

ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE 5[^] F

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione: Enogastronomia

15 MAGGIO 2018

I CANDIDATI

COGNOME E NOME	TITOLO DELL'ARGOMENTO MULTIDISCIPLINARE DA PRESENTARE AL COLLOQUIO
BOLA ARIANNA	L'aloe vera
CANOVI VERONICA	La polenta
CASALI MICHELA	L'oro della montagna
ELLATIFI OTMANE	Il caffè
FERRARI NICOL	La cucina futurista
FIOCCHI SERENA	Il cioccolato
LIBRALATO SIMONA	La pizza
MACRI' MARIO CARLO	La Calabria
MANFREDA CRISTIAN	L'assenzio
MANICI MICHAEL	Il McDonald's
PAGANIN FABIO	L'alimentazione "Vegan"
PARISOLI ENRICO	Le droghe
PUCCI GIADA	L'agricoltura "Bio"
ROZZI ALBERTO	Lo sci
SCALISI VALERIA	Gli "Hippy"
TAMAGNINI MATTEO	Il pane

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
SARA TIBURZI	RELIGIONE
MARIA CARUSO	ITALIANO
MARIA CARUSO	STORIA
ILARIA FRANCESCA FIORILLO	LINGUA INGLESE
ANNALISA ZAMMARCHI	LINGUA FRANCESE
ELISABETA VECCHI	MATEMATICA
SILVIA ZANCHELLI	POTENZIAMENTO
VALENTINA MUSI	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
MASSIMO GIGANTINO	ENOGASTRONOMIA
LISA CASALI	SALA E VENDITA
MARA REGGIONI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
ANTONIO LARACCA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
VALENTINA CAPONIGRO	POTENZIAMENTO

I PROGRAMMI

ITALIANO

Libro di Testo: M.Polacco, P.P.Eramo, F.de Rosa, Letteratura terzo millennio, VOL.2. Il Settecento e l' Ottocento, VOL.3 Il Novecento.

Rappresentare il reale

Naturalismo e Verismo

(sintesi fornite dall'insegnante)

L' ideologia borghese: Positivismo e darwinismo.

Le radici filosofiche: Positivismo e Pessimismo.

Auguste Comte

testo:

- Lo stadio positivo (solo lettura)

Arthur Schopenhauer

la filosofia pessimistica di Schopenhauer

la negatività dell'esistenza

Le opere e gli autori

Émile Zola : biografia poetica opere.

L'opera: " Assommoir"

testi:

-La dichiarazione di Coupeau a Gervaise

(analisi e comprensione del testo)

-La sfida tra Goujet e Bec - Salè

(analisi e comprensione del testo)

-Il crollo di Gervaise

(analisi e comprensione del testo)

Giovanni Verga : biografia poetica ed opere.

L'opera: "I Malavoglia"

testi:

- La prefazione: il mondo dei "Vinti"

(analisi e comprensione del testo)

- La famiglia Malavoglia

(analisi e comprensione del testo)

- <<Voglio cambiare stato>>: la rivolta di 'Ntoni

(analisi e comprensione del testo)

- L'addio di 'Ntoni

(analisi e comprensione del testo)

- "Rosso Malpelo"

(analisi e comprensione del testo)

Decadenti, esteti e visionari

- Simbolismo ed Estetismo (sintesi fornite dall'insegnante)

Autori:

Charles Baudelaire: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "I fiori del male": L'albatro
(commento, parafrasi e analisi del testo)

Paul Verlaine: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "Alla maniera dei più": Langouere
(commento, parafrasi e analisi del testo)

Friedrich Nietzsche

il concetto del Superuomo

la demolizione del pensiero occidentale

valore e limite del pensiero nietzschiano

Oscar Wilde: biografia poetica ed opere (sintesi fornite dall'insegnante)

testo:

- "Il ritratto di Dorian Gray": Un nuovo edonismo (analisi e comprensione del testo)

Gabriele D'Annunzio: Cenni biografici (sintesi fornite dall'insegnante)

Letteratura e vita

Estetismo, panismo, teoria del superuomo

- "Il piacere": L'amante ideale

(analisi e comprensione del testo)

- "Alcyone": La pioggia nel pineto

(commento, parafrasi e analisi del testo)

Giovanni Pascoli:

Cenni biografici

La poetica del fanciullino

L'innovazione linguistica

I temi e le opere

Testi "Myricae":

commento, parafrasi e analisi dei seguenti testi:

Lavandare

X agosto

Temporale

Il lampo

L'assiuolo

"Canti di Castelvecchio":

Il gelsomino notturno

Il Primo Novecento

Le rivoluzioni delle avanguardie (materiale fornito dall'insegnante)

- Definizione di "avanguardia"

- Il futurismo

Filippo Tommaso Marinetti

Cenni biografici

Testi:

- " Zang Tumb Tumb"

Una cartolina da Adrianopoli bombardata: (analisi e comprensione del testo)

- Sintesi da il " Manifesto tecnico della letteratura futurista"

Articolo: " La religione della pasta": il Manifesto della Cucina Futurista

Articolo: "Futurismo e spaghetti".

