



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"**  
**SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)**  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [info@iisdandolo.it](mailto:info@iisdandolo.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177



**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"**

## Esame di Stato A.S. 2019/2020

### DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. B Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giacomo Bersini

## Indice del documento

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
5. Attività di sostegno e di recupero
6. Progetto d'Istituto per i PCTO
7. Cittadinanza e costituzione
8. Allegati:
  - a. Programma disciplinare annuale
  - b. Simulazioni della prova d'esame orale
  - c. Griglia di valutazione della prova orale
  - d. Progetto d'Istituto per i PCTO
  - e. Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
  - f. P.E.I., P.D.P., P.E.P.
  - g. Presentazione del lavoro di sostegno
  - h. Testi di Letteratura Italiana affrontati nel corso del quinto anno
  - i. La durabilité\_dossier15May2020\_5èmeB\_cuisine
  - j. Tracce elaborato discipline d'indirizzo

## 1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

-  utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
-  organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
-  applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
-  utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
-  comunicare in almeno due lingue straniere;
-  reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
-  attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
-  curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni avranno maturato le seguenti competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
10. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe.

Componenti del consiglio di classe

| Materia                              | Docente                     | Firma |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------|
| Italiano                             | Prof. Raffaele Marzella     |       |
| Storia                               | Prof. Raffaele Marzella     |       |
| Lingua straniera: Inglese            | Prof.ssa Paola Cieli        |       |
| Lingua straniera: Francese           | Prof.ssa Elvira Osso        |       |
| Matematica                           | Prof.ssa Alessandra Vezzoli |       |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | Prof.ssa Marina Lo Presti   |       |
| Diritto e Tecniche Amministrative    | Prof. Giovanni Salerno      |       |
| Laboratorio Cucina                   | Prof. Giuseppe Puzzo        |       |
| Laboratorio Sala                     | Prof. Antonino Ficara       |       |
| Scienze motorie                      | Prof. Carmine Basile        |       |
| IRC                                  | Prof.ssa Claudia Lombardi   |       |
| Sostegno                             | Prof.ssa Romina Stagni      |       |

## Elenco degli alunni

| N° | Cognome e Nome |
|----|----------------|
| 1  |                |
| 2  |                |
| 3  |                |
| 4  |                |
| 5  |                |
| 6  |                |
| 7  |                |
| 8  |                |
| 9  |                |
| 10 |                |
| 11 |                |
| 12 |                |
| 13 |                |
| 14 |                |
| 15 |                |

## Profilo della classe

| Provenienza                        | n° |
|------------------------------------|----|
| alunni inseriti per trasferimento  | 5  |
| alunni inseriti respinti in terza  | 0  |
| alunni inseriti respinti in quarta | 2  |
| alunni inseriti respinti in quinta | 1  |

## **Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD**

La classe è composta da 15 alunni di cui 6 maschi ed 9 femmine. Nove di loro (quattro femmine e cinque maschi) provengono dall'ex 4<sup>a</sup>B; quattro ragazzi (tre femmine e un maschio) hanno frequentato un percorso lefp (con quarto anno facoltativo), svolgendo un esame di idoneità per accedere al quinto anno, e provengono dal C. F. P Canossa di Brescia (tre) e dal C. F. P. Zanardelli di Clusone (uno); una ragazza si è trasferita nel mese di gennaio dall'IIS A. Mantegna; un'altra risulta ripetente.

Sono presenti due alunne con certificazione L.104/92 di cui una con percorso di tipo semplificato e una con percorso differenziato. seguite per 9 ore ciascuna dall'insegnante di sostegno. Per tutti e due i casi vengono applicate le opportune strategie al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi minimi e specificati nei rispettivi PEI. Sono presenti due alunni con certificazione L.170/10: una presenta problemi di dislessia, disortografia e discalculia; l'altro disgrafia e discalculia. Per entrambi è stato stilato un PDP personalizzato.

Complessivamente sono alunni puntuali e rispettosi delle regole e degli spazi scolastici, hanno intessuto buone relazioni fondate sul mutuo scambio, sull'aiuto reciproco e sulla collaborazione di gruppo. Nel complesso risulta buona la capacità di attenzione della classe anche se non sempre supportata da un adeguato studio a casa.

Il Consiglio di Classe ha elaborato ad inizio anno scolastico un Piano di Lavoro, secondo le procedure del PTOF, condividendo e definendo obiettivi, percorsi didattici, metodologie e criteri di valutazione. L'impostazione della didattica è modulare, secondo le indicazioni del PTOF. Si sono svolti regolarmente gli incontri programmati per l'analisi dell'andamento della classe, per il monitoraggio della programmazione e l'eventuale riprogrammazione, per l'elaborazione e somministrazione di prove (simulazioni del colloquio d'Esame), per l'organizzazione delle modalità di recupero e per l'individuazione dei docenti designati a membri interni, secondo criteri dati, anche in via telematica.

Gli studenti hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni curricolari e le attività extracurricolari, nel rispetto del patto formativo concordato secondo le modalità indicate nel PTOF. Stessa regolarità è stata riscontrata nella DAD avvenuta attraverso le videolezioni e le modalità di interazione proposte dai singoli docenti con precise comunicazioni avvenute tramite Registro Elettronico.

Unica eccezione riguarda un'alunna che nel corrente anno scolastico ha dovuto affrontare una gravidanza: ciò le ha impedito un regolare svolgimento dell'attività didattica.

In generale, la partecipazione e l'interesse dei ragazzi sono stati adeguati alle iniziative proposte nelle singole discipline anche se in alcuni casi i programmi sono stati rimodulati per venire incontro alle esigenze della DAD. I risultati del lavoro scolastico sono di livello mediamente più che sufficiente e, in alcuni casi, più che discreto. Nella classe sono presenti alcuni alunni dotati di una buona cultura generale data da curiosità ed interessi personali, di una buona capacità espressiva, proprietà di linguaggio, capacità di analisi, di giudizio motivato e di critica. In determinate situazioni sono state riscontrate maggiori difficoltà legate ad una generale povertà di stimoli culturali, ad una disabitudine alla riflessione critica e ad una scarsa capacità metacognitiva. Lo studio a casa è sempre stato abbastanza soddisfacente, seppur non sempre regolare; le difficoltà maggiori si sono riscontrate nell'elaborazione di testi scritti.

I rapporti tra docenti e alunni, così come quelli tra i ragazzi, sono stati improntati al rispetto reciproco, manifestato anche nel corso delle uscite didattiche effettuate prima della sospensione delle attività in presenza.

I rapporti con le famiglie sono stati maggiormente concentrati in occasione dei colloqui generali.

Le azioni di monitoraggio relative al recupero delle lacune pregresse e gli interventi di recupero ed eventuale potenziamento, sono stati effettuati nel corso delle attività curricolari, secondo quanto stabilito dai singoli docenti.

**3. Criteri di valutazione del credito scolastico** Il CdC, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

| VOCE                                                                                                                                                                                                              | DESCRITTORI                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Assiduità della frequenza scolastica nel periodo antecedente alla chiusura scolastica.                                                                                                                            | Regolarità della frequenza con numero di assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate (non motivate da specifiche situazioni di salute) occasionali.                              |
| Assiduità di partecipazione alle attività di DAD.                                                                                                                                                                 | I compiti sono stati regolarmente consegnati o solo occasionalmente evasi, così come la partecipazione in presenza alle lezioni erogate online (ad esclusione di comprovati motivi). |
| Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo.                                                                                                                                                   | Rispetto delle consegne e degli impegni di studio; attenzione durante le lezioni e le verifiche.                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                   | Atteggiamento propositivo nei confronti della programmazione didattico-educativa e culturale dell'Istituto.                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                   | Disponibilità all'assunzione di impegni e carichi di lavoro finalizzati all'approfondimento dei contenuti programmati dal Consiglio di Classe.                                       |
|                                                                                                                                                                                                                   | Assenza di gravi sanzioni disciplinari.                                                                                                                                              |
| Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di PCTO                                                                                                                                                          | Valutazione uguale a livello conseguita nelle competenze tecnico-professionali in stage/PW/IFS e ricaduta sul voto di condotta.                                                      |
| Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari (Eventi, Fiere, Concorsi, Open Day, etc.) inclusi i Progetti finanziati con Fondi Europei previsti dal Piano dell'offerta formativa | Certificazioni nelle lingue straniere e nelle competenze informatiche, corsi di lingua certificati in centri accreditati.                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                   | Partecipazione a moduli PON-FSE e altri Progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa.                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                   | Partecipazione alle attività sportive proposte dall'Istituto Scolastico o attività sportiva a livello agonistico.                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                   | Partecipazione alle attività di formazione promosse da associazioni professionali e altri stage di formazione.                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                   | Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day, eventi, ecc...).                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                   | Attività culturali e artistiche certificate.                                                                                                                                         |
| Eventuali Crediti Formativi                                                                                                                                                                                       | Attività di volontariato socio assistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nel tempo, nella modalità e nella frequenza.                                              |
|                                                                                                                                                                                                                   | Impegno attivo come Rappresentante d'Istituto e Consulta studentesca.                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                   | Esperienze lavorative volte all'acquisizione di specifiche competenze e partecipazione ad attività di ordine culturale che abbiano carattere di continuità.                          |

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione della tabella ministeriale è necessario avere:

- a) Media superiore allo 0,5
- b) Almeno 3 dei criteri sopra indicati

Situazione crediti

| N. | Studente | Credito Terza | Credito Quarta | Totale crediti |
|----|----------|---------------|----------------|----------------|
| 1  |          |               |                |                |
| 2  |          |               |                |                |
| 3  |          |               |                |                |
| 4  |          |               |                |                |
| 5  |          |               |                |                |
| 6  |          |               |                |                |
| 7  |          |               |                |                |
| 8  |          |               |                |                |
| 9  |          |               |                |                |
| 10 |          |               |                |                |
| 11 |          |               |                |                |
| 12 |          |               |                |                |
| 13 |          |               |                |                |
| 14 |          |               |                |                |
| 15 |          |               |                |                |

#### 4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione.

| Ambito relazionale/comunicativo                                                                                     | Livello base | Livello intermedio | Livello avanzato |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|------------------|
| valutare opinioni, azioni                                                                                           |              | X                  |                  |
| autovalutare proprie opinioni ed azioni                                                                             |              | X                  |                  |
| esprimere giudizi motivati                                                                                          |              | X                  |                  |
| rapportarsi alle dinamiche di gruppo (autocontrollo – senso della reciprocità-adequatezza dello stile comunicativo) |              | X                  |                  |
| Ambito organizzativo                                                                                                | Livello base | Livello intermedio | Livello avanzato |
| collaborare in un contesto organizzativo ed operativo                                                               |              | X                  |                  |
| effettuare analisi e sintesi                                                                                        |              | X                  |                  |
| generalizzare criteri, principi, regole, processi                                                                   |              | X                  |                  |
| pianificare le fasi di un lavoro in rapporto ad obiettivi dati                                                      |              | X                  |                  |
| Operare collegamenti interdisciplinari                                                                              |              | X                  |                  |

Legenda:

- livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
- livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
- livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Metodologie didattiche e strumenti utilizzati

Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

| Metodologie                  | ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | TEC.AMM.VE | FRANCESE | LAB.SALA | LAB.CUCINA | SC.ALIM | IRC | ED. MOTORIA |
|------------------------------|----------|--------|---------|------------|------------|----------|----------|------------|---------|-----|-------------|
| Lezione frontale             | X        | X      | X       | X          | X          | X        | X        | X          | X       | X   | X           |
| Lezione dialogata            | X        | X      | X       | X          | X          | X        | X        | X          | X       | X   | X           |
| Metodo induttivo e deduttivo | X        | X      | X       | X          |            |          | X        |            |         | X   | X           |

|                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Esperienza in campo  |   |   |   |   |   |   |   | X |   |   | X |
| Lavori di gruppo     |   |   |   | X |   | X |   | X | X | X | X |
| Problem solving      |   |   | X | X |   |   |   | X |   | X | X |
| Brain storming       |   |   | X |   |   | X |   | X |   | X |   |
| Cooperative learning |   |   | X |   |   | X | X | X |   | X |   |
| Analisi dei casi     |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X |
| Lavori in rete       |   |   | X | X |   | X | X |   | X | X | X |
| Visite guidate       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| DAD                  | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

| Strumenti didattici    | ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | TEC.AMM.VE | FRANCESE | LAB.SALA | LAB.CUCINA | SC.ALIM | IRC | ED. MOTORIA |
|------------------------|----------|--------|---------|------------|------------|----------|----------|------------|---------|-----|-------------|
| Libri di testo         | X        | X      | X       | X          | X          | X        | X        | X          | X       |     |             |
| Riviste specializzate  |          |        |         |            |            |          |          |            |         | X   | X           |
| Appunti e dispense     | X        | X      | X       | X          | X          | X        | X        | X          |         | X   | X           |
| Supporti multimediali  | X        | X      | X       | X          |            |          |          | X          | X       | X   | X           |
| Rete Internet          | X        | X      | X       | X          | X          | X        | X        | X          | X       | X   | X           |
| Laboratori             |          |        |         |            |            |          |          | X          |         |     | X           |
| Palestra               |          |        |         |            |            |          |          |            |         |     | X           |
| Biblioteca             |          |        |         |            |            |          |          |            |         |     | X           |
| Strumenti multimediali |          |        | X       | X          |            |          | X        |            |         | X   | X           |



Griglia dei criteri di valutazione riferita anche alle attività di DAD

| <b>Voto</b> | <b>Giudizio</b>          | <b>Impegno e motivazione</b>                                                                   | <b>Indicatori di conoscenze/competenze</b>                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2       | Negativo                 | L'allievo non presenta alcun impegno e alcuna motivazione                                      | Mancata acquisizione di elementi, nessun progresso rispetto ai livelli di partenza                                                                                                                                                                         |
| 3 - 4       | Gravemente Insufficiente | L'allievo mostra impegno sporadico e scarsa motivazione                                        | Acquisizione lacunosa dei contenuti e delle tecniche, numerosi e gravi errori nell'applicazione, esposizione disorganica                                                                                                                                   |
| 5           | Insufficiente            | L'allievo mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione                             | Acquisizione superficiale delle conoscenze, preparazione incompleta con utilizzo di termini non sempre appropriati, errori non particolarmente gravi nell'applicazione.                                                                                    |
| 6           | Sufficiente              | L'allievo mostra impegno regolare e un adeguato grado di motivazione                           | Acquisizione di base con una esposizione delle informazioni di tipo manualistico, corrispondente agli obiettivi minimi, errori lievi nell'applicazione.                                                                                                    |
| 7           | Discreto                 | L'allievo mostra costante impegno ed è motivato                                                | Acquisizione diligente di informazioni essenziali esposte con terminologia appropriata, soddisfacenti competenze di collegamento nell'utilizzare le informazioni per orientarsi, senza difficoltà, in situazioni note.                                     |
| 8           | Buono                    | L'allievo mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato                                  | Acquisizione più che soddisfacente dei contenuti e delle tecniche con la conoscenza precisa degli argomenti e un'esposizione chiara e fluida, con l'utilizzo di termini specifici e appropriati.                                                           |
| 9           | Ottimo                   | L'allievo mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione      | Acquisizione caratterizzata da competenze di rielaborazione personale, di approfondimento con un'esposizione sicura e appropriata.                                                                                                                         |
| 10          | Eccellente               | L'allievo mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte. | Acquisizione caratterizzata da competenze di collegamento ed utilizzo delle conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari con sicura padronanza della terminologia; le prove sostenute sono complete, approfondite, rigorose e personalmente rielaborate. |

## 5. Attività di sostegno/recupero.

Per raggiungere gli obiettivi il C.d.C. ha adottato le seguenti strategie, anche nella DAD:

- X recupero curricolare
- X recupero guidato
- ☐ organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- X assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- X corsi di potenziamento, svolgimento di temi relativi alle due prove scritte d'esame, simulazioni colloquio d'esame
- X lavori di gruppo
- X esercizi di correzione e autocorrezione
- X feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva

## 6. Progetto d'Istituto per il PCTO

L'allegata tabella riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.

