

ALLEGATO N. 2
AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

SIMULAZIONI SECONDA E TERZA PROVA E
GRIGLIE DI VALUTAZIONE

CLASSE V A

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

SETTORE CUCINA

Anno Scolastico 2017/2018



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"



Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale per i Servizi
Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:
80009070931



SIMULAZIONE SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

19 Aprile 2018

Dieta razionale ed equilibrata: la dieta mediterranea

PARTE I

Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema.

Documento – Minore aderenza alla dieta mediterranea in un periodo di crisi economica e maggiore impatto dei determinanti economico sociali sulle scelte alimentari

La crisi economica in atto negli ultimi anni sta condizionando tutti gli aspetti della vita sociale e, in particolar modo, i consumi alimentari, con potenziali effetti anche sullo stato di salute. Lo dimostrano le indagini condotte dal gruppo di ricerca che da anni lavora al progetto Molisani: dall'analisi delle abitudini alimentari di 21.000 persone, registrate dal 2005 al 2010 mediante la compilazione di questionari alimentari, è stato possibile determinare il livello di aderenza alla dieta mediterranea, un modello alimentare comunemente associato alla riduzione dei maggiori fattori di rischio per malattie non trasmissibili e quindi della mortalità totale. Il cambiamento più significativo è stato registrato nel 2007, l'anno in cui la crisi si è di fatto manifestata, e nel quale la prevalenza di un'alta aderenza alla dieta mediterranea ha subito

un'importante flessione (dal 33,7% del 2005 al 19,6%), continuando a scendere ulteriormente fino al 2009 (14,9%). In entrambi i periodi di tempo considerati (2005-2006 e 2007-2010) l'indice di mediterraneità della dieta è risultato direttamente associato con l'età; tuttavia la riduzione dello stesso indice tra l'inizio e la fine del periodo di osservazione ha riguardato maggiormente la popolazione più matura, che con la crisi tende quindi a perdere (o a dover abbandonare) il legame con la tradizione alimentare. In particolare dal periodo 2005-2006 al 2007-2010 si è osservata una riduzione statisticamente significativa dell'apporto energetico complessivo e dei livelli di assunzione sia di grassi che di proteine di origine vegetale, di antiossidanti, di fibra, di carboidrati, a fronte dell'aumento del consumo di grassi totali. In questi fenomeni giocano un contributo rilevante gli indicatori socioeconomici, il cui ruolo, trascurabile nel 2005, è diventato invece determinante nel 2007-2010, con una correlazione diretta tra minore aderenza alla dieta mediterranea e basso livello d'istruzione, lavoro manuale e residenza nelle aree urbane.

(Fonte: www.nutrition-foundation.it Home, Tutte le news, 24-03-2014)

Il candidato proponga una trattazione del tema "La dieta mediterranea", sviluppando i seguenti aspetti:

- La storia della dieta mediterranea.
- Le caratteristiche nutrizionali della dieta mediterranea e le ripercussioni a livello della salute pubblica della minore aderenza a tale dieta.
- La sostenibilità della dieta mediterranea.
- Il modello grafico della dieta mediterranea.

PARTE II

*Il candidato svolga **due** quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di **quindici righe**:*

1. La gravidanza e il periodo dell'allattamento richiedono particolari attenzioni relativamente all'alimentazione. Il candidato indichi sinteticamente a quali regole di base dovrebbero attenersi le mamme in attesa e quelle che allattano.
2. Il candidato indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere esclusi da una dieta che abbia come obiettivo la prevenzione dei tumori.
3. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo, il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Il candidato spieghi i motivi per cui in un piano dietetico equilibrato viene raccomandata una corretta assunzione di fibra alimentare.

Durata massima della prova: 5 ore

Non è consentito l'uso del bianchetto

E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana

SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

CLASSE 5[^]AKC

Anno scolastico 2017-2018

Tipologia B+C

5 quesiti a risposta multipla + 2 quesiti a risposta singola per disciplina. I quesiti a scelta multipla prevedono una sola soluzione corretta. I quesiti a risposta singola prevedono una risposta sintetica di dieci righe.

Discipline coinvolte: Laboratorio dei servizi di Enogastronomia - Sala e vendita, Scienze motorie, Seconda lingua, Storia

Valutazione: Massimo 15 punti, secondo la griglia allegata, per ogni quesito a risposta singola.

3 punti alla risposta giusta e 0 punti alla risposta sbagliata o non data per i quesiti a risposta multipla.

Punteggio totale massimo 60 punti=15/15.

