



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"**  
03039 S O R A (FR) Ambito Territoriale n. 19

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

**Tel.** 0776/ 831284 **Fax** 0776/824594  
**pec:** [fris027009@pec.istruzione.it](mailto:fris027009@pec.istruzione.it)  
**Cod. Amm.ne:** UF2MVR

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

**A. S. 2017 -2018**

**ESAME DI STATO**

**DOCUMENTO FINALE**

**CONSIGLIO DI CLASSE V C**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

## INDICE

1. Quadro orario del corso	p. 3
2. Profilo della classe	p. 4
3. Elenco Docenti	p. 5
4. Elenco Alunni	p. 5
4. Situazione in ingresso della classe	p. 6
5. Attività Integrative – 6. Aggiuntive – 7. Complementari	p. 6
8. Obiettivi trasversali	p. 7
9. Consuntivo delle attività disciplinari	p. 8
10. Tempi del percorso formativo	p.8
11. Valutazione degli apprendimenti	pp.8-10
Il Consiglio di Classe	p.11
ALLEGATI	
a) Simulazione della terza prova scritta	
b) Griglie di valutazione per le prove scritte e per il colloquio	
c) Consuntivi disciplinari anno scolastico 2017-2018	

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### Presentazione della classe

La classe V sez. C (enogastronomia settore Cucina) risulta essere composta da 19 alunni di cui 10 femmine e 9 maschi.

Dal punto di vista disciplinare, la classe non ha presentato situazioni degne di nota.

Gli alunni hanno avuto rispetto degli ambienti e dei materiali scolastici, nonché degli orari e delle regole di vita comunitaria. Hanno altresì mostrato rispetto e avuto un comportamento corretto nei confronti del personale e dei docenti tutti, compresi gli stessi compagni.

Il livello medio risulta più che sufficiente: alcuni alunni, con adeguati prerequisiti hanno raggiunto un buon livello di preparazione; altri, incostanti e poco motivati, hanno raggiunto risultati solo sufficienti. I livelli cognitivi acquisiti sono pertanto eterogenei. Va comunque sottolineato come un ristretto numero di allievi abbia raggiunto livelli di preparazione complessivamente buoni grazie all'acquisizione di specifiche capacità di analisi, di autonomia nello studio e nelle competenze professionali. Tutti gli alunni, comunque, hanno colmato nell'ultimo trimestre, le carenze evidenziate durante l'anno.

La classe ha effettuato nel corso del triennio le ore di alternanza scuola-lavoro previste.

La programmazione del Consiglio di Classe ha seguito un corso regolare sia nei tempi che nei contenuti.

Nella classe sono presenti alunni che seguono la programmazione per obiettivi minimi.



# 1. QUADRO ORARIO DEL CORSO

**Istituto Professionale Settore Servizi**  
**Indirizzo**  
**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (IPSSEOA)**  
**ARTICOLAZIONE**  
**Enogastronomia**

Materie	I anno Ore Settimana	II anno Ore Settimana	III anno Ore Settimana	IV anno Ore Settimana	V anno Ore Settimana	AREE DISCIPLINARI
Italiano	4	4	4	4	4	LINGUISTICO ESPRESSIVA
1° Lingua comunitaria ( <i>inglese</i> )	3	3	3	3	3	
2° Lingua comunitaria ( <i>francese</i> )	2	2	3	3	3	
Storia	2	2	2	2	2	
Religione	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	SCIENTIFICO/ MATEMATICO
Scienze integrate ( <i>fisica</i> )	2	-	-	-	-	
Scienze integrate ( <i>chimica</i> )	-	2	-	-	-	
Scienze integrate ( <i>scienze della terra e biologia</i> )	2	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina	2	2	6	4	4	TECNICO SOCIALE
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - accoglienza turistica	2	2	-	-	-	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto e tecniche amm.ve struttura ricettiva	-	-	4	5	5	
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3	
Totale ore sett.	32	32	32	32	32	
Numero di materie	14	14	10	11	11	



### 3. ELENCO DOCENTI

<b>01 – Docente</b>	<b>02 – Materia</b>
COSTANTINI ARTURO D.	ITALIANO/STORIA
GABRIELE MIRELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
TUZZI GIAMPIERO CARMELO	RELIGIONE
FUSARO CLAUDIO	SOSTEGNO
CEDRONE LORETO	MATEMATICA
FARINA LUCIANO	SOSTEGNO
POMPILIO MARIA TERESA	SOSTEGNO
PALOMBO CLAUDIA	INGLESE
PANNONE FABIANO	LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA
QUADRINI GIUSEPPA	FRANCESE
SACCUCCI ANNA MARIA	SCIENZE MOTORIA
SALVUCCI CARLO	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
TRAMONTOZZI TIBERIO	SERV. ENOG. SALA E VENDITA

