## 2^ simulazione

27.04.2016	1^ prova scritta
29.04.2016	2^ prova scritta
03.05.2016	3^ prova scritta

## OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI

### “I VALORI”

Nel rispetto delle convinzioni di tutti, l’insegnamento e l’apprendimento non devono rimanere nel campo di visioni religiose o ideologiche ristrette ma mirare alla definizione di comportamenti socialmente positivi e aperti.

I valori su cui centrare la proposta formativa devono rispondere alla domanda: “Che cosa vogliamo insieme, studenti, docenti e genitori?”

Il P.E.I. dell’ I I S “CESARE BARONIO” si prefigge di percorrere un cammino di crescita che, nel rispetto prioritario della persona, consideri fondamentale educare alla relazione con gli altri e alla valorizzazione dell’ambiente inteso come territorio fisico, culturale ed economico;

perciò l’ IIS “**CesareBaronio**” intende:

- educare allo spirito critico, nella ricerca della verità
- educare all’autonomia per mezzo della conoscenza di sé
- educare alla laboriosità e allo studio
- educare alla lealtà/onestà e alla legalità
- educare all’assunzione di responsabilità, senza deleghe
- educare alla coscienza dei diritti e dei doveri, nel rispetto dei ruoli educare alla tolleranza e alla solidarietà
- valorizzare la qualità dei rapporti, impostandoli sulla propria buona educazione
- educare a un reale e radicale rispetto di se stessi e degli altri
- aprire al sociale per conoscere cosa succede fuori dalla scuola: nel mondo
- promuovere interessi più vasti, anche con gruppi impegnati nel sociale
- educare alla salvaguardia dei valori della democrazia
- educare alla salvaguardia dell’ambiente inteso come territorio e cosmo

## Gli indicatori di valutazione

Per valutazione globale s'intende sostanzialmente la valutazione dell'insieme dei seguenti dati raccolti durante il corso dell'anno scolastico:

- a) la partecipazione al dialogo educativo
- b) l'impegno
- c) il metodo di studio
- d) il profitto

Essa, pertanto non si limita alla valutazione del bagaglio cognitivo, ma investe l'intera personalità dell'alunno, almeno per gli aspetti che si sono evidenziati nel curriculum scolastico:

**a) Partecipazione al dialogo educativo.** La partecipazione è intesa come capacità dello studente di partecipare alla vita della classe e di contribuire al dialogo educativo.

**b) Impegno.** Nella valutazione dell'impegno s'intende rilevare la linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri di studio e all'esercizio della volontà.

**c) Metodo di studio** Il criterio per valutare il metodo di studio è quello di rilevare la maggiore o minore capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive.

**d) Profitto.** Nella valutazione del profitto si analizzano gli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente. Sono stati individuati sei " indicatori " (conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, capacità valutativa) che permettono di definire gli aspetti diversi del processo mentale dell'apprendimento, che è comunque unitario.

A livello minimale (voto 5-6) il significato attribuito agli indicatori è il seguente:

**CONOSCENZA:** intesa come capacità dello studente di richiamare alla memoria dati, fatti, nozioni, modelli, strutture, classificazioni;

**COMPRESIONE:** intesa sia come l'apprendimento del significato e delle relazioni semplici che spiegano concetti, meccanismi, fatti, ecc anche nelle loro interazioni più elementari sia come capacità di conoscere ciò che è appreso in modo logico e non meccanico;

**APPLICAZIONE:** intesa come capacità di utilizzare le conoscenze acquisite con riferimento a casi particolari e concreti;

**ESPRESSIONE:** intesa come capacità di comunicare correttamente ed efficacemente utilizzando un linguaggio appropriato;

**ANALISI:** intesa sia come capacità di scomporre un contenuto, un concetto, un fenomeno nei suoi costituenti fondamentali sia come capacità di individuare le relazioni più semplici tra i singoli elementi, procedimento, quest'ultimo, rivolto a rendere esplicito quanto vi è d'implicito in una comunicazione;

**SINTESI:** intesa come capacità di riunire, collegare parti e/o elementi per formare un tutto, una struttura che, all'inizio, non appariva chiaramente.

**Valutazione globale finale.** Il giudizio globale è la funzione dei risultati descritti ai punti a, b, c, d.

Nella valutazione globale, attraverso apposite griglie elaborate dai docenti e portate a conoscenza dei discenti, ha valenza anche la considerazione della progressione del percorso che lo studente è in grado di compiere rispetto ai livelli di partenza e nel percorso di recupero e/o di approfondimento e il voto di comportamento.

PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI  
ALLE ATTIVITA' FORMATIVE

- Corso di Primo Soccorso
- Incontro con l'associazione FRATRES
- Convegno sull'obesità infantile

**Anno scolastico 2015 – 2016**

**PERCORSI FORMATIVI CON INDICAZIONE DEGLI  
OBIETTIVI RAGGIUNTI, I METODI, LE VERIFICHE E  
LE VALUTAZIONI PER CIASCUNA DISCIPLINA**

PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA

COMPETENZE	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Confrontarsi con la visione cristiana del mondo</li><li>• Riconoscere l'amore come dono</li><li>• Apprezzare l'opera della Chiesa e dei cristiani nella società</li><li>• Riconoscere nelle beatitudini la carta d'identità del cristiano</li></ul> <p>CAPACITA'</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rielaborare le conoscenze operando collegamenti e confronti</li><li>• Integrare le informazioni contenute nei materiali forniti con conoscenze personali</li><li>• Formulare giudizi personali</li></ul>	
<p>CONTENUTI</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'uomo immagine di Dio</li><li>• La donna partner dell'uomo</li><li>• L'amore come dono</li><li>• I cristiani e l'impegno sociale</li><li>• Le dieci parole</li><li>• La nuova legge di Gesù</li></ul>	
<p>METODI</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lezioni frontali</li><li>• Lettura e commento dei materiali proposti dall'insegnante</li></ul>	
<p>MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Libro di testo</li><li>• Bibbia</li><li>• Documenti conciliari</li><li>• Art. di giornali</li></ul>	
<p>VERIFICHE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifiche domande-risposte</li><li>• colloqui</li></ul>	