Sigmund Freud

Nuovi volti dell'io, nuove forme della scrittura

Nè eroi nè antieroi: "gli inetti"

Introduzione alla psicoanalisi

Un io diviso in tre

Luigi Pirandello

cenni autobiografici

Il mondo visto da Pirandello

La poetica dell'umorismo

Testi:

"Novelle per un anno":

Il treno ha fischiato

(analisi e comprensione del testo)

"Il fu Mattia Pascal": Una nuova identità!

(analisi e comprensione del testo)

Italo Svevo (materiale fornito dall'insegnante)

cenni autobiografici

poetica e stile

Testi:

"La coscienza di Zenò":

analisi e comprensione dei seguenti testi:

Il medico e il paziente

Zeno e il fumo

"L'ho Finita con la psico-analisi".

Giuseppe Ungaretti

biografia, poetica, stile

commento, parafrasi e analisi dei seguenti testi:

da "Porto sepolto" seconda sezione dell' "Allegria"

In memoria

Veglia

San Martino del Carso

da "Girovago" quarta sezione dell' "Allegria" :

Soldati

da "Naufragi" terza parte dell'"Allegria" :

Mattina

da "Sentimento del tempo":

La madre

Proposte di lettura:

Primo Levi "Se questo è un uomo"

Diane Aekerman : "La signora dello zoo di Varsavia".

Tipologie di scrittura di preparazione all'esame di stato:

Analisi del testo, tipologia B, tema.

Scrittura professionale.:

curriculum vitae europeo

Testo regolativo:

scrittura delle ricette

STORIA

Libro di Testo: V. CALVANI, Spazio storia vol. 2, Settecento e Ottocento, vol. 3, il Novecento e oggi, A .MONDADORI SCUOLA

L'Italia unita.

Lo sviluppo degli Stati Uniti.

La lunga depressione e la Seconda rivoluzione industriale.

L'Età del colonialismo.

L'Italia Umbertina.

Belle èpoque e società di massa

L'Età giolittiana.

Venti di guerra.

La prima guerra mondiale.

Una pace instabile.

La Rivoluzione russa e lo stalinismo.

Il Fascismo.

La crisi del '29.

Il Nazismo.

La seconda guerra mondiale.

La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza

INGLESE

Libro di Testo : Excellent!Catering and Service, Catrin Morris, Eli.

Safety and nutrition

Health and safety

HACCP principles

Critical control point and critical limit

Food transmitted infections and food poisoning

Diet and nutrition

Risks and preventive measures to combat food contamination

Food intolerances and allergies

Promoting a sustainable diet
The philosophy of Slow food
Think globally, eat locally
Biodiversity
Sustainable food
Organic food
GMOs
GMO : pros and cons
0 km food
A taste of Italy: Emilia-Romagna
What is in a menu?
Food: a right for everyone: hunger and malnutrition
The cause of hunger
The effect of hunger
Religious menus: Hindus, Buddhists, Halal, Kosher, Sikhs, Chistianity
Alternative diets: macrobiotic ad vegetarianism
Veganism
Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
Diets and diseases
Teenagers and food
Eating disorders: bulimia nervosa and anorexia nervosa
Food-Related diseases: diabetes and coeliac disease
Culinary habits: British cuisine, Traditions and festivities
Burns Night, Shrove Tuesday, Easter, Christian Day.
Thanksgiving
Food and religious festivals
Street food from around the world
Multicultural London

FRANCESE

Libro di Testo: _SUPERBE! RESTAURATION: CUISINE ET SERVICE

La Francophonie .

- 1) Les pays francophones de l'Europe et du monde.
- 2)La cuisine des Antilles : Guadelupe et Martinique.
- 3)Le RHUM : rhum blanc et rhum agricole . Recettes.
- 4)La VANILLE : vanille Bourbon et vanille tahitensis.

Le CACAO et le CHOCOLAT : histoire du chocolat;
types de chocolat; maitres chocolatier ; recettes avec le chocolat.

ESCOFFIER : un grand chef de la cuisine francaise.

