

ANNO SCOLASTICO 2017/2018
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



CLASSE 5[^] C

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Articolazione Sala e Vendita

15 MAGGIO 2018

I CANDIDATI

COGNOME E NOME	TITOLO DELL'ARGOMENTO MULTIDISCIPLINARE DA PRESENTARE AL COLLOQUIO
AMATORE FRANCESCA	LA CUCINA FUTURISTA
BALDI ERIKA	L'EFFETTO DELL'ALCOL SUL CORPO E LA MENTE
CAPRA ILARIA	LE DIPENDENZE
CASALI ALESSANDRA	
DALLARI GABRIELE	CHAMPAGNE
FIOCCHI VALENTINA	L'ANNIENTAMENTO DELL'IDENTITÀ
GABRINI CHIARA	LE MALATTIE DOVUTE ALLA CATTIVA ALIMENTAZIONE
GALLONI GIORGIA	IL CAFFÉ
GUZZETTI CRISTINA	L'OBESITÀ
MANINI GIORGIA	IL VINO
MARTINI FABIO	IL FITNESS
PESCE ALESSIA	I DISTILLATI
PICCININI ALBERTO	IL GIN
SANNA PASQUALE	IL CALCIO
SERRI MARCO	IL RUM
SILLARI MARCO	LA CASTAGNA
SPEZZANI LISA	IL CIOCCOLATO

ZAPATA PLAZA KEVIN JOSEPH	IL GIOCO D'AZZARDO
---------------------------	--------------------

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
TIBURZI SARA	RELIGIONE
CARUSO MARIA	ITALIANO
CARUSO MARIA	STORIA
FERRI GESSICA	LINGUA INGLESE
ZAMMARCHI ANNALISA	LINGUA FRANCESE
VECCHI ELISABETTA	MATEMATICA
FONTANESI ELISA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
GIGANTINO MASSIMO	ENOGASTRONOMIA
ALFANO MICHELE	SALA E VENDITA
REGGIONI MARA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
LARACCA ANTONIO	EDUCAZIONE FISICA
GALLUCCIO ANNUNZIATA	SOSTEGNO

DE NITTIS IVANA	SOSTEGNO
-----------------	----------

I PROGRAMMI

ITALIANO

Libro di Testo: 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" :Languore

(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 " Myrica":

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 Tommasi 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 Zeno":
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 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 époque 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.

LINGUA INGLESE

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

Unit 3: Foods and Preparation (Appunti + Word bank pg 254, 255, 256, 257 e 259)

Pulses

Fruit and Vegetables

Cereals

Meat

Egg and Dairy Products

Fish

Herbs and Spices

Adjectives related to taste and texture of food

Unit 5: Menus

Designing Menus (pg 104)

Menu formats (pg 106)

Difference between table d'hôte and A la carte Menu (fotocopia)

Difference between catering and banqueting (appunti)

Understanding Menus (pg 108)

Religious Menu (fotocopia)

UDA: Creation of Christmas Lunch Menu (group activity consisting of translation of the Italian Menu and Visual creation of the Menu served in the day of the lunch at school before Christmas holidays).

Unit 7: Service

Preparing for service (pg 158)

How to serve (pg 160)

Different types of service (pg 162/163)

Buffet service and Finger food (pg 164)

Problems and Complaints (pg 166)
Types of bar (pg 168)
Bar Service (pg 170 + Word bank pg 260)
Understanding and Serving Wines (pg 172)
Wine appellation (pg 174/175)
Spirits (pg 178/179)
Cocktails (pg 180 + Word bank pg 261)

Unit 8: Applying for a job
How to become a bartender, sommelier or waiting staff (pg 190/191)
How to write a Curriculum Vitae (pg 194)
How to write a covering letter (pg 196)

LINGUA FRANCESE

Libro di Testo: Eli " Superbe" Christine Duvallier
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 santè.
--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.
-Les vins francais et les eaux de vie : Cognac, Armagnac