## Anno scolastico 2015 – 2016

### VALUTAZIONE

- qualità della partecipazione e dell'impegno
- uso del linguaggio specifico
- conoscenza degli argomenti trattati

IIS “Cesare Baronio” - SORA -  
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE  
Anno scolastico: 2015-2016

CLASSE: 5 SEZ: D “SERVIZI ENOGASTRONOMIA “

DISCIPLINA: MATEMATICA - PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA

DOCENTE: prof. *Conflitti Massimo Mauro*

<b>PERCORSO FORMATIVO CONTENUTI</b>	<p><b><u>Algebra</u></b> Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado; Segno delle radici di una equazione di 2° grado. Disequazioni e loro proprietà; risoluzioni delle disequazioni di 1° e 2° grado intere, risoluzioni delle disequazioni di 1° e 2° grado fratte; sistemi di disequazioni di 1° e 2° grado.</p> <p><b><u>Funzioni:</u></b> Funzioni reali di una variabile reale, campi di esistenza, zeri di funzioni e positività. Concetto limiti di funzioni Funzioni continue. Teoria delle derivate : regole di derivazione funzioni lineari e frazionarie. Funzioni crescenti e decrescenti. Calcolo dei punti di massimo e minimo con lo studio del segno della derivata prima</p>
<b>OBIETTIVI Raggiunti</b>	<p>Gli alunni della classe hanno mostrato alterno interesse ed attenzione e per alcuni poca voglia di colmare le lacune nella materia. Solo alcuni sono stati partecipi, ed anche se qualche argomento è stato più difficoltoso di altri, hanno chiesto spiegazioni e chiarimenti mostrando una partecipazione attiva allo svolgimento delle lezioni. Nel complesso solo pochi alunni hanno dimostrato di aver raggiunto gli obiettivi quali: possesso di una adeguata proprietà di linguaggio; sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche; distinguere i processi induttivi da quelli deduttivi; sviluppare attitudini analitiche e sintetiche; acquisire rigore espositivo e precisione di linguaggio. Pur con le evidenti differenze tra il gruppo classe, solo alcuni alunni hanno acquisito le competenze sulle tecniche di soluzione di equazioni lineari, sulle tecniche di soluzione di disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie, sul concetto di funzione, campi di esistenza di funzioni, zeri di funzioni, positività, derivate e regole di derivazione di semplici funzioni lineari e frazionarie, funzioni crescenti e decrescenti e calcolo dei punti di massimo e minimo.</p>
<b>METODI</b>	<p>Lezione frontale e con il metodo del Problem- solving, lettura ed analisi di libri, sollecitando ed incoraggiando affinché proseguissero lo studio a casa; esercizi alla lavagna; lezioni di recupero ed approfondimento; attività individuali e di gruppo con esercitazioni alla lavagna; verifiche puntuali e frequenti attraverso compiti in classe.</p>
<b>MEZZI – STRUMENTI</b>	<p>Dispense, fotocopie, libri di testo.</p>
<b>TEMPI</b>	<p>Tre ore di lezione a settimana in tre giorni diversi nell’arco di tre trimestri</p>



**Anno scolastico 2015 – 2016**

<p><b>STRUMENTI DI VALUTAZIONE E TIPOLOGIA DELLE PROVE</b></p>	<p>Per la verifica formativa sono stati adottati i seguenti strumenti: trattazione e discussione in itinere su ciascun argomento delle varie unità didattiche; esercitazioni scritte in classe.</p> <p>Per la verifica sommativa sono state effettuate interrogazioni orali e prove scritte.</p> <p>In sede di valutazione si è tenuto conto anche dei seguenti elementi: il progresso di ognuno rispetto al livello di partenza; il livello cognitivo raggiunto; le capacità espositive maturate; la partecipazione al dialogo educativo;</p>

Anno scolastico 2015 – 2016

IIS “Cesare Baronio” - SORA -

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico: 2015-2016

**CLASSE: 5 SEZ: D “SERVIZI ENOGASTRONOMIA “**

**DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA**

**DOCENTE: prof. Salvucci Carlo**

La dieta in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie	I LARN: introduzione; ripartizione dell'energia totale giornaliera in base ai LARN; ripartizione dell'energia totale nelle razioni alimentari; le <i>linee guida</i> per una sana alimentazione italiana: il decalogo della buona;  Dieta razionale ed equilibrata Nella varie condizioni fisiologiche Nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione - LARN e linee guida - Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche La dieta mediterranea La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: celiachia e intolleranza al lattosio  Globalizzazione alimentare Alimentazione e cancro. Alimentazione dello sportivo
Certificazioni di qualità e sistema HACCP	Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità; igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo HACCP, rintracciabilità, certificazioni di qualità.  Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni	Fattori tossici e contaminazioni alimentari (chimiche, biologiche, radioattive): aspetti generali.  Contaminazione biologica degli alimenti: tossinfezioni alimentari e malattie trasmesse con gli alimenti (generalità); modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia.  Struttura di un manuale di autocontrollo e valutazione del rischio Realizzazione di manuale di autocontrollo in forma semplificata
Cibo e religione	Il valore simbolico degli alimenti Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam, nell'induismo
Nuovi prodotti alimentari	Alimenti e tecnologie Gli integratori Gli alimenti funzionali I novel foods Gli OGM 2016 anno internazionale dei legumi FAO

