



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera
E. Mattei
Vieste



Ministero dell'Istruzione



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022

**Classe V Enogastronomia
Settore Cucina Sez. A**

A.S. 2021/2022

Approvato il 12.05.2022

Pubblicato il 13.05.2022

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Marinella PECORELLI

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Etorina TRIBO'

INDICE	
□ Frontespizio	pag. 1
□ Indice	" 2-3
□ Presentazione dell'Istituto	" 4-5
□ PECUP	" 6-9
□ Competenze culturali	" 10
□ Percorso formativo	" 10
□ Situazione della classe	" 11
□ Obiettivi generali	" 12
□ Competenze	" 12
□ Conoscenze	" 13
□ Abilità	" 13
□ Programmi	" 13
□ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri)	" 19-20
□ Simulazione prove Esami di Stato	" 21-22
□ Attività extra e intercurricolari	" 23
□ Modulo di Educazione civica	" 24-27
□ Il Consiglio di Classe- Firme	" 28

Indice Tabelle	
□ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 14
□ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Sala e Vendita	" 15
□ Tab. 3: Attribuzione Crediti - crediti progressi	" 16-17
□ Tab. 4: Attività di recupero	" 18
□ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	" 19

Indice allegati	
Allegato A	pag. 29-51
□ Obiettivi disciplinari "Lingua e letteratura Italiana	" 30
□ Obiettivi disciplinari "Storia"	" 31-33
□ Obiettivi disciplinari "Lingua e Civiltà Inglese"	" 34-35
□ Obiettivi disciplinari "Lingua e Civiltà Francese"	" 36-37
□ Obiettivi disciplinari "Diritto e Tecniche amministrative"	" 38-40
□ Obiettivi disciplinari "Matematica"	" 41-42
□ Obiettivi disciplinari "Scienza e cultura dell'Alimentazione"	" 43-44

❑	Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina “	“	45-46
❑	Obiettivi disciplinari Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita	“	47-48
❑	Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	“	49-50
❑	Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	“	51
❑	Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	“	52-53
❑	Allegato C – Griglie di valutazione prove scritte e colloquio	“	54-60
❑	Allegato D – Simulazione prima prova scritta	“	61-68
❑	Allegato E – Simulazione seconda prova scritta	“	69-71

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste "Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si occupa, in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'a.s. 1995/1996 l'Istituto dispone anche di una palestra che ospita anche eventisportivi provinciali, regionali e nazionali.

In 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 3000 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso quest'Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni di Vieste e del Gargano.

Esso dispone di un convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli allievi possono essere ospitati a tempo pieno o a tempo parziale. Gli studenti ospiti della struttura residenziale usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.I.A. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali e con il territorio l'IPEOA "E. Mattei" offre il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, del Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra. Inoltre, tende a valorizzare, la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche

del territorio, con la partecipazione ad eventi esterni; ciò costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo" e del sito istituzionale web www.ipssarvieste.edu.it, l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. L'Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) di cui è scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito promuove e costituisce reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Progetta e finanzia progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d'inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti. Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di legalità di Libera intitolato a Hyso Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l'Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti, finanziati dalla Unione Europea, si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi professionalmente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi art. 10 O.M. 65 del 14/03/2022 è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore di Cucina sez. A.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

2. **PECUP (Profilo Educativo, Culturale E Professionale) dell'indirizzo in uscita del settore Enogastronomia – Cucina**

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Cucina arriva all'Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'Attestato di Qualifica regionale
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, laboratoriali, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo dell'organizzazione e della gestione dei servizi.

Nell'articolazione **Enogastronomia settore Cucina**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando, inoltre, le nuove tendenze enogastronomiche.

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze, conoscenze e abilità.

Competenze

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi
2. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti

professionali

4. Utilizzare all'interno della macro area di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati
5. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato
6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti
7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio.
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
5. Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca; tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Tecniche di presentazione e

decorazione dei prodotti.

6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
7. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione.
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita ed lavoro, dell'ambiente e del territorio.
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
5. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
7. Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.

3. COMPETENZE CULTURALI

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi.

Asse Linguistico Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e rispettando le finalità comunicative
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo
- Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico- Socio- Economico

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

Asse Scientifico- Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

4. IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2019/ 2021 pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it.

5. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Enogastronomia settore Cucina sez. A risulta composta in elenco da 13 alunni, 3 dei quali non hanno mai frequentato. I 10 studenti frequentanti sono: 7 alunni e 3 alunne; 8 sono convittori a tempo pieno, 2 pendolari. La relazione inerente eventuali alunni con bisogni educativi speciali sarà consegnata alla Commissione degli Esami di Stato.

Tutti gli alunni provengono dalla IV Enogastronomia settore Cucina, sez. A, sono stati tutti ammessi alla classe successiva per merito proprio e sono in possesso del diploma di qualifica di Lab. di Enogastronomia – settore Cucina.

Partecipazione e profitto

Nel corso del primo trimestre non tutti gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità, nonostante i ripetuti inviti ad impegnarsi in vista degli Esami di Stato e le strategie didattiche adottate, il C.d.C. non ha potuto far altro che constatare un lieve diminuzione del profitto per alcuni alunni. Per colmare le carenze formative riportate a conclusione del primo trimestre, il Consiglio di Classe, sulla base di quanto deliberato dal Collegio Docenti, ha attivato la modalità di recupero anche in itinere e attraverso lo sportello didattico. A causa del perdurare dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, il consiglio ha messo in atto la DDI per quegli allievi che ne facevano richiesta per motivi di salute. Relativamente al primo trimestre e fino al 14 maggio 2022 è possibile individuare, nel gruppo classe, delle diversità sia nell'area relazionale motivazionale sia in quella cognitiva e operativa. La motivazione allo studio è stata adeguata per la maggior parte degli alunni, un po' meno per un esiguo gruppo che ha mostrato una partecipazione ed un impegno a volte discontinuo e superficiale.

Dall'analisi dei fattori considerati, si può constatare che quasi tutti gli alunni, ognuno in relazione alle proprie potenzialità e all'impegno profuso, hanno acquisito, durante il percorso scolastico compiuto, un bagaglio di conoscenze, competenze e capacità, finalizzate non solo a determinare la loro formazione culturale, ma anche il loro percorso di crescita personale.

Comportamento e frequenza scolastica

In merito al profilo disciplinare tutti gli alunni hanno mostrato un atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole. La maggior parte degli alunni presenta una frequenza regolare. Nel dialogo educativo i più hanno interagito in maniera significativa e costante, dimostrando collaborazione e maturità.

I rapporti con le famiglie si sono tenuti con regolarità, basati su uno scambio reciproco di collaborazione, mai venuto meno.

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s. 2019/2021 e in particolare gli alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nelrispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nelgruppo classe spiccate individualità.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale);
- competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

7. COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

8. CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale.

9. ABILITÀ

- La classe è in grado di:
- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

10. PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento parte dei contenuti delle unità didattiche di alcune discipline non sono stati del tutto completati anche a causa dell'emergenza epidemiologica e della quarantena di alcuni docenti e alunni.