MATEMATICA

Libro di Testo: "NUOVA MATEMATICA A COLORI", VOL 4, EDIZIONE GIALLA
Autore: LEONARDO SASSO - PETRINI

- richiami sulle disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte; sistemi di disequazioni
 - definizione e classificazione delle funzioni reali di variabile reale
 - dominio di funzioni algebriche razionali, intere o fratte
 - dominio di funzioni algebriche irrazionali, intere o fratte
- II PENTAMESTRE
- studio delle principali caratteristiche di una funzione algebrica razionale fratta, partendo dalla sua equazione: dominio, intersezione con gli assi cartesiani, intervalli di positività
 - interpretazione del grafico di una funzione: come riconoscere il dominio, le intersezioni con gli assi, gli intervalli di positività, crescita e decrescenza
 - limite di una funzione: caratterizzazione grafica dei quattro principali tipi di limite
 - asintoti orizzontali e verticali di una funzione: caratterizzazione grafica

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libro di Testo: "Conoscere gli alimenti", volume 5 – Silvano Rodato – Ed. Clitt

CONTAMINAZIONI CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE (Unità 1 e Unità 3)

Contaminazioni: chimiche (pesticidi, fertilizzanti, pratiche zootecniche e veterinarie, metalli pesanti, cenni su PCB e IPA), fisiche (corpi estranei e inquinamento radioattivo) e biologiche;

Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti

Contaminazioni biologiche: generalità sugli agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti (prioni, virus, batteri, muffe e lieviti); fattori che favoriscono la crescita dei microrganismi; classificazione delle contaminazioni e modalità di contaminazione, concetto di dose infettante minima.

SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE (Unità 3)

Malattie da contaminazioni microbiche: differenza tra infezione, tossinfezione e intossicazione alimentare

Principali malattie alimentari causate da batteri patogeni: salmonellosi, tifo e paratifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, Tossinfezione da *Bacillus cereus*, listeriosi, colera, campilobatteriosi)

Muffe e intossicazioni da muffe

Cenni su Protozoi (amebiasi) e Metazoi (teniasi, ossiuriasi, anisakidosi)

Uda del trimestre: Organizzazione di un evento: Pranzo di Natale con menu della tradizione locale.

II PENTAMESTRE

SISTEMA HACCP (Unità 4)

Igiene degli ambienti di lavoro: marcia in avanti, igiene dei locali, igiene del personale
Sistema HACCP: prima fase di pianificazione preliminare, seconda fase riguardante i 7 principi HACCP; vantaggi di applicazione del metodo e applicazione in campo ristorativo
Regole da osservare per l'igiene degli alimenti
Sicurezza e antinfortunistica

QUALITÀ (Unità 4)

Qualità alimentare e qualità totale: concetto di qualità totale degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica/commerciale, organolettica/sensoriale, percepita e reale);
Controlli di qualità e organismi di controllo ufficiale;
I prodotti tipici certificati (DOP; IGP; STG) e non certificati (PAT);
I prodotti biologici
Frodi alimentari (sanitarie: alterazione, adulterazione, sofisticazione; commerciali: contraffazione);
L'etichettatura dei prodotti alimentari.

NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (Unità 1)

Evoluzione dei consumi alimentari in Italia: Identificazione delle tendenze di consumo, Legge del consumo di Engel;
Sicurezza alimentare e filiera produttiva: filiera nel sistema agro alimentare, filiera e sicurezza alimentare in Europa ; tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
Filiera corta e sviluppo sostenibile: Filiera corta o prodotto a Km 0 e Filiera lunga, Sviluppo sostenibile, indicatori ambientali (Carbon, Water ed Ecological Footprint), doppia piramide Alimentare e Ambientale.
Fast food e Slow food

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (Unità 2)

Nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti o "light"; alimenti fortificati (arricchiti e supplementari); alimenti funzionali (functional foods); alimenti innovativi (novel foods); alimenti di gamma e convenience food; alimenti integrali, alimenti biologici.
Prodotti dietetici e integratori alimentari
Nutrigenomica e nutraceutica
Nanotecnologie alimentari
Etichetta alimentare
Additivi alimentari
Incontro con un esperto entomologo: gli insetti come cibo del futuro

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN (Unità 5)

Bioenergetica e misura dell'energia
Calorimetria diretta e indiretta
Fabbisogno energetico, metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione, accrescimento
Formule per il calcolo del peso teorico e IMC (indice di massa corporea)
Massa corporea e misure antropometriche
LARN e dieta equilibrata
Linee guida per una sana alimentazione

DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE

DIETETICHE (Unità 6)

Alimentazione in diverse condizioni fisiologiche: gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, nello sport, nelle collettività.

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana.

Cenni e riflessioni su dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, dieta Montignac, crono dieta

Limiti delle diete dimagranti

MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE, ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E TIPOLOGIE DIETETICHE CORRELATE (Unità 7)

Principali patologie e indicazioni dietetiche: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro

Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia

Malnutrizioni da carenza di nutrienti

Percorso dell'alcol etilico e salute

Allergie ed intolleranze alimentari

Allergeni ed etichette alimentari

CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI (Unità 8)

Cenni in collaborazione con la docente di Religione Cattolica

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Libro di testo: La nuova cucina professionale, Alma Plan

- HACCP;
- Sicurezza sul lavoro;
- La gastronomia regionale italiana;
- La gastronomia del nord, centro, sud;
- Esercitazione pratica svolta 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.

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.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Libro di Testo: L. Manxzo; Tecniche avanzate per sala e vendita VOL. 3; Sandit libri ed.

- Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.
 - Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
 - Principi di analisi sensoriale dei vini.
 - Enografia nazionale e internazionale
 - Software del settore turistico- ristorativo
 - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
 - Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
 - Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
 - Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
 - Tecniche di catering e banqueting
 - Caratteristiche organolettiche del vino
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail

EDUCAZIONE FISICA

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:

1. INGLESE/15 punti
2. SALA E VENDITA/15 punti
3. DIRITTO E TECNICHE AMM.VE/15 punti
4. 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

ANNO SCOLASTICO 2017/2018
INDIRIZZO ALBERGHIERO
CLASSE V C
PROF.SSA FERRI GESSICA
PROVA SCRITTA DI LINGUA INGLESE
SIMULAZIONE DI TERZA PROVA DELL'ESAME DI STATO DEL 12/4/2018

Nome e Cognome

BUTTER IN ANGLO-SAXON COOKING VS OIL IN MEDITERRANEAN COOKING.

Historically, the use of butter in Anglo-Saxon cooking and oil in Mediterranean cooking is closely linked to climate. In Mediterranean countries, unclarified butter spoils quickly, so it is impractical to preserve and use as a cooking fat. Olives, on the other hand, grow plentifully, can be quickly turned to oil, which does not spoil as easily.

In contrast, the cool climates of North America and Northern Europe are ideal for storing butter for long periods of time, making it the traditional cooking fat used long before the industrialization.

It is as hard to imagine eating bread without butter in UK as it is to imagine an Italian, Spanish or Greek table without a bottle of extra-virgin olive oil for dipping bread into. In the Mediterranean tradition, oil is used raw to dress salads, soups, stews, vegetables, meat and fish, or as a base for sauces and dips such as hummus, aioli and pesto.

It can also be cooked in sweet and savoury dishes with techniques such as roasting, baking, sautéing and frying. Unlike other substitutes, butter browns well in a pan, taking on a nutty taste which complements pan-fried fish or steak and sautéed vegetables. It is also versatile in absorbing other flavours such as garlic, herbs and spirits like brandy.

Butter adds taste and creaminess to sauces and puddings and it is ideally light and moist for the use in baking.