La Brigade de salle et de cuisine.
La tenue du cuisinier professionnel.
La carte et le menu : definition

La pyramide alimentaire : les aliments bons pour la santé.
Le régime méditerranéen.
Le régime cretois.
Slow food , fast food et street food.
Le Champagne : Dom Perignon, histoire et méthode champenoise.
Les locaux typiques parisien : le bistrot, la brasserie et le bar à vin.
Quelques plats typiques francais: boeuf bourguignon, coq au vin, soupe à l'ognon, gnocchi à la parisienne, tarte tatin, croquembouche, macarons.

MATEMATICA

Libro di Testo: "NUOVA MATEMATICA A COLORI", VOL 4, EDIZIONE GIALLA

Autore: LEONARDO SASSO – PETRINI

1. RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO, INTERE E FRATTE; SISTEMI DI DISEQUAZIONI
2. DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE
3. DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE RAZIONALI, INTERE O FRATTE
4. DOMINIO DI FUNZIONI ALGEBRICHE IRRAZIONALI, INTERE O FRATTE
5. STUDIO DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DI UNA FUNZIONE ALGEBRICA RAZIONALE FRATTA, PARTENDO DALLA SUA EQUAZIONE: DOMINIO, INTERSEZIONE CON GLI ASSI CARTESIANI, INTERVALLI DI POSITIVITA'
6. INTERPRETAZIONE DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE: COME RICONOSCERE IL DOMINIO, LE INTERSEZIONI CON GLI ASSI, GLI INTERVALLI DI POSITIVITA', CRESCENZA E DECRESCENZA
7. LIMITE DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA DEI QUATTRO PRINCIPALI TIPI DI LIMITE
8. ASINTOTI ORIZZONTALI E VERTICALI DI UNA FUNZIONE: CARATTERIZZAZIONE GRAFICA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di Testo: C. De Luca, M. T. Fantozzi. Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica. (Liviana).

IL TURISMO: UNA PROSPETTIVA EUROPEA
Siamo cittadini europei
La gerarchia delle fonti del diritto in Italia

Breve storia dell'UE;
Le istituzioni dell'UE;
Le fonti del diritto comunitario.

LA POLITICA EUROPEA PER IL TURISMO

Europa, prima destinazione turistica mondiale;
Le sfide e le opportunità;
Competitività, innovazione e qualità;
Diversificazione e sostenibilità;
Turismo e risorse

LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie
Le norme applicabili;
Lo statuto dell'imprenditore commerciale;
Il sistema di gestione della sicurezza;
Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro;
La normativa antincendio (cenni);
La valutazione del rischio d'incendio nei luoghi di lavoro

LA LEGISLAZIONE TURISTICA (CONTINUA)

Le norme obbligatorie nazionali e comunitarie
L'igiene e la sicurezza alimentare;
Lo spreco alimentare;
Il codice della privacy.

La disciplina dei contratti di settore
I contratti ristorativi;
Le norme da applicare al contratto ristorativo;
Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore;
La responsabilità del ristoratore;
Il contratto di catering;
Il contratto banqueting;
Prendere in gestione un ristorante;
"Fare musica" nei locali;
I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi.

Le norme volontarie
Il sistema di qualità;
I marchi;
I prodotti a km. Zero;
I Presidi Slow Food.

LA PROGRAMMAZIONE E IL BUDGET

La programmazione aziendale
Perché programmare;
La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan;
La programmazione durante la gestione.

Il budget nelle imprese ristorative
La struttura e il contenuto del budget
Il budget economico di un'impresa ristorativa (caratteristiche generali)
Il controllo budgetario
Vantaggi e limiti del budget

LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Il Marketing
L'evoluzione del concetto di marketing;
Il marketing turistico territoriale.

Il Marketing Strategico e Operativo
Concetti fondamentali di marketing;
Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
Gli elementi del marketing mix;
Le forme di comunicazione
Il controllo e la valutazione dei risultati.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **Libro di Testo: "Conoscere gli alimenti", Silvano Rodato**

Sicurezza alimentare e sistema di certificazione della qualità: HACCP

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio delle malattie a trasmissione alimentare: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni. Monografie di alcune patologie

Altre patologie legate agli alimenti quali allergie e intolleranze anche in relazione alle varie tipologie dietetiche

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; evoluzione dei consumi in Italia nell'ultimo secolo.

Nuovi prodotti alimentari: novel food

Alimentazione equilibrata e LARN.

Dieta razionale nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.

Malattie legate alla scarsa, eccessiva o squilibrata alimentazione: sottopeso, sovrappeso, obesità.