Anno scolastico 2015 – 2016

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**DOCENTE: Minnucci Luca**

**MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina**

**CLASSE: 5^ D**

Anno scolastico 2015/2016

N. 4 ore settimanali nella classe

**PERCORSO DIDATTICO**

**Modulo 1: Sicurezza in cucina**

Unità 1 – Sicurezza igienica e sistema HACCP

Unità 2 – Sicurezza e tutela sul lavoro

**Modulo 2: Il mondo dell'enogastronomia**

Unità 3 – Il mercato enogastronomico

**Modulo 3: Enogastronomia manageriale**

Unità 1 – Il menu e la politica dei prezzi

Unità 2 – Organizzazione dell'impianto e del lavoro di cucina

**Modulo 4: Cucina professionale evoluta**

Unità 2 – Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

Unità 3 – Il banqueting e i servizi esterni

**Modulo 5: Stage formativo**

Progetto: alternanza scuola lavoro

Progetto: banchetti e corsi di approfondimento del settore professionalizzante

Sora, lì 08-05-2016

Il Docente

*Minnucci Luca*

## Anno scolastico 2015 – 2016

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

**DOCENTE: Melideo Giovanni**

**MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita**

**CLASSE: 5^ D**

**Anno scolastico 2015/2016**

**N. 4 ore settimanali nella classe**

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE:

- CONOSCERE IL VINO
- CONOSCERE I COCKTAIL
- L'ENOGASTRONOMIA NAZIONALE E INTERNAZIONALE
- LA CUCINA IN SALA
- PRODOTTI DA BAR
- IL MARKETING

#### COMPETENZE:

- PREPARAZIONE DEI VINI,
- L'ENOGASTRONOMIA IN GENERALE
- LA CUCINA IN SALA
- LE STRATEGIE DI VENDITA

#### CAPACITA':

- SAPER REDIGERE UN MENU
- PRESENTAZIONE DI UN VINO
- SAPER UTILIZZARE DIVERSE STRATEGIE DI VENDITA
- I VARI TIPI DI SERVIZIO
- IL CAFFE,
- LA BIRRA

### CONTENUTI

#### MODULO 1:GLI STRUMENTI DI VENDITA

LE ETICHETTE ALIMENTARI  
LA CARTA DEI VINI  
I COCKTAIL  
IL BEVERAGE COST E GESTIONE DEL BAR  
I MENU

#### MODULO 2: I VINI

LA VINIFICAZIONE IN ROSSO,ROSATO E BIANCO,  
GLI SPUMANTE  
I VINI DOLCI  
LE DENOMINAZIONI  
VINI NAZIONALI ED EUROPEI

#### MODULO 3: L'ENOGASTRONOMIA REGIONALE E NAZIONALE

PRODOTTI TIPICI REGIONALI

METODI	Lezione frontale, lettura ed analisi di libri, sollecitando ed incoraggiando affinché proseguissero lo studio a casa; attività di laboratorio; lezioni di recupero ed approfondimento; attività individuali e di gruppo con esercitazioni alla lavagna; verifiche orali.
MEZZI STRUMENTI	Dispense, fotocopie, libri di testo, ricerche on-line
VERIFICHE	VERIFICHE ORALI, E SIMULAZIONE DI GRUPPO
VALUTAZIONE	NELLA MEDIA
SIMULAZIONE PROVA ESAME	Sono state svolte 2 prove simulate programmate nel rispetto della normativa vigente.

**Anno scolastico 2015 – 2016**

**Materia : Diritto e tecniche amministrative  
Prof. Mincone Chiara**

**Percorso formativo classe V sez. D – Anno scolastico 2015/2016**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Conoscenza delle caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e delle fasi e procedure di redazione di un business plan. Capacità di redazione di semplici business plan. Conoscenza delle dinamiche di distribuzione dei prodotti e delle abitudini alimentari ed economie del territorio. Conoscenza della normativa di settore e dell'norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

**CONTENUTI:** (*schema sintetico*) .

- Le nuove dinamiche del mercato turistico
- Tecniche di marketing turistico e web marketing
- Business plan e gestione strategica
- Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
- Abitudini alimentari ed economie del territorio
- La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative

**METODI**

lezione frontale;  
approccio agli argomenti calati nella realtà attuale

**MEZZI-STRUMENTI**

libro di testo,  
verifiche scritte e orali  
questionari a risposta multipla

**STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

verifiche scritte e orali, questionari a  
risposta multipla

**TIPOLOGIE DI PROVE**

Prove strutturate.  
Prove di produzione.  
Esercizi alla lavagna.  
Discussioni guidate.

**CORSI DI RECUPERO E/O DI  
APPROFONDIMENTO**

il recupero è stato effettuato in itinere

Anno scolastico 2015 – 2016

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"**  
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

**SEDE:** Viale San Domenico, s.n.c  
**e-mail:** fris027009@istruzione.it  
**Web:** <http://www.iisbaronio.it/>

**Tel.**(0776/ 831284 **Fax** 0776/824594  
**pec:** fris027009@pec.istruzione.it

(Sede Accreditata e Certificata)  
**Codice Fiscale** 91026720606  
**Codice Istituto:** FRIS027009

## PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: CANINI MARIA ROSARIA

MATERIA: ITALIANO-STORIA

**CLASSE: v d**

**Anno scolastico 2015/16**

N. ore settimanali nella classe 6

### PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO

Moduli	Unità didattiche
<b>Gli aspetti essenziali della cultura e della società nell'età del Realismo e del Decadentismo.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) L'ETA' DEL POSITIVISMO;</li><li>2) IL NATURALISMO FRANCESE E IL VERISMO: PUNTI DI INCONTRO E DIFFERENZE;</li><li>3) G. VERGA E IL VERISMO;</li><li>4) IL DECADENTISMO;</li><li>5) G. PASCOLI, VITA, OPERE E POETICA;</li><li>6) G. D'ANNUNZIO, VITA, OPERE E POETICA;</li></ol> <p>PARTE ANTOLOGICA RIGUARDANTE LE OPERE PIU' RAPPRESENTATIVE DEGLI AUTORI TRATTATI.</p>
<b>Il romanzo psicologico di Svevo e Pirandello;</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) L. PIRANDELLO, VITA, OPERE E POETICA;</li><li>2) IL TEATRO DELLE MASCHERE;</li><li>3) I. SVEVO, VITA, OPERE E POETICA;</li></ol>

Sora, 10 maggio 2016

Il Docente

Maria Rosaria Canini

**PROGRAMMA SVOLTO STORIA**

<b>Moduli</b>	<b>Unità didattiche</b>
<b>Modulo 1</b> Gli aspetti politici, economici e sociali nel primo ventennio del Novecento.	1) Il secolo breve di Eric Hobsbawm. 2) La crisi dell'equilibrio europeo all'inizio del XX secolo. 3) L'età giolittiana. 4) La Grande Guerra. 5) La rivoluzione comunista in Russia.
<b>Modulo 2</b> La crisi della democrazia  <b>Modulo 3</b> l'affermazione dei regimi totalitari.	1) La crisi delle democrazie occidentali.  1) L'avvento dei regimi totalitari: Comunismo, Fascismo e Nazismo.