L'intero anno scolastico si è svolto in presenza tranne nei casi in cui, a causa dell'infezione da Covid 19, è stato necessario ricorrere alla DDI. In particolare, al verificarsi di casi di positività degli alunni o in stato di quarantena per contatto con altri positivi. Ciò si è svolto in ottemperanza alle varie Ordinanze ministeriali e fino allo stato di emergenza terminato il 31 marzo 2022.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense, sugli schemi, su mappe concettuali, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DDI: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni ed altro.

Le attività di laboratorio si sono svolte in presenza per l'intero anno scolastico per tutte le classi.

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5^A Enogastronomia sez. A - a.s. 2021/2022

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	Continuità didattica nel Biennio P. Q.	
		Sì	No (1)
Dirigente Scolastico	Prof.ssa Tribò Etorina	X	
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Pecorelli Marinella	X	
Storia	Prof.ssa Pecorelli Marinella	X	
Lingua e Civiltà Inglese	Prof.ssa Rosiello Mariangela	X	
Lingua e Civiltà Francese	Prof.ssa Notarangelo Graziella	X	
Matematica	Prof. Carrara Oscar Giovanni	X	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Triggiani Francesca		X
Scienza e cultura della Alimentazione	Prof.ssa Melchiorre Giulia Anna		X
Lab di Enogastronomia settore Cucina	Prof. Azzarone Giuseppe	X	
Lab di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Prof. Consoletti Adriano	X	
Scienze motorie e sportive	Prof. Cataneo Michele		X
Religione	Prof. Romano Vincenzo	X	
Sostegno	Prof.ssa Rinaldi Antonia		X

Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno.

Tab. 2 Articolazione: Enogastronomia – settore Cucina

Discipline presenti nel curriculum	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiano	X	4	X	4	X	4
Storia	X	1	X	2	X	2
Matematica	X	2	X	3	X	3
Inglese	X	3	X	3	X	3
Sc Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA DI INDIRIZZO						
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	3 *	X	3*	X	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	4	X	5	X	5
Seconda lingua straniera: Francese	X	3	X	3	X	3
Lab. servizi enogastronomici Settore Sala Vendita	//	//	X	2	X	2
Lab. servizi enogastronomici Settore Cucina	X	10*	X	5*	X	4
Compresenza *	2		1			
Totale ore settimanali	32		32		32	

11. ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V) ad ogni studente. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022 il credito assegnato quest'anno è pari a 50/100, pertanto, sarà necessaria la conversione dei crediti calcolati in base alla tabella 1 di cui all'allegato C dell'O. M.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 19/20	Classe IV 20/21
1	CARBELLES	GIORGIA	10	11
2	COLELLI	EMILIO	11	11
3	CRUCIO	COSTANTINO	9	10
4	DE SIMONE	GIUSEPPE	9	9
5	DI COSMO	GIANLUCA	9	11
6	GUERRA	DOMENICO	11	11
7	MANSOLILLO	GIADA PIA	7	11
8	PUPILLO	MARIANNA PIA	10	12
9	SALICE	DANIELE	12	13
10	VAIRA	MATTEO	9	11

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo
O.M. 65 del 14/03/2022

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tab. 4: Attività di recupero

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti interventi di recupero:

Discipline	Attività di recupero in itinere	Sportello didattico on line
Lingua e letteratura italiana		
Storia		
Lingua e Civiltà Inglese		
Lingua e Civiltà Francese		
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		
Matematica	X	X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	
Lab. Serv. Enog.: Cucina	X	
Lab. Serv. Enog.: Sala vendita		
Sc. Motorie e Sportive		

12. LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) Strumenti:

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

Discipline	Verifiche Orali	Tema Relazione Testo argom.tivo	Questionari	Prove strutturate esamistrate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche
Italiano	X	X		X	X	
Storia	X		X	X		
Lingua Inglese	X		X	X		
Lingua Francese	X	X	X	X		
Diritto e Tecniche Amministrative	X				X	
Matematica	X			X	X	
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X		X	X		
Lab. Serv. Enog.Cucina	X					X
Lab. Serv. Enog.Sala-Vendita	X					X
Sc. Motorie e Sportive	X					X
Religione	X					

b) Mezzi:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| a) Biblioteca Multimediale | b) Calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film in lingua |
| i) quotidiani e riviste | l) video lezioni |
| j) visione film e documentari | m) schemi e mappe concettuali |

c) Criteri:

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche sia tradizionali che a distanza, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2019/21.

Oltre alle prove strutturate e semistrutturate sono state svolte esercitazioni e simulazioni della prima prova, della seconda prova e del colloquio d'esame.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella:

INDICATORI		MISURAZIONE
A	ADERENZA AL QUESITO	1 ÷ 2
B	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	1 ÷ 2
C	CAPACITÀ ESPOSITIVA	1 ÷ 3
D	CAPACITÀ ELABORATIVA	1 ÷ 3

SCALA DI GIUDIZIO	PUNTEGGIO
SCARSO	1 ÷ 3
INSUFFICIENTE	4
MEDIOCRE	5
SUFFICIENTE	6
DISCRETO	7
BUONO	8
OTTIMO	9 ÷ 10

13. SIMULAZIONE PROVE ESAMI DI STATO

Sono state effettuate le seguenti simulazioni dell'Esame di Stato in presenza.

Data	Prova	Discipline
27 aprile 2022	SCRITTA	Italiano
28 aprile 2022	SCRITTA	Sc. Cultura dell'Alimentazione
04 maggio 2022	ORALE	<ul style="list-style-type: none">- Italiano/Storia- Inglese- Francese- Cucina- Diritto e Tecniche Amministrative- Sc. Cultura dell'Alimentazione

La prima prova scritta di italiano, in base all'art. 19 dell'O.M. 65 del 14/03/2022, ha visto la somministrazione di 7 tracce con tre diverse tipologie: analisi e interpretazione del testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità. La prova ha accertato la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. La durata della prova è stata di 6 ore.

Per la seconda prova, ci si è attenuti all'art. 20 dell'O.M. 65 del 14/03/2022. Si è svolta in forma scritta ed ha avuto per oggetto la disciplina Scienze e cultura degli alimenti, caratterizzante il corso di studio, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente. I docenti titolari della disciplina in oggetto hanno elaborato collegialmente le tre proposte di tracce e tra tali proposte è stata sorteggiata la traccia svolta dalla classe. La durata della prova è stata di 6 ore.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018 i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame e i nuclei tematici fondamentali, gli obiettivi della prova e la griglia di valutazione, in ventesimi.

La prova è stata predisposta secondo la tipologia A: definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti tabelle e dati.

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022. La simulazione è stata così scandita:

- a. Analisi di materiale scelto dalla commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto).