## 7. Cittadinanza e Costituzione

L'allegata documentazione certifica le attività ed i progetti attivati dall'Istituto conformemente al Curricolo di Cittadinanza e Costituzione.

## 8. Allegati:

-  Programmi disciplinari
-  Simulazione della prova d'esame orale
-  Griglia di valutazione del colloquio
-  Progetto d'Istituto per i PCTO
-  Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
-  P.E.I., P.D.P., P.E.P.
-  Presentazione del lavoro di sostegno
-  Testi di Letteratura Italiana affrontati nel corso del quinto anno
-  La durabilité\_dossier15May2020\_5èmeB\_cuisine
-  Tracce elaborato discipline d'indirizzo

## ALLEGATO A – PROGRAMMI SVOLTI

|                          |                                                                             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Disciplina</b>        | Italiano                                                                    |
| <b>Docente</b>           | Raffaele Marzella                                                           |
| <b>Testo in adozione</b> | M. Sambugar, G. Salà, <i>"Laboratorio di letteratura 3"</i> La nuova Italia |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo                                            | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>1- Dal Positivismo al Decadentismo</b>         | Recupero delle conoscenze pregresse<br>Positivismo e Naturalismo: caratteri, principi, autori principali (cenni).<br>Caratteri del Decadentismo: sintesi dei tratti principali (cenni).<br>L'Estetismo: tratti principali (cenni).<br>Le avanguardie: Il futurismo: i manifesti, i valori, le scelte espressive (sintesi).                                                                                      |
| <b>2- Giovanni Verga</b>                          | Verismo: caratteri, principi, autori principali. Verga:<br>vita e opere negli aspetti fondamentali.<br>I Malavoglia: trama essenziale, analisi di personaggi, principi e tecniche di scrittura verista – Significati dell'opera. Lettura alcuni brani.<br>Mastro Don Gesualdo: trama essenziale, analisi di personaggi, principi e tecniche di scrittura verista – Significati dell'opera. Lettura di un brano. |
| <b>3- Giovanni Pascoli</b>                        | La poesia di Pascoli: cenni biografici e principali opere; principi di poetica (lettura antologica di un passo del Fanciullino), analisi di alcune poesie                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>4- Gabriele D'Annunzio</b>                     | La poesia di D'Annunzio: cenni biografici e principali opere; principi di poetica<br>analisi di alcuni testi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>5- Italo Svevo</b>                             | I. Svevo: sintesi della vita e delle principali opere, tratti principali del pensiero e della poetica. La coscienza di Zeno.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>6- Luigi Pirandello</b>                        | Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Il fu Mattia Pascal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>7- Giuseppe Ungaretti</b>                      | La poesia di Ungaretti: cenni biografici, opere principali, analisi di alcune poesie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>8- Eugenio Montale</b>                         | La poesia di Montale: cenni biografici, opere principali, analisi di alcune poesie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>10- Tipologie testuali dell'esame di stato</b> | Lavoro sulle varie tipologie della prima prova d'esame, in particolar modo la B e la C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Il previsto modulo 9 su Calvino non è stato affrontato per la situazione contingente.

Per quanto riguarda la parte di letteratura, nonostante l'impegno della classe, è stata evidenziata una certa difficoltà soprattutto nella definizione delle caratteristiche dei singoli movimenti, mentre è stata più proficua l'analisi dei singoli autori.

I testi affrontati sono stati analizzati soprattutto in riferimento al contenuto e alla poetica dell'autore in questione più che dal punto di vista formale.

Per quanto riguarda il tema scritto, si è preferito soffermarsi sulle tipologie B e C d'esame, più adatte alle loro capacità e conoscenze, anche se potenzialmente alcuni avrebbero potuto affrontare anche la tipologia A, comunque accennata.

Per alcuni alunni, tuttavia, è visibile una certa difficoltà nell'elaborazione dei temi, sia nei contenuti che alla forma, dovuta in alcuni casi a difficoltà pregresse, per altri a problemi specifici.

**I testi trattati nel corso dell'anno sono indicati in modo specifico nell'allegato al documento del 15 maggio.**

|                          |                                                                  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Disciplina</b>        | Storia                                                           |
| <b>Docente</b>           | Raffaele Marzella                                                |
| <b>Testo in adozione</b> | G. De Vecchi, G. Giovannetti, <i>Storia in corso 3</i> , Pearson |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modulo                                                                     | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1- Ripristino competenze</b>                                            | Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2- Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento</b>             | Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento<br>La Grande Guerra: cause – scenari –eventi fondamentali - trattati di pace<br>La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze<br>Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all'Italia |
| <b>3- Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra mondiale</b> | Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista<br>Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali<br>Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali<br>Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali – Shoà                                                                                                |
| <b>4- Il Secondo dopoguerra : dalla guerra fredda alla distensione</b>     | L'Europa del secondo dopoguerra: il piano Marshall - Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti.<br>La decolonizzazione e conflitti (cenni sintetici)<br>La formazione della UE                                                                                                                                           |
| <b>5- L'Italia del Secondo Novecento</b>                                   | L'Italia dal miracolo economico agli anni di piombo: nascita delle Repubblica e della Costituzione (cenni sui primi dodici articoli e sulle caratteristiche della medesima); i partiti del Dopoguerra; lo sviluppo industriale. Il '68 in Italia. Gli anni di piombo: caratteri e dinamiche.                                                                                         |

Gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per lo studio della materia, mostrando partecipazione e collaborazione. Alcuni di loro, tuttavia, pur conoscendo i contenuti, hanno mostrato una certa difficoltà espositiva.

Nello studio della materia si è privilegiata la conoscenza degli avvenimenti, nel rispetto del contesto storico e delle principali date di riferimento.

### **PROGRAMMA SVOLTO (LABORATORIO DI CUCINA)**

**TESTO UTILIZZATO: SARO' CHEF CORSO DÌ ENOGASTRONOMIA PER IL QUINTO ANNO**

|               |                  |
|---------------|------------------|
| <b>Modulo</b> | <b>Contenuti</b> |
|---------------|------------------|

|                                           |                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b>         | Le certificazioni degli alimenti                                                                                                                                   |
| <b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b> | Come si distinguono le allergie dalle intolleranze<br>Menu per soggetti intolleranti o allergici                                                                   |
| <b>LA SCIENZA IN CUCINA</b>               | La cottura a bassa temperatura<br>La cottura sottovuoto<br>La sferificazione<br>Cucinare con il sifone<br>La cottura per disidratazione<br>L'affumicatura a freddo |
| <b>LA RISTORAZIONE COMMERCIALE</b>        | La ristorazione alberghiera<br>La ristorazione tradizionale<br>La ristorazione rapida<br>Aprire un esercizio ristorativo                                           |
| <b>LA RISTORAZIONE COLLETTIVA</b>         | Il catering<br>I vari tipi di catering                                                                                                                             |
| <b>LA SICUREZZA SUL LAVORO</b>            | La normativa sulla sicurezza<br>I rischi specifici del settore ristorativo                                                                                         |
| <b>IL SISTEMA HACCP</b>                   | La sicurezza alimentare<br>Applicazione pratica di un piano HACCP                                                                                                  |



- *La brigade en cuisine et en pâtisserie* : définition et composition de la pyramide ;
- *Les chefs de la grande brigade* : la mission et les préparations culinaires ;
- *La mise en place en cuisine et en pâtisserie* : matériel de cuisson, matériel électrique et outils de découpe ;
- *Les verbes en cuisine* ;
- *Les modes et les types de cuisson* ;
- *Les aliments* ;
- *Le produit « Bio », « naturel », « durable » et « OGM »* : définition raisonnée ;
- *La recette* : présentation et fiche technique ;
- *La durabilité* : réalisation d'un dossier ;
- *Le Covid-19* : les informations connues, l'état d'âme et l'opinion personnelle ;
- *L'HACCP* : définition raisonnée ;
- *La pyramide alimentaire 2020* : l'équilibre et la durabilité ;
- *L'alimentation diététique (focus : en période de confinement) et le régime crétois* ;
- *La lettre de présentation et le Résumé européen.*

**Classe: V° B \_ Alberghiero    Anno Scolastico:    2019-2020**

**Disciplina:    Inglese    Docente:    Prof.ssa CIELI PAOLA**

*Programma effettivamente svolto rispetto ai moduli programmati:*

**Modulo 2**      Titolo: Revision F.O.h and B.O.H Staff roles and tasks

**Modulo 6**      Titolo: Introduction to HACCP, Hazards and corrective measures in the Food Industry.

**Modulo 6**      Titolo: HACCP and its principles in the whole food chain

**Modulo 6**      Titolo: Food transmitted infections and food poisoning

**Modulo 6**      Titolo: The Eatwell plate and the five food groups

**Modulo 6**      Titolo: The Mediterrean diet , food and health

**Modulo 6**      Titolo: Food allergies and Intolerances

**Modulo 6**      Titolo: Alternative diets Veganism vs vegetarianism. Covid 19 Diet and Lifestyle  
- Riprogrammato

**Modulo 6**      Titolo: Cooking techniques: water/wet, heat/dry and fat-based  
- Riprogrammato

**Annotazioni:**

Nella revision gli alunni si sono espressi per quanto riguarda la loro internship experience

Redatto in data:      4 Maggio 2020      Prof.ssa Paola Cieli

| Modulo                                                                   | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Programma svolto anno scolastico 2019/2020</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Disciplina</b>                                                        | Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Docente</b>                                                           | Prof. Salerno Giovanni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Classe</b>                                                            | 5 B Cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Indirizzo</b>                                                         | Alberghiero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Testo in adozione</b>                                                 | Gestire le imprese ricettive 3 – Rascioni, Ferriello – Editrice Tramontana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Modulo A – Il mercato turistico</b>                                   | <p><b>Il mercato turistico internazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I caratteri del turismo</li> <li>➤ I fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>➤ Le dinamiche del turismo mondiale</li> </ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative internazionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli organismi internazionali</li> <li>➤ Gli organi dell'Unione Europea</li> <li>➤ Le fonti normative internazionali e comunitarie</li> </ul> <p><b>Il mercato turistico nazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</li> <li>➤ Le dinamiche del turismo in Italia</li> </ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative interne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli organismi interni</li> <li>➤ Le fonti normative interne</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |
| <b>Modulo B – Il marketing</b>                                           | <p><b>Il marketing: aspetti generali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione di marketing</li> <li>➤ Il marketing strategico e il marketing operativo</li> <li>➤ Il marketing turistico</li> </ul> <p><b>Il marketing strategico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le fasi del marketing strategico</li> <li>➤ Le fonti informative</li> <li>➤ L'analisi interna, della concorrenza e della domanda</li> <li>➤ Segmentazione, targeting e posizionamento</li> <li>➤ Come si determinano gli obiettivi strategici</li> </ul> <p><b>Il marketing operativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita</li> <li>➤ Le leve di marketing</li> </ul> <p><b>Il web marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Che cos'è il web marketing</li> <li>➤ Gli strumenti di web marketing</li> </ul> <p><b>Il marketing plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Che cos'è il marketing plan</li> <li>➤ Come è composto il marketing plan</li> </ul> |
| <b>Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b> | <p><b>La Pianificazione e la Programmazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La strategia dell'impresa e le scelte strategiche</li> <li>➤ L'analisi SWOT</li> <li>➤ Vision e Mission</li> <li>➤ Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>➤ Il vantaggio competitivo</li> <li>➤ Il controllo di gestione</li> </ul> <p><b>Il Budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Budget e tipologie di budget</li> <li>➤ Differenza tra budget e bilancio d'esercizio</li> <li>➤ Articolazione del budget</li> <li>➤ Il budget degli investimenti</li> <li>➤ Il budget economico</li> <li>➤ Il controllo budgetario</li> </ul> <p><b>Il business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il business plan e suo contenuto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo</b></p> <p><b>(Svolto in modalità DaD)</b></p>      | <p><b>Le norme sulla costituzione dell'impresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa</li> <li>➤ Le forme giuridiche</li> </ul> <p><b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il testo unico sulla sicurezza del lavoro</li> </ul> <p><b>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La filiera agro-alimentare</li> <li>➤ La normativa alimentare</li> <li>➤ Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti</li> <li>➤ I meccanismi di controllo della filiera: controlli interni (HACCP) ed esterni</li> <li>➤ La qualità totale e le norme ISO 9000</li> </ul> <p><b>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli elementi del contratto</li> <li>➤ La responsabilità contrattuale</li> <li>➤ I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting</li> <li>➤ Il Codice del consumo</li> <li>➤ Il contratto d'albergo</li> <li>➤ Il contratto di deposito in albergo</li> </ul> |
| <p><b>Modulo E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b></p> <p><b>(Svolto in modalità DaD)</b></p> | <p><b>I marchi di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Marchio, ditta e insegna</li> <li>➤ I marchi di qualità alimentare</li> <li>➤ I prodotti a Km 0</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                          |                                                                                       |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Disciplina</b>        | <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>                                           |
| <b>Docente</b>           | <b>Marina Lo Presti</b>                                                               |
| <b>Testo in adozione</b> | <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione, casa editrice Poseidonia, autore Machado</b> |