**IIS “C BARONIO”**  
**PERCORSO FORMATIVO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - ANNO SCOLASTICO 2015-2016**  
**Classe V D – Servizi di sala e di vendita.**

**DOCENTE: prof. CARLODALATRI STEFANO**

---

**PROGRAMMA SVOLTO**

**TEORIA:**

Il sistema muscolare in generale, tipi di lesione e primo soccorso;  
L'apparato locomotore e la struttura delle articolazioni;  
Attività motoria e traumi (fratture, lussazioni, distorsioni, ferite da taglio) e primo soccorso;  
L'apparato respiratorio, struttura generale e le risposte ad un affaticamento;  
L'apparato cardiocircolatorio, struttura e funzione generale;  
Educazione alimentare e principi nutritivi;  
Il doping ed alcune sostanze illecite;  
Le gare nell'atletica: corse, lanci e salti.

**PRATICA:**

Esercizi e percorsi motori sulle capacità coordinative generali e speciali (anticipazione, fantasia motoria e creatività) (combinazione motoria) con l'ausilio di piccoli e grandi attrezzi;  
Percorsi motori sulla coordinazione dinamica ed equilibrio; sulla differenziazione dinamica e spazio temporale;  
Esercitazioni sulle capacità condizionali (forza, resistenza e velocità);  
Esercizi di potenziamento mobilità ed allungamento muscolare;  
Giochi sportivi e fondamentali della Pallavolo, pallamano, badminton, calcio, tennis tavolo, basket;  
Alcune specialità dell'atletica: Lancio del peso, salto in alto, gare di velocità;

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Rafforzamento delle capacità motorie di base;  
Miglioramento delle potenzialità cardio-respiratorio;  
Aumento del lavoro aerobico con miglioramento di tutti i processi fisiologici;  
Collegamenti con i saperi scientifici che guidano l'interpretazione della motricità umana;

---

**CONTENUTI (schema sintetico)**

I contenuti della disciplina sono stati organizzati e schematizzati in unità:

1. Esercizi di coordinazione e combinazioni motorie;
2. Esercizi agli attrezzi (piccoli e grandi a disposizione);
3. Test attitudinali;
4. teorie delle principali attività sportive;
5. Conoscenza della motricità ed i suoi collegamenti;
6. Giochi sportivi: Basket , tennis tavolo, badminton, calcio, Pallavolo: “fondamentali” di gioco e regolamento;
7. Ginnastica Generale: a corpo libero e con piccoli attrezzi.

---

<b>METODI</b>	Metodo globale e analitico con interventi individualizzati, lezioni Frontali, lezioni dibattito e lavori di gruppo.
<b>MEZZI / STRUMENTI</b>	Palestra e attrezzi a disposizione
<b>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>	Verifica costante con richiesta.

Sora 07/05/2016

l'insegnante  
Stefano Carlodalatri



**PERCORSO FORMATIVO DI FRANCESE**

OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p><u>COMPETENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper presentare una regione, informare sulle sue attrattive turistiche e saper consigliare le specialità del territorio</li> <li>▪ Saper illustrare i prodotti tipici dei paesi francofoni</li> </ul> <p><u>CAPACITA'</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprendere messaggi e informazioni veicolati da testi scritti e orali, di diversa tipologia in modo adeguato.</li> <li>▪ Utilizzare lo strumento linguistico e i diversi codici per comunicare, scambiare, discutere informazioni, idee ed opinioni in modo adeguato al contesto.</li> <li>▪ Conoscere gli aspetti caratteristici di alcune regioni della Francia e i prodotti enogastronomici più significativi di quel territorio.</li> <li>▪ Dare informazioni e spiegazione su argomenti generali e professionali.</li> </ul>	
<p><b>CONTENUTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dossier 1: Bretagne, Normandie et Pays de la Loire</li> <li>▪ Dossier 2: Alsace, Lorraine et Franche-Comté</li> <li>▪ Dossier 3: Région Paca et Corse</li> <li>▪ Dossier 4: Région Rhône-Alpes, Champagne-Ardenne et Bourgogne</li> <li>▪ Dossier 5: L'Outre-mer</li> </ul>	
<p><b>METODI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezioni frontali sugli aspetti teorici</li> <li>▪ Lezione / applicazione (spiegazione seguita da esercizi applicativi).</li> <li>▪ Lettura guidata dei materiali ed individuazione dei contenuti da apprendere</li> </ul>
<p><b>VERIFICHE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizi specifici a domanda o richiesta di intervento orali .</li> <li>▪ Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell'unità didattica.</li> <li>▪ Prove di tipo oggettivo e soggettivo.</li> </ul>
<p><b>VALUTAZIONE</b></p>	<p>La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell'impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza.</p> <p>Solo alcuni elementi hanno raggiunto un livello accettabile di preparazione; il resto della classe si attesta intorno alla mediocrità.</p>
<p><b>SIMULAZIONE PROVE D'ESAME</b></p>	<p>Non sono state effettuate simulazioni di terza prova in quanto la disciplina non è oggetto d'esame</p>

**Anno scolastico 2015 – 2016**

**PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE: A.S. 2015/2016  
CLASSE VD: SALA E VENDITA**

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- Capacità di comprensione di testi vari inerenti il settore specifico.
- Capacità di riferire oralmente in maniera semplice ma corretta sugli argomenti proposti, utilizzando il linguaggio specifico.
- Capacità di relazionare su testi riguardanti le regioni oggetto di studio.