Correlazione tra dieta e patologie: ipertensione, diabete e malattie cardiovascolari; la dieta come terapia.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE CUCINA

Libro di Testo: PROFESSIONISTI IN CUCINA; TECNICHE E PRATICHE PER FUTURI CHEF Casa
Editrice HOEPLI

HACCP;
Sicurezza sul lavoro;
La gastronomia regionale italiana:
la gastronomia del nord, centro, sud.
esercitazione pratica svolto in laboratorio

La ristorazione commerciale e collettiva
Il banqueting , il catering, il buffet
Gli alimenti e la qualità alimentare: le gamme, classificazione dei prodotti ittici, carne , verdure,
formaggi surgelati, congelati
Organizzazione e gestione dell' impresa

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Libro di Testo: sono state fornite agli studenti riassunti e mappe tratte dal libro "Maître & barman con masterlab" .

Nel trimestre si è affrontato l'argomento in modo approfondito di Catering e Banqueting e su come organizzare un evento.

significato di Catering, Banqueting e Catering/Banqueting
i vari tipi di Catering
tecniche di produzione e trasporto dei cibi
organizzazione del Banqueting
il sopralluogo
progettazione del menù
pianificare un evento
pianificare il lavoro
attrezzatura
banchetto a buffet
le varie tipologie di tavoli e allestimento

Si sono effettuate anche delle lezioni pratiche su
caffetteria
Cocktail

Prodotti tipici del territorio
marchi alimentari
le diete alimentari in particolare sulla dieta mediterranea

fattori che influenzano il consumo di cibi
pianificare l'offerta gastronomica
gli strumenti di vendita
mezzi per comunicare l'offerta gastronomica
aspetto e regole per la stesura del menù
la carta dei vini
aspettative della clientela e bisogni
norme e certificazioni di qualità
etichettatura
ristorazione a KMO
valorizzazione del proprio territorio
la globalizzazione alimentare
la gestione delle aziende alimentari
le principali normative
determinare i prezzi di vendita
gestione del magazzino
gestione della cantina
Si sono effettuate anche delle lezioni pratiche su
Caffetteria
Cocktail

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Libro di Testo: Training for life

Es. a carico naturale con sovraccarico (individuali, a coppie, a gruppi)
Es. con piccoli e grandi attrezzi
Andature ritmiche e preatletiche
Es. di tonificazione generale
Es. in circuito
Es. in opposizione e resistenza
Apprendimento dei gesti tecnici di sport di squadra
Apprendimento di gesti tecnici dell'atletica leggera
Affidamento di compiti di giuria ed arbitraggio
Cenni teorici su apparati e sistemi del corpo umano
Meccanica del movimento
Nozioni di traumatologia e pronto intervento.

LE SIMULAZIONI DI TERZA PROVA

1^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA D' ESAME **12/04/2018**

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE..... _____/15 punti
LAB. SALA- BAR E VENDITA _____/15 punti
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE..... _____/15 punti
MATEMATICA _____/15 punti

TOTALE _____/60 PUNTI

VOTO (TOTALE : 4) _____ /15 PUNTI

TIPO DI PROVA: B / C (quesiti a risposta singola e multipla)

INIZIO PROVA: ORE 9 .00

TERMINE PROVA: ORE 12.00

Durata della prova 3 ore

E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e inglese e della calcolatrice non programmabile

Name: _____ Surname: _____ Date: _____ Class 5F

Prova di simulazione di Lingua Inglese

Obama's fight childhood obesity

One in every three children in the USA is either overweight or obese, the times more than 30 years ago. This is mainly because of changes in the American lifestyle. Kids get lifts, instead of walking to school: they watch TV, play video games or surf the Net, rather than playing outdoors, parents no longer have time to make home-cooked meals but feed their kids fast food and sugary snacks and portion sizes have become bigger. All these changes are leading to a younger generation, which is not only overweight, but one experiencing premature health problems such as diabetes, heart disease, high blood pressure, cancer and asthma. The previous American president and Mrs Obama took actions to fight this ever increasing phenomenon. Michelle Obama also launched an initiative called "Let's move" on February 9, 2010. Its aim was to give children the best possible start in life, to help parents understand healthy eating choices, to provide healthy food in schools, to make healthy food affordable and accessible to all Americans and ensure all children can take regular physical activity. Mr Obama also got involved by setting up a task-force on childhood obesity. Its aim is to solve the problem of childhood obesity within a generation by reducing it to 5%. It planned to do this by working in partnership with private sector agencies and recommendation about children's physical activity and nutrition.

Read the article and choose the best answer

How many children in the USA are overweight or obese?