### 4. ELENCO ALUNNI

N°	Cognome e Nome	Data di nascita	Note <sup>2</sup>
1.	BATTISTA ELEONORA	24-10-1999	
2.	BIAGINI FILIPPO	09-05-1998	
3.	BOTTONI GIORGIA	10-03-2000	
4.	CAUSALE CRISTIAN	27-12-1999	
5.	DI LUCA JASMINE	05-01-1998	
6.	FANTAUZZI LUCIA	09-12-1999	
7.	GULIA MANUEL	27-12-1999	
8.	KHAN SUBIA	01-10-1994	
9.	LILLA FRANCESCO	14-05-1999	
10.	MAGNANTE CRISTIAN	31-05-1999	
11.	PARISI GIULIA	19-09-1999	
12.	PETROZZI FRANCESCO	14-11-1998	
13.	PILLITTERI SIMONE	03-09-1999	
14.	RANALDI VERONICA	29-06-1999	
15.	REA ALESSANDRA	08-02-2000	
16.	STAKHURA STEPAN	09-01-1998	
17.	TRENTINELLA EMANUELE	11-05-1999	
18.	VAGLIENTE GLORIA	23-12-1999	
19.	ZUBIAR BISMA	01-09-1997	

## 5. SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE

### 5.1 Risultati dello scrutinio finale della classe IV

MATERIA	PROMOSSO CON 6	PROMOSSO CON 7	PROMOSSO CON 8	PROMOSSO CON 9 - 10
ITALIANO/STORIA	31	4	7	/
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	9	1	4	/
RELIGIONE		14	/	/
MATEMATICA	8	4	2	3
INGLESE	11	7	4	
LAB. SERV. ENOG. SETT. CUCINA	/	7	8	2
FRANCESE	13	4	1	/
SCIENZE MOTORIA	12	5	4	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	14	6	2	
SERV. ENOG. SALA E VENDITA	/	14	2	1

## 6. ATTIVITÀ INTEGRATIVE-AGGIUNTIVE

Oltre alle visite e ai viaggi di istruzione si effettuano scambi culturali con scuole di Paesi stranieri, mostre e Tavole Rotonde organizzate e condotte dagli allievi.

Nel corrente anno scolastico sono stati attivati i laboratori teatrali; visite e viaggi di istruzione.

A queste attività si affianca da diversi anni una complessa rete di interventi educativi di recupero.

Nell'ambito dell'Autonomia si è sperimentata l'organizzazione flessibile dell'orario scolastico. La riduzione dell'ora di lezione a 50 minuti ha consentito di inserire in orario antimeridiano:

- alcuni dei corsi di recupero programmati;
- insegnamenti integrativi facoltativi;
- lezioni curriculari aggiuntive obbligatorie, che, finalizzate prioritariamente al recupero, al sostegno, al rinforzo o all'approfondimento, sono state assicurate alle classi intere o a parte di esse con la modalità di organizzazione della "classe aperta".

L'attivazione di insegnamenti integrativi facoltativi è stata finalizzata ad ampliare l'offerta formativa con interventi mirati ad approfondire o a completare l'attività curricolare, ponendo particolare attenzione allo studio delle lingue straniere e dell'informatica.



**7. INIZIATIVE COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE**  
(visite aziendali, stage, viaggi di istruzione, corsi di informatica ecc.)

<b>Iniziative A.S. 2017/2018</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Studenti partecipanti</b>
Azienda Vinicola "Cominium" Alvito (FR) 22/11/2017	Produzione vino, tecniche di cantina	Tutta la classe
Stabilimento Peroni e Caseificio Roma 27/03/2018	Tecniche di produzione e realizzazione Birra; Processi di produzione formaggi	Tutta la classe
Visita guidata Roma Città 18/04/2018	Visita musei en plain air dei monumenti della città	Tutta la classe
Internazionali di tennis Roma 15/05/2018		Gruppo classe
Visita Università di Napoli e Città		Tutta la classe
Erasmus plus		Gruppo classe

**8. OBIETTIVI TRASVERSALI**

**a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del V sez. C**

**1) Obiettivi socio-affettivi**

**1) Abilità e comportamenti finali denotanti il raggiungimento o meno degli obiettivi**

**1') Nei confronti della disciplina**

- |   |  |
|---|--|
| <p>a) Motivazione seria e personale allo studio.</p> <p>b) Presenza attiva alle lezioni.</p> <p>c) Stimolazione della curiosità culturale e di un buon rapporto nei confronti delle discipline e delle varie problematiche affrontate.</p> <p>d) Potenziamiento del piacere dello studio e della cultura.</p> | <p>a) L'alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.</p> <p>b) L'alunno partecipa alle lezioni con atteggiamento costruttivo, favorendone la dinamica circolare.</p> <p>c) L'alunno nel rapporto con le discipline evita comportamenti opportunistici, meramente interessati al voto.</p> <p>d) L'alunno approfondisce le varie problematiche, accogliendo suggerimenti di letture personali.</p> |
|---|--|

**1'') Nei confronti della propria formazione**

- |  |  |
|--|--|
| <p>e) Potenziamiento del senso di responsabilità personale, della autonomia e della socializzazione.</p> | <p>e1) Rispetta le regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)</p> <p>e2) E' consapevole delle sue potenzialità e delle difficoltà da superare, delle doti da sviluppare e dei progressi compiuti.</p> |
|--|--|

**2) Obiettivi cognitivi**

**2) Abilità e comportamenti attesi**

*Le capacità di conoscenza, comprensione, espressione, analisi e sintesi, individuate quali obiettivi del biennio, vanno riprese e potenziate a livello del triennio, in quanto sono presupposto e parte essenziale del processo conoscitivo e non si possono mai considerare definitivamente raggiunte. Per l'ultima classe del triennio si propone un'articolazione ulteriore della sintesi; a questa si aggiunge la valutazione come obiettivo specifico del triennio.*

**a) sintesi**

- a) l'alunno sa esprimere con chiarezza e correttezza il suo pensiero, pianificando



## b) valutazione

consapevolmente il discorso, con efficacia sintetica e coerenza argomentativa.