| Modulo                                                                   | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mod.1</b><br><br><b>ALIMENTAZIONE NELL' ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b> | <b>UNITA' 1.1 CIBO E RELIGIONI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose</li> <li>• Le regole alimentari nella tradizione Ebraica</li> <li>• Le regole alimentari nel Cristianesimo</li> <li>• Le regole alimentari nell'Islam</li> </ul><br><b>UNITA' 1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti arricchiti</li> <li>• Alimenti alleggeriti</li> <li>• Alimenti destinati a un'alimentazione particolare</li> <li>• Gli integratori</li> <li>• Gli alimenti funzionali</li> <li>• I novel foods</li> <li>• Le gamme alimentari</li> <li>• Prodotti biologici</li> <li>• Cereali integrali</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Mod.2</b><br><br><b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b>           | <b>UNITA' 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta del neonato e del lattante</li> <li>• L'alimentazione complementare</li> <li>• La dieta del bambino</li> <li>• La dieta dell'adolescente</li> <li>• La dieta dell'adulto</li> <li>• L'alimentazione nella terza età</li> <li>• L'alimentazione in gravidanza</li> <li>• L'alimentazione della nutrice</li> </ul><br><b>UNITA' DIDATTICA 2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta mediterranea</li> <li>• Dieta vegetariana</li> <li>• La dieta e lo sport</li> <li>• Dieta sostenibile</li> </ul><br><b>UNITA' DIDATTICA 2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione collettiva</li> <li>• Formulazione dei menu</li> <li>• La mensa scolastica</li> <li>• La ristorazione nelle case di riposo</li> <li>• La ristorazione ospedaliera</li> </ul> |
| <b>Mod. 3</b><br><br><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>          | <b>UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le malattie cardiovascolari (Ipertensione arteriosa, Iperlipidemie e aterosclerosi, ipercolesterolemia)</li> </ul><br><b>UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il diabete mellito</li> <li>• L'obesità</li> <li>• osteoporosi</li> </ul> <p><b>UNITA' 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le reazioni avverse al cibo</li> <li>• Reazioni tossiche</li> <li>• Le allergie alimentari</li> <li>• Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio Celiachia)</li> </ul> <p><b>UNITA' 3.4 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I tumori</li> </ul> |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                              |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Metodologia</b>           | Discussione collettiva, partendo dalle conoscenze già in possesso degli alunni, conversazioni guidate, lavori individuali.                                                                         |
| <b>Strumenti</b>             | Libri di testo, appunti, PPT e schede di approfondimento, DAD.                                                                                                                                     |
| <b>Tipologia di verifica</b> | Lavoro individuale svolto a casa, risoluzione di esercizi, ripetizione dell'argomento trattato alla fine della lezione, lezione dialogata. Verifiche sommative: temi, domande aperte, prove orali. |

Firma: Marina Lo Presti

|                          |                                                                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Disciplina</b>        | <b>Matematica</b>                                                      |
| <b>Docente</b>           | Prof.ssa Alessandra Vezzoli                                            |
| <b>Testo in adozione</b> | “Matematica.rosso”<br>Bergamini, Barozzi, Trifone – Zanichelli Editore |

| <b>Modulo</b>                                     | <b>Contenuti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Modulo 1: recupero contenuti classe Quarta</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Derivate</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Modulo 2:<br/>Gli integrali</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di funzione primitiva e di integrale indefinito</li> <li>- Proprietà di linearità dell'integrale indefinito</li> <li>- Calcolo degli integrali indefiniti immediati</li> <li>- Definizione di integrale definito e proprietà</li> <li>- Calcolo degli integrali definiti</li> <li>- Calcolo dell'area di superfici piane</li> <li>- Calcolo del volume, di solidi ottenuti per rotazione attorno all'asse x, per semplici funzioni</li> </ul> |
| <b>Modulo 3:<br/>Le funzioni di due variabili</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disequazioni lineari e di secondo grado in due variabili</li> <li>- Sistemi di disequazioni in due variabili</li> <li>- Definizione di funzione di due variabili</li> <li>- Determinazione del dominio di una funzione in due variabili</li> <li>- Definizione e rappresentazione del dominio di una funzione in due variabili</li> <li>- Individuazione dei vertici di un dominio chiuso</li> </ul>                                                      |
| <b>Modulo 4:<br/>Invalsi</b>                      | Risoluzione di problemi di realtà proposti dall'Invalsi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>                                             |
| <b>DOCENTE: Prof. Basile Carmine</b>                                                      |
| <b>TESTO/I IN ADOZIONE:</b>                                                               |
| <b>INSERTO PRATICO SUPPLETIVO DOPO CHIUSURA SCUOLA PER CORONAVIRUS “Giovani in Gamba”</b> |
| <b>AUTORI: Alexa Partoll, Thomas Wyss, Ralph Hunziker</b>                                 |

## RIEPILOGO PRINCIPALE

| <b>Modulo</b>                                                                                       | <b>Contenuti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Modalità di svolgimento del modulo (lezione in presenza o D.A.D.)</b>                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1)<br>POTENZIAMENTO FISIOLOGICO                                                                     | Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente crescente.<br>Metodi di allungamento muscolare . Ricerca della flessibilità e della scioltezza<br>Es. a carico naturale, con piccoli carichi. Circuit training. Utilizzo di pesi e macchine body building .                                                                                                 | IN PRESENZA                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2 )<br>GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA:<br>PALLACANESTRO-<br>PALLAVOLO TENNIS E<br>TENNIS TAVOLO (DOPPI) | Basket -Varie combinazioni dei fondamentali individuali. Dai e segui<br>Pallavolo - Varie combinazioni dei fondamentali individuali (Battuta di sicurezza, dall’alto, di precisione<br>Schiacciata dopo una ricezione ealzata. Muro su azioni di attacco).<br>Tennis e Tennis Tavolo:Varie combinazioni dei fondamentali individuali Regole tecniche di questi Sports di Squadra. | IN PRESENZA                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3 )<br>ATTIVITA’ SPORTIVE INDIVIDUALI                                                               | Salto in alto. Salto in lungo. Tecnica d'atterraggio<br>Getto del peso<br>60 m velocità, 40m + 60 m,<br>1000/2000m, Regolamenti                                                                                                                                                                                                                                                   | IN PRESENZA                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4 )<br>RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI                                                                 | Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili Mira e precisione,<br>Posture ginniche statiche e dinamiche                                                                                                                                                                                                                                                      | IN PRESENZA                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5 )<br><br>ELEMENTI TEORICI<br><br>Proposti durante la Lezione pratica Stessa...                    | Aspetti principali delle tecniche d’allenamento: Circuit - training Pesistica, Lavoro intervallato<br>ANALISI-SVILUPPO E APPROFONDIMENTO DELL’INSERTO PRATICO “GIOVANI IN GAMBA”<br><b>*VEDI PRESENTAZIONE E ALLEGATO.</b>                                                                                                                                                        | DAD<br>Supporto diretto e indiretto tramite COMPITI_DIDATTICA SUL REGISTRO elettronico, TRASMISSIONI DI FILE, DOCUMENTI VIDEO E AUDIO, TELEFONATE DIRETTE<br>“SPECIALI” ...SUPPORTO COMUNICATIVO DI POSTA ELETTRONICA E SOCIAL NETWORK WHATSAPP |

Classe: V° B \_ Alberghiero

Anno Scolastico:

2019-2020

Disciplina: IRC

Docente:

Prof.ssa Claudia Lombardi

**Descrizione analitica delle Unità Formative:**

| <b>U.F.1 Titolo: Ricerca di senso cristiana</b> Svolgimento da settembre a ottobre              |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONOSCENZE                                                                                      | ABILITA'                                                                                                                                                                           | COMPETENZE                                                                                                                                                                         |
| La ricerca di senso della propria esistenza e il contributo della religione cristiano cattolica | Partendo dalla propria esperienza aprirsi e confrontarsi con la ricerca di senso di autori e personaggi storici (in particolare uomini che hanno formato il pensiero della chiesa) | Partendo dalla propria esperienza aprirsi e confrontarsi con la ricerca di senso di autori e personaggi storici (in particolare uomini che hanno formato il pensiero della chiesa) |

| <b>U.F.1 Titolo: Cristianesimo: identità e documenti</b> Svolgimento da novembre a dicembre                                           |                                                                                          |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| CONOSCENZE                                                                                                                            | ABILITA'                                                                                 | COMPETENZE         |
| Il kerigma e i fulcri del cristianesimo, primato antropocrono-cosmico di Cristo e la sua valenza salvifica nei documenti della chiesa | Saper spiegare in maniera semplice concetti e termini complessi del linguaggio teologico | Aprirsi al dialogo |

| <b>U.F.1 Titolo: I cattolici e le scelte di vita</b> Svolgimento da gennaio a febbraio                               |                                                                                                                       |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONOSCENZE                                                                                                           | ABILITA'                                                                                                              | COMPETENZE                                                                                                            |
| Il matrimonio e le altre scelte di vita.<br>Il concetto di vocazione e di santità.<br>La professione e la vocazione. | Saper individuare la differenza di ottica e di approccio del cristiano riguardo a scelte di vita comuni o meno comuni | Saper individuare la differenza di ottica e di approccio del cristiano riguardo a scelte di vita comuni o meno comuni |

| <b>U.F.1 Titolo: Magistero e società</b> Svolgimento da marzo a maggio                           |                                                                                                           |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONOSCENZE                                                                                       | ABILITA'                                                                                                  | COMPETENZE                                                                                    |
| Il magistero, l'economia e la tecnologia, viste come strumenti per la crescita umana e cristiana | Saper trovare e spiegare alcuni sistemi economici e tecnologici nati all'interno di movimenti ecclesiali. | Saper legare alcuni temi trattati con possibili temi trattati in passato negli esami di stato |

**Classe: V° B \_ Alberghiero**

**Anno Scolastico: 2019-2020**

**Disciplina: Sala Vendita**

**Docente: Prof. Antonino Ficara**

*Programma effettivamente svolto rispetto ai moduli programmati:*

**Modulo 1** Ottobre-Nov Titolo: Risorse umane e gestione delle attività ristorative

**Modulo 2** Novembre-Dic Titolo: La pianta del caffè e la sua evoluzione fino ad oggi

**Modulo 3** Dicembre-Gen Titolo: Il Menu come strumento di lavoro

**Modulo 4** Gennaio-Febbr Titolo: La cucina e i piatti tipici regionali

**Modulo 5** Febbraio-Apr Titolo: La qualita' e le certificazioni alimentari

**Modulo 6** Maggio-Giu Titolo: Informatica ed enogastronomia

## **ALLEGATO B – SIMULAZIONE ORALE**

### **Simulazione colloquio orale**

In preparazione del colloquio orale dell'Esame di Stato, Il Consiglio di Classe ha deciso di programmare una simulazione in data 28 maggio 2020 che coinvolgesse due alunni della classe 5ªB Alberghiero e uno dell'Istituto Ikaros (candidato esterno).

La prova è stata svolta seguendo quasi totalmente le indicazioni ministeriali per permettere ai ragazzi di prendere coscienza di possibili errori e intervenire con i dovuti accorgimenti necessari per migliorare la loro esposizione.

Sono state mantenute le cinque parti previste dal colloquio, apportando alcune accortezze ritenute necessarie dal Consiglio di Classe

Si è deciso quindi di partire da argomenti inerenti il percorso di PCTO e di Cittadinanza e Costituzione.

Per la precisione, la prova si è svolta tramite la piattaforma Google meet, secondo le seguenti modalità:

- ✓ esposizione, attraverso delle slide precedentemente preparate, del percorso di PCTO svolto durante il triennio, soffermandosi sull'esperienza più significativa;
- ✓ esposizione di un'attività a scelta svolta nel percorso di Cittadinanza e Costituzione, anche attraverso una slide di presentazione, per accertarne le competenze. Questi primi due punti hanno previsto una durata di 10 minuti totali;
- ✓ in sostituzione dell'elaborato, trattazione di un argomento che collegasse le due materie indirizzo (Scienze degli Alimenti e Laboratorio di Cucina), scelto dai docenti di riferimento (durata massima 10 minuti) con traccia fornita qualche giorno prima;
- ✓ discussione su un breve testo di Letteratura Italiana affrontato nel corso del corrente anno scolastico (5 minuti);
- ✓ analisi del materiale scelto dalla commissione per favorire la trattazione delle altre discipline (durata 30 minuti).

Alla simulazione hanno preso parte i docenti delle materie previste per il colloquio orale e la vicepresidente/preside (per rappresentare il presidente esterno).

Hanno assistito gli alunni della 5ªB e dell'istituto Ikaros abbinati alla suddetta classe (oltre ai relativi docenti).

Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che anche durante la prova orale dell'Esame di Stato si possa seguire tale ordine nella trattazione degli argomenti (non essendoci alcuna indicazione in tal senso nella direttiva ministeriale).

Iniziare il colloquio orale da argomenti già definiti permetterebbe agli studenti una maggiore serenità e concentrazione, data l'attuale situazione pandemica vissuta più o meno direttamente.

## **ALLEGATO C- GRIGLIA COLLOQUIO**

- Vedi tabella ministeriale

## IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

### Finalità del percorso:

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che "soft skill" utili all'orientamento in ambito lavorativo -professionale / per la prosecuzione degli studi
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le scelte di orientamento dei giovani

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, simulazione di impresa (IFS) (solo alcuni alunni ripetenti), project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi ( scuola – azienda) , sia durante il periodo delle lezioni che, in parte, in orario extrascolastico.