**CONTENUTI: (schema sintetico)**

- Modulo 1 : MENUS
- Modulo 2 : THE WORLD OF WINE
- Modulo 3 : FOOD AND HEALT
- Modulo 4 : DIET AND NUTRITION

**METODI**

- Lezione frontale; lezione partecipata;
- Attività di tipo funzionale-comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate realisticamente in varie situazioni;
- Analisi di testi per la comprensione generale e particolareggiata di tematiche di ambito professionale e della realtà culturale ed enogastronomica del nostro paese e di ambito internazionale.
- Rielaborazione orale e produzione scritta.

**MEZZI – STRUMENTI**

- libro di testo in adozione “Excellent!”
- materiale vario in fotocopie.
- dizionario bilingue

**TEMPI**

- Quattro moduli a scansione trimestrale

**STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

- Verifiche formative effettuate in classe attraverso lo svolgimento di esercizio specifici a domanda o richiesta di intervento orali .
- Verifiche sommative a fine modulo e al termine dell’unità didattica.
- Prove di tipo oggettivo e soggettivo.
- La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle verifiche svolte in itinere e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati ma anche dell’impegno, della partecipazione e della progressione rispetto al livello di partenza

**TIPOLOGIE DI PROVE**

- Prove strutturate con quesiti a risposta multipla, a risposta aperta, completamento, comprensione di testi, questionari.

**SIMULAZIONE PROVE D’ESAME:**

- Quesiti a risposta aperta

Sora 09-05-2016

## GRIGLIE

Di seguito sono indicate le griglie utilizzate dal consiglio di classe nel corso dell'anno, e in particolare per le due simulazioni delle prove d'esame effettuate. Inoltre viene anche fornita la tabella di conversione dei punteggi che è stata utilizzata

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

#### TIPOLOGIA: ANALISI DEL TESTO

CO NO SC EN ZA	<b>Comprensione del testo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
CO MP - SP EC.	<b>Individuazione formale dei livelli di stile e di registro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadeguata o appena accennata</li> <li>• Adeguata, ma talvolta superficiale</li> <li>• <b>Appropriata, con qualche discontinuità</b></li> <li>• Appropriata ed approfondita</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
CA PA C I TÁ	<b>Rielaborazione critica e/o contestualizzazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Adeguata, valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
CO MP ET EN ZA	<b>Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

## Anno scolastico 2015 – 2016

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA: SAGGIO BREVE E ARTICOLO DI GIORNALE

CO NO SC EN ZA	<b>Aderenza alla traccia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
CO MP - SP EC.	<b>Rispondenza alla consegna e rigore argomentativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadeguata</li> <li>• Superficiale e/o non sempre evidente</li> <li>• <b>Evidente ma poco efficace</b></li> <li>• Soddisfacente, con qualche discontinuità</li> <li>• Appropriata ed approfondita</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p> <p><b>p. 5</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
CA PA C I TÁ	<b>Rielaborazione critica e/o personale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scarsamente presente o appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
CO MP ET EN ZA	<b>Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione e organicità dell'esposizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma con degli errori e modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare e non sempre chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta, ma con modesto repertorio lessicale. Esposizione elementare, ma chiara</b></li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva.</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

Studente.....Classe.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO**  
**TIPOLOGIA: TEMA DI ORDINE GENERALE**

C O N O S C E N Z A	<b>Aderenza alla traccia. Conoscenza dell'argomento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P E T E N Z A.	<b>Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto. Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p> <p><b>p. 5</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
C A P A C I T À	<b>Rielaborazione critica e/o personale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente o appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
C O M P. S P E C	<b>Capacità interpretativa dei fatti. Originalità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apporti valutativi personali non presenti o appena accennati</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> s <input type="checkbox"/>
		PUNTEGGIO COMPLESSIVO		

STUDENTE..... CLASSE.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO  
TIPOLOGIA: TEMA STORICO**

C O N O S C E N Z A	<p><b>Aderenza alla traccia. Conoscenza dell'argomento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e gravemente incompleta</li> <li>• Generica e superficiale</li> <li>• <b>Sufficientemente chiara</b></li> <li>• Approfondita ed esauriente</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
C O M P E T E N Z A.	<p><b>Correttezza e proprietà linguistica. Articolazione ed organicità dell'esposizione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma scorretta e confusa. Lessico improprio. Esposizione incomprensibile</li> <li>• Forma con qualche errore e lessico modesto Esposizione poco organica e/o troppo sintetica o poco chiara</li> <li>• <b>Forma sufficientemente corretta ma con repertorio lessicale alquanto generico. Esposizione ordinata e lineare</b></li> <li>• Forma scorrevole con apprezzabili proprietà logico-espressive. Esposizione esaustiva</li> <li>• Forma del tutto corretta con un alto grado di coerenza logica, di coesione e di proprietà lessicale. Esposizione esaustiva</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p> <p><b>p. 4</b></p> <p><b>p. 5</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
C A P A C I T À	<p><b>Rielaborazione critica e/o personale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente o appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
C O M P. S P E C	<p><b>Attualizzazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non presente o appena accennata</li> <li>• <b>Presente, pur se piuttosto schematica</b></li> <li>• Valida e significativa</li> </ul>	<p><b>p. 1</b></p> <p><b>p. 2</b></p> <p><b>p. 3</b></p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> s</p> <p><input type="checkbox"/></p>
		<p>PUNTEGGIO COMPLESSIVO</p>		

Griglia di valutazione simulazione seconda prova  
Scienza e cultura dell'alimentazione

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte	Q1	Q2	Q3	Q4
Conoscenza e completezza degli argomenti	Completi argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9					
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8					
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7					
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6					
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5					
	Generici, ripetitivi e/o parzialmente errati	4					
	Superficiali o errati	3					
	Accennati	2					
	Quasi nulli (o incomprensione della domanda)	1					
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3					
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2					
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1					
Competenza lessicale	Appropriata e ampia	3					
	Adeguate	2					
	Limitata	1					
<b>Totale</b>							

	Punteggio in quindicesimi			: 100	Voto complessivo
Prima parte		X 60			
Q1		X 10			
Q2		X 10			
Q3		X 10			
Q4		X 10			
			Tot.		