Il materiale è stato tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

- 1. *Lo stile di vita sano, l'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche***
- 2. *La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro***
- 3. *Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità***
- 4. *La sostenibilità ambientale: la filiera corta e i prodotti a chilometro zero***
- 5. *I contratti delle imprese ricettive e ristorative***
- 6. *Storia e cultura dell'Europa e del mondo***

- b. Esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

- c. Dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di *Educazione Civica*.

14. ATTIVITÀ EXTRA E INTERCURIOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- "Il salto generazionale" – Incontro con Erri de Luca (09/11/21)
- "Complici e colpevoli" – Incontro con Gratteri-Nicaso (13/12/21)
- "Il ruolo delle agenzie educative nella lotta alle mafie" – Incontro con Don Aniello (23/03/22)
- Incontro con la Polizia Stradale – (06/04/22)
- "Il mondo è dei microbi" – Incontro con Bassetti (12/04/22)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETA'

- Incontro con l'arcivescovo della diocesi di Manfredonia-Vieste-S. Giovanni Rotondo, Mons. Franco Moscone (25/02/22)
- Dona cibo colletta alimentare diocesana (08/04/22)
- Festa della Mamma biscotti Telethon (03/05/22)
- Donazione sangue Fratres

ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Orientamento in uscita
- Incontro con la psicologa dott.ssa Marialibera Pasqua
- "Job in Vieste" – (28/03/22)
- Incontro formativo con lo chef Oldani (11/04/22)
- Incontro formativo ITS Turismo Puglia (12/04/22)

ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- "Giornata della memoria": iniziative scolastiche (27/01/22)
- "Cibus": concorso fotografico – L'uomo è ciò che mangia (21/03/22)

EDUCAZIONE CIVICA

In attuazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 dal 1° settembre dell'a.s. 2020/2021 è stato istituito l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Il Consiglio di classe ha elaborato il Curricolo interdisciplinare dell'Educazione Civica individuando le tematiche "dell'educazione alla legalità e del contrasto al razzismo e al femminicidio, del rispetto della diversità, dello sviluppo sostenibile"; un percorso volto a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, sviluppando il senso di appartenenza in un orizzonte europeo e mondiale, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; a operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del territorio.

CLASSI QUINTE: ENOGASTRONOMIA

Tematiche: EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ – SVILUPPO SOSTENIBILE – INTEGRAZIONE EUROPEA E INTERNAZIONALE

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Ore	Discipline
Educazione alla legalità e contrasto...	<ul style="list-style-type: none">Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto al razzismo e al femminicidio	<ul style="list-style-type: none">Saper ricercare e praticare con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalitàCapacità di sviluppare un pensiero critico	<ul style="list-style-type: none">La lotta contro ogni forma di razzismo e di intolleranza, la ShoahIl valore e il rispetto della diversitàAttività di prevenzioneLa conquista dei diritti delle donne	4 h	Italiano
Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale	<ul style="list-style-type: none">Comprendere la necessità di conservare e valorizzare i beni culturali e artistici	<ul style="list-style-type: none">Saper valorizzare la letteratura italiana e i suoi principali interpreti	<ul style="list-style-type: none">La produzione letteraria italiana Premi Nobel per la Letteratura	2 h	Italiano
L'unione europea	<ul style="list-style-type: none">Conoscere valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	<ul style="list-style-type: none">Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo	<ul style="list-style-type: none">La storia dell'Unione europeaLe Istituzioni europee	2 h	Storia
Gli organismi	<ul style="list-style-type: none">Saper collocare	<ul style="list-style-type: none">Trattare le	<ul style="list-style-type: none">L'Organizzazione	3 h	Diritto e

internazionali	la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale	tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali <ul style="list-style-type: none"> • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura 	delle Nazioni Unite <ul style="list-style-type: none"> • La dichiarazione universale dei diritti umani • Le organizzazioni internazionali del turismo 		tecniche amm.tive
Gli organismi e le fonti normative del settore turismo	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Le fonti del diritto internazionale • Le fonti del diritto Comunitario • La formazione delle norme comunitarie, nazionali e regionali 	4 h	Diritto e tecniche amm.tive
Diritti e istituti di partecipazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere coscienza degli strumenti per l'esercizio della democrazia diretta 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il procedimento per la richiesta del referendum 	<ul style="list-style-type: none"> • Referendum popolare propositivo e abrogativo • Referendum costituzionale 	2 h	Diritto e tecniche amm.tive
La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati • Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici • Normative sulla tutela e sicurezza del cliente 	4 h	Scienze degli alimenti
Le abitudini alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce • Valorizzare i prodotti tipici simulando 	<ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • La tipicizzazione dei prodotti • Le diete alimentari • Fattori dietetici • Fattori culturali 	5 h	Lab. Sala e Vendita

	<p>necessità dietologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera • Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<p>proposte innovative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore 			
Istituzioni dello Stato inglese	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza proprie del paese natio, ma con un continuo confronto con i paesi di cui si studia la lingua straniera • Formarsi in quanto futuro cittadino europeo 	<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella inglese 	<ul style="list-style-type: none"> • The UK political system • The British Parliament • Queen Elizabeth and her powers 	3 h	Lingua inglese
Istituzioni dello Stato tedesco/francese		<ul style="list-style-type: none"> • Trattare le tematiche delle istituzioni internazionali, in particolare quella tedesca/francese 	<ul style="list-style-type: none"> • Das politische System in Deutschland • Die deutschen Parteien 	2 h	Lingua tedesca
		<ul style="list-style-type: none"> • La France politique • La Constitution • Les institutions: <ul style="list-style-type: none"> - l'Assemblée Nationale - le Sénat - le Président de la République 	2 h	Lingua francese	
Educazione al volontariato e cittadinanza		<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare la persona attraverso un'attività di solidarietà e di giustizia sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperienze scolastiche • Esperienze extrascolastiche 	2 h

I docenti

Italiano

Storia

Diritto e tecniche amministrative

Scienze degli alimenti

Laboratorio enogastronomico

Lingua inglese

Lingua tedesca/francese

Religione





**Il Consiglio di Classe Enogastronomia
 Settore Cucin – sezione A**

Cognome	Nome	Discipline	Firme
Pecorelli	Marinella*	Linguaeletteraturaitaliana	<i>Marinella Pecorelli</i>
Pecorelli	Marinella	Storia	<i>Marinella Pecorelli</i>
Rosiello	Mariangela *	LinguaeCiviltàInglese	<i>Mariangela Rosiello</i>
Notarangelo	Graziella *	LinguaeCiviltàFrancese	<i>Graziella Notarangelo</i>
Triggiani	Francesca *	Diritto e Tecn. Amm.veStrutturaRicettiva	<i>Francesca Triggiani</i>
Carrara	Oscar	Matematica	<i>Oscar Carrara</i>
Melchiorre	Giulia *	Sc.eCulturaAlimentazione	<i>Giulia Melchiorre</i>
Azzarone	Giuseppe *	Lab.Serv.Enog.:Cucina	<i>Giuseppe Azzarone</i>
Consoletti	Adriano	Lab. Serv. Enog.: Sala eVendita	<i>Adriano Consoletti</i>
Sostituito da Savino Francesco			
Cataneo	Michele	Sc.MotorieeSportive	<i>Michele Cataneo</i>
Romano	Vincenzo	Religione	<i>Vincenzo Romano</i>
Rinaldi	Antonia	Sostegno	<i>Antonia Rinaldi</i>