Butter is high in saturated fats which can increase blood cholesterol and lead to heart disease or weight gain and obesity, a growing trend in UK and North America.

Contrarily, olive oil is associated with health benefits such as lower risk of heart disease, strokes and obesity. In fact, many of the world's most healthy and long-living people live in Mediterranean countries.

Exercise 1: Read the text and answer these questions.

1. Explain the reasons why butter is used in Anglo-Saxon cooking and oil in Mediterranean cooking. /3,5

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

2. Explain the uses of oil in Mediterranean cooking and the uses of butter in Anglo-Saxon cooking. /3,5

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

Exercise 2: Choose the correct answer.

Butter is the traditional fat in northern Europe and North America because of... /2

- a) the cost;
- b) industrialization;
- c) the weather.
- d) the country.

Which of the following is true about olives in Mediterranean countries? /2

- a) They are abundant;
- b) They do not spoil;
- c) They stay cool.
- d) They are impractical to preserve.

To bake well, the fat needs to be...

/2

- a) Creamy and tasty;
- b) Light and moist;
- c) Versatile and absorbent.
- d) Nutty and flavoured.

Compared to butter, olive oil is...

/2

- a) as healthy,
- b) less healthy;
- c) more healthy.
- d) none of these.

TOTALE/15

VERIFICA SCRITTA SALA-BAR E VENDITA

Cognome _____

Nome _____

CLASSE : V^a C

Data _____

A) RISPOSTE A SCELTA MULTIPLA:(1.25 punti per ogni risposta corretta)

Indica a quale lettera corrisponde il giusto completamento della frase.

1) Il marchio D.O.P. indica:

- a. Il marchio di maggior valore e tutela di un prodotto agroalimentare
- b. Prevede norme meno rigorose
- c. Offre meno garanzie
- d. Nessuno dei tre

___/1,25

2) 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

3) Nella ricetta "tagliolini al salmone" quale distillato si usa per flambare?

- a. Grand Marnier
- b. Vodka
- c. Gin
- d. Brandy

___/1,25

4) 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

B. RISPOSTA APERTA (MAX 10 RIGHE) (5 punti risposta esatta)

1) Quali sono gli strumenti utilizzati per la cucina di sala?

____/5

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

____/5

Punteggio acquisito con l'esercizio A : Scelta Multipla _____/ 5pt

Punteggio acquisito con l'esercizio B : Risposta Aperta _____/ 10pt

PUNTEGGIO TOTALE : _____/15

Prof. Michele Alfano.

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

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA.

1-ILLUSTRA LE CARATTERISTICHE GENERALI DEL CONTRATTO RISTORATIVO, LE FASI CHE LO CARATTERIZZANO E LE OBBLIGAZIONI CHE NE CONSEGUONO
MAX 10 RIGHE P _____ /5

2 ILLUSTRA LE PRINCIPALI NORME CHE L'UNIONE EUROPEA HA EMANATO PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI PREFISSATI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E I PRINCIPI GENERALI SU CUI VERTE TALE LEGISLAZIONE.
MAX 10 RIGHE P _____ /5