Alla prima parte ed a ogni quesito si attribuisce una valutazione in quindicesimi. Ogni voto si inserisce in tabella per effettuare la media ponderata (prima parte 60%, ogni quesito 10%) per ottenere il punteggio finale in quindicesimi.

I.I.S. "CESARE BARONIO"- art.SALA E VENDITA  
SIMULAZIONE DI "TERZA PROVA D'ESAME"  
CLASSE 5 D A.S. 2015/2016

PROVA MULTIDISCIPLINARE

Tipologia mista: n. 9 quesiti a risposta aperta + n. 18 quesiti a scelta multipla

TEMPO 90 MINUTI

Discipline	Tipologia B		Tipologia C				totale
	risposta singola		scelta multipla				
Scienze motorie							/15
Diritto e tecniche							/15
Lab.Sala e vendita							/15
Lingua Inglese							/15

Totale \_\_\_\_\_

Totale della prova

\_\_\_\_ / 15

ALUNNO \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA ( Tipologia mista)

Quesiti a risposta multipla :

- ✓ Per ogni quesito sono formulate quattro risposte tra le quali il candidato identifica l'unica corretta.
- ✓ Non è consentito segnare più risposte in tal caso la domanda sarà considerata errata.
- ✓ Non è ammesso rettificare la risposta data.

Quesiti a risposta aperta:

- ✓ Rispettare gli spazi di risposta.

PROSPETTO PER LA VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

In questa prova, la commissione intende verificare, oltre alle conoscenze specifiche dell'argomento, anche i seguenti obiettivi:

1. Padronanza della lingua italiana
2. Capacità espressive
3. Capacità logico linguistiche
4. Libera espressione della personale creatività
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno (per tutte le discipline escluso Inglese):

per la tipologia B (quesiti a risposta singola)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 1,5 per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
- Punti 2 per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
- Punti 2,5 per ogni risposta esaustiva ma con errori
- Punti 3 per ogni risposta corretta e completa

per la tipologia C (quesiti a scelta multipla)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 1,5 per ogni risposta esatta



## Anno scolastico 2015 – 2016

Per Inglese (solo tipologia B)

Punti 0	per ogni risposta nulla o errata
Punti 2/2,75	per ogni risposta lacunosa e parzialmente errata
Punti 3/3,75	per ogni risposta lacunosa ma inerente la traccia
Punti 4/4,75	per ogni risposta esaustiva ma con errori
Punti 5	per ogni risposta corretta e completa

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI COLLOQUI

Argomento presentato dal candidato.  TEMPO 5' -10'	..... ..... ..... .....		
Argomenti proposti al candidato  TEMPO 25' - 35'	..... ..... ..... .....		
Discussione delle prove scritte  TEMPO 5' -10'	..... ..... .....		
<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	Punti attribuibili	Punti attribuiti
<b>Conoscenza degli argomenti</b>	Completa ed approfondita	12	
	Completa con qualche imprecisione	10-11	
	Corretta ed essenziale	9-10	
	Superficiale e/o frammentaria	6-	
	Scarsa e confusa	3-5	
<b>Competenza linguistica</b>	Esposizione fluida e appropriata	10	
	Esposizione scorrevole e corretta	8-9	
	Esposizione non sempre chiara e corretta	6-7	
	Esposizione confusa e scorretta	3-5	
<b>Capacità d'analisi e di sintesi</b>	Sa effettuare analisi e sintesi coerenti ed autonome	5	
	Sa effettuare analisi e sintesi, anche se talvolta parziali ed imprecise	4	
	Effettua analisi e sintesi inadeguate	2-3	
<b>Competenza a rielaborare dati e informazioni</b>	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	3	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	2	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1	
<b>PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI</b>			<b>/30</b>

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNANTE	DISCIPLINA
CANINI MARIA ROSARIA	ITALIANO E STORIA
CARBONE LUISA	RELIGIONE
CARLODALATRI STEFANO	SCIENZE MOTORIE
MINNUCCI LUCA	LAB. CUCINA
CONFLITTI MASSIMO MAURO	MATEMATICA
PALOMBO ANGELA	FRANCESE
IAFRATE ELEONORA	INGLESE
MINCONE CHIARA	DIRITTO E TECNICHE
MELIDEO GIOVANNI	LAB.SALA E VENDITA
SALVUCCI CARLO	ALIMENTAZIONE
DI MARIO ANNALISA	SUPPORTO

Sora, 12/05/2016

Il Dirigente Scolastico  
( Prof.Vinicio Del Castello)

## ALLEGATI

Testi delle simulazioni delle prove d'esame

1^ Simulazione

Italiano **SI ALLEGA PDF**

Scienza dell'alimentazione **SI ALLEGA PDF**

Prova multidisciplinare

2^ Simulazione

Italiano **SI ALLEGA PDF**

Scienza dell'alimentazione **SI ALLEGA PDF**

Prova multidisciplinare

## I SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Inglese
- Matematica
- Laboratorio di servizi enogastronomici:  
articolazione Sala e Vendita

**SIMULAZIONE TERZA PROVA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

- 1 Il controllo di gestione:
  - a) Deve verificare sempre lo scostamento tra dati preventivi e dati consuntivi
  - b) Definisce gli obiettivi strategici
  - c) Viene attuato prima della definizione degli obiettivi strategici
  - d) Comporta sempre una modifica della pianificazione
  
- 2 Il business plan è un documento che:
  - a) Viene utilizzato per valutare la fattibilità di un progetto imprenditoriale
  - b) Contiene dati consuntivi dell'esercizio
  - c) Viene redatto da tutte le imprese con frequenza annuale
  - d) Viene utilizzato esclusivamente all'interno dell'impresa
  