**b1)** sa orientarsi con sufficiente chiarezza nelle problematiche specifiche e nelle questioni affrontate in ottica inter- e disciplinare;

**b2)** sa argomentare in modo coerente e adeguatamente documentato (valuta la coerenza dei materiali studiati);

**b3)** sa formulare corretti e personali giudizi critici.

**a1)** l'alunno sa organizzare un metodo di lavoro razionale ed autonomo;

**a2)** dimostra di comprendere con progressiva rapidità testi e questioni più generali;

**a3)** affronta e gestisce situazioni nuove e/o complesse.

## 3) Abilità di studio

**a)** potenziamento delle abilità di studio in rapporto alle richieste del triennio.

### 8.2 Obiettivi educativi trasversali: risultati raggiunti

INDICATORI					
	M	S	D	B	O
1. Motivazione allo studio delle discipline					
2. Presenza attiva alle lezioni					
3. Potenziamento delle capacità di imparare ad apprendere					
4. Accrescimento dell'autonomia nello studio individuale					
5. Rispetto delle regole della comunità scolastica (puntualità nelle scadenze, rispetto di persone e cose, frequenza)					
6. Consapevolezza dei risultati raggiunti					
7. Potenziamento delle capacità espressive					
8. Potenziamento dell'acquisizione degli strumenti di base in tutte le discipline					
9. Capacità di analisi					
10. Capacità di sintesi					
11. Capacità di valutazione					
12. Organizzazione informazioni					
13. Uso corretto di metodi e procedimenti					

Legenda: **M** = Mediocre; **S** = Sufficiente; **D** = Discreto; **B** = Buono; **O** = Ottimo.

## 9. CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

In allegato le schede relative a ciascuna disciplina.

## 11. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

### Ore annuali di lezione effettivamente svolte nella classe

al 14/05/2018	n° ..... ore
al 8/06/2018	n° ..... ore
Totale	n° ..... ore
<b>Sospensione delle lezioni:</b> Chiusura della scuola	.....

## 12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto dei seguenti **Criteri di valutazione:**

- risultati delle prove sommative relative al profitto;
- metodo di studio;
- progressione nell'apprendimento;
- assiduità nella frequenza scolastica;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- crediti formativi (eventuali).

<b>Livello</b>	<b>Esplicitazione</b>
<u>Livello 1 → Voto 3 / 4</u>	Quasi mai rispetta gli impegni; si distrae in classe; ha conoscenze frammentarie e superficiali e commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; applica le sue conoscenze commettendo gravi errori e non riesce a condurre analisi anche se guidato; non sa rielaborare le proprie conoscenze e manca di autonomia; commette errori linguistici ed espressivi, che oscurano il significato del discorso.
<u>Livello 2 → Voto 5</u>	Non rispetta sempre gli impegni e qualche volta si distrae; le sue conoscenze non sono molto approfondite e commette qualche errore nella comprensione; commette errori non gravi sia nell'applicazione che nell'analisi; manca di autonomia nella rielaborazione delle conoscenze e coglie solo parzialmente gli aspetti essenziali; commette qualche errore linguistico ed espressivo ed usa poco frequentemente un linguaggio appropriato.
<u>Livello 3 → Voto 6</u>	Normalmente assolve gli impegni e partecipa alle lezioni; ha conoscenze non molto approfondite, ma non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici; sa applicare le sue conoscenze ed è in grado di effettuare analisi parziali con qualche errore; è impreciso nella sintesi, ma ha qualche spunto di autonomia; possiede una terminologia accettabile ed una esposizione poco fluente.
<u>Livello 4 → Voto 7</u>	Impegno e partecipazione attiva; metodo di studio organizzato e proficuo; possiede conoscenze che gli consentono di non commettere errori nella esecuzione dei compiti complessi; sa applicare; sa effettuare analisi anche se con qualche imprecisione; è autonomo nella sintesi, ma non approfondisce troppo; espone con chiarezza e terminologia appropriata.
<u>Livello 5 → Voto 8 / 9</u>	Buoni o ottimi l'impegno e la partecipazione; elaborativo il metodo di studio; possiede conoscenze complete ed approfondite e non commette errori né imprecisioni; sa elaborare conoscenze senza



	errori né imprecisioni ed effettua analisi approfondite; sintetizza correttamente ed effettua valutazioni personali ed autonome; usa la lingua in modo autonomo ed appropriato.
--	---

## 12.2 Criteri di sufficienza adottati per le prove

Obiettivi cognitivi	Livello sufficiente
Conoscenza	Ricorda in modo completo, ma non approfondito
Comprensione	Coglie/spiega con le proprie parole il significato essenziale di una comunicazione
Espressione	Formula comunicazioni semplici, ma chiare
Applicazione	Sa applicare le conoscenze con sufficiente correttezza
Analisi	Sa individuare gli elementi e le relazioni con sufficiente correttezza
Sintesi	Sa sintetizzare le conoscenze con sufficiente coerenza, ma non approfondisce

In allegato le griglie di valutazione.