Saranno considerate sufficienti le prove che riporteranno almeno 10 punti.

Durata della prova: 150 minuti

Cognome _____

Nome _____

data: 13 marzo 2018

Punteggio conseguito/15

Non è consentito l'utilizzo del correttore.

È consentito l'uso del dizionario bilingue disponibile a scuola per la prova di seconda lingua.

Cognome Nome..... Data

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA

Tipologia C

1. L'esame olfattivo fa parte dell'analisi sensoriale del vino e serve a capire il bagaglio odoroso del vino che è suddiviso in tre gruppi di profumi primari, secondari e terziari. Quante sono le sostanze volatili che compongono le note odorose :

- a. oltre 450
- b. oltre 220
- c. oltre 360
- d. oltre 500

2. Secondo il regolamento CE n°852/2004 il sistema H.A.C.C.P. dice che un punto critico di controllo è :

- a. una zona dell'office dove possono avvenire lavorazioni critiche
- b. procedura operativa standard per il controllo delle merci alla consegna
- c. le fasi o procedimenti operativi nelle quali le temperature svolgono un ruolo determinante
- d. autocontrollo, identificazione punti critici, compilazione registro punti critici, autocontrollo

3. La perfetta conservazione del vino è legata a numerosi fattori tra questa l'umidità relativa dell'ambiente della cantina che deve essere :

- a. intorno al 45-50 %
- b. intorno al 65-70%
- c. intorno al 10-15%
- d. intorno al 55-60%

4. Nelle aziende ristorative moderne il Food and Beverage manager tra i propri compiti non annovera :

- a. analizzare la congruità tra gli ordini e le forniture
- b. programmare la formazione e l'aggiornamento del personale
- c. predisporre budget e analizzare e calcolare i costi
- d. accettare a priori le scelte dello chef executive

5. Affinchè la degustazione avvenga in modo corretto il degustatore professionista deve :

- a. aver pranzato prima di degustare un vino
- b. durante la degustazione deve scambiarsi continuamente le sensazioni date dal vino con eventuali colleghi presenti
- c. mantenersi allenati per non perdere la "bocca"
- d. degustare vini che vengano serviti sotto i 5° di temperatura

Cognome Nome..... Data

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Tipologia C

1. Per abrasione si intende una:

- a. Ferita in profondità
- b. Ferita in cui la pelle è tagliata in modo netto
- c. Superficiale asportazione della pelle
- d. Lacerazione della pelle con emorragia

2. Nel giovane sportivo si manifesta spesso una condizione dolorosa nota come:

- a. Artrosi dell'anca
- b. Pubalgia
- c. Artroscopia
- d. Scacroileite

3. La funzione nutrizionale protettiva e regolatrice dell'organismo viene svolta da:

- a. Lipidi
- b. Proteine
- c. Glucidi
- d. Vitamine

4. Una alimentazione bilanciata trae il 55%-60% di energia:

- a. dai carboidrati, il 20-30% dai lipidi, il 15-20% dalle proteine
- b. dalle proteine, il 20-30% dai carboidrati, il 15-20% dai lipidi
- c. dai lipidi, il 20-30% dai carboidrati, il 15-20% dalle proteine
- d. dai lipidi, il 20-30% dai carboidrati, il 15-20% dalle proteine.

5. L'obesità è :

- a. Una malattia
- b. Un potente fattore di rischio per la comparsa di patologie cardiovascolari e tumorali
- c. La tendenza ad accumulare grasso
- d. Il primo fattore di rischio per la mortalità nei paesi industrializzati.

Cognome..... Nome..... Data

Materia: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Tipologia C

1. Voilà le livre de cuisine

- e. dont vous m'avez prêté
- f. qui il a écrit
- g. que vous m'avez demandé
- h. que a été publié**

2. Un OGM est :

- a. une plante qui a subit l'hybridation
- b. un organisme qui possède des gènes étrangers à son espèce
- c. un aliment transformé pour avoir un aspect plus agréable
- d. un organisme alimentaire qui ne resiste pas à la chaleur parce qu'il ramollit facilement

3. Dans une cuisine on dit :

- a. m'aide à préparer le gâteau
- b. aides-moi à préparer le gâteau
- c. aide- moi à préparer le gâteau
- d. n'aide-moi pas à préparer le gâteau

4. Guillome Bodin est :

- a. un chef célèbre
- b. un vigneron très connu en France
- c. un passionné de la biodynamique, à la fois, cinéaste et vigneron
- d. Un réalisateur de films sur le ski et les stations des Pyrénées