### Contenuti del progetto

| ANNUALITA'                   | PROGETTI<br>ATTIVATI                                                                             | N°<br>DESTINATARI<br>(ALUNNI<br>COINVOLTI) | PERIODO DI<br>ATTUAZIONE<br>/DURATA                       | COMPETENZ<br>E<br>SVILUPPATE                                              | DISCIPLINE<br>IMPLICATE            | Strumenti di<br>verifica e<br>valutazione<br>delle<br>competenze   |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>3^ANNO</b><br>(a.s.17-18) | Tirocinio<br>formativo e di<br>orientamento<br>presso<br>aziende/<br>strutture del<br>territorio | Tutti gli<br>alunni                        | orario<br>scolastico ed<br>extrascolastico<br>per 120 ore | Competenze<br>tecnico –<br>professionali<br><br>Competenze<br>trasversali | Laboratori<br><br>Voto<br>condotta | Scheda di<br>valutazione<br>aziendale per<br>livelli (voto)        |
|                              | Project Work<br><br>Sez.A<br>PROGETTARE E<br>PREPARARE UN<br>MENU STREET                         | Intera classe<br><br>(team<br>working)     | Orario<br>scolastico<br><br>30 ore                        | Competenze<br>tecnico –<br>professionali                                  | Laboratori<br><br>Italiano         | Griglie di<br>valutazione del<br>prodotto (voto)<br><br>Griglie di |

|                               |                                                                                                                                                             |                     |                                                       |                                                                               |                                                       |                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | FOOD<br><br>/SEZ.B<br><br>COSTRUIRE<br>CURRICULUM<br>VITAE<br>(LINKEDIN)                                                                                    |                     |                                                       | Competenze<br>trasversali                                                     |                                                       | osservazione<br>del processo<br>per livelli                                                                                           |
|                               | Visite<br>aziendali                                                                                                                                         | Intera classe       | Orario<br>scolastico                                  | Competenze<br>tecnico –<br>professionali                                      | Disciplina<br>d'indirizzo                             | Valutazione<br>disciplinare                                                                                                           |
|                               | Concorsi                                                                                                                                                    | Alcuni<br>studenti  | Orario<br>scolastico                                  | Competenze<br>tecnico –<br>professionali                                      | Laboratori                                            | Valutazione<br>disciplinare                                                                                                           |
|                               | Formazione<br>sicurezza<br>modulo<br><br>generale e<br>modulo<br>specifica                                                                                  | Intera classe       | Orario<br>scolastico<br><br>12 ore                    | Competenze<br>tecnico –<br>professionali                                      |                                                       | Test                                                                                                                                  |
| <b>4 ^ANNO</b><br>(a.s.18/19) | Tirocinio<br>formativo e di<br>orientamento<br>presso<br>aziende/<br>strutture del<br>territorio                                                            | Tutti gli<br>alunni | orario<br>scolastico ed<br>extrascolastico<br>120 ore | Competenze<br>tecnico –<br>professionali<br><br><br>Competenze<br>trasversali | Laboratori<br><br>Italiano<br><br>Voto di<br>condotta | Scheda di<br>valutazione<br>aziendale per<br>livelli (voto)<br><br>Relazione<br>tecnica (voto)<br><br>Questionario<br>autovalutazione |
|                               | Project work<br><br>ORIENTA<br><br>MENTO AL<br>MONDO DEL<br>LAVORO<br><br><i>Le figure<br/>professionali<br/>del settore.<br/>I contratti di<br/>lavoro</i> | Intera classe       | Orario<br>scolastico<br><br>10 ore                    | Competenze<br>tecnico –<br>professionali<br><br><br>Competenze<br>trasversali | Economia<br>Italiano<br><br>Lingua<br>straniera       | Griglie di<br>valutazione del<br>prodotto ( voto)<br><br><br>Griglie di<br>osservazione<br>del processo<br>per livelli                |

|                               |                                                                                                                                                             |                  |                                                    |                                                                  |                                             |                                                                                                                        |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <i>La lettera di presentazione</i>                                                                                                                          |                  |                                                    |                                                                  |                                             |                                                                                                                        |
|                               | Visite aziendali<br>Intervento di esperti                                                                                                                   | Intera classe    | Orario scolastico                                  | Competenze tecnico – professionali                               | Discipline d’indirizzo                      | Valutazione disciplinare                                                                                               |
| <b>5^ ANNO</b><br>(a.s.19-20) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio                                                                              | Tutti gli alunni | orario scolastico ed extrascolastico<br><br>80 ore | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Laboratori Italiano<br><br>Voto di condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)<br><br>Relazione tecnica (voto)<br><br>Questionario autovalutazione |
|                               | Project work<br><br>ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO<br><br><i>La ricerca attiva del lavoro</i><br><br><i>Il cv. La simulazione del colloquio di lavoro</i> | Tutti gli alunni | orario scolastico<br><br>10 ore                    | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Economia Italiano                           | Griglie di valutazione del prodotto (voto )<br><br>Griglie di osservazione del processo per livelli                    |
|                               | Concorsi                                                                                                                                                    | Alcuni studenti  | Orario scolastico e extra scolastico               | Competenze tecnico – professionali                               | Laboratori                                  | Valutazione disciplinare                                                                                               |
|                               | Intervento di esperti                                                                                                                                       | Intera classe    | Orario scolastico                                  | Competenze tecnico – professionali                               | Laboratori                                  | Valutazione disciplinare                                                                                               |

#### Competenze agite nei PCTO

LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

|                                                                          |                                                                                                                                                             | COMPETENZE TRASVERSALI                                          |                                       |                            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
|                                                                          |                                                                                                                                                             | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare | Competenze in materia di cittadinanza | Competenza imprenditoriale |
| SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW | ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE                             | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNATE DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO                                                                           | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | ACCETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE                                       |                                                                 |                                       | X                          |
|                                                                          | AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO                                  | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO                                                   | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE                          | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO ERRORI O INSUCCESSI                                | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI                                                                                                                     |                                                                 | X                                     |                            |
|                                                                          | ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI                                       | X                                                               |                                       |                            |
| PW                                                                       | RIFLETTE SU SE' STESSI PER INDIVIDUARE LE PROPRIE ATTITUDINI                                                                                                | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | GESTISCE IL PROPRIO APPRENDIMENTO E LA PROPRIA CARRIERA                                                                                                     | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | GESTISCE EFFICACEMENTE IL TEMPO E LE INFORMAZIONI                                                                                                           | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | LAVORA CON GLI ALTRI IN MANIERA COSTRUTTIVA                                                                                                                 | X                                                               |                                       |                            |
|                                                                          | COMUNICA COSTRUTTIVAMENTE IN AMBIENTI DIVERSI                                                                                                               | X                                                               |                                       |                            |

## LE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

|  |  | COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
|--|--|----------------------------------|
|  |  |                                  |

|                                                                              | DESCRITTORI<br>PERFORMANCE<br>OSSERVATI IN                                                                                                                                  | Controllar<br>e e<br>utilizzare<br>gli<br>alimenti e<br>le<br>bevande<br>sotto il<br>profilo<br>organolett<br>ico,<br>merceolo<br>gico,<br>chimico-<br>fisico,<br>nutriziona<br>le e<br>gastrono<br>mico | Utilizzare<br>tecniche di<br>lavorazion<br>e e<br>strumenti<br>gestionali<br>nella<br>produzione<br>di servizi e<br>prodotti<br>enogastro<br>nomici,<br>ristorativi e<br>di<br>accoglienz<br>a turistico-<br>alberghiera | Analizzare il<br>valore, i limiti e i<br>rischi delle varie<br>soluzioni tecniche<br>per la vita sociale<br>e culturale con<br>particolare<br>attenzione alla<br>sicurezza nei<br>luoghi di vita e di<br>lavoro, alla tutela<br>della persona,<br>dell'ambiente e del<br>territorio | Redigere<br>relazioni<br>tecniche e<br>documentar<br>e le attività<br>individuali e<br>di gruppo<br>relative a<br>situazioni<br>professionali | Integrare le<br>competenz<br>e<br>profession<br>ali<br>orientate al<br>cliente con<br>quelle<br>linguistiche<br>utilizzando<br>le tecniche<br>di<br>comunicazi<br>oni e<br>relazione<br>per<br>ottimizzare<br>la qualità<br>del servizio<br>e il<br>coordinam<br>ento con i<br>collegghi | Individuare e<br>utilizzare gli<br>strumenti di<br>comunicazion<br>e e di team<br>working più<br>appropriati per<br>intervenire nei<br>contesti<br>organizzativi e<br>professionali<br>di riferimento |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-<br>PW | LAVORA ALLA PRODUZIONE/<br>SERVIZIO DI PIATTI, PIETANZE<br>/BEVANDE CALDE E FREDDE                                                                                          | X                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | APPLICA LE PROCEDURE STABILITE<br>PER LA GESTIONE DEL POSTO DI<br>LAVORO, L'USO E LA<br>CONSERVAZIONE DI STRUMENTI E<br>DOTAZIONI, BENI DI CONSUMO E<br>MATERIALI /ALIMENTI | X                                                                                                                                                                                                        | X                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | UTILIZZA PROTEZIONI E<br>DISPOSITIVI NECESSARI ED<br>EFFETTUA LE OPERAZIONI<br>NECESSARIE PER IL CONTROLLO E<br>LA RIDUZIONE DEI RISCHI                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          | X                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | UTILIZZA CORRENTEMENTE LE<br>LINGUE STRANIERE RICHIESTE<br>DALL'AZIENDA                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               | X                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                              | OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI<br>LAVORATIVE DURANTE IL LORO<br>SVOLGIMENTO                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | X                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X                                                                                                                                                                                                     |
| PW                                                                           | ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE<br>RISPETTO ALLO SCOPO E AL<br>CONTESTO                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                              | UTILIZZA LE CONOSCENZE<br>APPRESE E ORGANIZZA IL<br>MATERIALE PER REALIZZARE UN                                                                                             |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                          | X                                                                                                                                                                                                     |

|  |          |  |  |  |  |  |  |
|--|----------|--|--|--|--|--|--|
|  | PRODOTTO |  |  |  |  |  |  |
|--|----------|--|--|--|--|--|--|

**ALLEGATO E ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «CITTADINANZA E COSTITUZIONE» DURANTE IL TRIENNIO FINALE**

| Area tematica                  | Finalità                                                                                                                                                                    | Contenuti /percorsi proponibili                                                                                                                                                                                                               | Attività, percorsi e progetti<br>Terza                                              | Attività, percorsi e progetti<br>Quarta                                                                                                               | Attività, percorsi e progetti<br>Quinta                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cittadinanza europea</b>    | Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea , delle problematiche politiche ed economiche , dei programmi di azione delle istituzioni europee | - Diritti e opportunità per i cittadini europei<br>(Riferimenti : Carta di Nizza (2000) – Trattato di Lisbona (2009)                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Cittadinanza e legalità</b> | Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità                                                                                                                    | - Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema<br>- Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici<br>- Percorsi per l'interculturalità | <b>“La bestia che respira”:</b><br>rappresentazione teatrale sul tema del bullismo. | <b>“Uno strappo”:</b><br>rappresentazione teatrale sulla disabilità<br><br><b>“Percorri la pace”:</b><br>incontro con il <b>sig. Andrea Franchini</b> | Ciclo di conferenze e <b>“Spazi di violenza”</b><br>:<br>“La strage di Ustica”: relatrice la <b>sig.ra Daria Bonfietti</b><br>;<br>“La strage di Bologna”: relatore <b>sig. Paolo Bolognesi</b> ;<br>“La strage di Piazza Fontana”: relatrice <b>sig.ra</b> |

|                                           |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                         |                                                |                                                | <p><b>Benedetta Tobagi</b></p> <p><b>“L’arte racconta che questo non è amore” :</b> incontro tenuto dalla <b>prof. essa Michela Pedrana</b> in occasione della giornata contro la violenza sulle donne</p> <p><b>“Giustizia : dalla giustizia retributiva alla giustizia riparativa ”</b> tenuto da don Adriano Santus, presbitero del carcere di Brescia</p> |
| <b>Cittadinanza e cultura scientifica</b> | Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle sue ricadute nella vita quotidiana | <p>- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia</p> <p>- Ricerca scientifica ed ambiente</p> |                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Cittadinanza e</b>                     | Effettuare scelte consapevoli in funzione della                                                                                     | - Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale                                                                                             | Progetto per la <b>raccolta differenziata.</b> | Progetto per la <b>raccolta differenziata.</b> | Progetto per la <b>raccolta</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                 |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>sostenibilità ambientale</b> | tutela del patrimonio ambientale                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostenibilità alimentare</li> <li>- Sostenibilità turistica</li> <li>- Valorizzazione del paesaggio, economia e società</li> <li>- Buone pratiche per il risparmio energetico</li> <li>- Buone pratiche per la raccolta differenziata</li> <li>- La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali</li> <li>- Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente</li> <li>- Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio</li> </ul> |                                     |                                                                                                                                                           | <b>differenziata.</b>                                                                                                                                                      |
| <b>Cittadinanza e sport</b>     | Rafforzare il rispetto delle regole , di sé e degli altri attraverso la pratica sportiva | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sport e salute</li> <li>- Rischio infortuni e prevenzione</li> <li>- Organizzazione e gestione ( arbitraggio / giuria ) di attività sportive</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Campestre d'istituto 2017/18</b> | <b>Campestre d'istituto 2018/19</b>                                                                                                                       | <b>Campestre d'istituto 2019/20</b><br><br><b>Campionati provinciali per B. F.</b>                                                                                         |
| <b>Cittadinanza digitale</b>    | Educare al corretto utilizzo della rete Internet                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identità digitale</li> <li>- web reputation</li> <li>- l'informazione di qualità e fake news</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
| <b>Cittadinanza economica</b>   | Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy)</li> <li>- Autoimprenditorialità</li> <li>- Economia e previdenza sociale</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     | <b>Il kit delle professioni</b> , a cura del prof. Salerno.<br><b>Project work</b> redazione Curriculum vitae A cura dell'esperto <b>Scalvenzi Ramon.</b> | <b>Il kit delle professioni</b> , a cura del prof. Salerno.<br><b>Project work</b> redazione Curriculum vitae e simulazione di un colloquio di lavoro. A cura dell'agenzia |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | interinale<br>Gi-Group                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cittadinanza attiva a scuola</b> | Rafforzare il senso di identità e di appartenenza, di solidarietà, il rispetto degli altri; il bisogno di comunicare e progettare insieme, attraverso la condivisione di valori e la partecipazione attiva alla Comunità scolastica | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inclusività</li> <li>- Intercultura</li> <li>- Diritti dell'Infanzia</li> <li>- Statuto delle studentesse e degli studenti</li> <li>- Collaborazione ad eventi e fiere</li> <li>- Orientamento scolastico</li> <li>- Sicurezza sul lavoro</li> <li>- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education</li> <li>- Giornata del Ricordo e della Memoria</li> </ul> | <p><b>“ I giovani per i giovani”</b><br/>sport e inclusione.<br/>Giornata di manifestazioni sportive dedicate alla disabilità, con la partecipazione attiva di alunni accompagnatori</p> <p>Corso di formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro. Formatore <b>prof.ssa Lo Presti</b></p> <p>Collaborazione di alcuni alunni alle cene didattiche, alla preparazione di dolci per la consegna dei diplomi ed altri eventi.</p> <p>L'alunna B. F. Partecipa al “Laboratorio didattico inclusione” di cucina</p> | <p><b>“E' il tempo della memoria”</b> (serie di incontri con rappresentanti dell'ANED)<br/>Incontro con il deportato <b>Pietro Damoni</b> e con i rappresentanti dell'Associazione Nazionale degli ex deportati dei campi nazisti <b>Elesia Pozzi</b> e <b>Cesare Carrara</b>.</p> <p>Incontro con la partigiana <b>Rosy Romelli</b> della 54 brigata Garibaldi.</p> <p>L'alunna B. F. Partecipa al progetto <b>“Preparazioni speciali”</b></p> | <p>L'alunna B. F. Partecipa al laboratorio o <b>“Dall'orto alla tavola”</b> e al <b>“Progetto cucina”</b></p> <p>Collaborazione di alcuni alunni per la preparazione del buffet di fine anno.</p> <p>Partecipazione dell'alunno M. G. al <b>“Concorso nazionale di pasticceria”</b> organizzato dalla Fipgc e dell'alunno S. R. al concorso <b>“Sfida ai fornelli”</b> nella rassegna “Lo speciale” di Cigole</p> |

|                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                             | Incontro con rappresentanti dell'ANED .                                                                                                                                                            |
| <b>Cittadinanza culturale</b>      | Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale<br>Valorizzazione della creatività | - Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale<br>- Progetti di educazione artistica ( musica, teatro, cinema , altro ) |  |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Cittadinanza e Volontariato</b> | Sensibilizzazione all'attività di volontariato                                      | - Enti e associazioni per il volontariato<br>- Collaborazione ad attività di volontariato                                                                                |  |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Cittadinanza e Salute</b>       | Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari             | - Corso Sicurezza<br>- Alimentazione sicura<br>- Educazione alla sessualità/affettività<br>- Prevenzione patologie, dipendenze , devianze e abusi                        |  | Incontri con dott. Mombelli su tematiche giovanili (sessualità, droga e depressione) e prevenzione disagio. | <b>Associazione Diabete Brescia.</b> Alimentazione corretta. Incontro col Primario di Diabetologia dell'A. O. di Chiari<br><br>Partecipazione alla conferenza a dal tema “ <b>La depressione</b> ” |