*membri interni Commissione Esame di Stato

Vieste, 12 maggio 2022



**Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Ettore Tribò**

Ettore Tribò

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2021 – 2022

Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Cucina - Sez. A

ALLEGATI

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'Ottocento e della prima metà del Novecento
 - I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
 - Le poetiche che hanno contraddistinto gli autori inquadrati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
 - Le opere più rappresentative degli autori trattati
-
- **Modulo 1: Il Naturalismo ed il Verismo**
 - Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative
 - **Modulo 2: Il Simbolismo e il Decadentismo**
 - Il Decadentismo
 - Giovanni Pascoli: la poetica e le opere più rappresentative
 - Gabriele D'Annunzio: la poetica e le opere più rappresentative
 - Italo Svevo: la poetica e i suoi romanzi
 - Luigi Pirandello: la poetica e le opere più rappresentative
 - **Modulo 3: La nuova poetica del Novecento**
 - La poesia pura
 - Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato
 - L'Ermetismo
 - **Modulo 4: Il Neorealismo**
 - Primo Levi: la poetica e l'opera più rappresentativa

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, argomentativi, articoli di giornale e saggi che implicino considerazioni storiche- letterarie
- Relazionare oralmente su un argomento professionale e culturale

ABILITA'

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
- Utilizzare il lessico specifico

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

La Prima Guerra Mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitari
- La politica economica ed estera

La crisi del '29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

La seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio al "disgelo" e i nuovi focolai di crisi
- L'Europa unita

L'età dell'oro (dispensa)

L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Scelte di campo e governi di centro
- Il miracolo economico italiano
- Dal centrismo al centro-sinistra
- Il '68 e la strategia della tensione
- La rivoluzione femminile
- Dalla prima alla seconda repubblica

COMPETENZE

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni
- Comprendere un documento storico
- Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia

ABILITÀ

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio
- Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate
- Utilizzare il lessico specifico

Testi in adozione:

- P. Tite, C. E. Morris, A. Pozzetti, *Well done! Service*, ELI.
- A.A.V.V., *Training for Successful Invalsi – scuola secondaria di secondo grado*, PearsonLongman.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

MODULE 3 – Food Storage and Preparation

Contents: Pulses, cereals, fats, fruit and vegetables, meat, poultry, eggs, fish, herbs, spices and condiments.

Vocabulary: food and ingredients

Communication and extra activities: asking for and giving advice, making evaluations and comparisons

MODULE 4 – Cooking Principles

Contents: food preservation, physical methods, chemical methods, physico-chemical and biological methods, recipes

Vocabulary: food preservation and cooking techniques

Communication and extra activities: giving instructions, giving polite orders

MODULE 6 – Safety Procedures and Nutrition

Contents: HACCP, HACCP principles, food transmitted infections and food poisoning, food contamination: risks and preventive measures, the eatwell plate, organic foods and GMOs, the Mediterranean Diet, food allergies and intolerances.

Vocabulary: health, safety and nutrition

Communication and extra activities: talking about habits and routines, asking about frequency and quantity in your diet

MODULE 7 – Career Paths

Contents: how to become a chef, new professional figures; how to write a curriculum vitae, how to write a covering letter, getting ready for an interview.

Vocabulary: job applications, personal qualities and responsibilities

Communication and extra activities: applying for a job

Relativamente alla parte di civiltà sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- Multicultural New York
- The Boroughs of New York

Parallelamente al curriculum di Educazione Civica è stato affrontato il seguente argomento:

- The UK political system

Relativamente agli Invalsi sono state svolte, a partire dal mese di novembre, esercitazioni di listening e reading comprehension.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro;
- saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi;
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale ed il settore d'indirizzo;
- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali;
- produrre brevi testi a carattere professionale;
- operare scelte lessicali appropriate al contesto.

CONOSCENZE

- Conoscere le strutture morfosintattiche della lingua francese, le frasi idiomatiche e la terminologia in relazione alla microlingua.
- Conoscere il lessico specifico della lingua francese attraverso una gamma di letture e argomenti specifici del settore dell'enogastronomia

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2022

Module 8: Bien-être et qualité

Hors-d'œuvre

- Je suis végétarienne

Plat principal

- Que veut dire bien manger?
- La pyramide alimentaire
- Le régime crétois
- Les cinq couleurs du bien-être

Guarniture

- Nourriture et religion

Dessert

- Les certifications de qualité en France
- Les certifications de qualité en Italie

Escapades gourmandes

- Au Nord-Ouest de la France

Module 9: Santé et sécurité alimentaire

Hors-d'œuvre

- Stage en gîte rurale

Plat principal

- Conserver les aliments
- Les méthodes physiques pour la conservation des aliments
- Attention, intoxication!
- HACCP
- Manger prudemment: les allergies
- Manger différemment: les intolérances

Dessert

- Cantine ou panier-repas en France?
- La cantine de l'école en Italie

Escapades gourmandes

- Au Nord-Est de la France

Module 10: Chercher un emploi dans le monde de la restauration

Hors-d'œuvre

- Je veux être chef pâtissier

Plat principal

- La restauration commerciale
- Les restaurants bio
- Plateaux repas

COMPETENZE

- Essere in grado di produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente testi scritti e orali riguardanti le diverse situazioni professionali del settore enogastronomico attraverso una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato alla situazione e al contesto dell'interazione attraverso l'impegno della microlingua.

ABILITÀ

- Gli alunni sono in grado di affrontare sia in modo autonomo che in gruppo situazioni di comunicazione di chi normalmente lavora nel settore dell'enogastronomia esprimendo la propria opinione in casi diversi, in cui si tratti di prendere decisioni o risolvere problemi.

CONOSCENZE

- Caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale
- Tecniche di Marketing Turistico e Web marketing
- La normativa del settore turistico- ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutele del consumatore

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1 - Il mercato turistico internazionale

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

LEZIONE 2 - Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

LEZIONE 3 - Il mercato turistico nazionale

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

LEZIONE 4 - Gli organismi e le fonti normative interne

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

LEZIONE 5 - Le nuove tendenze del turismo

- Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?
- Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1 - Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

LEZIONE 2 - Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?

Come si effettua l'analisi della domanda?

Che cos'è la segmentazione?

Che cos'è il target?

Che cos'è il posizionamento?

LEZIONE 3 - Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

LEZIONE 4 - Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1 - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa dispone il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?
- Di che cosa si occupa la normativa antincendio?

LEZIONE 2 - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Che cosa s'intende per frode alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9.000?