## 12.3 Numero di verifiche formative e sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate.

MATERIE	Interrogazioni (numero medio)	Analisi di testo e/o saggio breve e/o articolo giornalistico e/o tema	Prova semi- strutturata Prova strutturata	Trattazione sintetica Questionario	Relazioni	Traduzioni	Problemi Casi Esercizi Esercitazioni prove scritte <b>prova pratica*</b>	Progetto

Legenda: p.p. = prova pratica



## 10. SIMULATE DI TERZA PROVA SCRITTA

Sono state effettuate due prove di simulazione della terza prova scritta. La tipologia prescelta è la tipologia mista (B + C con 8 quesiti a risposta aperta (2 per disciplina) e 16 quesiti a scelta multipla e risposta singola (4 per disciplina); la durata massima della prova è stata di 90 minuti. La prova ha coinvolto quattro discipline:

1. Diritto e tecniche Amm.ve della struttura ricettiva
2. Lingua Inglese
3. Lab. Enogastr. Sala e Vendita
4. Lab. Enogastr. Settore Cucina

In allegato il testo delle due simulazioni della terza prova ( la prima in data 19 Febbraio 2018 e la seconda in data 16 aprile 2018).

**In allegato il testo delle simulazioni.**

**Il Consiglio della Classe V C A.S. 2017/2018**

Prof.ssa Valeri Biancamaria (Dirigente Scolastico)	<i>Biancamaria Valeri</i>
Prof. COSTANTINI ARTURO D.	<i>Arturo Costantini</i>
Prof.ssa GABRIELE MIRELLA	<i>Mirella Gabriele</i>
Prof. TUZZI GIAMPIERO CARMELO	
Prof. CEDRONE LORETO	<i>Loreto Cedrone</i>
Prof. FUSARO CLAUDIO	<i>Claudio Fusaro</i>
Prof. FARINA LUCIANO	<i>Luciano Farina</i>
Prof.ssa POMPILIO MARIA TERESA	<i>Maria Teresa Pompilio</i>
Prof.ssa PALOMBO CLAUDIA	<i>Claudia Palombo</i>
Prof. PANNONE FABIANO	<i>Fabiano Pannone</i>
Prof.ssa QUADRINI GIUSEPPA	<i>Giuseppa Quadrini</i>
Prof.ssa SACCUCCI ANNA MARIA	<i>Anna Maria Sacucci</i>
Prof. SALVUCCI CARLO	<i>Carlo Salvucci</i>
Prof. TRAMONTOZZI TIBERIO	<i>Tiberio Tramontozzi</i>

Sora, 15 maggio 2018



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Biancamaria Valeri

*Biancamaria Valeri*

AFFISSO ALL'ALBO IN DATA 15 MAGGIO 2018



VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO I primi 4 descrittori sono validi per tutte le prove: TIPOLOGIA A-B-C-D-

DESCRITTORI GENERALI	INSUFF. 4-6	MED. 7-9	SUFF. 10	DISCR. 11-12	BUONO 13-14	OTTIMO 15
1 Aderenza alla traccia						
2 Articolazione e coerenza argomentativa						
3 Correttezza e proprietà linguistica						
4 Capacità di approfondimento e originalità						
<b>B PER IL SAGGIO O ARTICOLO DI GIORN.</b>						
Capacità di sintesi e concretezza						
<b>A PER L'ANALISI TESTUALE</b>						
Capacità interpretativa e rielaborativa						
<b>C PER L'ARGOMENTO STORICO</b>						
Capacità di organizzazione critica delle conoscenze storiche acquisite						
<b>D PER L'ARGOMENTO DI ATTUALITA'</b>						
Capacità di sviluppo e argomentazione del tema						

Sora,

Candidato: .....

Totale \_\_\_\_\_/15\_\_\_\_\_



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe Quinta

Studente

**PARTE PRIMA**

DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	ATTRIBUITO
<b>Contenuto</b>	Conosce le tematiche in modo completo e corretto	3-4	
	Conosce le tematiche in modo non sempre completo ma corretto	2-3	
	Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche	1-2	
	Conosce gli argomenti in modo superficiale e frammentario	0-1	
<b>Aderenza alla traccia</b>	Completa ed esauriente	3-4	
	Completa	2-3	
	Essenziale	1-2	
	Parziale	0-1	
<b>Linguaggio specifico</b>	Linguaggio specifico pertinente e corretto	2-3	
	Linguaggio specifico non sempre corretto o pertinente	1-2	
	Linguaggio specifico impreciso o non pertinente	0-1	
		<b>TOTALE</b>	

**PARTE SECONDA**

• 0 = risposta non data • 0,5 = risposta lacunosa e incompleta • 1 = risposta parzialmente corretta	• 1,5 = risposta adeguata e corretta • 2 = risposta approfondita e accurata	Quesiti	Punteggio
		N.	
		N.	
		<b>TOTALE</b>	
		<b>PARTE SECONDA</b>	

