



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

Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Tel. 0776/ 831284 **Fax** 0776/824594

pec: 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 VB

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO – Settore CUCINA

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. B è composta da 19 alunni, 14 maschi e 5 femmine. Il gruppo classe è eterogeneo, corretto nel comportamento con un buon livello di socializzazione. Tutta la classe ha seguito il biennio post-qualifica con una frequenza nel complesso regolare escluso qualche elemento che ha frequentato in modo non sempre regolare le attività scolastiche.

Non tutti gli alunni provengono da Sora ove è ubicata la sede scolastica ma anche da zone limitrofe; la loro estrazione socio-culturale è per lo più modesta e poco stimolante. Tutti provengono dalla stessa classe IV B ed hanno conservato la continuità didattica di quasi tutti gli insegnanti.

La programmazione didattica del Consiglio di classe è stata sostanzialmente seguita, nonostante qualche difficoltà dovuta ad un impegno non sempre costante.

Nel corso del biennio post-qualifica la classe ha dimostrato un comportamento educato nel rispetto dei rapporti interpersonali sia con i docenti e con i compagni, sia con tutta l'istituzione scolastica, A conferma di ciò un alunno è stato premiato con una borsa di studio "Edoardo Abate" per una attenzione continua nei confronti di un compagno di classe.

La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso costante per la maggior parte della classe mentre per una minoranza è stata a volte discontinua e superficiale.

La classe è stata anche coinvolta in un progetto Erasmus+ dal titolo "SHS: sporty, healthy, safe" ed un alunno in seguito ad un test di inglese ha partecipato ad una mobilità in Polonia grazie agli ottimi risultati ottenuti.

Si può affermare, quindi, che la classe in oggetto ha raggiunto un livello di conoscenze, competenze e capacità pienamente sufficiente e se si riscontra ancora qualche incertezza nella preparazione generale di pochi elementi, questa non è tale da compromettere la preparazione professionale specifica di tecnico dei servizi enogastronomici per cui anche per quei pochi alunni che si presentano con qualche fragilità, si può esprimere un giudizio di complessiva accettabilità.

Durante il IV anno tutti gli alunni hanno adempiuto tutte le ore previste dalla normativa vigente relativamente all'alternanza scuola-lavoro.

In merito ai crediti formativi, il Consiglio di classe, nel pieno rispetto della delibera del Collegio dei Docenti, valuterà tutte le esperienze formative maturate al di fuori della normale attività scolastica, purchè coerenti o affini con il tipo di corso a cui si riferisce l'esame e debitamente documentate.

I rapporti con le famiglie degli alunni si sono svolti regolarmente durante il corso dell'anno.

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	

010533. ELENCO DOCENTI

MATERIE	ALTERNANZA DOCENTI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO		
	A.S.2014/2015	A.S. 2015/2016	A.S. 2016/2017
Francese	Campagna Fernando	Campagna Fernando	Campagna Fernando
Inglese	Capuano Iole	Capuano Iole	Capuano Iole
Religione	Carbone Luisa	Carbone Luisa	Di Cicco William
Sostegno	Catenacci Lucia	Catenacci Lucia	Catenacci Lucia
Scienze motorie	Framondi Elisa	Framondi Elisa	Framondi Elisa
Lab. dei servizi enogastronomici/sala	Germani Sonia	Germani Sonia	Germani Sonia
Lab. dei servizi enogastronomici/cucina	Leonetti Alessio	Leonetti Alessio	Leonetti Alessio
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	Pisani Vittor Carlo	Pisani Vittor Carlo	Pisani Vittor Carlo
Sostegno	Rea Lidia	Rea Lidia	Rea Lidia
Lingua e letteratura italiana	Rosselli Donatella	Rosselli Donatella	Rosselli Donatella
Scienza e cultura dell'alimentazione.	Salvucci Carlo	Salvucci Carlo	Salvucci Carlo
Matematica	Mosticone Carlo	Vicini Enrico	Vicini Enrico