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

1 IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI PER IL CONTROLLO (CCP) :

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

3. USURPAZIONE DI UN MARCHIO E':

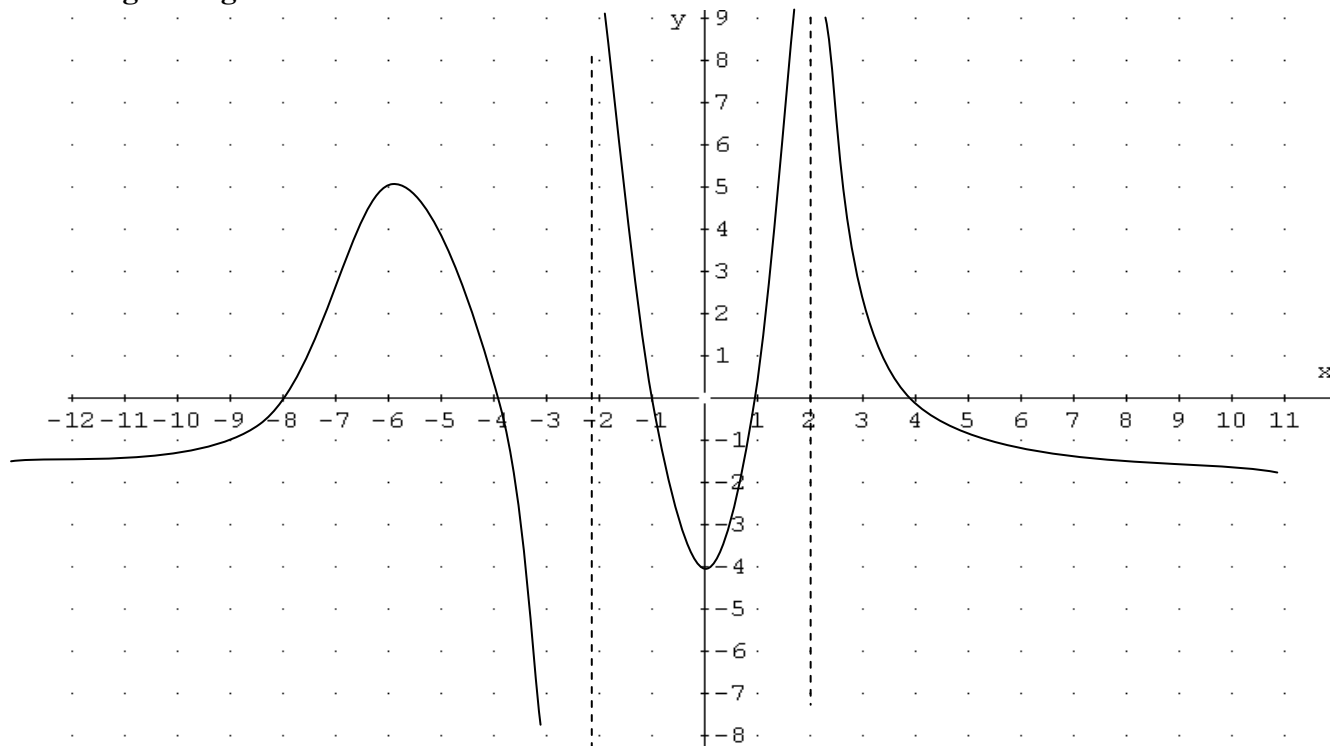
A	L'USO INDEBITO DI UN MARCHIO NOTO
B	L'IMITAZIONE DEL MARCHIO
C	LA DIVULGAZIONE DI FALSE INFORMAZIONI
D	LA REGISTRAZIONE ALL'UFFICIO BREVETTI

4 LE NORME ISO 9000:

A	RIGUARDANO I SISTEMI DI GESTIONE DELLA QUALITÀ IN GENERALE NELLE AZIENDE
B	DEFINISCONO GLI STANDARD DI GESTIONE AMBIENTALE
C	DEFINISCONO GLI STANDARD IN MATERIA DI GESTIONE E SICUREZZA
D	SI APPLICANO SOLO ALLE IMPRESE CHE VENDONO SERVIZI

MATEMATICA

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 :
 $f(-6)=$ _____ $f(-4)=$ _____ $f(-2)=$ _____ $f(0)=$ _____

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

Determina le seguenti caratteristiche:

(1 punto per riga = 5 punti)

- Dominio: _____
- Intersezioni con l'asse y: _____
- Intersezioni con l'asse x: _____
- Intervalli di positività: _____