*Les élèves de la classe 5<sup>ème</sup> B*

*Cours Œnogastronomie – Cuisine*

*A.S. 2019-2020*

# La durabilité

## Introduction.

Tout le monde connaît le célèbre proverbe que dit “*Ne jugez pas un livre à sa couverture*”, que signifie que l'on ne peut connaître un homme à son apparence, mais en cet espèce, **la couverture d'un livre a son importance** :

le titre, le “Visual” et les couleurs ont un impact énorme sur l'impulsion de lecture.

En plus, pour une simple curiosité, la couverture, est aussi appelée « **plat de devant** » dans le cas des livres cartonnés.

Un peu comme **un apéritif**, un hors d'œuvre, notre couverture “ouvre” notre dossier parce que le mot “apéritif” vient du latin “*aperire*”, qui signifie, donc, « ouvrir », l'appétit bien sûr!

En bas à gauche nous avons posé **une marmite**, que représente notre cours de cuisine, mais cet ustensile de cuisson est particulier, c'est **en forme de potiron** : le légume objet de notre menu et, pour nous, symbole approprié de la durabilité.

À coté de notre marmite voici un service original :

**La main d'un serveur soutient une assiette d'argent** : on pense que l'origine étymologique d'«argent » nous renvoie au vocable latin « *denarius* », le nom de l'ancienne divise romaine, donc l'assiette d'argent bien souligne **la valeur du met** en train d'être servi.

et voici notre met : **une petite jeune plante sur un peu de sol**.

La jeune plante peut représenter la jeunesse, la volonté de se grandir, de s'améliorer, de bâtir un avenir sur un sol stable, sûr, respecté et protêt.

En plus une plante représente la liaison qu'a un met avec l'agriculture et l'élevage parce que, ***derrière un plat, il-y-a une attention scrupuleuse, réglementée***, des sols, des cultures, des animaux, de l'environnement.

***Une plante représente***, entre autres, ***la vie***: elle a besoin de l'eau et de nutriments pur se grandir, mais aussi d'un support fort pour surmonter tempêtes et les inquiétudes de la vie.

Suite à notre brève commentaire introductif, nous souhaitons, de tout cœur, une bonne lecture, et donc...

« *Bon appétit !* »

# Index de contenus

## *Définition de «Durabilité»:*

le développement durable.

Page 5

Bonetti Chiara, Madonna Gianni, Shehi Redon

## *L'agriculture durable...*

**Page 7**

Puca Francesca, Sylla Amsatou, Valzelli Nicole

## *et l'élevage : principes et critères. Page 10*

Gioele Maiolo, Davide Piola, Massimo Romanini, Alice Signorelli,  
Gurkirat Singh, Federico Testa, Kevin Sgobio, Marzia Varinelli

La durabilité en cuisine.

Page 14

Beccalossi Sofia, Marini Chiara, Shahaj Samuel

L'alimentation durable.

Page 17

Bariselli Francesca, Sciola Gaia Giovanna, Ranzenigo Achille

Cogi Dario, Gaffurini Lorenzo, Melis Elisa

## Définition de «Durabilité»: le développement durable.

Bonetti Chiara, Madonna Gianni, Shehi Redon

Les termes « *durabilité* » ou « *soutenabilité environnementale* » sont utilisés depuis les années 1990 pour désigner une « *configuration de la société humaine qui permet le développement économique et social à la dimension planétaire et, selon les points de vue, sur une organisation social équitable* ». La durabilité peut passer par un développement respectueux de l'environnement, qui comprend l'utilisation d'énergies renouvelables et de techniques d'économie, d'énergie et d'écologie.

Pourquoi parle-t-on de durabilité aujourd'hui?



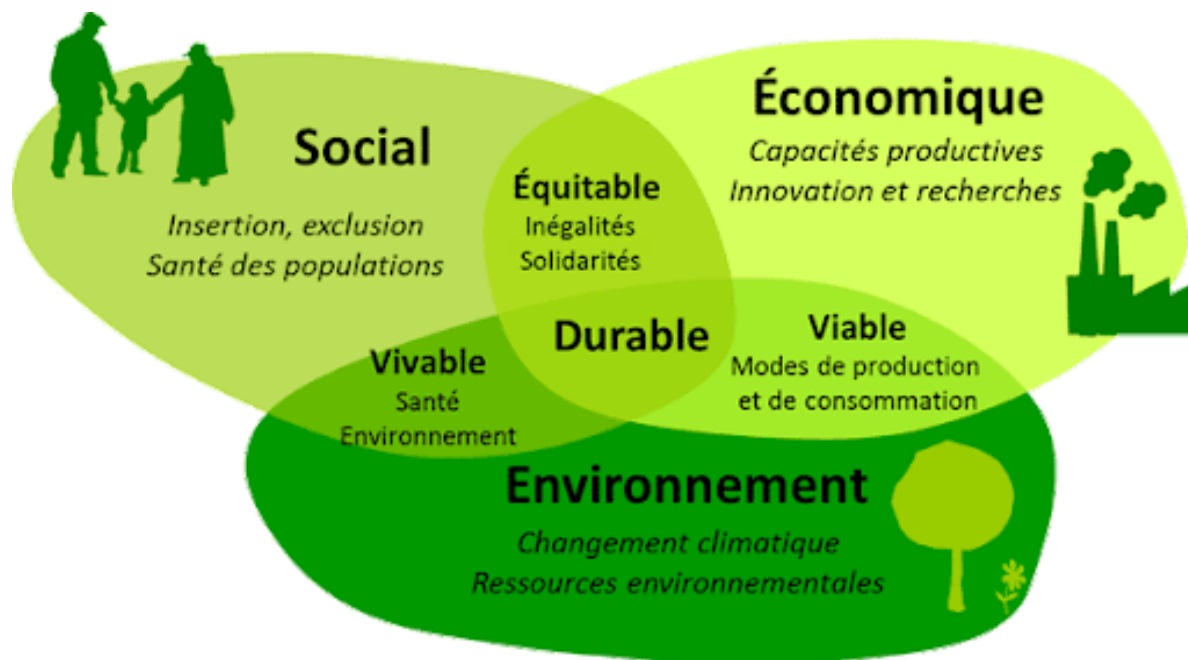
L'Unesco répond à cette question en soulignant que seulement le 47% des individus emploie le terme "éducation environnementale", donc c'est nécessaire parler de durabilité:

*"C'est aussi par son action que l'humanité, qui a clairement contribué à la dégradation de l'environnement, à la perte rapide de biodiversité et au changement climatique"*

Une conception de la croissance économique doit intégrer, dans une perspective de long terme, les contraintes, et donc les impacts liées à l'environnement et au développement de la société.

On a commencé à parler et à analyser le terme "*Durabilité*" en 1987 par l'Organisation de Nations Unies, tandis que en époque récente, en 2012 pendant la conférence de Nations Unies sur le développement durable, tenue à Rio, ce terme est devenu officiel.

La durabilité repose sur trois piliers: **environnemental**, **économique** et **sociale**.



- I. **Environnemental** : il comprend le respect de la nature e de la biodiversité, le respect de ressources, la préservation et amélioration de la fertilité des sols; cet à dire « LE BIO », parce que le bien-être animal et végétale est au cœur de la réglementation biologique et, par extension, durable.
- II. **Économique** : on préfère et tourne sur les achats et l'économie locale; il est donc essentiel valoriser les produits italiens, souvent exportés à l'étranger, comme les oranges ou les poissons locaux, vendus dans des pays comme l'Espagne au lieu d'être consommés directement en Italie.
- III. **Sociale** : on assure un salaire et une quantité d'heures de travail adaptés à chaque opérateur, on privilégie l'équipe de ouvriers la plus proche à l'entreprise, pourvoyant une réduction des émissions de gaz et donc moins pollution.

Le mot-clé est donc *opérateur autochtone*, qui habite dans le quartier de l'entreprise ou aux alentours .

L'entreprise propose ses produits à un prix accessible à tous, constituant l'égalité sociale, c'est-à-dire un bien primaire avec l'achat éventuel de chaque citoyen et un produit respectueux de l'environnement et les opérateurs eux-mêmes.

L'entreprise « durable » répondre aux besoins des générations actuelles et desquelles à venir en soulignant :

- La *sobriété* : l'utilisation parcimonieuse des techniques industrielles;
- L'*efficacité* : l'utilisation de techniques les plus performantes ;
- L'utilisation de *ressources renouvelables* dans le processus de production et de transformation, par exemple en employant l'énergie solaire ou laquelle éolienne, par des projets d'électrification rurale.

## L'agriculture durable...

Puca Francesca, Sylla Amsatou, Valzelli Nicole

L'agriculture durable est l'application à l'agriculture des principes du **développement durable** : un développement qui répond aux exigences présentes, « *sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins* »



(Définition élaborée pour la première fois dans le Rapport Bruntland en 1987, synthèse de la 1<sup>re</sup> commission mondiale sur l'environnement et le développement de l'ONU).

Donc, l'agriculture durable implique de prendre en compte la préservation de

elles ou l'équité sociale et économique, c'est-à-dire on **est viable, écologiquement responsable et socialement** efficaces, respectueuses de l'environnement et socialement acceptables que permettent de répondre à la demande de produits.

Le concept d'agriculture durable est fondé sur la nécessité de développer des pratiques qui n'ont pas d'effets négatifs sur les ressources naturelles, tout en conduisant à une amélioration de la productivité agricole.

L'application de **techniques** « durables » souligne la volonté de respecter les grands principes de fonctionnement d'un écosystème naturel :

- ❖ L'absence de perturbation du sol, afin d'en préserver les fonctions (structure et porosité, épuration, fertilité, puits de carbone...) ;
- ❖ La protection du sol par une couverture végétale maximale, permettant un apport de carbone et de biomasse au sol et un recyclage de la matière organique ;

- ❖ La diversification des rotations et associations de cultures, pour le maintien d'une biodiversité au sein des parcelles agricoles.
- ❖ Le recyclage des déjections animales (fumière), pour réduire la pollution.

## Les éléments de l'agriculture durable

| Économie                                                                                                                                                                 | Social                                                                                                                                                                                                                              | Écologie                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentabilité</li> <li>• Production de denrées alimentaires</li> <li>• Production d'énergie</li> <li>• Investissements</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Places de travail</li> <li>• Famille</li> <li>• Formation continue</li> <li>• Tradition</li> <li>• Engagement social</li> <li>• Acceptation régionale</li> <li>• Espaces ruraux</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection de la nature</li> <li>• Entretien du paysage</li> <li>• Biodiversité</li> <li>• Préservation du paysage cultivé</li> <li>• Protection de l'eau, de l'air et des sols</li> <li>• Bien-être des animaux</li> </ul> |

Notre vision de l'agriculture durables est donc celle d'un monde dans lequel les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, forestiers et autres habitants des zones rurales ont la possibilité de participer activement au développement économique et d'en profiter, et bénéficient de conditions d'emploi et de travail décentes, au sein d'un système de prix équitables.

L'agriculture durable permet aux femmes, aux hommes et aux communautés des zones rurales de bénéficier de la sécurité alimentaire, de conserver la maîtrise de leurs moyens d'existence et d'accéder de façon équitable aux ressources, tout en les exploitant avec efficience.



En plus, en sauvegarde de l'environnement, l'agriculture durable emploie les sources d'énergie renouvelables : l'énergie solaire, éolienne, hydraulique, géothermique, marine et la biomasse.

## **... et l'élevage : principes et critères.**

Gioele Maiolo, Davide Piola, Massimo Romanini, Alice Signorelli,

Gurkirat Singh, Federico Testa, Kevin Sgobio, Marzia Varinelli

L'élevage durable est un système dans lequel les animaux sont élevés en respectant l'environnement qui les entoure avec la réduction des taux de pollution et l'usage d'une réglementation. Le terme 'durable' désigne un élevage capable de produire efficacement de manière sûre et de qualité, pour protéger et améliorer l'environnement naturel, les conditions sociales des communautés locales, la santé et le bien-être des animaux d'élevage. Ce système s'applique aussi à l'agriculture mais dans notre cas nous nous occupons seulement d'élevage.

### **Les cinq principes de l'élevage durable :**

#### **I. AMÉLIORER LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX**

- ❖ Permettre l'accès à des services vétérinaires et à des services de vulgarisation, de vaccination et de médication, y compris les antimicrobiens, qui soient adaptés aux spécificités des systèmes de production animale ;
- ❖ Améliorer le bien-être des animaux et la gestion de la santé animale, y compris de la biosécurité et de la prévention des risques biotechnologiques, en suivant les normes de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) ;



- ❖ Promouvoir l'accès à des aliments pour animaux de bonne qualité et faciliter la formation sur les pratiques durables d'alimentation des animaux d'élevage.