4. ELENCO ALUNNI

N°	Cognome e Nome	Data di nascita	Note ²
1	Battisti Rocco	06-10-1999	Proveniente dalla classe IVB
2	Ceccano Emiliano	08-01-2000	Proveniente dalla classe IVB
3	Cecio Gabriele Maria	21-12-1997	Proveniente dalla classe IVB
4	Elia Simone	11-12-1996	Proveniente dalla classe IVB
5	Fontana Samuele	20-07-1998	Proveniente dalla classe IVB
6	Iannucci Federico	22-09-1999	Proveniente dalla classe IVB
7	Lisi Sofiamaria	14-05-1999	Proveniente dalla classe IVB
8	Mancini Lorenzo	15-03-2000	Proveniente dalla classe IVB
9	Mastroianni Lorenzo	06-03-1999	Proveniente dalla classe IVB
10	Nazaret Alessia	26-01-2000	Proveniente dalla classe IVB
11	Paglia Fabiola	13-04-1999	Proveniente dalla classe IVB
12	Patrizi Kewin	13-03-1999	Proveniente dalla classe IVB
13	Placonà Raffaele	24-02-1998	Proveniente dalla classe IVB
14	Puzzuoli Alessandro	13-07-1998	Proveniente dalla classe IVB
15	Raponi Isabella	16-04-1999	Proveniente dalla classe IVB
16	Rea Federica	23-11-1999	Proveniente dalla classe IVB
17	Staffieri Gianmarco	05-12-1998	Proveniente dalla classe IVB
018 -	Tomei Gianluca	27-07-1998	Proveniente dalla classe IVB
019 -	Vernile Petricca Andrea	16-01-1999	Proveniente dalla classe IVB
20.			

² proveniente dalla stessa classe / da altro indirizzo / da altro Istituto

5. SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE

5.1 Risultati dello scrutinio finale della classe IV

MATERIA	PROMOS SI CON 6	PROMOSS I CON 7	PROMOSS I CON 8	PROMOSS CON 9 – 10
Francese	13	2	1	
Inglese	15	1	2	1
Scienze motorie	3	6	10	
Lab. dei servizi enogastronomici/sala	6	8	3	2
Lab dei servizi enogastronomici/cucina	2	6	5	6
Diritto e tecniche della struttura ricettiva	8	6	2	
Lingua e letteratura italiana	12	4	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione.	1	8	5	4
Matematica	12	6	1	
Religione		8	7	4

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 teatrale; 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.)

Iniziativa A.S. 2017/2018	Contenuti	Studenti partecipanti
Visita "BIRRIFICIO PERONI E BISCOTTIFICIO CASILINO"04-04-2018		12
FIERA AGRALIA-10/03/2018		13
Visita : "ILCO VITERBO E FRANTOIO CANINO"16/11/2017		11
PROGETTO ERASMUS" SPORTY , HEALTHY, SAFE"		1

8. OBIETTIVI TRASVERSALI

a. Obiettivi trasversali deliberati dal Consiglio di Classe del VB

1) Obiettivi socio-affettivi

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

1') Nei confronti della disciplina

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

1'') Nei confronti della propria formazione

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

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 consapevolmente il discorso, con efficacia sintetica e coerenza argomentativa.

b) valutazione

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

3) Abilità di studio complesse.

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

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° 1184ore
al 08/06/2018	n° 1312ore
Totale	n° 2496ore
Sospensione delle lezioni: 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).

<i>Livello</i>	<i>Esplicitazione</i>
<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	Trattazioni sintetiche Questionario	Relazioni	Traduzioni	Problemi Casi Esercizi Esercitazioni prove scritte prova pratica*	Progetto
Francese	2	2	2	2		2		
Inglese	2		2	2		2		
Religione	2		2	2				
Scienze motorie							2	
Lab.servizi enog. - cucina	2		2	2			2	
Lab.servizi enog.-sala e vendita	2		2	2			2	
Diritto e tecniche struttura ricettiva	2		2	2			2	
Lingua e letteratura italiana, storia	2		2	2				
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		2	2				
Matematica	2						2	

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); la durata massima della prova è stata di 90 minuti. La prova ha coinvolto quattro discipline:

1. L.S.E.S. Cucina
2. L.S.E.S. Sala e Vendita
3. Diritto e Tecn.Ammin.,
4. Lingua Inglese

In allegato il testo delle simulazioni.

Il Consiglio della Classe VB A.S. 2017/2018

Prof.ssa Valeri Biancamaria (Dirigente Scolastico)	
Prof. Campagna Fernando (Francese)	
Prof.ssa Capuano Iole (Inglese)	
Prof.ssa Catenacci Lucia (Sostegno)	
Prof.ssa Framondi Elisa (Scienze Motorie e Sportive)	
Prof.ssa Germani Sonia (Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore Sala e vendita)	
Prof. Leonetti Alessio (Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore Cucina)	
Prof. Pisani Vittor Carlo (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)	
Prof.ssa Rea Lidia (Sostegno)	
Prof./ Prof.ssa Rosselli Donatella (Lingua e letteratura Italiana, Storia)	
Prof. Salvucci Carlo (Scienza e cultura dell'alimentazione)	
Prof./ Vicini Enrico (Matematica)	
Prof. Di Cicco William (Religione)	

