



**ISTITUTO SUPERIORE PARITARIO PER L' ENOGASTRONOMIA
DIEFFE**

Allegato B al Documento del Consiglio di classe

PROVE DI SIMULAZIONE SVOLTE

A. S. 2019/2020

CLASSE V

15 maggio 2020

Prova di simulazione del 18 Settembre 2019

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA

SIMULAZIONI PROVA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario

Testo: *Sentinella*, di Fredric Brown. Consegna:

A 1) saper leggere e riassumere un racconto breve;

A 2) saper riconoscere alcune modalità espressive: lessico, morfologia (sostantivi, aggettivi, verbi...), sintassi, genere letterario, poetica dell'autore (intenzioni, scopo, modo di pensare...);

A 3) saper fare un commento;

B 1) saper descrivere uno o più personaggi.

Prova di simulazione del 17 Ottobre 2019

TIPOLOGIA C –Tema di ordine generale e attualità

Testo e consegna: “La globalizzazione è sicuramente il fenomeno che caratterizza la nostra epoca, causando certamente dei vantaggi, ma anche gravi problemi. Esponi il tuo pensiero in merito, motivato dalla lettura delle pagine espressamente dedicate dal nostro Manuale all’argomento, sostenuto anche da tue letture personali, conversazioni, esperienze di vario tipo”.

Prova di simulazione 07 febbraio 2020 e 10 febbraio 2020

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PROVA

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO n.1

Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo.

[...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

[...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la

connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*. . [...] Non sono identificabili pertanto “dosi-soglia” sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l’unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

*La denominazione “binge drinking” denota l’assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l’elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l’intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Secondo l’Autore del Report OMS “*L’uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*” di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
 - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
 - Il documento dell’Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono “*dosi – soglia*”. Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se “l’alcol non è un nutriente”, è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente “caso”.

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è

predisposta dal MIUR mentre la seconda 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.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

II PARTE

Indirizzo: IP 06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E
VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il Candidato ipotizzi di essere contattato da un ente turistico per promuovere il
made in Italy e la dieta mediterranea. In particolare:

- a) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta mediterranea e il legame di tale dieta con la salute e il benessere.
- b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino e di un prodotto alimentare del proprio territorio.

In particolare:

- supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino DOP e un prodotto alimentare DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche;

- riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino.

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

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda 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.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

II PARTE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il Candidato ipotizzi di essere contattato da un dirigente scolastico per progettare un intervento formativo di educazione alimentare, in particolare:

- a) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.

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

Durata massima della prova – prima parte: 2 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda 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.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.