LEZIONE 3 - I contratti delle imprese ristorative

- Quali sono i requisiti di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il Codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Qual è la responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

MODULO E LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LEZIONE 1 - Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- Quali sono le tendenze attuali in campo alimentare?

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ABILITÀ

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE

- Gli alunni conosceranno le diverse tipologie di equazioni
- Le diverse tipologie di disequazioni
- Alcuni elementi chiave della topologia della retta reale
- Le funzioni e lo studio delle funzioni

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2022

- Le equazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le equazioni razionali fratte; le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado, le disequazioni razionali fratte, i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite, i sistemi di disequazioni
- Alcuni elementi di topologia della retta reale: gli intervalli
- Le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e loro proprietà: funzioni iniettive, suriettive, biiettive
- Equazioni esponenziali, disequazioni esponenziali
- Equazioni logaritmiche, disequazioni logaritmiche
- Lo studio della funzione logaritmica composta nei suoi elementi essenziali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, asintoti
- Funzioni reali in una variabile, intervalli, insiemi, intorno.
- Insiemi limitati ed illimitati, estremo sup. ed inf.
- Funzioni biiettive, pari e dispari, monotone.
- Funzioni limitate.
- Funzioni composte ed invertibili.
- Campi di esistenza e grafici di funzioni elementari-

COMPETENZE

- Saper risolvere: equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado
- Equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite
- Sistemi di disequazioni
- Saper individuare e ricercare il dominio di funzioni algebriche
- Studiare e tracciare il grafico di semplici funzioni logaritmiche composte

ABILITÀ

- Saper analizzare e rappresentare il grafico di una funzione, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani
- Conoscere, riconoscere, interpretare e saper utilizzare il simbolismo matematico
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo
- Consolidare e potenziare le facoltà logiche e intuitive, il ragionamento induttivo e deduttivo

CONOSCENZE

- Sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- Rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di regimi dietetici particolari

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2022

INNOVAZIONE DI FILIERA AGROALIMENTARE E SICUREZZA IGIENICA

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile Sistemi produttivi in agricoltura
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica Nuovi prodotti alimentari

IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti igiene nella ristorazione e sistema HACCP

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- Alimentazione equilibrata e LARN Le Linee guida modelli alimentari Dieta nelle varie fasce d'età

ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE ETIPOLOGIE DIETETICHE

- Tipologie dietetiche Dieta Mediterranea Dieta Vegetariana

DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Obesità e sindrome metabolica Malattie cardiovascolari: ipertensione Diabete
- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia nervosa
- Consumo e abuso di bevande alcoliche
- Allergie e intolleranze alimentari

- Reazione avverse agli alimenti, allergie alimentari intolleranza al lattosio, celiachia.

COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico
- Saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera (tracciabilità e rintracciabilità)
- Elencare le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Saper calcolare il fabbisogno calorico giornaliero
- Saper utilizzare formule e tabelle per il calcolo corretto del peso teorico di un individuo
- Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e le tabelle LARN

ABILITÀ

- Correlare i contenuti disciplinari alle diverse applicazioni tecnologiche
- Applicare le norme di prevenzione nell'azienda ristorativa
- Elaborare un menu per una dieta equilibrata
- Elaborare un menu per diversi stati fisiologici
- Elaborare un menu per diete particolari

✓ **CONOSCENZE**

Gli alunni avranno conoscenza:

- Dei reparti, figure professionali, il magazzino
- Del catering e del banqueting, le nuove figure professionali
- Dell'organizzazione di un banchetto o di un evento, il menu e le presentazioni
- Delle certificazioni di qualità, sicurezza alimentare
- Il territorio e tutela dei prodotti
- Il sistema HACC
- Le caratteristiche della cucina regionale Italiana e le preparazioni

✓ **CONTENUTI SVOLTI FINO AL 14 MAGGIO 2022**

1. IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

- **Il banqueting**
 - Il catering e il banqueting. Le tipologie di banchetto. Le nuove figure professionali. Organizzare un banchetto o un evento.
- **Il buffet**
 - Il servizio a buffet. Classificazione e caratteristiche. Il buffet nei diversi momenti ristorativi
- **Il piatto e le decorazioni.**
 - Le guarnizioni e le decorazioni. Il piatto e le sue guarnizioni. La presentazione dei piatti. Le decorazioni

2. GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

- **Gli alimenti**
 - Gli alimenti: definizione. La classificazione nutrizionale degli alimenti. La classificazione merceologica degli alimenti. Gli alimenti dietetici. Gli alimenti e la produzione biologica. Gli OGM, organismi geneticamente modificati
- **La qualità alimentare**
 - Le scelte alimentari. La scelta degli alimenti: le diverse qualità. L'etichetta alimentare. I marchi di tutela. I marchi di tutela. La tracciabilità alimentare di filiera. La sicurezza alimentare. L'igiene e il sistema HACCP

3. MARKETING E MENU

- **Il marketing e le tipologie di clientela**
 - Che cos'è il marketing. Le tipologie di clientela. La promozione aziendale. I social food
- **Il menu**
 - Il menu: dalle origini a oggi. Le principali tipologie di menu. La stesura del menu. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef. Il servizio self service a buffet. I menu per le diete specifiche
- **Esigenze speciali: allergie e intolleranze**
 - Definizione di allergie e intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. L'intolleranza al glutine

4. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

- **L'impresa ristorativa**

- L'impresa e la gestione per regole. L'efficienza gestionale. Le risorse umane. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

- **L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione**

- L'approvvigionamento e le politiche di acquisto. I fornitori. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte. La valorizzazione del magazzino. I costi di gestione nella ristorazione. Il prezzo di vendita e il food costo

- **L'innovazione e le tecnologie in cucina**

- Le innovazioni tecnologiche in cucina. La cottura a bassa temperatura (CBT). L'informatica in cucina e in sala

5. LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

- Il quaderno della cucina regionale italiana

- **L'Italia Settentrionale**

- Le caratteristiche della cucina regionale italiana. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali

- Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

- **L'Italia Centrale**

- Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

- **L'Italia Meridionale e le Isole**

- Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

IN PRATICA

- a. Preparazione di piatti della cucina del territorio e regionale
- b. Schede tecniche di produzione e buono prelievo

✓ **COMPETENZE**

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Saper identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa
- Saper utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati
- Acquisire conoscenze della gestione delle merci
- Saper applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree di cucina
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

✓ **ABILITÀ**

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di cucina
- Memorizzare le principali procedure di interazione con il cliente
- Scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo di azienda
- Realizzare menu alternativi e per le intolleranze alimentari
- Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni
- Proporre ricette e accostamenti e ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze

CONOSCENZE

È necessario conoscere le nozioni base sulla professione, comportamento e galateo in relazione ai rapporti con la clientela, ottenere informazioni complete e dettagliate su realizzazione e gestione delle carte di vendita. Conoscenze sulla valorizzazione dei prodotti tipici per la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti., l'uso della gestione informatizzata dell'impresa. La gestione di un'azienda attraverso una corretta politica degli acquisti, guida per redigere un menu costi e prezzi. Nozioni enologiche, degustazione e abbinamento. Conoscere la cucina regionale con i suoi prodotti tipici e vini.