Sora, 15 maggio 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa 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	PER IL SAGGIO O ARTICOLO DI GIORN.						
	Capacità di sintesi e concretezza						
A	PER L'ANALISI TESTUALE						
	Capacità interpretativa e rielaborativa						
C	PER L'ARGOMENTO STORICO						
	Capacità di organizzazione critica delle conoscenze storiche acquisite						
D	PER L'ARGOMENTO DI ATTUALITA'						
	Capacità di sviluppo e argomentazione del tema						

Sora,

Candidato:

Totale _____/15_____

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 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
L.S.E. s. Cucina							/15
Diritto e Tecnica Amm.							/15
L.S.E. s. Sala e Vendita							/15
Lingua Inglese							/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 C (quesiti a scelta multipla)

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

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'			
INDICATORI	LIVELLI	Punti attribuibili	Punti attribuiti
Conoscenza degli argomenti	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	
Competenza linguistica	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	
Capacità d'analisi e di sintesi	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	
Competenza a rielaborare dati e informazioni	Ha competenze rielaborative spiccate e creative	3	
	Organizza dati ed informazioni in modo semplice	2	
	Organizza dati ed informazioni con difficoltà	1	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ATTRIBUITO IN TRENTESIMI			/30

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

19/02/18

Classe V B

A.S 2017/2018

ALUNNO/A:

Sora, 19 /02/2018

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

1 PROVA SIMULATA 5B

Laboratorio di enogastronomia settore sala-vendita

- 1) Con quale metodo può essere prodotto lo spumante naturale
 - A) Metodo dell'insufflazione di CO₂
 - B) Metodo Charmat-Martinotti
 - C) Metodo della macerazione carbonica
 - D) Metodo classico

- 2) L'acidità in quale tipo di vino la troviamo
 - A) Vino Rosè
 - B) Vino Rosso
 - C) Vino Bianco
 - D) Vini liquorosi

- 3) Il processo di trasformazione del mosto in vino avviene attraverso:
 - A) Processo di macerazione carbonica
 - B) Processo di spumantizzazione
 - C) Processo di vinificazione
 - D) Processo di invecchiamento

- 4) Nell'esame olfattivo del vino quali sono gli indicatori di riferimento:
 - A) Intensità olfattiva, complessità olfattiva e qualità olfattiva e descrizione olfattiva
 - B) Profumi secondari, terziari e primari
 - C) La limpidezza, il colore, consistenza, effervescenza
 - D) Sensazioni tattili e saporifere

5) Spiegare in breve il processo di produzione dello champagne con il metodo classico.

6) Quali sono i tipi di rischio da analizzare secondo il protocollo dell'HACCP.

SCELTA MULTIPLA *Tipologia C*

Il menu turistico è:

- A. Un menu con scelta limitata
- B. Un menu con ampia scelta
- C. Un menu fisso
- D. Un menu limitato a un periodo specifico dell'anno

Le persone celiache devono evitare assolutamente:

- A. Il glutine
- B. Il glucosio
- C. Il colesterolo
- D. Il consumo di sale

Da quante portate è composto un menu per banchetti:

- A. 2 - 4
- B. 4 - 6
- C. 8 - 10
- D. 10 - 12

I principali costi fissi nella ristorazione sono:

- A. Materie prime, bevande e personale extra
- B. Energia elettrica e combustibili
- C. Telefono e personale fisso
- D. Affitto, tasse e ammortamenti

RISPOSTA APERTA *Tipologia B*

Che cosa si intende per "food cost" e come si calcola?

Quali sono le principali tecniche per il calcolo del costo-piatto?

A/S 2017-2017

Simulazione Prova Scritta Esame di Stato VB

LINGUA inglese

Choose the correct answer:

- 1) How many portions of fruit and vegetables should you consume each day?
 - A) 9 portions
 - B) 3 portions
 - C) 5 portions
 - D) 2 portions

- 2) Where do microbes find a good breeding ground?
 - A) In fruit and vegetables
 - B) In starchy foods
 - C) In Foodstuffs, of both vegetable and animal origin.
 - D) Milk and dairy products

- 3) Bacterial growth and reproduction is facilitated by:
 - A) High temperature
 - B) Low temperature
 - C) Room temperature
 - D) Absence of oxygen

- 4) How can you prevent contamination from long-life canned food?
 - A) Avoid prolonged exposition
 - B) Avoid damaged or rusted containers
 - C) Cool quickly or maintain high temperatures
 - D) Washing of products before use.