1. Less than thirty years ago
2. More than thirty years ago
3. The same than thirty years ago
4. Twice those of thirty years ago

Why is there a childhood obesity problem?

5. Lifestyle
6. Not enough money
7. Technology
8. Too much time

Which of these are the aims of “ Let’s move initiative”?

- 9. Teach parents to cook
- 10. Make children go to school on foot
- 11. Give poor children money to buy healthy food
- 12. Ensure school meals are nutritional

Obama thought to solve the childhood obesity problem

- 13. By providing nutritional food to school
- 14. By giving children tips about taking regular physical activity
- 15. By giving children money
- 16. By cooperating with specialized agencies

Answer the following questions

1. Explain the reasons why young people are suffering from obesity and suggest some meaningful tips to help them.

2. What is diabetes? Explain in short the difference between the two types you know.

TERZA PROVA : Laboratorio di Sala-Bar e Vendita

NOME _____ COGNOME _____

Indica quale lettera corrisponde il giusto completamento della frase

La sigla D.O.P. indica:

- a. denominazione d'origine protetta
- b. indicazione geografia protetta
- c. denominazione geografica protetta
- d. nessuno delle tre

____\1,25

Il termine Menu sta ad indicare:

- a. una successione di portate
- b. l'elenco di numerose preparazioni tra le quali scegliere
- c. la lista di più portate
- d. nessuno dei tre

____\1,25

Quali, fra quelli sotto elencati, sono compiti del food and beverage manager?

- a. Dirige il lavoro in sala
- b. Gestisce tutte le attività legate alla ristorazione esercitando un controllo qualità della produzione e distribuzione dei cibi e bevande
- c. Risponde dell'organizzazione dei servizi
- d. Gestisce solo la distribuzione dei cibi e bevande

____\1,25

Qual è la tipologia di servizio più elegante?

- a. il servizio alla russa
- b. il servizio all'inglese
- c. il servizio alla francese
- d. al buffet

____\1,25

1)Quali sono le differenze tra catering e banqueting?

____15

2)Quali norme deve soddisfare un prodotto per ottenere la D.O.P.?

____15

PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI MATURITA' 2017-18

CLASSE 5 F

ALUNNA/O _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA.

1-ILLUSTRA LE CARATTERISTICHE GENERALI DEL CONTRATTO RISTORATIVO E QUALI NORME SI APPLICANO SOPRATTUTTO IN CASO DI CONTROVERSIE. MAX 10 RIGHE PUNTI _____/6

2 SPIEGA CHE COSA SONO I MARCHI E IN CHE MODO POSSONO ESSERE TUTELATI. ILLUSTRA POI I MARCHI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI. MAX 10 RIGHE PUNTI _____/4

DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA - Barrare la risposta corretta p. 1,25 per ogni risposta corretta

1. DETERMINAZIONE DEI LIMITI CRITICI PER OGNICCP :

A	DEFINISCE DEI LIMITI CHE SE SUPERATI EVIDENZIANO UNA SITUAZIONE DI DANNO
B	EVIDENZIA UN SISTEMA CHE RILEVI IL SUPERAMENTO DEI LIMITI
C	EVIDENZIA PUNTI DOVE CI POSSONO ESSERE POTENZIALI RISCHI
D	EVIDENZIA LE AZIONI DA INTRAPRENDERE AL MANIFESTARSI DEL DANNO

2. IL CODICE DEL CONSUMO:

A	RIGUARDA GLI ACQUISTI DI IMPORTO SUPERIORE A EURO 1.000,00
B	TUTELA GLI ACQUISTI DELLE PERSONE FISICHE
C	RIGUARDA SOLO I CONSUMI DI GENERI ALIMENTARI
D	TUTELA GLI ACQUISTI EFFETTUATI DALLE SOCIETÀ DI CAPITALE

2. IL PIANO DI CONTROLLO NAZIONALE PLURIENNALE INTEGRATO (PNI) RIGUARDANTE LE FILIERE PRODUTTIVE:

A	RIGUARDA LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
B	RIGUARDA IL CONTROLLO DEI RISCHI NELLA FILIERA È ELABORATO DALL'EFSA PER TUTTI GLI STATI MEMBRI
C	ILLUSTRA COME AFFRONTARE LO SPRECO ALIMENTARE
D	E' FINALIZZATO A ORIENTARE I CONTROLLI UFFICIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E PER LA LOTTA ALLE FRODI