5. Un produit BIO est :

- a. un produit alimentaire non transformé, très naturel
- b. un produit non alimentaire, transformé mais sans additifs
- c. un produit alimentaire de synthèse
- d. un produit alimentaire n'ayant pas recours, pour sa production, aux produits chimiques de synthèse

Cognome Nome..... Data

Materia: LINGUA E CIVILTA' SPAGNOLA

Tipologia C

1. **La crema catalana**

- a. es a base de canela
- b. se prepara con 6 huevos
- c. requiere las yemas de huevos
- d. es sin azúcar

2. **Los moldes**

- a. sirven para cocinar dulces en el horno
- b. son de plástico
- c. son de de acero
- d. son de diferentes tamaños

3. **Las tapas**

- a. son un plato típico moderno
- b. son un plato combinado
- c. se pueden servir en restautante y bar
- d. se pueden servir acompañadas de una caña**

4. **El arroz :**

- a. es negro para preparar la paella
- b. se cocina antes de preparar la paella
- c. es un plato típico catalán
- d. Se cocina con el caldo en la paella.

5. **Un vino típico español DOC desde 1972:**

- a. tiene pocas burbujas y es rosé
- b. es un vino con burbujas y espuma
- c. es un vino fermentado en barrica
- a. es un vino tinto de crianza

Cognome Nome..... Data

Materia: STORIA

Tipologia C

In Italia l'irredentismo era un movimento che sosteneva che

- a. Trento e Trieste dovevano restare sotto il dominio austriaco
- b. la riconquista di Trento e Trieste attraverso dei trattati
- c. Trento e Trieste dovevano essere riconquistate all'Austria
- d. la lotta per l'indipendenza dalle colonie

Il nazionalismo è stato:

- a. un'ideologia che si interessava dei problemi sociali delle classi più povere
- b. un'ideologia che accomunava la borghesia e la classe operaia
- c. un'ideologia di solidarietà tra le nazioni europee
- d. un'evoluzione aggressiva e intollerante del patriottismo

Nella conferenza di pace, Wilson, il presidente americano, contribuì alla nascita di

- a. Unicef e diritto dei popoli all'autosufficienza
- b. Organizzazione delle Nazioni Unite e la riduzione degli armamenti
- c. Società delle Nazioni e il diritto dei popoli all'autodeterminazione
- d. Fondo monetario Internazionale e abolizione delle barriere economiche

Le squadre d'azione fasciste

- a. erano finanziate dallo stato
- b. colpivano il movimento operaio e le sue organizzazioni
- c. agivano per conto dell'esercito italiano
- d. colpivano gli agricoltori

Il programma del Movimento dei fasci di combattimento prevedeva

- a. la giornata lavorativa di 8 ore e il divieto di emigrare
- b. l'istituzione di una milizia nazionale e la creazione della polizia segreta
- c. il voto per le donne e il sequestro di beni della Chiesa
- d. l'abolizione del diritto di sciopero e del Senato

SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

CLASSE 5[^]AKC

Anno scolastico 2017-2018

Tipologia B+C

5 quesiti a risposta multipla + 2 quesiti a risposta singola per disciplina. I quesiti a scelta multipla prevedono una sola soluzione corretta. I quesiti a risposta singola prevedono una risposta sintetica di dieci righe.

Discipline coinvolte: Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e vendita

Valutazione: Massimo 15 punti, secondo la griglia allegata, per ogni quesito a risposta singola.

3 punti alla risposta giusta e 0 punti alla risposta sbagliata o non data per i quesiti a risposta multipla.

Punteggio totale massimo 60 punti=15/15.

Saranno considerate sufficienti le prove che riporteranno almeno 10 punti.

Durata della prova: 150 minuti

Cognome _____

Nome _____

data: 23 aprile 2018

Punteggio conseguito/15

Non è consentito l'utilizzo del correttore.
È consentito l'uso del dizionario per la prova di Lingua inglese.

Cognome Nome Data

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Tipologia C

1. Il marketing operativo:

- a. Stabilisce gli obiettivi di marketing di medio periodo
- b. Individua le caratteristiche del marketing mix
- c. Predispone il budget d'esercizio
- d. Definisce le scelte di breve periodo della gestione dell'impresa

2. Se un'impresa vuole affermarsi in nuovi mercati, ricorre a una strategia di:

- a. Consolidamento
- b. Breve periodo
- c. Espansione
- d. Concentrazione

3. Una strategia di marketing applicabile in fase di lancio del prodotto è:

- a. Alto livello di immagine del prodotto
- b. Ritiro del prodotto dal mercato
- c. Innovazione del prodotto
- d. Aumento dei costi di pubblicità

4. Il documento che consente di valutare un progetto imprenditoriale è detto:

- a. Piano di marketing
- b. Piano strategico
- c. Budget
- d. Business plan

5. Il controllo di gestione:

- a. Opera tramite la pianificazione strategica
- b. Determina gli obiettivi di medio-lungo periodo
- c. Verifica il raggiungimento degli obiettivi intermedi
- d. È la capacità di offrire ai clienti prodotti a un prezzo più basso della concorrenza

Cognome Nome..... Data

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

Tipologia C

1. **Si riferisce al valore percepito e attribuito dal cliente al prodotto:**
 - a. Customer convenience
 - b. Customer communication
 - c. Customer value
 - d. Customer wants and needs

2. **É un cliente amante della buona tavola, attento alle mode gastronomiche e molto attivo sui social:**
 - a. Il cliente abituale
 - b. Il cliente turista
 - c. Il cliente foodie
 - d. Il cliente edonista

3. **La dieta raw prevede:**
 - a. L'utilizzo di materie prime provenienti dalla cucina orientale
 - b. Prevede l'uso di frutta, verdura, noci, semi, e germogli coltivati in maniera biologica, che generalmente non vengono cotti
 - c. L'utilizzo esclusivo di alimenti di origine animale
 - d. Prevede un consumo saltuario e facoltativo di alimenti di origine animale ed evita comunque di assumerli insieme a cereali integrali nello stesso pasto

4. **Il Break Even Point si raggiunge quando :**
 - a. Costo = ricavo
 - b. Costo < ricavo
 - c. Ricavo = fatturato
 - d. Costo > ricavo

5. **I costi relativi all'intero processo produttivo si chiamano:**
 - a. Costi diretti
 - b. Costi fissi e variabili
 - c. Costi indiretti
 - d. Costi fissi

Candidato..... Data.....

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

Tipologia C

1. Le fasi dell'esame olfattivo riguardanti il vino comprendono

- a. limpidezza – colore - consistenza
- b. perlage – effervescenza - opalescenza
- c. trasparenza – profumi - colore
- d. tannini – archetti - lacrime

2. Secondo le regole del menu engineering per ottimizzare la presentazione di un menu devo :

- a. mettere i piatti in ordine decrescente di prezzo
- b. scrivere il prezzo al termine della descrizione del piatto
- c. suddividere i piatti per presenza di allergeni
- d. evidenziare accanto al prezzo il simbolo dell' euro €

3. Quando avviene la contaminazione primaria

- a. durante la fase di stoccaggio
- b. durante la fase di trasformazione di un alimento freddo in uno caldo
- c. al momento dell'acquisto
- d. nella fase di conservazione

4. Il gusto del vino è composto da sensazioni

- a. pungenti – effervescenti - alcoliche
- b. astringente – salata - retro parietali
- c. tanniche – alcoliche - olfattive
- d. saporifere – tattili – retro nasali

5. Nel quadrante in cui sono suddivisi i piatti tra "number of sold" e "profitability" quale corrisponde al più alto margine di guadagno :

- a. horse
- b. puzzle
- c. dog
- d. star

Cognome Nome..... Data

Materia: LINGUA INGLESE

Tipologia C

1. The different steps in HACCP include:

- a. Monitoring, documenting, serving
- b. Monitoring, storage, preparation
- c. Monitoring, storage, cooking
- d. Monitoring, temperature, storage

2. Breeding ground means:

- a. A virus that can cause diseases
- b. Bacteria causing fermentation
- c. Something which establishes itself somewhere
- d. A situation which favours the development of something

3. Bacteria are more likely to develop in:

- a. Fruit and vegetables
- b. Eggs and fish
- c. Dairy products and cereals
- d. Meat , fish, eggs and dairy products

4. Cold can:

- a. Preserve bacterium botulinus
- b. Grow toxins affecting the nervous system
- c. Lessen most enzymatic processes
- d. Destroy bacterium botulinus

5. If you want to prevent heart diseases it is better:

- a. To eat pulses and cereals products twice a week
- b. To avoid fish and meat
- c. To eat fish and pulses twice a week
- d. To eat different types of meat and cereals products