## **II. RECONNAÎTRE, PROTÉGER ET SOUTENIR LES SYSTÈMES PASTORAUX EN TANT QUE MOYEN D'EXISTENCE, ET LA GESTION DURABLE DES RESSOURCES**

- ❖ Améliorer l'efficacité, la durabilité et la résilience des systèmes pastoraux, au service de la sécurité alimentaire et de la nutrition ;
- ❖ Permettre la mobilité des éleveurs pastoraux, notamment le franchissement des frontières leur garantir l'accès aux terres, à l'eau, aux marchés et aux services ;

## **III. PROMOUVOIR ET SOUTENIR LES SYSTÈMES D'ÉLEVAGE À L'HERBE**

- ❖ Restaurer les sols dégradés et réduire la déforestation en favorisant une gestion durable des pâturages, notamment grâce aux systèmes agrosylvopastoraux, en cherchant à améliorer la qualité des sols, le stockage du carbone, la productivité des pâturages et la conservation ;

## **IV. PROMOUVOIR ET SOUTENIR LES SYSTÈMES MIXTES**

- ❖ Renforcer l'intégration de la culture et de l'élevage, notamment par une plus grande intégration des légumineuses dans la rotation des cultures et les cultures intercalaires ;
- ❖ Tirer le meilleur parti du potentiel de l'élevage comme moyen de subsistance durable pour les petits exploitants, en favorisant l'organisation et l'action collective, l'investissement dans les infrastructures et l'accès aux marchés et en adoptant des mesures pour gérer les risques et relever les défis ;

## **V. PROMOUVOIR LA DURABILITÉ DES SYSTÈMES INTENSIFS**

- ❖ Réduire la pression sur les ressources en favorisant l'efficacité de la production et l'utilisation des aliments pour animaux ainsi qu'une utilisation durable des sous-produits appropriés dans l'alimentation animale ;
- ❖ Améliorer l'efficacité de la production et protéger l'environnement, notamment en améliorant la gestion des déchets et l'utilisation des sous-produits et grâce à l'emploi et à la diffusion de technologies et de pratiques innovantes et adaptées.

## Les critères de l'élevage durable :

- ❖ Les animaux doivent être libres et ne peuvent être attachés que sur indication d'un vétérinaire, qui en détermine également la durée et précise les raisons ;
- ❖ Pratiquer un élevage à la mesure de l'homme, c'est-à-dire de petite taille, dans lequel il est possible de conserver une relation avec les animaux et avec le contexte naturel ;
- ❖ Les animaux doivent être en bonne santé, nourris comme prévu et ne présenter aucune blessure, en particulier de type chronique ;
- ❖ Limiter les traitements antibiotiques (préventifs/systématiques) et les utiliser seulement s'il est nécessaire ;
- ❖ Privilégier les races rustiques et locales, préserver la biodiversité ;
- ❖ Les espaces de l'élevage doivent être confortables, propres et secs tant en hiver qu'en été, et permettre aux animaux de manifester leur comportement d'espèces ;
- ❖ Les mangeoires et les buveurs doivent être longs et larges ;
- ❖ Ne pas transporter des animaux sur de longues distances pour se rendre à l'abattoir et s'assurer qu'à ce moment-là aussi les animaux ne souffrent pas et ne paniquent pas (étourdissement des animaux avant de l'abattage) ;
- ❖ Les locaux et les installations doivent être sûrs et ne pas causer de traumatismes aux animaux ;
- ❖ Respecter les rythmes de croissance naturelle des animaux (abattage entre 12 et 22 mois) ;
- ❖ L'équipement doit être en état de marche ;
- ❖ Chaque étable doit avoir une lumière naturelle pour le bien-être de l'animal et avoir une bonne ventilation ;
- ❖ Produire des produits transformés sans produits synthétiques (conservateurs et autres additifs) ;

- ❖ Les animaux doivent manger des produits sans substances chimiques ni hormones ;
- ❖ La reproduction ne doit pas être forcée.



## La durabilité en cuisine.

Beccalossi Sofia, Marini Chiara, Shahaj Samuel

Tendance clé de la restauration de demain, selon le *World cuisine summit* à Lyon, est la notion de développement durable dans la cuisine.

Les chefs étoilés et les experts "*réfléchissent à une meilleure restauration au service d'une vie meilleure*", vers leur part de responsabilité face à la raréfaction de certaines ressources, comme le poisson. Même si chacun interprète cette notion à sa propre sauce.

La cuisine, c'est le cœur du foyer, la demeure : cela où parents et amis se rassemblent pour cuisiner, manger, bavarder, travailler et jouer.

Mais la cuisine est aussi un lieu apicale où se déroulent tous les activités d'une grande brigade au sein de la restauration.

Dans ce lieu on dépense le plus d'énergie et d'eau et on produit le plus de déchets.

Dans une maison moyenne, par exemple, les activités de la cuisine accaparent 40 % de la consommation totale d'électricité, ce pourcentage s'agit en croissance exponentielle en cas d'une cuisine professionnelle au sein d'une structure réceptive, comme un restaurant, un hôtel, un resort ...

Pour favoriser la durabilité dans la cuisine, on peut appliquer quelque conseil :

- ❖ On peut éviter l'emploi de produits chimiques en utilisant, par exemple un demi-citron pour enlever les taches de thé sur le métal ou les dépôts de calcaire sur les robinets ;



- ❖ On peut conserver les restes dans des sachets plastiques refermables et réutilisables qui supportent de nombreux lavages ;
- ❖ On peut réduire le gaspillage concernant l'électricité à ouvrir la porte du réfrigérateur, de la chambre à froid et du congélateur plusieurs fois par jour, en faisant une liste de ce qui se trouve à l'intérieur pour éviter de laisser la porte ouverte pendant que on cherche l'ingrédient.
- ❖ On peut planifier les menus de la semaine et utiliser les restes dans des autres recettes. La raison s'explique parce que dans de nombreux foyers, on jette le quart de tous les aliments achetés. Cela représente beaucoup d'argent et beaucoup d'émissions de CO<sub>2</sub> causées par la production alimentaire.



- ❖ On peut installer les ampoules écoénergétiques que durent dix fois plus longtemps que les ampoules ordinaires à incandescence et consomment jusqu'à 80 % moins d'électricité.
- ❖ On doit prendre soin d'utiliser les casseroles et poêles dont les dimensions correspondent à celles des zones de chaleur du plan de cuisson. La perte de

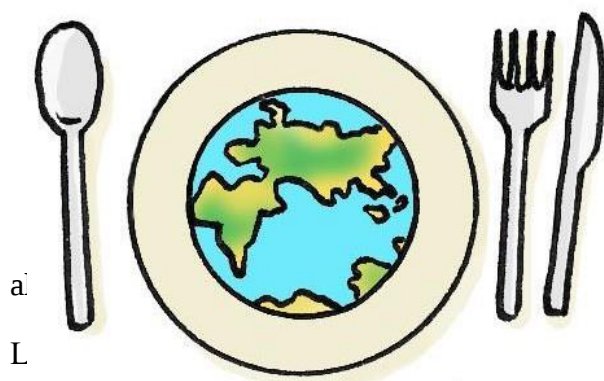
chaleur causée par l'utilisation d'un récipient plus petit que la zone de chaleur peut facilement faire augmenter la consommation d'énergie de 20 %.

- ❖ On rappelle que l'eau est précieuse. Ne la gaspiller pas en rinçant les assiettes avant de les mettre au lave-vaisselle. À l'aide d'une bonne spatule, on les débarrassera efficacement de leurs restes.
- ❖ On peut choisir les ingrédients à km 0 pour réduire l'émission de gaz à effet serre ou on peut cuisiner les légumineuses et les légumes de saison cultivés localement, face l'abattage « sauvage » de nombreux bêtes.

## L'alimentation durable.

Bariselli Francesca, Sciola Gaia Giovanna, Ranzenigo Achille

Une "*alimentation durable*" est une alimentation stable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.



Sous l'influence des politiques agricoles, des industries agro-alimentaires et des changements de modes de vie, le nouveau mode alimentaire est en *dimension durable*, en considérant l'environnement et le respect des cultures dans une optique d'équité, c'est-à-dire respectant les raisons  
ntaire (diète, allergies, intolérances, goûts, religion).

ue que réduit l'impact environne- mental.

Notre alimentation a, bien sûr, des impacts sur l'environnement : pour produire les aliments, les transformer, les transporter et les stocker, nous utilisons de l'eau, de l'énergie et nous générons parfois des pollutions.

Les impacts environnementaux de l'alimentation se répartissent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, c'est au moment de la production agricole que les effets négatifs sont les plus remarquables. 12 dimensions prioritaires peuvent être retenues pour caractériser l'alimentation durable, à savoir:

- ❖ privilégier les produits frais, complets (peu ou pas raffinés) et non transformés : un exemple de produit non transformé est la viande de porc, un exemple de produit transformé est le salami ;
- ❖ privilégier les produits locaux (produits proches de la région où nous vivons, qui réduisent la pollution et les émissions de gaz à effet de serre) et de saison

(produits moins chers et présentant des caractéristiques organoleptiques supérieures, telles que goût, l'arôme, la consistance, la couleur...);

- ❖ privilégier des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques (un exemple s'agit en particulier sur la culture des avocats : cette dernière détermine la déforestation de plusieurs km carrés de forêt en Mexique, tandis que le commerce équitable est attentif aux ressources de la planète, c'est-à-dire aux forêts supplantées pour les champs de cultivassions d'avocats) le commerce équitable, donc, est lié à l'égalité, à la portée de tous, ne doit pas avoir des coûts excessifs pour les différents groupes sociaux.
- ❖ réduire le gaspillage alimentaire (par exemple, à table, en simplifiant et contenant les portions de chaque repas, on réduit les excès, surtout si nous n'avons pas d'animaux auxquels donner les restes).

L'alimentation "Durable" veut être scrupuleuse des enjeux environnementaux, sanitaires et culturels actuels.

Une

e :

a  
l  
i  
m  
e  
n  
t  
a  
t  
i  
o  
n  
  
d  
u  
r  
a  
b  
l



nutritionnels humains ;

- ❖ Est viable sur le plan économique et social ;
  - ❖ Préserve la diversité culturelle;
  - ❖ Répond aux besoins naturelle et domestique, ainsi que le bien-être des animaux d'élevage;
  - ❖ Consomme peu d'énergie, est pauvre en émissions de gaz à effet de serre et génère moins de déchets (circuits courts, peu de produits importés, uniquement des fruits et légumes de saison, diminution des emballages...);
  - ❖ S'appuie sur des méthodes de production agricole durables, préservant les emplois agricoles, une rétribution équitable pour les ouvriers, les producteurs, le tissu rural et le développement local.
- ❖ Est produite par des méthodes agricoles qui préservent l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité

## Le potiron: un menu durable.

Cogi Dario, Gaffurini Lorenzo, Melis Elisa

La choix du potiron comme aliment "durable", qui nous a conduit à concevoir une carte complète dédiée à ce légume, est motivé par des raisons spécifiques:

- ❖ le potiron est un légume-fruit très polyvalent. En effet, c' est appelée "*cochon des pauvres*" parce que "rien n'est jeté", étant un aliment de base pour les familles indigentes.
- ❖ En cuisine, le potiron est parfait pour confectionner plusieurs plats comme les *soupes*, le *risotto* mais aussi les *desserts* (gâteaux, mousses ou bavaois); mais il fait de son mieux avec les *tortelli* et des tartes salées.

La *pulpe*, dense et solide, et les *fleurs* sont souvent utilisées pour la réalisation de recettes, les *graines*, consommées salées et séchées, sont utilisées en salade mais aussi en cosmétique; la *peau*, dure et épaisse, peut être utilisée non seulement comme récipient de service, mais séchée, elle est également utilisée pour la création d'objets décoratifs ou pour la fabrication d'instruments musicaux tels que les maracas.

- ❖ le potiron reflète la "*détermination à atteindre un objectif*", en effet l'étymologie du mot générique « citrouille » pour potiron pourrait être issu du latin "*cucutia*", c'est-à-dire « *tête* ». Quand du latin on passe à la langue "vulgaire", le terme devient « cocuzza » et enfin « citrouille », un exemple se retrouve dans l'expression italienne "sei veramente uno zuccone". Mais nous ne voulons souligner cette appellation par sa projection positive, pleine de détermination et de zèle, qui diffère de la connotation négative relative à l'entêtement ou à l'attitude d'un élève paresseux.
- ❖ le potiron est un objet spécial de mythes et de légendes dans différentes pays du monde concernant l'eau, la fertilité ou la prospérité et la résurrection.

En *Amérique centrale*, l'histoire d'un garçon qui est enterré par son père à l'intérieur d'une citrouille et transformé en eau pour former des rivières et des mers est célèbre.



En *Indonésie*, seuls un frère et une sœur ont déclaré qu'ils avaient été sauvés d'une inondation en fermant une citrouille et que la nouvelle humanité était née des deux.

En *Afrique*, le légume est considéré un récipient de sagesse et lorsqu'il est cassé, cette qualité vient

dispersée.

Dans de nombreux expédients, le potiron, la citrouille, est un symbole de la résurrection des morts, comme en témoignent des gros citrouilles à côté des tombes, que les archéologues ont trouvées dans un cimetière à Wurttemberg, près de Stockholm. Dans *le monde celtique*, la nuit du 31 octobre au 1er novembre était la plus importante: la *fête de Samhain*, le Nouvel An était célébré. On pensait que les morts revenaient à la vie pour communiquer avec les vivants. C'est là que la fête d'Halloween d'aujourd'hui a ses racines.



## *Les vertus santé du potiron*

Le potiron est un légume aux nombreuses caractéristiques qui le rend idéal pour une alimentation saine et équilibrée.

Appartenant à la famille des Cucurbitacées, il fait partie des fruits et légumes de saison d'octobre et novembre. Il est originaire de l'Amérique centrale, mais aujourd'hui il est largement cultivé dans plusieurs régions du monde, dont l'Italie.

### *Les bienfaits du potiron:*

**Propriétés antioxydants.** Le potiron est riche en vitamines, de A à B à C. Grâce à sa quantité de bêta-carotène, c'est un antioxydant par excellence, limitant la formation de radicaux libres. En outre, le bêta-carotène semble également agir comme anticancéreux, ensemble au lysogène, apportant des effets bénéfiques en particulier contre le cancer de la prostate, de l'estomac et du poumon.