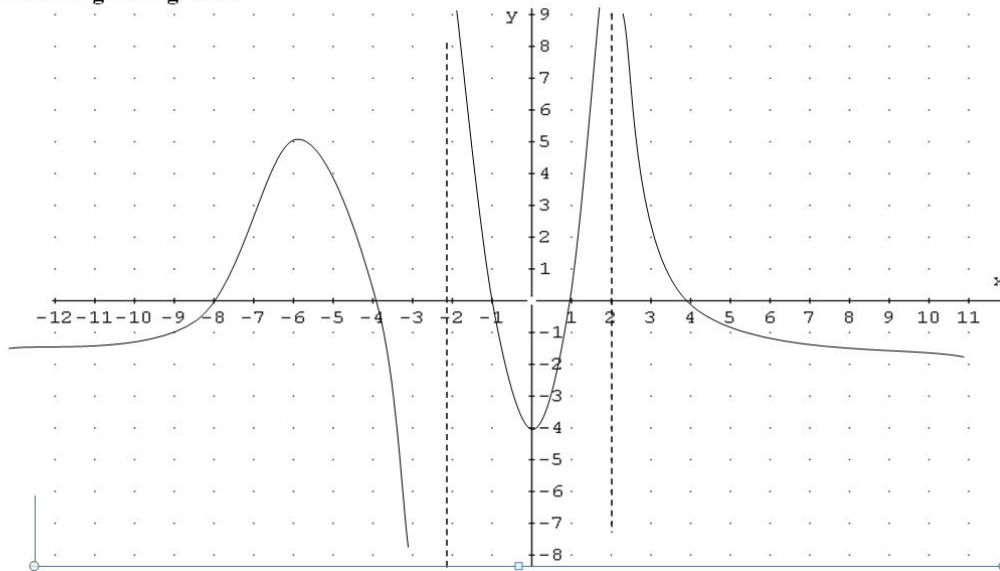
4. LE ASL :

A	RAPPRESENTANO UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO PER PREVENIRE LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE
B	SVOLGONO SOPRATTUTTO ATTIVITÀ DI VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA SUGLI ESERCIZI CHE TRATTANO ALIMENTI
C	AGISCONO SOPRATTUTTO A LIVELLO REPRESSIVO APPLICANDO LE SANZIONI
D	SVOLGONO SOPRATTUTTO CONTROLLI ALLE FRONTIERE

MATEMATICA

CANDIDATO: _____ CLASSE _____

1) Dato il seguente grafico:



Determina le caratteristiche principali della funzione rappresentata. (1 punto per riga = 6 punti)

Dominio:

Intersezioni con gli assi cartesiani:

Intervalli positività/negatività:

Intervalli di crescita:

Asintoti orizzontali e verticali:

Determina i seguenti valori:

$$f(-6) = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$f(-4) = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$f(-2) = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$f(0) = \underline{\hspace{2cm}}$$

Data la funzione $\frac{x^2 - 8x + 15}{x^2 - 4}$:

Determina le seguenti caratteristiche:
Dominio:

(1 punto per riga = 5 punti)

Intersezioni con l'asse y:

Intersezioni con l'asse x:

Intervalli di positività:

La funzione $y = \frac{x^2 - 2x + 1}{6x^2 - 6x}$ ha per dominio: (1 punto)

D=R D=R-\{0\} D=[0;1] D=R-\{0;1\}

La funzione $y = \frac{x^2 - 4x + 4}{x^2 + 1}$ ha per dominio: (1 punto)

D=R D=R-\{0\} D=[-1;1] D=R-\{-1;1\}

Data la funzione $y = x^3 - x^2$ qual è l'immagine di $x = -\frac{1}{2}$? (1 punto)

$\frac{3}{8}$ $-\frac{3}{8}$ $-\frac{1}{8}$ $\frac{1}{8}$

Quale tra le seguenti affermazioni è vera? (1 punto)

- Se f è una funzione da A a B, possono esserci elementi di A che non hanno un corrispondente in B.
- Ogni relazione è una funzione.
- Se f è una funzione da A a B, ad un elemento di A possono corrispondere uno o due elementi di B.
- Se f è una funzione di dominio A e codominio B, allora ogni elemento di A ha una sola immagine in B.

2^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA D' ESAME 09/05/2018

DISCIPLINE COINVOLTE:

INGLESE..... _____/15 punti
LAB. ENOGASTRONOMIA _____/15 punti
FRANCESE..... _____/15 punti
DIRITTO E TEC. AMMIN..... _____/15 punti

TOTALE _____/60 PUNTI

VOTO (TOTALE : 4) _____ /15 PUNTI

TIPO DI PROVA: B / C (quesiti a risposta singola e multipla)

INIZIO PROVA: ORE 9 .00

TERMINE PROVA: ORE 12.00

Durata della prova 3 ore

E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana e inglese e della calcolatrice non programmabile

Name: _____

Surname: _____

Date: _____

Class: 5 F IIs N. Mandela

Prova di simulazione di Lingua Inglese

Religion and dietary practices

Since the beginning of time, dietary practices have been incorporated into religious practices of people around the world.