<b>PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO</b>	
SOMMA PARTE PRIMA + SECONDA	
PUNTEGGIO FINALE ATTRIBUITO	/15mi

La Commissione

1

2

3

4

5

6

Sora,

Il Presidente

I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"

A.S. 2017/2018

CLASSE 5 sez. B indirizzo Enogastronomia settore Cucina

Tipologia C: n. 24 quesiti a scelta multipla (Prova equipollente)

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

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

Tipologia C:

Discipline	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
<b>L.S.E. s. Cucina</b>							/15
<b>Diritto e Tecnica Amm.</b>							/15
<b>L.S.E. s. Sala-Vendita</b>							/15
<b>Lingua Inglese</b>							/15

Totale punteggio prova \_\_\_/60    Media \_\_\_/15    Punteggio attribuito dalla prova \_\_\_/15

**ISTRUZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA PROVA (Tipologia C)**

Quesiti a scelta 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.

I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

**Tipologia C (quesiti a scelta multipla)**

Punti 0    per ogni risposta nulla o errata  
Punti 2,5    per ogni risposta esatta



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](mailto:fris027009@istruzione.it)  
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Codice Fiscale 91026720606  
Codice Istituto: FRIS027009

## SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

16/04/18

Classe V C

A.S 2017/2018

ALUNNO/A.....

Sora ,16 /04/2018

Discipline coinvolte : Inglese ,Sala, Cucina, diritto.

I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"  
CLASSE 5 sez. C indirizzo Enogastronomia settore Enogastronomia  
A.S. 2017/2018

Tipologia mista: n. 8 quesiti a risposta aperta + n. 16 quesiti a scelta multipla

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

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

Tipologia Mista B e C

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
<b>L.S.E. Enogastronomia</b>							/15
<b>L.S.E. Sala e vendita</b>							/15
<b>Diritto e tecniche amm.</b>							/15
<b>Lingua Inglese</b>							/15

Totale punteggio prova \_\_\_\_/60      Media \_\_\_\_/15      Punteggio attribuito dalla prova \_\_\_\_/15

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 creatività personale
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta)

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

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta) per INGLESE

Punti 0- 0.75	Conoscenza dei contenuti scarsa	Punti 0- 0.75	Forma linguisticamente incomprensibile
Punti 0.75-1.25	Conoscenza dei contenuti frammentaria	Punti 0.75-1.25	Forma linguistica sostanzialmente comprensibile anche se con errori
Punti 1,25-1.50	Conoscenza dei contenuti essenziale	Punti 1,25-1.50	Forma linguistica comprensibile anche se con errori lievi
Punti 1.50-1.75	Conoscenze complete ed approfondite	Punti 1.50-1.75	Forma linguistica articolata e corretta

#### Tipologia C (quesiti a scelta multipla)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 2,0 per ogni risposta esatta

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Alunno.....

**Quesiti a risposta multipla**

**1. Il business plan non comprende:**

- A) le previsioni economiche
- B) il controllo consuntivo
- C) l'analisi di mercato
- D) la struttura organizzativa dell'impresa

**2. Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda:**

- A) ROI
- B) ROS
- C) ROE
- D) ROE e ROI

**3. 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

**4. Il budget è composto da:**

- A) il budget degli investimenti e budget finanziario
- B) budget economico e il budget degli investimenti
- C) il budget degli investimenti , budget finanziario e budget economico
- D) il budget degli investimenti , budget finanziario, budget economico e budget di esercizio

**5. 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

**6. Il periodo di riferimento del marketing strategico è:**

- A) un anno
- B) due anni
- C) il medio-lungo periodo;
- D) il breve periodo.



A/S 2017-2018

Prova Simulata Classe V indirizzo Cucina

Choose the right option:

- 1) Critical Control Points include:
  - a) Monitoring and storage
  - b) Monitoring and temperature
  - c) Monitoring and serving
  - d) Monitoring, storage, temperature and serving
  
- 2) Lactic bacteria are fundamental to:
  - a) Reducing PH
  - b) Increasing preservation times
  - c) Reducing PH and increasing preservation times
  - d) Increasing PH
  
- 3) Anisakis can be detected by :
  - a) Collecting or fishing in infected water
  - b) Analyzing the fish
  - c) Cooking the fish
  - d) Freezing the fish
  
- 4) Which food group is our body's best source of energy?
  - a) Bread and cereales
  - b) Fats and oils
  - c) Meat
  - d) Fruits and vegetables
  
- 5) Organic food is
  - a) produced using fertilizers
  - b) produced without the use of chemical fertilisers
  - c) produced using pesticides
  - d) produced using artificial chemicals
  
- 6) We should consume
  - a) a lot of foods and drinks high in fat and sugar
  - b) many cakes
  - c) much salt
  - d) a little of foods and drinks high in fat and sugar.

