

**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento  
della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTI PROFESSIONALI  
SETTORE SERVIZI**

*CODICE IP06*

***INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA***

**Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

**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.

**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

**TIPOLOGIA C**

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

## **DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO**

### **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

#### **Nuclei tematici fondamentali**

##### **1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione**

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

##### **2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie**

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

##### **3. Tutela e sicurezza del cliente**

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

##### **4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio**

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

#### **Obiettivi della prova**

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

## **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

### **Nuclei tematici fondamentali**

#### **1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande**

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

#### **2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione**

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

#### **3. Il cliente e le sue esigenze**

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

#### **4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”**

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

#### **5. Gestione, vendita e commercializzazione**

- La gestione dell’offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.</li> <li>• Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.</li> <li>• Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.</li> <li>• Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.</li> </ul>

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	<b>3</b>
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<b>6</b>
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	<b>8</b>
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>3</b>