Many religions include some elements of fasting into their religious practices. Laws regarding fasting, or restricting food and drinks, have been described as to a call to holiness by many religions. Fasting has been identified as the mechanism that allows one to improve one's body, to earn the approval of Allah, or Buddha, or to understand and appreciate the sufferings of the poor.

Fasting has also been presented as a mean to acquire the discipline required to resist to temptations, as an act of atonement for sinful acts, or as cleansing of evil from within the body. Fasting may be undertaken for several hours, at a specified time of the day(for example from the sunrise to the sunset), for a specified numbers of hours, or for consecutive days, such as the Muslims' ones.

Certain groups of people must necessarily be excused from fasting and from food restrictive practices. These groups include pregnant or nursing women, individuals with diabetes or other chronic disorders, those engaged in very strenuous work, malnourished individuals, young children, frail elderly or disabled people. Recognitions of these exceptions have been addressed by each religious group.

In other respects, the restriction of, or abstention from, certain food may have a positive impact on the health of those engaged in such practices, as in the case of vegetarian diets. As a matter of facts, according to the Book of Genesis in the Bible, humans were given a plant-based diet.

Read the text carefully and choose the right option:

Dietary practices

- a) Have always been linked to religious patterns
- b) Are mostly considered to be a strict dietary discipline
- c) Need the approval of each religious group
- d) Have harmful effects on people engaged in such dietary practices

Fasting:

- a) Is the main requirement people are asked to follow
- b) Always helps to resist temptations
- c) Is not approved by Buddhists
- d) Can be considered as a meaningful discipline to reinforce human weakness

Food restriction:

- a) Concerns only Buddhists and Muslims

- b) Concerns the Islamic month of abstention from food
- c) Has always a negative effects on followers' health, expecially individuals with diabetes or other chronic disorder
- d) Doesn't concern suffering people, children, old people and pregnant women

Abstention from food:

- a) Affects malnourished people
- b) Always deals with food- related diseases
- c) Can have a positive effect on health
- d) Is a way to understand how religious beliefs affect people's eating habits and to respect different cultures

Answer the following questions

1. Why do many religions include some elements of fasting into their religious practices? Explain.

2. According to your knowledge about culinary culture and religious festivals, mention a British or an American tradition and a religious festival you prefer and describe how they are celebrated. Give meaningful details.

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2017/18

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CANDIDATO/A:

Classe V sez .F

DATA

QUESITO: A/B

Test a risposta aperta:

PUNTI 5

1) Qual è la differenza tra catering e banqueting?

2) Che cos'è un prodotto biologico? Quali sono le normative che si deve rispettare per essere un prodotto biologico .

PUNTI 5

Risposte multiple:

Punti 1.25 a risposte /5

1. I regolamenti per l'apertura di un'attività ristorativa prevede: Punti 1.25

- a) Le autorizzazioni sanitarie rilasciate dalle ASL
- b) Le autorizzazioni rilasciate dal REC
- c) Le autorizzazioni rilasciate dai vigili del fuoco
- d) Nessuna autorizzazione

2. I congelati sono classificati come prodotti di: Punti 1.25

- a) 1° gamma
- b) 2° gamma
- c) 5° gamma
- d) 3° gamma

3. Tra le razze ovine più pregiate si ricordano: Punti 1.25

- a) Bergamasca, Garfagnina, Sopravvissana
- b) Bionda piemontese, Polverara, Valdarno
- c) Piemontese, Romagnola, Marchigiana
- d) Marchigiana, piemontese, bergamasca

4. Nella ristorazione collettiva fanno parte; Punti 1.25

- a) Ristorazione aziendale- scolastica –la neo ristorazione
- b) Ristorazione alberghiera -tradizionale- aziendale –sociosanitaria
- c) Ristorazione aziendale- scolastica – sociosanitaria
- d) Ristorazione scolastica-catering-gourmet

PUNTI/15

SIMULAZIONE TERZA PROVA DI ESAME MATERIA: LINGUA FRANCESE

CLASSE V°F A.S. 2017/2018

NOME DEL CANDIDATO...../15

LA QUALITE' DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET LES PRODUITS DE QUALITE' : **LEGUMES DE TERROIR.**

PRIMEALE est la première entreprise de la filière à entamer une démarche environnementale sur la production et le conditionnement, et cela sur l'ensemble de ses sites, avec la mise en place de la certification ISO 14 001.