**Propriétés laxatives.** Le potiron possède un nombre très élevé de fibres qui améliorent le transit intestinal, rééquilibrant la flore.

**Il prévient les maladies cardiovasculaires.** Le potiron est riche en oméga-3, c'est-à-dire les bonnes graisses qui aident à réduire le cholestérol sanguin, à réduire la pression artérielle et à améliorer la circulation, évitant ainsi les accidents vasculaires cérébraux, les crises cardiaques et d'autres maladies cardiovasculaires.

**C'est contre la rétention d'eau et les parasites intestinaux.** Grâce à sa très grande quantité d'eau, le potiron est un allié valable contre la rétention d'eau : il favorise la

diurèse et aide le corps à se débarrasser des toxines et à se dégonfler. En même temps, il améliore la santé des voies urinaires et il favorise l'élimination des parasites intestinaux.

**Propriétés antidépresseurs.** Le potiron offre une aide précieuse dans la gestion de l'anxiété et du stress. C'est parce qu'il contient du magnésium, un relaxant musculaire naturel qui apporte des avantages psycho-physiques immédiats. Il contient également du tryptophane, une substance qui favorise la production de sérotonine, utile contre l'insomnie et la dépression ou de déséquilibres hormonaux, comme ceux qui peuvent concerner les femmes ménopausées.

**Propriétés nourrissantes, émollientes et protectrices.** Le potiron est souvent utilisée dans les produits de beauté grâce à ses propriétés calmantes et antioxydantes qui lui rendent excellente pour garder une peau jeune et lisse. Il est également indiqué comme nutriment fortifiant pour les cheveux et les ongles particulièrement fragiles.

**Les graines de citrouille sont également riches en propriétés bénéfiques.** En particulier, ils sont montrés pour abaisser le mauvais cholestérol dans le sang et, en raison de la teneur élevée en magnésium, sont grands pour le cœur. Ils contiennent des propriétés oméga3, zinc et anti-inflammatoires et améliorent la santé intestinale en raison de leur teneur en fibres. Enfin, ils sont des régulateurs naturels du pH de l'organisme.

Domage que tout le monde ne soit pas en mesure d'apprécier les propriétés infinies du potiron. Selon l'association environnementale Hubbub, environ 18 000 tonnes de citrouilles encore comestibles finissent chaque année à la poubelle en occasion d'Halloween.

# Le potiron à la carte

**Hors d'œuvre :** « Sanglier en réduction végétale au potiron »

## 2. « Bœuf Tartare à la purée de potiron »

**Entrée :** « Tarte à la citrouille »

**Plat principal :** « Potiron farci à la viande et aux légumes »

**Dessert :** « Potiron à la cuillère »

## 3. « Rouleau éponge à la crème potiron »



## Hors d'œuvre :

### « Sanglier en réduction végétale au potiron »

Chiara Bonetti, Gianni Madonna, Shehi Redon

La recette que nous vous présentons est le « Sanglier en réduction végétale au potiron ». C'est une recette de viande de notre création.

C'est un hors d'œuvre chaud, riche en protides, glucides, matières minérales et vitamines, phosphore et calcium parce-que elle contient la viande de sanglier et le potiron comme ingrédients.

Nous avons pensé à cette recette originelle parce-que elle réfléchit notre personnalités, c'est une recette savoureuse et parce-que nous adorons la cuisine de viande.

Cette recette se compose d'une base végétale avec une sauce de potiron et curcuma, sur laquelle se pose le sanglier en filets.

Nous conseillons cette recette pour un dîner.

|                                                                                   |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>«Sanglier en réduction végétal au potiron»</b>                                 | <b>Hors d'œuvres</b>                |
|                                                                                   | <b>Diète méditerranéenne</b>        |
|  | <b>Temps de préparation:</b> 45 mn. |
|                                                                                   | <b>Temps de cuisson:</b>            |
|                                                                                   | 3h. <b>Nombre des</b>               |
|                                                                                   | <b>personnes:</b> 6                 |
|                                                                                   | <b>Difficulté:</b> Moyenne          |
|                                                                                   | <b>Coût:</b> Élevé                  |

| <b>Ingrédients</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Ustensiles</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de sanglier 660g</li> <li>• Potiron 400g</li> <li>• Curcuma 3g</li> <li>• Truffe « Bianchetto » 25g</li> <li>• Graines de potiron 10g</li> <li>• Bourrache 18 fleurs</li> <li>• Cerfeuil 18 feuilles</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poêle antiadhésive</li> <li>• Russe</li> <li>• Trancheuse</li> <li>• Machine à sous-vide</li> <li>• Balance de cuisine</li> <li>• Râpe</li> <li>• Girafe</li> <li>• Mixeur</li> <li>• Cuisinière (Roner) pour le vide</li> <li>• Plaque à four</li> <li>• Four</li> </ul> |

| <b>Préparation</b>                    |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Temps total:</b> 3 heures et 45mn. | <b>Temps de préparation:</b> 45mn. |
|                                       | <b>Temps de cuisson:</b> 3 heures  |

|   |                                                                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Blanchir le filet de sanglier selon la méthode « Tataki ».                                                                                                                                               |
| 2 | Mettre sous-vide le potiron coupé en cubes, aromatisé à la curcuma ; cuire à 60°C par le « roner » pendant trois heures. Mixer avec la girafe. Assaisonner de sel et de poivre.                          |
| 3 | Feuilleter les truffes à 0,5 cm et les râper.                                                                                                                                                            |
| 4 | Trancher à la trancheuse le potiron (1,5 cm), déposer-les sur la plaque à four, saler leur surface et enfourner pendant 12 minutes à 160°C.                                                              |
| 5 | Préparer les graines séchées : déposer les graines dans un récipient fermé pour activer le processus de « fumage » de bois de cerisier d'abord pendant 20 minutes, ultérieurement des autres 10 minutes. |
| 6 | Composer le plat en fourrant le fond avec de la crème au potiron, y déposer le filet de sanglier, décorer avec les chips de potiron, le truffe râpé et les graines de potiron fumées en poudre.          |
| 7 | Bon Appétit !                                                                                                                                                                                            |

## Hors d'œuvre :

### « Bœuf Tartare à la purée de potiron »

Kevin Sgobio

La recette que je vous présente est le Steak Tartare à la purée de potiron.

C'est une recette de viande, facile et rapide, légère, saine, issue de la tradition culinaire française. L'autre composant est la purée de potiron qui donne une touche végétarienne à l'ensemble.

C'est un hors d'œuvre froid mais aussi cela peut être confectionné tel qu'un « deuxième plat » italien.

La « Bœuf Tartare à la purée de potiron » est une recette riche en protéides parce qu'elle contient de la viande comme ingrédient principal. Elle contient aussi des matières minérales, des vitamines et des oligoéléments.

J'ai pensé à cette recette traditionnelle parce-que c'est une recette facile et savoureuse et j'adore la cuisine de viande. J'ai aussi ajouté de la purée de potiron pour rendre le plat plus goûteux.

Cette recette se compose du steak mis au centre du plat qui est entouré du persil, de l'oignon, des sauces et des câpres. Au-dessus du steak on met le jaune d'œuf.

Les ingrédients qui composent cette recette sont la viande de bœuf, le potiron, le jaune d'œuf et les câpres.

Pour confectionner cette recette il faut s'équiper d'un emporte-pièce, une bol, un fouet et un mixeur.

Je suggère cette recette pour un déjeuner ou un dîner.

|                                                                                   |                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <p>Boeuf tartare à la purée de potiron</p>                                        | <p>Hors d'œuvre</p>                             |
|  | <p>Régime carnivore – phase 1</p>               |
|                                                                                   | <p><b>Temps de préparation : 20 minutes</b></p> |
|                                                                                   | <p><b>Temps de cuisson : zéro</b></p>           |
|                                                                                   | <p><b>Nombre des personnes : 6</b></p>          |
|                                                                                   | <p><b>Difficulté : Facile</b></p>               |
| <p><b>Ingrédients</b></p>                                                         | <p><b>Ustensiles</b></p>                        |

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 750 g de bœuf frais d'élevage durable</li><li>• 6 jaunes d'œuf</li><li>• 6 cuillères à café de moutarde de Dijon</li><li>• 6 cuillères à soupe d'oignon haché</li><li>• 6 cuillères à soupe de câpres hachées</li><li>• 6 cuillères à café de sauce Worcestershire</li><li>• 6 cuillères à soupe de ketchup</li><li>• Sel et poivre au goût</li><li>• 6 cuillères à soupe d'huile d'olive</li><li>• 6 cuillères à café de persil haché</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 emporte-pièce</li><li>• 1 couteau</li><li>• 1 fouet</li><li>• 1 bol</li><li>• 1 cuillère en bois</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## *Préparati on*

**Temps total : 20 minutes**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : zéro**

|          |                                                                                                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Couper la viande au couteau (en brunoise).                                                                                         |
| <b>2</b> | Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, l'oignon, les câpres, la Worcestershire sauce, le ketchup, le sel et le poivre. |
| <b>3</b> | Ajouter l'huile d'olive en remuant avec le fouet.                                                                                  |
| <b>4</b> | Ajouter la viande à la sauce ainsi que le persil.                                                                                  |
| <b>5</b> | Rectifier l'assaisonnement.                                                                                                        |
| <b>6</b> | Réfrigérer ou servir immédiatement.                                                                                                |
| <b>7</b> | Bon Appétit !                                                                                                                      |

*Pour la purée....*

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | Régime végétarien – phase 2                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Temps de préparation : 30 minutes</b>                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Temps de cuisson : 15 minutes</b>                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Nombre des personnes : 6</b>                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Difficulté : Facile</b>                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                         | <b>Coût : bas</b>                                                                                                                                     |
| <b>Ingrédients</b>                                                                                                                                                                      | <b>Ustensiles</b>                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 kg net de potiron au choix</li> <li>• 50 g de beurre</li> <li>• Sel et poivre</li> <li>• 1/2 litre d'eau</li> <li>• Lait au choix</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 couteau</li> <li>• Mixeur</li> <li>• 1 cocotte</li> <li>• 1 cuillère en bois</li> <li>• 1 fouet</li> </ul> |

| <b>Préparation</b>              |                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Temps total : 45 minutes</b> | <b>Temps de préparation : 30 minutes</b> |
|                                 | <b>Temps de cuisson : 15 minutes</b>     |

|          |                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Couper le potiron en gros cubes et versez-les dans une cocotte.                                                  |
| <b>2</b> | Recouvrir le potiron d'eau et faire chauffer le tout pendant 30 minutes. Mixer avec le beurre et un peu de lait. |
| <b>3</b> | Remettre la purée sur feu doux, mélanger, ajouter du lait si la purée est trop consistante. Assaisonner.         |

|          |               |
|----------|---------------|
| <b>4</b> | Bon Appétit ! |
|----------|---------------|

## Entrée :

### « Tarte à la citrouille »

Dario Cogi, Lorenzo Gaffurini, Elisa Melis

La recette que nous vous présentons est la «tarte à la citrouille» .

C'est une recette végétarienne, salée, facile, rapide et saine et de la tradition culinaire italienne.

C'est une entrée riche en protéides, matières minérales, et vitamines A et C et de beta carotène parce-qu' elle contient la citrouille et les œufs comme ingrédients.

Nous avons pensé à cette recette traditionnelle, parce-que c'est une recette facile et savoureuse et parce qu'elle respecte les traditions italiennes. En plus, nous adorons la cuisine végétarienne, salée, facile et rapide.

Cette recette se compose d'une tranche de tarte salée sur un lit de légumes sautés décorée avec du persil haché, du fromage râpé et d'une pincée de poivre sur les bords de l'assiette.

Nous suggérons cette recette pour un repas sain pour le déjeuneur et pour un en- cas.

## « La tarte à la citrouille »

**entrée**  
**végétarienne**



**Temps de préparation:** 10 mn

**Nombre des personnes:** 6 personnes

**Temps de cuisson:** 1 h 15 mn

**Difficulté:** facile

**Coût:** bas

| Ingrédients                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ustensiles                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 rouleau de pâte brisée de 300g</li> <li>• 400 g de potiron</li> <li>• 1 gousse d'ail</li> <li>• 3 œufs</li> <li>• 100ml de crème fraîche</li> <li>• 10g de persil haché</li> <li>• 100 g de fromage « Grana »</li> <li>• 25 g de beurre</li> <li>• sel et poivre</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• moule à tarte</li> <li>• couteau</li> <li>• mixeur</li> <li>• cuillère en bois</li> <li>• bol en plastique</li> <li>• russe</li> <li>• four</li> </ul> |

### Préparation

**Temps de préparation:** 10 mn

**Temps total:** 1h40mn

**Temps de cuisson:** 1h15mn

|   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Préchauffer le four 180°C.</p> <p>Couper le potiron en dés et émincer avec un peu d'oignon. Les faire revenir dans le beurre et poursuivre la cuisson pour réduire les légumes en purée.</p> <p>Faire évaporer le maximum d'eau en remuant souvent.</p> |
| 2 | <p>Laisser refroidir le mélange y ajouter les œufs, le fromage, la crème, le persil, saler et poivrer.</p>                                                                                                                                                 |
| 3 | <p>Enrober le moule à tarte avec la pâte brisée et précuire pendant 8 minutes,</p> <p>puis y verser la préparation et terminer la cuisson pendant 30 minutes à 160°C.</p>                                                                                  |
| 4 | <p>Poêler une carotte, une courgette et un poivron coupés en dés.</p>                                                                                                                                                                                      |
| 5 | <p>Composer l'assiette avec une tranche de tarte à son milieu et les légumes sautés à côté de cette dernière.</p>                                                                                                                                          |
| 6 | <p>Bon appétit !</p>                                                                                                                                                                                                                                       |

## Plat principal :

### « le potiron farci à la viande et aux légumes »

Francesca Puca, Nicole Valzelli

La recette que nous vous présentons est le « potiron farci à la viande et aux légumes ».

C'est une recette de viande, une recette gourmet de la tradition culinaire italienne.

C'est un plat principal riche en protides, matières minérales, vitamines, lipides parce-qu' elle contient de la viande et des légumes comme ingrédients.

Nous avons pensé à cette recette particulière parce-que c'est plat original, coloré et convivial, facile à servir avec l'utilisation alternative du potiron comme récipient.

Le « potiron farci à la viande et aux légumes » réfléchit notre personnalité, c'est une recette savoureuse, parce-que nous adorons la cuisine de viande italienne.

Cette recette se compose de viande de veau étouffée avec beaucoup de légumes savoureux à l'intérieur d'un potiron vidé, laquelle peau est utilisée comme récipient de service.