Alunno/a : \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Risposta multipla**

- 1) I vini senza denominazione di origine comprendono:
  - a) I vini varietali
  - b) I vini in cui le uve provengono per l'85% da una specifica zona geografica
  - c) I vini IGP
  - d) I vini ottenuti per l'85% dal vitigno indicato in etichetta
  
- 2) La vinificazione con macerazione carbonica serve per produrre:
  - a) Vini rossi
  - b) Vino novello
  - c) Vini bianchi
  - d) Vino rosato
  
- 3) Tra i bisogni fondamentali del cliente i "bisogni primari" sono quelli:
  - a) Di cui il cliente ha consapevolezza
  - b) Dichiarati esplicitamente dal cliente
  - c) Di cui il cliente non è consapevole
  - d) Non espressi dal cliente
  
- 4) Tra i principi della gestione della qualità ISO 9000 quello dell'orientamento al cliente prevede di:
  - a) Individuare il leader della comitiva
  - b) Responsabilizzare ogni collaboratore
  - c) Studiare i bisogni del cliente
  - d) Basarsi su dati forniti dal cliente

**Domande a risposta Vero / Falso**

- 1) *Il cliente è soddisfatto quando ha la percezione di aver ricevuto anche in più di quanto si aspettasse.* V F
- 2) *Per ottenere una certificazione ISO l'azienda deve nominare un responsabile della qualità.* V F
- 3) *La certificazione UNI EN ISO 14001 riguarda la tutela dell'ambiente.* V F
- 4) *La sigla STG significa Specialità Tradizionale Geografica.* V F
  
- 5) *L'etichetta deve riportare alcune indicazioni obbligatorie.* V F
- 6) *La ristorazione a Km 0 nasce dalla riscoperta del territorio e dei prodotti etnici.* V F
- 7) *Tutti i prodotti devono riportare obbligatoriamente in etichetta il titolo alcolometrico.* V F

*Le indicazioni riportate sull'etichetta sono per la maggior parte decise dal produttore.*



**Terza prova**  
**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina**  
**Classe 5<sup>^</sup> C Enogastronomia**  
**Anno scolastico 2017/18**

L'espressione "understock" indica:

- a) La scorta di sicurezza
- b) L'assenza di scorte
- c) Una giacenza superiore al massimo previsto
- d) Approvvigionamento insufficiente

Costituiscono un'utenza fissa:

- a) I clienti di passaggio
- b) I clienti che alloggiano in albergo con arrangiamento di mezza pensione
- c) I gruppi che arrivano senza prenotazione
- d) I clienti che alloggiano in albergo con formula B&B

Il sistema di distribuzione dei piatti che non richiedono cotture e si conservano a 10 °C è detto:

- a) Legame caldo
- b) Legame freddo
- c) Cook and chill
- d) Cook and freeze

La cottura a basse temperature è adatta per:

- a) Carne e pesce
- b) Sformati e gratin
- c) Ortaggi verdi
- d) Alimenti conservati in atmosfera modificata

Il Food and Beverage manager all'interno dell'albergo si occupa:

- a) Della sala ristorante e del bar
- b) Dell'office e della caffetteria
- c) Della cucina e dell'economato
- d) Della cucina, dell'economato, della sala ristorante, del bar e della banchettistica

La tecnica del sottovuoto si usa prevalentemente per:

- a) Verdura e ortaggi di stagione
- b) Salse e derivate
- c) Cereali e frutta secca
- d) Carne e pesce di grosse dimensioni

Alunno/a \_\_\_\_\_

Punti \_\_\_\_\_

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](mailto:fris027009@istruzione.it) Codice Fiscale 91026720606  
Web: <http://www.iisbaronio.it/> Codice Istituto: FRIS027009

## SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

1 / 0 18

Classe V C

A.S 2017/2018

ALUNNO/A.....

Sora ,1 /C 2018

Discipline coinvolte : Inglese – Cucina– Sala – Diritto/Economia



I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"  
CLASSE 5 sez. C indirizzo Enogastronomia settore Enogastronomia  
A.S. 2017/2018

Tipologia mista: n. 8 quesiti a risposta aperta + n. 16 quesiti a scelta multipla

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

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

Tipologia Mista B e C

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
<b>L.S.E. Enogastronomia</b>							/15
<b>L.S.E. Sala e vendita</b>							/15
<b>Diritto e tecniche amm.</b>							/15
<b>Lingua Inglese</b>							/15

Totale punteggio prova \_\_\_\_/60      Media \_\_\_\_/15      Punteggio attribuito dalla prova \_\_\_\_/15

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 creatività personale
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta)

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

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta) per INGLESE

Punti 0- 0.75	Conoscenza dei contenuti scarsa	Punti 0- 0.75	Forma linguisticamente incomprensibile
Punti 0.75-1.25	Conoscenza dei contenuti frammentaria	Punti 0.75-1.25	Forma linguistica sostanzialmente comprensibile anche se con errori
Punti 1,25-1.50	Conoscenza dei contenuti essenziale	Punti 1,25-1.50	Forma linguistica comprensibile anche se con errori lievi
Punti 1.50-1.75	Conoscenze complete ed approfondite	Punti 1.50-1.75	Forma linguistica articolata e corretta

#### Tipologia C (quesiti a scelta multipla)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata
- Punti 2,0 per ogni risposta esatta





**Terza prova**  
**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina**  
**Classe 5<sup>^</sup> C Enogastronomia**  
**Anno scolastico 2017/18**

I prodotti di quinta gamma sono diffusi principalmente:

- a) Nella ristorazione tradizionale
- b) Nella ristorazione veloce
- c) Nella ristorazione sociale
- d) Negli agriturismi

Per le gratinature dei piatti pronti si usa:

- a) Il fry top
- b) La brasiera
- c) La salamandra
- d) La brasiera multifunzionale

Per “punto d’ordine” si intende:

- a) Il quantitativo di merce prestabilita da ordinare
- b) Il quantitativo minimo di scorta sotto al quale non si deve andare
- c) Il quantitativo massimo di giacenza in magazzino
- d) Il quantitativo di merce giacente in stock al momento dell’ordine

La check-list per un servizio di banqueting consiste:

- a) In un formulario dove sono annotati i termini del contratto
- b) In una serie di menu già predisposti
- c) In un elenco di materiali in cui si segna ciò che viene portato al banchetto
- d) Nell’elenco del personale della brigata di cucina

❖ Illustra le mansioni del banqueting manager

.....

.....

.....

.....

.....

❖ Descrivi le caratteristiche di un abbattitore di temperatura

.....

.....

.....

.....

.....



Alunno/a : \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Risposta multipla**

- 1) L'astringenza di un vino è una sensazione tattile dovuta:
  - A) Ai tannini.
  - B) Agli acidi.
  - C) Ai minerali.
  - D) All'alcool
  
- 2) Il sistema H.A.C.C.P. si articola:
  - A) nell'individuazione dei rischi, nella determinazione dei punti critici di controllo e la compilazione di una documentazione
  - B) nell'esclusiva individuazione dei rischi nelle fasi di preparazione
  - C) nella compilazione di una documentazione
  - D) nella compilazione di schede di registrazione
  
- 3) *I tre principali vitigni utilizzati nella produzione di Champagne sono:*
  - A) *Pinot nero, Merlot, Chardonnay.*
  - B) *Pinot nero, Pinot Meunier, Sauvignon Blanc.*
  - C) *Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay.*
  - D) *Cabernet Franc, Pinot Meunier, Chardonnay.*
  
- 4) Nel processo produttivo della birra l'amido diventa mosto di malto nella fase di:
  - A) Essiccazione
  - B) Chiarificazione
  - C) Saccarificazione
  - D) Maturazione

**Domande a risposta aperta**

1. Cosa sono gli Eiswein e dove vengono prodotti?

---

---

---

---

---

2. Cosa indica la menzione DOCG?

---

---

---

---

---

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Alunno.....

**Quesiti a risposta aperta:**

- 1. Dopo aver definito il concetto di "turismo" spiega cosa si intende per turismo attivo, passivo e produttivo.**

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

- 2. Spiega il concetto di marketing strategico e indica le fasi attraverso le quali esso si sviluppa.**

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

**Quesiti a risposta multipla**

**L'Ente che ha competenze legislative in materia di regolamentazione delle professioni turistiche, di autorizzazioni, monitoraggio e controllo delle attività turistiche è:**

- la Banca d'Italia
- la Regione
- la Pro Loco
- l'ISTAT

**Non è una fase del marketing strategico:**

- l'analisi della concorrenza
- la segmentazione della clientela
- Il posizionamento
- l'individuazione delle caratteristiche del prodotto da offrire

**La pianificazione aziendale:**

- è finalizzata all'attuazione di obiettivi strategici
- è finalizzata all'attuazione di obiettivi a breve periodo
- dipende dalla programmazione
- dipende dal controllo di gestione

**Per politica di promozione si intende:**

- le modalità di distribuzione dei prodotti
- iniziative utili per persuadere all'acquisto la clientela
- iniziative per limitare i costi di produzione
- l'individuazione del settore della clientela a cui rivolgersi



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](mailto:fris027009@istruzione.it)  
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Codice Fiscale 91026720606  
Codice Istituto: FRIS027009

## SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

16/04/18

Classe V C

A.S 2017/2018

ALUNNO/A.....

Sora ,16 /04/2018

Discipline coinvolte : Inglese ,Sala, Cucina, diritto.

I.I.S. "CESARE BARONIO" SORA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA "TERZA PROVA ESAME DI STATO"  
CLASSE 5 sez. C indirizzo Enogastronomia settore Enogastronomia  
A.S. 2017/2018

Tipologia mista: n. 8 quesiti a risposta aperta + n. 16 quesiti a scelta multipla

TEMPO A DISPOSIZIONE: 90 MINUTI

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

Tipologia Mista B e C

Discipline	Risposta aperta	Risposta aperta	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Scelta multipla	Totale
<b>L.S.E. Enogastronomia</b>							/15
<b>L.S.E. Sala e vendita</b>							/15
<b>Diritto e tecniche amm.</b>							/15
<b>Lingua Inglese</b>							/15

Totale punteggio prova \_\_\_\_/60    Media \_\_\_\_/15    Punteggio attribuito dalla prova \_\_\_\_/15

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 creatività personale
5. Capacità di organizzazione di un'argomentazione tecnica
6. Comprensione della lingua straniera e accuratezza lessicale

I criteri utilizzati per la valutazione saranno:

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta)

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

#### Tipologia B (quesiti a risposta aperta) per INGLESE

Punti 0- 0.75	Conoscenza dei contenuti scarsa	Punti 0- 0.75	Forma linguisticamente incomprensibile
Punti 0.75-1.25	Conoscenza dei contenuti frammentaria	Punti 0.75-1.25	Forma linguistica sostanzialmente comprensibile anche se con errori
Punti 1,25-1.50	Conoscenza dei contenuti essenziale	Punti 1,25-1.50	Forma linguistica comprensibile anche se con errori lievi
Punti 1.50-1.75	Conoscenze complete ed approfondite	Punti 1.50-1.75	Forma linguistica articolata e corretta

#### Tipologia C (quesiti a scelta multipla)

- Punti 0 per ogni risposta nulla o errata  
Punti 2,0 per ogni risposta esatta

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Alunno.....