CONTENUTI

Mod. B4. U1: Esame sensoriale o organolettica del vino: presentazione;

U. 1: Terminologia per la degustazione

U.2: Esame visivo: come si esegue e sua valutazione;

U.3: Esame olfattivo: i vari tipi di profumi

U.4: Esame gusto-olfattivo: interferenza dei sapori e come si esegue;

U. 4: La valutazione gusto-olfattiva;

U. 5: Considerazioni finali;

U. 6: Temperatura del vino;

U. 7: Abbinamento cibo-vino: concetti base, alcune regole;

Mod. B3. U6: Lo spumante;

U.6: Metodo classico: nascita del nuovo vino, assemblaggio, imbottigliamento, presa di spuma, affinamento, scuotimento, sboccatura, dosaggio;

U.6: Metodo charmat: corto, lungo, per vini dolci aromatici;

U. 7: Champagne: varie tipologie di champagne e spumante;

U. 7: Nomi di bottiglie e proprio contenuto;

Nel laboratorio di Sommellerie dell'istituto: esame sensoriale pratico di due vini nazionali con l'uso della scheda AIS: Sannio Dop 2019 Fiano, Mare mosso rose' frizzante IGT 2020.

COMPETENZE

- Saper riconoscere le abitudini dei clienti
- Saper instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio
- Saper riconoscere le varie tipologie delle carte
- Utilizzare i principali software del settore ristorativo-turistico
- Calcolare food and beverage cost in un'azienda ristorativa
- Saper riconoscere la catena gestionale degli acquisti
- Saper riconoscere la tipicità come elemento strategico

- Saper riconoscere la fermentazione alcolica, la vinificazione, la classificazione dei vini
- Realizzare un corretto esame organolettico del vino
- La funzione sociale dell'aperitivo

ABILITÀ

- Essere in grado di applicare le conoscenze teoriche nei contesti lavorativi
- Acquisire le conoscenze e le abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela
- Conoscere le ricette, i vini e i prodotti tipici per meglio valorizzarli
- Gestire un'azienda attraverso una corretta politica degli acquisti.
- Mettere in pratica la realizzazione di un menu con una attenta schedatura di ogni prodotto in relazione ai costi e al prezzo di vendita.
- Saper proporre alla clientela un perfetto abbinamento cibo e vino.

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico.
- Primo soccorso e traumi nello sport

CONTENUTISVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2022

Parte Teorica:

- Principi di igiene - I fattori della crescita
- Il metabolismo - L'alimentazione- L'apparato locomotore
- Cenni di fisiologia applicata allo sport.
- Principali regole e cenni storici dello sport: Pallavolo, Pallacanestro.
- Il Doping
- Postura e movimento
- Ginnastica dolce e respiratoria
- Elementi di primo soccorso
- Traumi e ferite nello sport
- Metodologie e strumenti di allenamento

Educazione civica

- Regole e Comportamenti del fair play
- Fair play nella vita sportiva

Parte Pratica:

- Analisi dei pre-requisiti.
- Esercizi di consolidamento e affinamento delle capacità coordinative.
- Esercizi per il miglioramento delle capacità condizionali.
- Fondamentali della pallavolo: essenzialmente bagher e palleggio.
- Attività ludico – motoria di pallavolo e pallacanestro.

COMPETENZE

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria
- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

ABILITÀ

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellness, stare bene con se stessi per stare bene con gli altri)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

CONOSCENZE

- Ricerca di senso nella propria vita
- La persona come valore – La persona come oggetto
- Il valore del Tempo
- Scelte d'amore – Scelte di senso
- Il valore dell'accoglienza della diversità contro scelte di esclusione
- Excursus biblico-storico-filosofico del concetto di Politica
- Il valore della Politica come luogo di relazione e scelta del bene comune
- Quando Commercio fa rima con giustizia: Il Commercio Equo e Solidale
- Rapporti Chiesa-Stato

COMPETENZE

- Rispettare le diverse posizioni e scelte in materia etica
- Individuare il valore e la dignità della persona umana
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Implementare la capacità di relazionarsi con se stessi e con gli altri
- Acquisire la disponibilità al confronto e al dialogo
- Sviluppare il pensiero critico
- Ammettere il valore del tempo
- Riconoscere il valore della Politica
- **ABILITA'**
- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabili libere ecosolidali
- Sviluppare la ricerca di senso nel proprio agire
- Accrescere il tempo della relazione e dell'impegno
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona

Allegato B



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "**
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. LUFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro)

Le attività del PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) nascono da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccordano le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di una variegata gamma di soft skills.

L'OM 65 del 14/3/22 stabilisce per l'anno scolastico in corso, in considerazione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19, l'ammissione agli esami di Stato anche in deroga alle 210 ore di PCTO previste dall'art 13 c. 2 lettera C del D.lgs 62/2017 per gli istituti professionali.

Gli allievi delle attuali classi V hanno effettivamente risentito a pieno delle restrizioni alle attività extrascolastiche dovute all'emergenza epidemiologica da Covid 19 in particolare nell'a.s. 2019/2020 concentrando le attività di PCTO nelle classi IV e V. Ciò nonostante è stato possibile effettuare le ore di PCTO attraverso attività di stage nelle imprese turistiche del territorio garganico e, in alcuni casi, anche attraverso stage residenziali in strutture ricettive fuori dalla regione Puglia. Tutti gli allievi hanno inoltre seguito attività di formazione in aula in particolare sull'HACCP e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

TUTOR SCOLASTICO

Gli alunni della classe V cucina A nel corso del terzo anno hanno avuto come docente tutor il prof. Michele Di Vieste, negli ultimi 2 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Azzarone Giuseppe.

Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.



Ministero dell' Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei"
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 CAC 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

PCTO
A.S. 2019/20 - 2020/21 -2021/22

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore CUCINA sez. A

N	Cognome	Nome	Attività di Tirocinio e ore effettuate
1	CARBELLESI	GIORGIA	128
2	COLELLI	EMILIO	128
3	CRUCIO	COSTANTINO	128
4	DE SIMONE	GIUSEPPE	88
5	DI COSMO	GIANLUCA	121
6	GUERRA	DOMENICO	128
7	MANSOLILLO	GIADA PIA	128
8	PUPILLO	MARIANNA PIA	128
9	SALICE	DANIELE	128
10	VAIRA	MATTEO	128

Per il III anno, il tutor è stato il prof. Di Vieste Michele e per il IV anno e V anno il tutor del PCTO è stato il prof. Azzarone Giuseppe

Allegato C



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**Istituto Professionale
 Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
 " E. Mattei "**
 VIESTE (FG)



Erasmus+



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010007
 C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 CA^ T3/04/13 e mail: fgrh010007@istruzione.it
 sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010007@pec.istruzione.it

Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
Classe V sez. A

Candidato/a _____ classe _____ sez _____

Tipologia

A	B	C
---	---	---

Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi (1ª Prova scritta: Italiano)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max 12 punti)				
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO				
INDICATORI	Descrittori	punti	20mi	15mi
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organico e articolato con originalità	da 0 a 2,0		
	... organico e articolato	da 0 a 1,5		
	... nel complesso organico e articolato	da 0 a 1,0		
	... non sempre organizzato	da 0 a 0,5		
	... nullo o carente dal punto di vista della pianificazione	0		
Coesione e coerenza testuale	Testo rigorosamente coeso e coerente	da 0 a 2,0		
	... coeso e coerente	da 0 a 1,5		
	... complessivamente coeso e coerente	da 0 a 1,0		
	... non sempre coeso e coerente	da 0 a 0,5		
	... non coeso e incoerente	0		
COMPETENZA LINGUISTICA				
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco, vario e appropriato	da 0 a 2,0		
	... vario e appropriato	da 0 a 1,5		
	... complessivamente appropriato	da 0 a 1,0		
	... talvolta poco appropriato e/o ripetitivo	da 0 a 0,5		
	... con gravi e diffuse improprietà lessicali	0		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Testo pienamente corretto; uso efficace - consapevole della punteggiatura	da 0 a 2,0		
	... corretto; uso adeguato punteggiatura	da 0 a 1,5		
	... nel complesso corretto; qualche incertezza nell'uso adeguato della punteggiatura	da 0 a 1,0		
	... con alcuni errori grammaticali; uso poco appropriato della punteggiatura	da 0 a 0,5		
	... scorretto; uso improprio della punteggiatura	0		
COMPETENZA CULTURALE E CRITICA				
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali ampi, precisi e approfonditi	da 0 a 2,0		
	... e riferimenti culturali appropriati	da 0 a 1,5		

	... e riferimenti culturali soddisfacenti	da 0 a 1,0		
	... e riferimenti culturali imprecisi -superficiali	da 0 a 0,5		
	... e riferimenti culturali scorretti o carenti	0		
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Rielaborazione critica sicura e originale	da 0 a 2,0		
	... critica sicura	da 0 a 1,5		
	... critica nel complesso adeguata	da 0 a 1,0		
	... critica superficiale	da 0 a 0,5		
	... critica molto limitata/inesistente	0		
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/12		

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (max 8 p)				
INDICATORI	Descrittori	punti	20mi	15mi
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (es.: indicazioni di massima su lunghezza del testo o forma parafrasata o sintetica dell'elaborazione)	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Interpretazione corretta e articolata del testo	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/8		
PUNTEGGIO TOTALE		tot. ____/20		

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elementi da valutare nello specifico (max 8 p)				
INDICATORI	Descrittori	punti	20mi	15mi
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	da 0 a 3,0		
	Adeguato	da 0 a 2,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Completo	da 0 a 3,0		
	Adeguato	da 0 a 2,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		

	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/8		
PUNTEGGIO TOTALE		tot. ____/20		

Tipologia C: Riflessione critica e carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (max 8 p)				
INDICATORI	Descrittori	punti	20mi	15mi
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Completo	da 0 a 3,0		
	Adeguato	da 0 a 2,0		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Sviluppo ordinato e lineare dell'espressione	Completo	da 0 a 3,0		
	Adeguato	da 0 a 2,0		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completo	da 0 a 2,0		
	Adeguato	da 0 a 1,5		
	Parziale/incompleto	da 0 a 1,0		
	Scarso	da 0 a 0,5		
	Assente	0		
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		tot. ____/8		
PUNTEGGIO TOTALE		tot. ____/20		

Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta O.M. 65 del 14/03/2022			
20	15	10	7.5
19	14	9	7
18	13.5	8	6
17	13	7	5
16	12	6	4.5
15	11	5	4
14	10.5	4	3
13	10	3	2
12	9	2	1.5
11	8	1	1



Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"
Classe V sez. A

Candidato/a _____

Griglie di valutazione (2^a Prova scritta: Scienza e Cultura dell'Alimentazione)

Indicatori	Descrittori	20mi	10mi
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Inadeguata e disorganica: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Superficiale e imprecisa: trattazione aderente in modo sommario	1,5	
	Essenziale e corretta: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2	
	Buona e corretta: trattazione completa ma non approfondita	2,5	
	Sicura e completa: risponde in maniera pertinente e approfondita	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Non presenta conoscenze necessarie / Presenta frammentarie conoscenze	1-2	
	Presenta conoscenze parziali	3	
	Presenta conoscenze complete ma non approfondite	4	
	Presenta conoscenze complete ed approfondite	5	
	Presenta conoscenze esaurienti e precise	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	Inesistente/scarsa: non individua le problematiche	1-2	
	Limitata: Individua le problematiche in modo parziale e non fornisce soluzioni	3	
	Essenziale: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4	
	Soddisfacente: Individua le problematiche in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Discreta/buona: Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	6-7	
	Sicura e completa: Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
Capacità di argomentare, di	Si esprime in modo incerto, ricorrendo ad un lessico non appropriato	1	

collegare e di sintetizzare le			
informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	Si esprime in modo insicuro, ricorrendo ad un lessico non sempre appropriato	1,5	
	Espone in modo corretto, con linguaggio specifico semplice ma appropriato	2	
	Espone in modo chiaro e corretto, con termini settoriali pertinenti	2,5	
	Espone in modo chiaro, corretto ed esauriente, utilizzando linguaggio specifico ricco e articolato, con termini settoriali pertinenti	3	
Voto complessivo			

Tabella 3			
Conversione del punteggio della seconda prova scritta			
O.M. 65 del 14/03/2022			
20	10	10	5
19	9.50	9	4.5
18	9	8	4
17	8.5	7	3.5
16	8	6	3
15	7.5	5	2.5
14	7	4	2
13	6.5	3	1.50
12	6	2	1
11	5.5	1	0.50



Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato D

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto. Risvegli*

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto un'altra volta
in un'epoca fonda fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico morto

Ma Dio cos'è?
E la creatura atterrita
Sbarra gli occhi e accoglie goccioline di stelle
e la pianura muta
e si sente riavere

Da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il

pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda.

5 - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

10 - Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ché dirado aveva avuto con chi parlare e perciò non aveva fretta di scovarle e di strigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono. Poi ci pensò su un pezzetto

15 -Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla. Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo.

20 Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte agrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa.

25 Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle cose che non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

1. Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.
2. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
3. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate più al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
4. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
5. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza è segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp.46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi.

5 Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi.

10 Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico—così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto — ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro.

15 In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

20 L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

25 Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future.

30 La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via

al passato, la via umanistica, è quella che permette il corto circuito col futuro.

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon,

35° Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza».

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perche-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si

rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...].

5 Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

10 Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana aldilà della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

15 Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi.

20 Un circolo vizioso. Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è al quanto retorica. È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presione sulla nostra realtà.

25 Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche. [...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

30 [...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare disvegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

35 Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze.