- 3 Con il termine “ filiera agroalimentare” si intende:
  - a) La normativa che tutela la sicurezza degli alimenti e la salute del consumatore
  - b) Il numero dei passaggi e trasformazioni a cui è assoggettato un alimento; dall'agricoltore al consumatore finale
  - c) Le lavorazioni effettuate da ciascun operatore che interviene nel processo produttivo di un alimento
  - d) La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
  
- 4 Il sistema HACCP:
  - a) Viene applicato esclusivamente dalle industrie alimentari
  - b) Serve per individuare la provenienza degli alimenti
  - c) Viene applicato esclusivamente sui prodotti finiti
  - d) Viene utilizzato per prevenire adulterazioni degli alimenti pericolose per la salute umana
  
- 5 Il documento che riassume le scelte strategiche ed operative di marketing prende il nome di:
  - a) Analisi interna
  - b) Bilancio di marketing
  - c) Piano di marketing
  - d) Segmentazione di marketing
  
- 6 Lamission definisce:
  - a) Le risorse che servono all'impresa per realizzare il suo scopo
  - b) Lo scopo che l'impresa vuole realizzare nel medio/lungo termine
  - c) L'ambiente esterno all'impresa
  - d) Una strategia di espansione
  
- 7 Mercato turistico
  
- 8 Web marketing

Alunno.....classe V D

1. WHAT IS A MENU?

---

---

---

---

---

2. HOW MANY TYPES OF WINE DO YOU KNOW ?

---

---

---

---

---

3. WHAT INFORMATION DOES A WINE LABEL CONTAIN?

---

---

---

---

---

---

SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME: **Matematica**

**DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA**

- 1) Una funzione è crescente quando
  - a) Al crescere della variabile indipendente decresce quella dipendente
  - b) Al decrescere della variabile indipendente decresce quella dipendente
  - c) Al crescere della variabile indipendente cresce quella dipendente
  - d) Al crescere della variabile dipendente decresce quella indipendente
  
- 2) Una funzione è continua quando
  - a)  $D = R$
  - b)  $D = R - \{0\}$
  - c)  $D = R - \{3\}$
  - d)  $D = R - \{-8\}$
  
- 3) una funzione matematica è
  - a) una operazione matematica
  - b) una legge fisica
  - c) una legge matematica che lega due o più grandezze
  - d) somma tra operatori matematici
  
- 4) il dominio di una funzione è
  - a) l'insieme dei numeri attribuibili alla  $x$  per cui è definita e calcolabile la  $y$
  - b) un insieme di numeri naturali
  - c) un insieme di numeri razionali
  - d) l'insieme dei numeri assunti dalla variabile dipendente
  
- 5) Una funzione è discontinua quando:
  - a) Il suo dominio è costituito da tutto l'insieme dei numeri reali
  - b) Il suo dominio è costituito dall'unione di due o più intervalli
  - c) Il suo grafico si può disegnare senza alzare mai la penna dal foglio
  - d) Quando il suo grafico è contenuto tutto nel primo quadrante
  
- 6) Il massimo assoluto di una funzione è:
  - a) Il punto più basso del grafico della funzione
  - b) Dove il valore della funzione è il più piccolo degli altri
  - c) Dove il valore della funzione è il più grande degli altri
  - d) L'intersezione del grafico della funzione con l'asse delle ascisse

1) DETERMINA IL DOMINIO DELLE SEGUENTI FUNZIONI

a)  $y = \sqrt{3x - 9}$

b)  $y = \frac{1}{x^2 - 36}$



**Domande a scelta multipla**

**1) L'acronimo HACCP sta a significare:**

- a-Hazard Analysis and Critical Control Points
- b- Hazard All and Critical Control Points
- c- Help Analysis and Critical Control Points
- d- Hazard Analysis and Clear Control Points

**2) Il Food & Beverage Manager si occupa di:**

- a-Coordina e collabora con capi reparto di sala-bar e cucina per la scelta e la stesura dei menu.
- b-Si occupa della preparazione dei primi piatti a base di pesce
- c-Accompagna I clienti a tavola, prende l'ordine e organizza il lavoro di tutti I camerieri
- d-È lo specialista del vino e consiglia il cliente nelle scelte.

**3) Il menu a degustazione è:**

- a - Una proposta dal prezzo contenuto
- b - Una proposta regionale
- c - Piccoli assaggi di piatti diversi
- d- Una proposta di piatti internazionali

**4) L'acqua non gassata, commercialmente viene definita:**

- a - Acidula
- b - Naturale
- c - Piatta
- d - Rinforzata

**5) Con il termine before dinner si indicano i cocktail's serviti :**

- a - Prima della cena
- b - Dopo la cena
- c - A tarda ora
- d - Durante la cena

**6) In base ad un criterio gastronomico la successione dei vini a tavola è così eseguita;**

- a- Proseccchi, bianchi , rossi, rosati ed in fine champagne;
- b- In crescendo, cioè con i vini più giovani per passare a quelli più invecchiati, i bianchi precedono i rosati e i rossi; i vini vecchi secchi vanno sempre prima di quelli amabili e dolci, così come i vini aromatici vengono sempre dopo quelli dotati di minore intensità di profumo e sapore;
- c-Esclusivamente in base la qualità del vino , cioè più un vino è buono più va bevuto prima in modo da non contraffare il sapore magari scadente del cibo che andremo ad ingerire.
- d- A seconda dei gusti del cliente.

**Domande aperte**

1-Elenca e descrivi le fasi di produzione del vino

.....  
.....

2- Descrivi quali sono i fattori fondamentali da analizzare in una indagine di mercato

.....

