

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPEN

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

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 menù.
- 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 CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

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

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

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