40 [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

L’EREDITÀ DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall’introduzione alla raccolta di saggi “La cultura italiana del Novecento” (Laterza1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

“C’è un po’ tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l’annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d’Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

5 Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l’Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del “villaggio globale”, definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall’anno Mille

10 si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica

15 Al brontolio dell’ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla Prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l’alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino–si capisce come adesso siamo nell’era del post.

20 Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell’Est europeo divenute satelliti dell’Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di

liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate.

25 Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, feroci e razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

30 Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp. 99-102, p.105.

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un "nuovo mondo" creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l'identità culturale, incalzata dall'avvento di culture altre; l'identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole "padre" e "madre" così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni. Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola "scuola" evoca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...], il ricordo di un ottimo insegnante, l'origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c'è dialogo non c'è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un *like*; formare

cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l'insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e assicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro, per formare cittadini digitali consapevoli.

Rifletti su queste tematiche, diritto allo studio, ruolo della scuola, cittadini digitali, dialogo e conflitto nella società contemporanea e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Gabriella Turnaturi, *Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane*, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento. [...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione. [...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Allegato E



Ministero dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei "
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro 71019 Vieste (FG) Tel. 0884 708428 Fax 0884 702288 - C.M. I GRH 010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e mail: fgri010002@istruzione.it
sito web: www.ipsserivieste.edu.it posta certificata: fgri010002@pec.istruzione.it

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI Tipologia A

DOCUMENTO 1 Nuovi prodotti alimentari

Sulle nostre tavole arrivano in continuazione nuovi tipi di prodotti alimentari. I fattori scatenanti di tale fenomeno risiedono nell'aumento della globalizzazione, nella ricchezza di popolazioni diverse e nella ricerca di fonti nuove di sostanze nutrienti.

Il concetto di "nuovi alimenti" non è nuovo. Nel corso della storia nuovi tipi di alimenti, ingredienti alimentari o modalità di produzione alimentare hanno fatto il loro ingresso in Europa da tutti gli angoli del globo. Banane, pomodori, pasta, frutti tropicali, mais, riso, un'ampia varietà di spezie sono tutti arrivati in Europa in origine come nuovi prodotti. Tra gli ultimi arrivati ci sono i semi di chia, gli alimenti a base di alghe, il frutto del baobab e la physalis (o alchechengi peruviano o ribes del Capo). Ai sensi della normativa UE qualsiasi cibo che non sia stato consumato "in modo rilevante" prima del maggio 1997 è da considerarsi nuovo alimento. La categoria comprende nuovi alimenti, alimenti da nuove fonti, nuove sostanze utilizzate nei prodotti alimentari nonché nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti. Tra gli esempi: gli oli ricchi di acidi grassi omega-3 derivati dal krill come nuova fonte alimentare, gli insetti commestibili, gli steroli vegetali come nuove sostanze o le nanotecnologie come nuove modalità di produzione alimentare.

Gli "alimenti tradizionali" sono un sottoinsieme dei nuovi alimenti e il termine si riferisce al cibo consumato come parte di una tradizione ovunque al di fuori dell'Europa.

<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/novel-food>

DOCUMENTO 2 Nuovo cibo: Cos'è il nuovo cibo?

I "novel food" possono essere alimenti innovativi di nuova concezione, alimenti prodotti utilizzando nuove tecnologie e processi di produzione, nonché alimenti che sono o sono stati tradizionalmente consumati al di fuori dell'UE. Esempi di Novel Food includono nuove fonti di vitamina K (menachinone) o estratti da alimenti esistenti (olio di krill antartico ricco di fosfolipidi di *Euphausia superba*), prodotti agricoli di paesi terzi (semi di chia, succo di frutta di noni) o alimenti derivati da nuove produzioni processi (alimenti trattati con raggi UV (latte, pane, funghi e lievito).

I principi alla base dei Novel Food nell'Unione Europea sono che i Novel Food devono essere:

- Sicuri per i consumatori
- Etichettati correttamente, per non trarre in inganno i consumatori
- Se il nuovo cibo è destinato a sostituire un altro alimento, non deve differire in modo tale che il consumo del nuovo cibo sarebbe svantaggioso dal punto di vista nutrizionale per il consumatore.

È necessaria l'autorizzazione preventiva all'immissione in commercio dei Novel Food sulla base di una valutazione in linea con i suddetti principi.

https://ec.europa.eu/food/safety/novel-food_en

DOCUMENTO 3 La locusta entra a far parte del menu europeo

Semaforo verde per le locuste. La Commissione europea, lo scorso 12 novembre, ha autorizzato l'immissione sul mercato comunitario della *Locusta migratoria*. Si tratta del secondo insetto ad essere approvato dopo le larve delle tarme della farina (*Tenebrio molitor*). Le locuste potranno essere commercializzate congelate, essiccate e in polvere, e potranno essere utilizzate come snack o come ingredienti di altri prodotti alimentari. [...]

[...] **Gli esperti** dell'Efsa hanno quindi concluso che, considerando la composizione di questi alimenti e le condizioni d'uso proposte, il consumo di locusta non è considerato né svantaggioso da un punto di vista nutrizionale, né pericoloso per la popolazione generale. Tuttavia è possibile, secondo l'Autorità, che nelle persone con allergie a crostacei, acari e/o molluschi possano verificarsi reazioni allergiche. [...]

<https://ilfattoalimentare.it/locusta-migratoria-autorizzata-novel-food.html>

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità dei nuovi prodotti alimentari sia nella filiera sia per uno stile alimentare sano ed equilibrato e in qualità di OSA definisca l'importanza dei nuovi prodotti e filiera, in termini di vantaggi, attenendosi alle seguenti indicazioni:

PRIMA PARTE

Il candidato, con riferimento alla comprensione del documento1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, rispondendo ai seguenti quesiti:

- definisca il concetto di novel food secondo la normativa europea
- cosa si intende per alimenti tradizionali

Con riferimento alla comprensione del documento 2 e 3 utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- descriva i principi alla base dei novel food nell'UE.
- commenti la dicitura "sicuri per i consumatori"
- valuti l'eventuale vantaggio del consumo di insetti

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, descriva i nuovi prodotti alimentari, caratterizzati da alimenti di recente scoperta e

produzione, grazie all'impiego di moderne tecnologie alimentari; metta in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute.

SECONDA PARTE

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe:

- ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto-prodotti del territorio o della dieta mediterranea) utilizzando prodotti considerati novel food.
- identifichi i consigli e le sostituzioni da apportare al menu in caso di presenza di allergeni per quei soggetti che presentano reazioni avverse.
- analizzi, con un esempio, l'evoluzione che il concetto di alimento secondo il Reg CE 178/2002 ha avuto negli ultimi anni;
- esamini la qualità nutrizionale sia di un alimento tipico della propria regione, sia di un "nuovo prodotto alimentare", facendo riferimento alla loro composizione e alle indicazioni per una sana alimentazione

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi