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

$D=\mathbb{R}$

$D=\mathbb{R}-\{0\}$

$D=[0;1]$

$D=\mathbb{R}-\{0;1\}$

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

$D=\mathbb{R}$

$D=\mathbb{R}-\{0\}$

$D=[-1;1]$

$D=\mathbb{R}-\{-1;1\}$

5) Data la funzione $y = \frac{x^2 - 4}{1 - x}$ $y = x^3 - x^2$ qual è l'immagine di $x = -\frac{1}{2}$? (1 punto)

$\frac{3}{8}$

$-\frac{3}{8}$

$-\frac{1}{8}$

$\frac{1}{8}$

6) 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
19/05/2015

DISCIPLINE COINVOLTE:

1. INGLESE/15 punti
2. LAB. ENOGASTRONOMIA/15 punti
3. FRANCESE/15 punti
4. 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

ANNO SCOLASTICO 2017/2018
INDIRIZZO ALBERGHIERO
CLASSE V C
PROF.SSA FERRI GESSICA
PROVA SCRITTA DI LINGUA INGLESE
SIMULAZIONE DI TERZA PROVA DELL'ESAME DI STATO DEL 9/5/2018

Nome e Cognome

BOROUGH MARKET LONDON

Borough Market is a wholesale and retail food market in Southwark, a part of the capital of Great Britain. It is one of the largest and oldest food markets in London. The present market, located on Southwark Street and Borough High Street (that are just south of Southwark Cathedral near the southern end of London Bridge) has an interesting and very old story that tells that Borough has long been synonymous with food markets. Since 1014, and probably much earlier, London Bridge attracted traders selling grain, fish, vegetables and livestock. In the 13 century traders were relocated to what is now Borough High Street and a market has existed there ever since. In 1755, the Market was closed by Parliament, but a group of Southwark residents raised £ 6,000 to buy a patch of land known locally as "The Triangle", once the churchyard of St Margaret's, and reopened the market. The Triangle is still at the heart of the market today, which feeds this core community and has now grown to over 100 individual stalls.

Alongside the original fruit, vegetables, bakers and butchers, we now sell a huge variety of British and international produce. All our traders share a love of food and many of them make, grow and rear the produce they sell so now, just as in 1755, our customers know exactly where their shopping has come from. The market ensures high standards of produce by employing a food quality panel of impartial experts who ensure that the taste, provenance and quality of foods sold are all regularly measured and maintained and small traders are helped to meet these standards. Apart from the guarantees of freshness, variety, competitiveness and quality, Borough Market is most recognized for its vibrant and friendly atmosphere and it will always be at the heart of the local community.

Its unique standing within the area has recently been marked by an English Heritage Blue Plaque, voted by the people of Southwark, marking its place as London's oldest fruit and vegetable market.

Exercise 1: Read the text and answer these questions.

3. Explain the story of the origins of Borough Market.

/3,5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Explain the characteristics of the produce sold in Borough Market.

/3,5

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Exercise 2: Choose the correct answer.

The Blue Plaque was awarded...

/2

- a) Because of the age of the market;
- b) To English heritage;
- c) To thank the local community;
- d) For service.

Borough Market is best known for... /2

- a) Sense of community;
- b) Vibrancy and friendliness;
- c) Freshness and quality;
- d) Competitive prices.

The market traders all... /2

- a) Love their produce;
- b) Grow their produce;
- c) Rear their produce;
- d) Make their produce.

Nowadays, more than 100 stalls sell... /2

- a) Local produce;
- b) Foreign produce;
- c) Home-grown and foreign produce;
- d) Domestic produce.

TOTALE /15

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO 2017/18

SETTORE DI ENOGASTRONOMIA CUCINA

CANDIDATO/A:

Classe V sez .C

DATA

QUESITO: A/B

Test a risposta aperta:

PUNTI 5

1) Quali sono i settori che fanno parte della ristorazione sociale?Spiegando anche le loro caratteristiche.