**Quesiti a risposta aperta:**

**1. Spiega che cos'è il web marketing e indica quali sono i suoi principali strumenti.**

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

**2. Spiega che cos'è la comunicazione e descrivi una forma attraverso la quale essa si manifesta.**

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

**Quesiti a risposta multipla**

**1. Il business plan non comprende:**

- A) le previsioni economiche
- B) il controllo consuntivo
- C) l'analisi di mercato
- D) la struttura organizzativa dell'impresa

**2. Misura la redditività del capitale proprio impiegato nell'azienda:**

- A) ROI
- B) ROS
- C) ROE
- D) ROE e ROI

**3. 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

**4. Il budget è composto da:**

- A) il budget degli investimenti e budget finanziario
- B) budget economico e il budget degli investimenti
- C) il budget degli investimenti , budget finanziario e budget economico
- D) il budget degli investimenti , budget finanziario, budget economico e budget di esercizio

Prova Simulata Classe V indirizzo Cucina

Choose the right option:

- 1) Critical Control Points include:
  - a) Monitoring and storage
  - b) Monitoring and temperature
  - c) Monitoring and serving
  - d) Monitoring, storage, temperature and serving
  
- 2) Lactic bacteria are fundamental to:
  - a) Reducing PH
  - b) Increasing preservation times
  - c) Reducing PH and increasing preservation times
  - d) Increasing PH
  
- 3) Anisakis can be detected by :
  - a) Collecting or fishing in infected water
  - b) Analyzing the fish
  - c) Cooking the fish
  - d) Freezing the fish

Which food group is our body's best source of energy?

- a) Bread and cereales
- b) Fats and oils
- c) Meat
- d) Fruits and vegetables

Answer the following questions:

- 1) Explain briefly the difference between organic food and genetically modified organism. (Write 5 lines)

---

---

---

---

---

- 2) What type of food is included in a healthy diet? (Write 5 lines)

---

---

---

---

---



Alunno/a : \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Risposta multipla**

- 1) I vini senza denominazione di origine comprendono:
  - a) I vini varietali
  - b) I vini in cui le uve provengono per l'85% da una specifica zona geografica
  - c) I vini IGP
  - d) I vini ottenuti per l'85% dal vitigno indicato in etichetta
  
- 2) La vinificazione con macerazione carbonica serve per produrre:
  - a) Vini rossi
  - b) Vino novello
  - c) Vini bianchi
  - d) Vino rosato
  
- 3) Tra i bisogni fondamentali del cliente i "bisogni primari" sono quelli:
  - a) Di cui il cliente ha consapevolezza
  - b) Dichiarati esplicitamente dal cliente
  - c) Di cui il cliente non è consapevole
  - d) Non espressi dal cliente
  
- 4) Tra i principi della gestione della qualità ISO 9000 quello dell'orientamento al cliente prevede di:
  - a) Individuare il leader della comitiva
  - b) Responsabilizzare ogni collaboratore
  - c) Studiare i bisogni del cliente
  - d) Basarsi su dati forniti dal cliente
  - e)

***Domande a risposta aperta***

1. *Quali sono le aree vinicole francesi e cosa si produce?*

---

---

---

---

---

2. *Che cos'è il sistema H.A.C.C.P. e a cosa serve?*

---

---

---

---

---

**Terza prova**  
**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina**  
**Classe 5<sup>^</sup> C Enogastronomia**  
**Anno scolastico 2017/18**

L'espressione "understock" indica:

- a) La scorta di sicurezza
- b) L'assenza di scorte
- c) Una giacenza superiore al massimo previsto
- d) Approvvigionamento insufficiente

Costituiscono un'utenza fissa:

- a) I clienti di passaggio
- b) I clienti che alloggiano in albergo con arrangiamento di mezza pensione
- c) I gruppi che arrivano senza prenotazione
- d) I clienti che alloggiano in albergo con formula B&B

Il sistema di distribuzione dei piatti che non richiedono cotture e si conservano a 10 °C è detto:

- a) Legame caldo
- b) Legame freddo
- c) Cook and chill
- d) Cook and freeze

La cottura a basse temperature è adatta per:

- a) Carne e pesce
- b) Sformati e gratin
- c) Ortaggi verdi
- d) Alimenti conservati in atmosfera modificata

❖ Quali competenze deve avere il Food & Beverage manager?

.....

.....

.....

.....

.....

❖ Descrivi le caratteristiche del "sottovuoto"

.....

.....

.....

.....

.....

Alunno/a \_\_\_\_\_

Punti \_\_\_\_\_