1) Explain briefly what HACCP is (write four lines)

2) Explain briefly what the Mediterranean diet is (write four lines)

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'idea-base del marketing è:

- A. Si produce ciò che non si ha
- B. Si produce ciò che costa meno
- C. Si produce ciò che si vende
- D. Si vende quello che non si ha

Gli stranieri che arrivano in Italia preferiscono il turismo:

- A. Al lago
- B. Nelle città d'arte
- C. Al mare
- D. In montagna

L'identificazione dei gruppi di consumatori potenziali che presentano caratteristiche comuni è detta:

- A. Targeting
- B. Segmentazione
- C. Posizionamento
- D. Analisi esterna

Quando la domanda è analizzata sulla base delle motivazioni dei turisti , è esaminata da un'angolazione:

- A. Geografica
- B. Economica
- C. Psicologica
- D. demografica

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

SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

20/04/18

Classe V B

A.S 2017/2018

ALUNNO/A.....

Sora ,20 /04/2018

Discipline coinvolte : : L.S.E.S.Cucina L.S.E.S.Sala e Vendita, Diritto e Tecn. Ammin.,Lingua Inglese.

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

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)

Laboratorio di enogastronomia settore sala-vendita

Alunno _____

- 1) **Quali sono le DOCG del Lazio:**
 - a) Cannellino di Frascati, Cesanese del Piglio, Frascati Superiore.
 - b) Cesanese di Affile, Circeo, Colli Albani.
 - c) Moscato di Terracina, Genazzano, Est, Est, Est.
 - d) Frascati, Frusinate, Colli Cimini.
- 2) **Il vermouth è un prodotto che si ottiene partendo da:**
 - a) Mistella o Sifone.
 - b) Vino di base.
 - c) Vino speciale.
 - d) Vino liquoroso.
- 3) **A quali temperature vanno serviti i vini liquorosi:**
 - a) 10-12°C
 - b) 14-16°C
 - c) 12-14°C
 - d) 11-15°C
- 4) **Come viene classificato il Marsala in base al colore:**
 - a) Marsala ambra, oro e rubino.
 - b) Marsala bianco,oro e rubino.
 - c) Marsala superiore,riserva e oro.
 - d) Marsala fine,superiore e riserva.
- 5) **Descrivi il metodo Soleras e a cosa serve:**

- 6) **Differenza tra catering e banqueting:**

Alunno _____

SCELTA MULTIPLA *Tipologia C*

Il termine texture, molto importante nella cucina molecolare, può essere tradotto con:

- a) Elasticità del cibo
- b) Consistenza del cibo
- c) Qualità del cibo
- d) Biodiversità del cibo

Un'alimentazione equilibrata richiede una distribuzione percentuale di calorie ottenute dai nutrienti ripartita correttamente in:

- a) 55-65% da glucidi, 10-15% da protidi, 25-30% da lipidi
- b) 10-15% da glucidi, 55-65% da protidi, 25-30% da lipidi
- c) 25-30% da glucidi, 10-15% da lipidi, 55-65% da protidi
- d) 33,3% da glucidi, 33,3 da protidi, 33,3 da lipidi

Il menu ciclico è tipico della:

- a) Ristorazione tradizionale
- b) Ristorazione stagionale
- c) Ristorazione con utenza occasionale
- d) Ristorazione sociale e degli alberghi

Il menu rotativo è in genere composto da:

- a) Un menu di base e una serie di menu rotativi
- b) Una serie di menu da cambiare mensilmente
- c) Una serie di menu da cambiare settimanalmente
- d) Una serie di menu da cambiare ogni giorno

RISPOSTA APERTA *Tipologia B*

Cosa si intende per cucina molecolare?

Che cosa si intende per "cucina tecnologica"?

**SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA
ESAME DI STATO A.S. 2017/2018
Classe 5 sez. B**

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

Alunno.....

Quesiti a risposta aperta:

- **Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro?**

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

2. Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?

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

Quesiti a risposta multipla

Con il termine filiera agro – alimentare si intende::

- La normativa che tutela la sicurezza degli alimenti e della salute del consumatore
- Il numero di passaggi e trasformazioni a cui e' assoggettato un alimento dall'agricoltore al consumatore
- Le lavorazioni effettuate da ciascun operatore che interviene nel processo produttivo di un alimento
- La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Per il rispetto della normativa antincendio , in ogni camera d'albergo devono essere presenti:

- Un sistema d'allarme antincendio
- Una planimetria dell'albergo indicante le vie di fuga
- Un estintore
- Un frigorifero con ghiaccio

Sono elementi essenziali del contratto:

- La proposta
- La causa
- Il prezzo
- Lo strumento informatico con il quale viene redatto

Il contratto di catering:

- Può essere non oneroso per una delle parti contraenti
- Comporta sempre una prestazione occasionale
- E' un contratto tipico
- Presenta le caratteristiche del contratto d'appalto