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Data _____ Tipologia _____
 Nome _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI					
ADEGUATEZZA, RICCHEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE	Contenuti/Conoscenze			Punti		
	Adeguate	Ampie	Articolate	6		
	Adeguate	Discr. ampie	Articolate	5		
	Adeguate	Suff. ampie	Articolate	4		
	Parz. adeguate	Suff. ampie	Articolate	3		
	Parz. adeguate	Modeste	Poco articolate	2		
	Non adeguate	Scarse	Confuse	1		
CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PROPRIETA' LESSICALE	Forma		Punti	Lessico		Punti
	Corretta e chiara		2	Ricco e appropriato		2
	Sufficientemente corretta		1,5	Adeguito		1,5
	Parzialmente corretta		1	Povero		1
	Scorretta		0,5	Ripetitivo		0,5
RIELABORAZIONE CRITICA E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Rielaborazione		Punti	Organicità		Punti
	Critica		2,5	Efficace		2,5
	Discreta		2	Buona		2
	Sufficiente		1,5	Discreta		1,5
	Superficiale		1	Modesta		1
	Assente		0,5	Assente		0,5
TOTALE PUNTI					_____ /15	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
a.s. 2017/2018
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALUNNO/A:

*** PARTE I:**

CONOSCENZA (contenuti)	punti	
scorretta e incompleta (gr. insuff.)	1	... /5
incompleta e non del tutto corretta (insuff.)	2	
rispondente, alcune imprecisioni non gravi, non del tutto completa (suff.)	3	
corretta, abbastanza completa (buono)	4	
corretta e completa (ottimo)	5	

ABILITA' (uso lessico specifico)	punti	
scorretto (inadeguato)	1	... /2
sostanzialmente corretto (adeguato)	1,5	
preciso (soddisfacente)	2	

COMPETENZA (pertinenza e aderenza traccia, completezza, originalità, capacità di analisi-sintesi-collegamento, efficacia esemplificazioni)	punti	
fuori traccia (inadeguato)	1	... /2
generica, ma corretta (adeguato)	1,5	
attinente, personale e ricca (soddisfacente)	2	

TOT. PARZIALE (A): / 9

*** PARTE II:**

Elementi valutati per ciascuna delle 2 risposte:

- a) Correttezza contenuti e aderenza alla traccia: 60%
- b) Uso del linguaggio specifico: 20%
- c) Approfondimento, collegamenti, capacità di analisi e sintesi, efficacia esemplificazioni: 20%

LIVELLI	1^ domanda ...	2^ domanda ...	TOT. PARZIALE (B): /6
insufficiente	1	1	
adeguato	2	2	
soddisfacente	3	3	

TOT. (A) + (B) = / 15 ⇒ ARROTONDAMENTO eventuale = / 15
--

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO
TIPOLOGIA B+C**

Cognome.....

Nome.....

Classe V AKC

Data 13 marzo 2018

VALUTAZIONE TIPOLOGIA B: ogni domanda vale massimo 15 punti in base alla griglia seguente

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORE D LIVELLO/PUNTI (massimo 15 punti)	DOM 1	DOM 2
Prova in bianco	In bianco o evidentemente manomessa	1		
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2		
Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1 in modo gravemente lacunoso 2 in modo generico, con lacune e scorrettezze 3 in modo essenziale e complessivamente corretto 4 in modo completo ed esauriente 5 in modo approfondito e dettagliato		
Competenze linguistiche e/ o specifiche (correttezza formale, uso del lessico specifico, calcolo)	Il candidato si esprime -applicando le conoscenze ortografiche, morfosintattiche, lessicali e di lessico specifico -applicando la teoria alla pratica	1 in modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto, calcolo errato 2 in modo scorretto/con una terminologia impropria, calcolo non sempre corretto 3 in modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto, calcolo corretto 3,5 in modo per lo più appropriato e corretto 4 in modo chiaro, corretto e appropriato 5 in modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso		
Capacità	-di sintesi -logiche -di rielaborazione	1 nessi logici assenti, sintesi impropria 2 nessi logici appena accennati, sintesi poco efficace 3 nessi logici non del tutto esplicitati 3,5 nessi logici esplicitati in modo semplice 4 nessi logici appropriati e sviluppati, sintesi efficace e/o rielaborazione con scarso senso critico 5 coerenza logica, sintesi efficace e appropriata, rielaborazione critica e personale		
TOTALE				

VALUTAZIONE TIPOLOGIA C: 3 punti alla risposta giusta e 0 punti alla risposta sbagliata o non data

MATERIA	TIPOLOGIA C PUNTI	TIPOLOGIA B PUNTI	PUNTEGGIO TOTALE	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
/15/30/45/15