II° Simulazione Italiano SI ALLEGA PDF  
Scienza dell'alimentazione SI ALLEGA PDF

## II SIMULAZIONE DI TERZA PROVA:

- Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
- Inglese
- Matematica
- Laboratorio di servizi enogastronomici:  
articolazione Sala e Vendita

**SIMULAZIONE TERZA PROVA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

- 1 quali sono i tre elementi che formano una strategia di marketing?
  - a) Obiettivi di lungo periodo, conoscenza dell'ambiente competitivo, valutazione obiettiva delle risorse
  - b) Obiettivi di lungo periodo, conoscenza del consumatore, valutazione obiettiva delle risorse
  - c) Obiettivi di breve periodo, conoscenza del consumatore, valutazione obiettiva delle risorse
  - d) Obiettivi, conoscenza della concorrenza e risorse
  
- 2 Il business plan è un documento che:
  - a) Viene utilizzato per valutare la fattibilità di un progetto imprenditoriale
  - b) Contiene dati consuntivi dell'esercizio
  - c) Viene redatto da tutte le imprese con frequenza annuale
  - d) Viene utilizzato esclusivamente all'interno dell'impresa
  
- 3 da cosa è dato il ROS:
  - a) Dal rapporto tra risultato di esercizio e ricavi netti
  - b) Dal rapporto tra valore aggiunto e ricavi netti
  - c) Dal rapporto tra risultato operativo e ricavi netti
  - d) Dal rapporto tra costo del venduto e ricavi netti
  
- 4 Il marketing è necessario quando:
  - a) La domanda di un prodotto o servizio è inferiore alla sua offerta
  - b) Quando il prodotto è disponibile in quantità limitata
  - c) Quando il produttore attende di ricevere l'ordine dal compratore per acquistare le materie prime e poi trasformarle
  - d) Quando esiste la concorrenza indipendentemente dal numero dei consumatori
  
- 5 Posizionare significa:
  - a) Creare un'identità o immagine del prodotto e/o servizio distinta da quella dei concorrenti e comunicarla ai potenziali compratori
  - b) Mantenere una posizione uguale a quella della concorrenza
  - c) Creare per il proprio prodotto e/o servizio uno spazio nel mercato occupato dai concorrenti
  - d) Creare un'identità o immagine del prodotto e/o servizio diversa dai concorrenti
  
- 6 Lamission definisce:
  - a) Le risorse che servono all'impresa per realizzare il suo scopo
  - b) Lo scopo che l'impresa vuole realizzare nel medio/lungo termine
  - c) L'ambiente esterno all'impresa
  - d) Una strategia di espansione
  
- 7 Cosa indica il ROE
  
- 8 Quali sono le 4P del marketing mix?

# LINGUA INGLESE

Alunno \_\_\_\_\_

Classe V° D

1) Which foods are typical of the Mediterranean diet?

---

---

---

---

2) What is a vegetarian diet?

---

---

---

---

3) What is the ideal healthy lifestyle?

---

---

---

---

MATEMATICA

DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

- 7) Una funzione è crescente quando
- La derivata seconda è negativa
  - La derivata prima è negativa
  - La derivata seconda è positiva
  - La derivata prima è positiva
- 8) Una funzione razionale può avere un asintoto verticale quando
- $D = R$
  - Ha un punto di discontinuità di prima specie
  - Ha un punto di discontinuità di seconda specie
  - Ha un punto di discontinuità di terza specie
- 9) Una funzione è decrescente quando
- La derivata seconda è negativa
  - La derivata prima è negativa
  - La derivata seconda è positiva
  - La derivata prima è positiva
- 10) Una funzione razionale fratta ha un asintoto orizzontale quando
- Grado del numeratore è maggiore di quello denominatore
  - La differenza tra il grado del numeratore e del denominatore è 2
  - Grado del numeratore è minore o uguale di quello denominatore
  - La differenza tra il grado del numeratore e del denominatore è 1
- 11) L'integrale indefinito serve a:
- Verificare se una funzione è continua
  - Verificare se una funzione è discontinua
  - Derivare una funzione
  - Ricercare la funzione primitiva
- 12) Una funzione ha un massimo relativo in un punto quando il segno della derivata prima:
- prima del punto è negativo e dopo è positivo
  - prima e dopo il punto è negativo
  - prima del punto è positivo e dopo è negativo
  - prima e dopo il punto è positivo

RISOLVI I SEGUENTI ESERCIZI

a)  $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x-2}{x^2+3x+2} =$  utilizza la derivata prima

b)  $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x}{x^2+2x-8} =$  utilizza una delle 3 regole studiate

**2° PROVA SIMULATA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

ALUNNO \_\_\_\_\_ CLASSE V Sez. D

**1) IN UN RANGO LAVORANO:**

- a- commis de rang, chef de rang ,maitre, sommelier
- b- maitre, chef aux etages e commis de rang
- c- apprendista, commis, chef de rang
- d- chef patisser, executive chef

**2) IL DIRETTORE DI SALA COORDINA I SEGUENTI REPARTI:**

- a- sala
- b- sala, bar, cantina, dispensa, magazzini
- c- cucina, sala, bar, cantina
- d- economato, house keeper, front desk

**3) DURANTE IL SERVIZIO UN CAMERIERE DEVE SEMPRE AVERE CON SE:**

- a- ago e filo
- b- tira-bouchon, penna, blocchetto per ordinazioni, fiammiferi
- c- tutti gli oggetti dei tre punti
- d- il decanter e la candela per controllare eventuali sedimenti

**4) LE MANI DEVONO ESSERE LAVATE:**

- a- prima di iniziare qualsiasi lavorazione e comunque ogni volta si renda necessario
- b- inizio e fine turno
- c- solo dopo aver utilizzato i servizi igienici
- d- dopo aver pranzato

**5) PREVENZIONE SUL LAVORO SIGNIFICA:**

- a- studiare le probabili fonti di incidenti
- b- anticipare un eventuale pericolo evidenziando le irregolarità al responsabile della sicurezza
- c- saper lavorare bene
- d- anticipare le richieste del cliente

**6) IL SERVIZIO BAR E' ORGANIZZATO DAL:**

- a- capo barman
- b- bartender
- c- commis di bar
- d- sommelier

**7) ELENCA E DESCRIVI QUALI SONO LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA MAGGIORMENTE CONOSCIUTE IN ITALIA DEI MAITRE, I SOMMELIER, I BARMAN E I CUOCHI.**

.....

**8) DESCRIVI COSA SIGNIFICA DECANTARE UN VINO IN SALA**

.....