PUNTI 5

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

PUNTI 5

Risposte multiple:

Punti 1.25 a risposte /5

- 1) La normativa nazionale suddivide i pubblici esercizi in: Punti 1.25
- a) 2 tipologie
 - b) 3 tipologie
 - c) 4 tipologie
 - d) 5 tipologie
- 2) I piatti già cotti e pronti sono classificati come prodotti di: Punti 1.25
- a) 1° gamma
 - b) 2° gamma
 - c) 5° gamma
 - d) 3° gamma
- 3) Il self-service free-flow è un tipo di servizio: Punti 1.25
- a) composto da punti di distribuzione disposti in linea sequenziale;
 - b) a libera circolazione;
 - c) dove si deve fare un percorso obbligatorio;
 - d) dove si paga all'ingresso e ci si serve liberamente nelle varie isole;
- 4) I buoni pasto sono: Punti 1.25
- a) Voucher compilati dal datore di lavoro
 - b) Biglietti compilati dall'utilizzatore;
 - c) Tagliandi dal valore predeterminato;
 - d) Possono essere utilizzati solo nelle mense aziendali;

PUNTI/15

IL DOCENTE
GIGANTINO MASSIMO

SIMULAZIONE TERZA PROVA DI ESAME
MATERIA: FRANCESE

NOME DEL CANDIDATO...../15

L'AFRIQUE NOIRE : TRADITIONS CULINAIRES

Découvrir la généreuse cuisine familiale de l'Afrique Noire, c'est aborder un continent empreint d'histoire et des traditions culinaires.

Peu connu en Europe, bien que l'on trouve aujourd'hui dans les grandes villes ses nombreux produits - viandes (buffle, zébu, chameu, serpent, singe), ou végétaux (pain de singe, manioc, fonio, karité, sorgho) - la cuisine africaine a conservé une certaine rusticité, préférant une cuisson lente au feu de bois et l'utilisation du mortier et de la marmite où tous les ingrédients sont cuits ensemble. Son originalité tient ses épices, herbes et autres ingrédients riches en parfums et en saveurs utilisées dans les recettes inscrites au patrimoine culinaire des familles depuis des générations. Outre les épices traditionnelles, comme le poivre, le gingembre, l'ail, le piment et la muscade, on utilise l'atokiko (noyau de mangue), le tamarin, le lalo (poudre de feuilles de baobab.)

L'arachide, l'huile de palme et la noix de coco apportent leur saveur aux préparations de viande et de poissons. Le manioc est le féculent de base et le sorgho la céréale la plus répandue. Les fruits sont nombreux et souvent d'une remarquable richesse alimentaire, comme la papaye. On en fait des compotes et des crèmes; ils accompagnent le riz au lait et les semoules sucrées, tandis que les bananes font de délicieux beignets et que la patate douce sert à préparer des gâteaux et des crêpes.

1) Après avoir lu le texte, répondez aux questions:

a) Quels sont les produits végétaux et animaux de la cuisine africaine?

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

b) Qu'est-ce qu'on utilise pour révéler le goût des plats africains?

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

2) Cochez la bonne réponse:

a) Dans l'article on parle en général :

- a) des traditions culinaires de l'Afrique
- b) des viandes utilisées dans cette cuisine
- c) des ingrédients des plats traditionnels
- d) de la population africaine

b) On dit que la cuisine africaine

- a) a eu une évolution pendant les siècles
- b) a subi une transformation à contact de l'Europe
- c) est restée liée à une certaine tradition
- d) a changé beaucoup

c) Tous ses produits

- a) sont peu connus en Europe
- b) on les trouve aussi sur les petits marchés
- c) on peut les acheter dans les grandes villes du monde
- d) on peut les trouver seulement dans les grandes villes africaines

d) Les gâteaux de la cuisine africaine

- a) Ne prévoient pas l'utilisation des fruits
- b) Sont très sucrés et riches
- c) N'utilisent pas la patate douce
- d) Sont à la base d'huile de palme et de noix de coco

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI MATURITA' 2017-18

CLASSE 5 C

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