Les légumes PRIMEALE ont la saveur vraie de leurs terroirs : la pointe fine et acidulée de la carotte, la chair ferme et parfumée des tomates provençales, le goût rustique des pommes de terre de Champagne, tous nous réservent d'authentiques régals.

Pour garantir auprès des consommateurs la fraîcheur optimale de ses légumes, PRIMEALE s'engage à fournir des produits extra-frais, récoltés, emballés et livrés en magasin sous un délai de 24 à 48 heures. Leur emballage spécifique permet de protéger les légumes des manipulations et de prolonger leur fraîcheur de plusieurs jours. Les légumes PRIMEALE conservent intacts tous leurs sels minéraux et leurs vitamines. Ils apportent leurs bienfaits à une alimentation saine et équilibrée. PRIMEALE garantit des produits de qualité aux valeurs gustatives et nutritives reconnues. Chez PRIMEALE le légume est roi, les producteurs travaillent au rythme de croissance de leur légumes. A chaque produit correspondent un lieu et une période de production. Ainsi tous les bassins de production PRIMEALE sont dotés d'un environnement géographique, climatique et géologique unique afin que les légumes puissent s'épanouir des conditions optimales tout au long de l'année.

REPONDEZ AUX QUESTIONS SUIVANTES

Qu'est-ce que PRIMEALE et de quoi s'occupe-t-elle?

/3,5

Pourquoi les produits PRIMEALE sont des produits de qualité?

/ 3,5

2/COCHEZ LA BONNE REPONSE

Les produits Primeale conservent:

- a. leur gout
- b. leur couleur
- c. les vitamines
- d. leurs caracteristiques /2

On dit que les produits Primeale

- a. N'ont pas un saveur particulier
- b. Sont tres bons
- c. Ont la saveur de leur terroir
- d. Sont cultivés toute l'année /2

Ils ont un emballage specifique pour

- a. Pouvoir faire un long voyage
- b. les proteger des manipulations
- c. ne les perdre pas
- d. les proteger de la lumière /2

Les produits Primeale sont

- a. Viande et poissons
- b. Gateaux , glaces et sorbets
- c. Carottes, pommes de terre et legumes en général
- d. Matières grasses (huile et beurre) /2

II SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI MATURITA' 2017-18
CLASSE 5 F
ALUNNA/O _____

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA.

1-DEFINISCI IL BUSINESS PLAN E DESCRIVI LE FASI IN CUI SI ARTICOLA
MAX 10 RIGHE

P _____/6

2 ILLUSTRATE LE CARATTERISTICHE E GLI OBIETTIVI DEL BUDGET NELL'IMPRESA
RISTORATIVA. I SUOI VANTAGGI E I SUOI LIMITI E IN COSA CONSISTE IL
CONTROLLO BUDGETARIO
MAX 10 RIGHE

P _____/5

DOMANDE A RISPOSTA CHIUSA - Barrare la risposta corretta P. 1 per ogni risposta corretta					
1 CHI COMMITTE UN REATO HA RESPONSABILITA':					
A	INDIRETTA				
B	CIVILE CONTRATTUALE				
C	CIVILE EXTRA-CONTRATTUALE				
D	PENALE				
2. LA GARA D'APPALTO È:					
A	LA PROCEDURA SEGUITA DA UN ENTE PUBBLICO PER STIPULARE UN CONTRATTO DI CATERING				
B	LA MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DI UN SERVIZIO DI CATERING				
C	IL PREZZO FINALE DI UN SERVIZIO DI BANQUETING				
D	PUÒ ESSERE CONCLUSA SOLAMENTE DA SOCIETÀ DI CAPITALI				
3. I CONTROLLI INTEGRATI DI FILIERA:					
A	SI EFFETTUANO SOLO SU UNA FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO				
B	RIGUARDANO SOLO I CONSUMI DI GENERI ALIMENTARI				
C	SONO EFFETTUATI DALLE AUTORITÀ COMPETENTI				
D	HANNO LO SCOPO DI TUTELARE GLI ACQUISTI DELLE PERSONE FISICHE				
4 LA CAPACITÀ GIURIDICA					
A	SI ACQUISTA AL COMPIMENTO DEL 16° ANNO DI ETÀ				
B	SI ACQUISTA CON LA NASCITA				
C	SI ACQUISTA CON LA MAGGIORE ETÀ				
D	E' ATTRIBUITA DAL TRIBUNALE COMPETENTE				

**Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Monica Giovanelli**