Nous conseillons cette recette pour diner accompagné d'un bon verre de vin rouge.

## «Potiron farci à la viande et aux légumes»



### Plat principal méditerranéen

Temps de préparation: 20mn.

Temps de cuisson: 1 h 30mn

Nombre des personnes: 6

Difficulté: moyenne

Coût: moyen

### Ingrédients

### Ustensiles

- 1 Potiron de 500g
- Viande de bœuf 400g
- Pommes de terre 200g
- Poivrons verts 100g
- Courgette 100g
- Sauce tomate 100g
- Petites épis de maïs n.6
- Oignon 50g
- Huile extra-vierge d'olive 100ml
- Vin blanc 100ml
- Farine T.00 45g
- clous de girofle n.3
- laurier 3 feuilles
- sel et poivre

- Plaque à four
- Four
- Hachoir
- Épluche-légumes
- Bol
- 1 Poêle de taille moyenne
- Russe
- Cuillère en bois
- Papier absorbant

## Préparation

**Temps total:** 1 h 50 mn.**Temps de préparation:** 20 mn.**Temps de cuisson:** 1 h 30 mn.

|           |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>  | Enfourner le potiron entier posé sur la plaque à four pendant 40 minutes à 180°C.                                                                                                                                                                      |
| <b>2</b>  | Retirer-le du four et couper la calotte supérieure. Vider le potiron de sa pulpe et couper 150g en dés.                                                                                                                                                |
| <b>3</b>  | Dérober les pommes de terre et couper-les en dés.                                                                                                                                                                                                      |
| <b>4</b>  | Couper la viande en pièces et enfarinée-la.                                                                                                                                                                                                            |
| <b>5</b>  | Emincer l'oignon, blondir dans l'huile et y ajouter la viande. Arroser-la pendant 3 minutes. Ajouter le vin et faire évaporer. Ajouter les feuilles de laurier, les clous de girofle, la sauce tomate et mélanger doucement. Cuire pendant 10 minutes. |
| <b>6</b>  | Incorporer le potiron et les pommes de terre.                                                                                                                                                                                                          |
| <b>7</b>  | Laver les poivrons, priver-les des grains et couper-les en dés.                                                                                                                                                                                        |
| <b>8</b>  | Laver la courgette et la hacher en lamelles.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>9</b>  | Incorporer ces légumes, avec les petites épis de maïs, à la viande. Mijoter pendant 30 minutes. Assaisonner de sel et poivre.                                                                                                                          |
| <b>10</b> | Sécher l'intérieur du potiron avec du papier absorbant et remplir-le avec la préparation de viande et de légumes.                                                                                                                                      |
| <b>11</b> | Servir directement à la table.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>12</b> | Bon appétit !                                                                                                                                                                                                                                          |

## Dessert :

### « le potiron à la cuillère »

Sofia Beccalossi, Chiara Marini, Samuel Shahaj

La recette que nous vous présentons est le « le potiron à la cuillère » : c'est une recette sucrée, focalisée sur ce légume-fruit, facile, rapide, légère et saine.

C'est un dessert de notre création.

Le « potiron à la cuillère » est une recette riche en lipides, glucides, matières minérales, vitamines et oligoéléments, parce-que elle contient le potiron, le fromage « ricotta », la cannelle, la crème fraîche et fruits secs comme ingrédients.

Nous avons pensé à cette recette particulière parce-que elle réfléchit notre personnalité, c'est une recette facile et savoureuse et nous adorons la pâtisserie.

Cette recette se compose d'un verre contenant une crème de potiron décorée avec de la crème fouettée, parsemée de fruits-secs hachés.

Nous conseillons cette recette pour un petit-déjeuner au même foyer.

« *Le potiron à la cuillère* »

**dessert**  
**végétarien**



**Temps de préparation:** 30 mn (+ 2h en réfrigérateur)

**Temps de cuisson:** 20 mn

**Nombre des personnes:** 6

**Difficulté:** basse

**Coût:** bas

**Ingrédients**

- 525g de potiron
- 450g de fromage frais
- 225g de crème fraîche sucrée
- 120g de sucre
- 1 c. à s. de Rhum
- Amandes au goût
- Cannelle au goût

**Ustensiles**

- Couteau
- Autocuiseur à vapeur ou russe
- mixeur
- Fouet électrique
- Bol
- Fourchette
- Réfrigérateur
- 6 verres

**Préparation**

**Temps total:** 2 h 50 mn

**Temps de préparation:** 30mn (+ 2h en réfrigérateur)

**Temps de cuisson:** 20 mn

|   |                                                                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Couper la pulpe de potiron déjà nettoyée en morceaux.                                                                                                                       |
| 2 | Faire-la cuire à la vapeur ou alternativement dans une russe avec très peu d'eau.                                                                                           |
| 3 | Une fois que le potiron est tendre, mélanger-le au mixeur.                                                                                                                  |
| 4 | Fouetter la crème liquide fraîche.                                                                                                                                          |
| 5 | Travailler le fromage frais avec le sucre, la cuillère à soupe rhum, puis incorporer délicatement le potiron en purée et la crème fouettée. Ajouter une pincée de cannelle. |
| 6 | Verser ce mélange dans les verres et laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures, afin qu'il prenne une meilleure consistance.                                     |
| 7 | Servir avec de la crème fouettée et des amandes hachées.                                                                                                                    |
| 8 | Bon Appétit !                                                                                                                                                               |

## Dessert :

### « Rouleau éponge à la crème potiron »

Bariselli Francesca, Ranzenigo Achille, Sciola Gaia

La recette que nous vous présentons est le «Rouleau éponge à la crème de potiron».

C'est un dessert anglaise riche en lipides, protides et matières minérales parce-que elle contient le potiron, le fromage « ricotta » et les œufs, comme ingrédients.

Nous avons pensé à cette recette particulière parce qu'elle réfléchit notre personnalité.

Cette recette se compose de deux tranches de rouleau posées au milieu de l'assiette, accompagnées d'une crème pâtissière aromatisée au biscuit italien « amaretto » et des touffes de meringue.

Nous suggérons cette recette pour une occasion de fête, comme, par exemple, le Noël.

## « *Rouleau éponge à la crème potiron* »

dessert

végétarien



**Temps de préparation:** 35 mn

**Temps de cuisson:** 4 h 15 mn

**Nombre des personnes:** 6

**Difficulté:** moyenne

**Coût:** moyen

### Ingrédients

#### ***Pour l'éponge :***

- 3 œufs
- 85g de sucre
- 165g farine T.00
- 3 g levure chimique en poudre

#### ***Pour la crème douce au potiron :***

- 200 ml de lait
- 50 g de pulpe de potiron
- 1 c. à s. de sucre

### Ustensiles

- Pétrin
- Corne
- bol
- plaque à four
- Four
- Épluche-légumes
- Tranchoir et couteau
- Russe
- Couvercle
- Cuillères
- Girafe
- Bol

***Pour la crème aromatisée à l'******« amaretto » :***

- 300 ml de lait
- 25g de farine T.00
- 3 jaunes d'œuf
- Demi gousse de vanille
- Liqueur « amaretto di Saronno » 50 ml
- Biscuits « amaretto » moulus

- Bol
- Fouet
- Russe de taille petite
- Pétrin
- Corne

***Pour la meringue :***

- 100g de blancs d'œuf
- 100g + 100g de sucre

- Fouet électrique
- Corne
- Bol
- Plaque à four
- Douille
- Poche à douille
- Four

**Préparation****Temps total:** 4 h 50 mn**Temps de préparation:** 35 mn**Temps de cuisson:** 4 h 15 mn**1**

Préparer l'éponge :

Fouetter départ à chaud les œufs et le sucre, ajouter la farine et la levure en mélangeant de bas en haut, doucement. Cuire à 180 °C

|  |                                        |
|--|----------------------------------------|
|  | pendant 25 minutes à<br>valve ouverte. |
|--|----------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Retirer du four et laisser refroidir.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2 | <p>Préparer la crème douce au potiron :</p> <p>couper en cubes le potiron; mettre les dans la russe, couvrir-les de lait et cuire avec le couvercle jusqu'à ce que le potiron soit tendre.</p> <p>Mélanger, avec une girafe, le potiron dans son le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène et crémeux.</p> |
| 3 | <p>Fouetter à crème le sucre et les œufs et y ajouter la farine. Faire chauffer le lait et y ajouter le reste des ingrédients. Faire bouillir et retirer du feu.</p> <p>Laisser refroidir et fouetter dans le pétrin avec de la crème, de la liqueur et les biscuits « amaretto » moulus.</p>                |
| 4 | <p>Préparer la meringue :</p> <p>Fouetter le blanc d'œuf avec le sucre, ajouter le sucre restant et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit complètement arrêtée. Étaler la meringue sur du papier à cuisson et cuire à 100 °C pendant environ 3 heures à valve ouverte.</p>                                    |
| 5 | <p>COMPOSITION DU PLAT:</p> <p>Étaler la crème douce au potiron sur l'éponge, rouler et couper en tranches d'environ 1,5 cm; placer-les au milieu de l'assiette, accompagner de sauce amaretto et de touffes de meringue « italienne».</p>                                                                   |
| 6 | Bon Appétit !                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Sitographie.

<http://agridurable.top/wp-content/uploads/2017/06/NOTE-STRATEGIQUE-2.pdf>

[http://www.2020energy.eu/sites/default/files/pdf/sources\\_d\\_energie\\_renouvelable.pdf](http://www.2020energy.eu/sites/default/files/pdf/sources_d_energie_renouvelable.pdf)

<http://www.fao.org/3/a-bq854f.pdf>

<http://www.fao.org/3/a-i3940f.pdf>

<https://corporate.virbac.com/fr/home/understanding-the-issues/supporting-sustainable-farming.html>

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/304965-tarte-a-la-citrouille>

<https://gem-report-2016.unesco.org/fr/chapter/la-planete-vers-la-durabilite-environnementale/>

<https://shop.fibl.org/chde/mwdownloads/download/link/id/910/>

<https://www.ciup.fr/citescope/theme-rencontre/alimentation-durable-de-nouvelles-sources-de-proteines-69915/>

<https://www.ciwf.fr/ressources/nos-rapports/environnement/au-dela-de-lelevage-industriel/>

<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>

<https://www.larousse.fr/dictionnaires/italien-francais>

[https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/reflexion-sur-le-developpement-durable-en-cuisine-a-lyon\\_1215906.html](https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/reflexion-sur-le-developpement-durable-en-cuisine-a-lyon_1215906.html)

<https://www.marmiton.org/>

[https://primochef.it/salva-spesa-dessert-al-cucchiaio-zucca-e-cannella/ricette/dolci-e-dessert/?refresh\\_ce](https://primochef.it/salva-spesa-dessert-al-cucchiaio-zucca-e-cannella/ricette/dolci-e-dessert/?refresh_ce)

<https://www.smartgreenpost.it/2019/10/31/zucca-proprietà-e-benefici/>

[www.fr.IKEA.ca/lalisterenouvelable](http://www.fr.IKEA.ca/lalisterenouvelable)



**TRACCE**

**ELABORATI PER L' ESAME DÌ STATO DELLA 5 B ALB**

**TRACCIA 1:** Il candidato in base alla propria regione di appartenenza crei un menu con i prodotti tipici, identificando quelli a marchio di qualità europea approfondendo quale sia il disciplinare dei prodotti a marchio utilizzati.

L'Italia è un paese che per attitudine geografica, storica e culturale vanta un gran numero di tradizioni alimentari tramandate sino ai giorni nostri. Mangiare è un piacere, ma anche una necessità, per tali motivi l'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute al fine di non esagerare con le quantità e la frequenza dei cibi che ci piacciono di più. Il candidato, illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata nell'adulto. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento dei macro e micronutrienti sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le fonti alimentari da preferire e da limitare, facendo riferimento anche al piatto sano.

**TRACCIA 2 :** In base al sistema HACCP elenca quali sono le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro per la somministrazione, approfondendo quale sia una corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare.

Nella ristorazione la sicurezza alimentare riguarda non solo l'aspetto igienico, ossia l'assenza di contaminanti, ma anche la protezione della salute nei confronti degli utenti che presentano allergie e intolleranze. Il candidato con riferimento alle "reazioni avverse al cibo" di tipo non tossico, chiarisca cosa sono le allergie.

**TRACCIA 3:** Nella cucina contemporanea le innovazioni tecnologiche che vengono utilizzate nell'elaborazione alimentare, sono quelle metodologie che rappresentano l'evoluzione nel campo culinario; il candidato indichi quali sono queste tecniche innovative.

Una gamma molto importante di alimenti innovativi è quella degli "alimenti funzionali", i quali, nonostante siano presenti nel mercato italiano già da decenni, sono ancora oggetto di studio per i loro effetti benefici per la salute. Il candidato approfondisca tale argomento.

**TRACCIA 4 :** in base al d.lgs 81/2008 testo unico sulla sicurezza sul lavoro il candidato elenchi quali sono i rischi e pericoli nel settore ristorativo e alberghiero evidenziando gli obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori nel comparto sicurezza.

Nella ristorazione la sicurezza alimentare riguarda non solo l'aspetto igienico, ossia l'assenza di contaminanti, ma anche la protezione della salute nei confronti degli utenti che presentano allergie e intolleranze. Il candidato con riferimento alle "reazioni avverse al cibo" di tipo non tossico, chiarisca cosa è la celiachia.

**TRACCIA 5:** Il candidato in merito alla salubrità alimentare evidenzi quali siano le caratteristiche per un alimento che rispecchia i fattori di qualità elencando le caratteristiche tecniche dell'etichetta alimentare.

La qualità è un concetto multifattoriale che comprende diversi tipi di qualità, come ad esempio la qualità nutrizionale degli alimenti. A tal proposito il candidato spieghi le origini e le caratteristiche di questa dieta mediterranea, specificando le caratteristiche nutrizionali degli alimenti che la compongono che ne fanno un modello di benessere.

**TRACCIA 6:** Sovrappeso e obesità sono un problema frequente nei bambini e rappresentano fattori di rischio per lo sviluppo di malattie croniche nell'adulto, come il diabete o le patologie cardiovascolari. L'adozione di comportamenti salutari contribuisce fortemente a prevenire sovrappeso e obesità infantile, oltre ad avere una ricaduta positiva in termini di sostenibilità ambientale. Il candidato spieghi cosa è l'obesità e quali sono le indicazioni dietetiche.

A tal proposito il candidato individui nella ristorazione collettiva quali siano i canoni da rispettare nella ristorazione scolastica dove l'offerta si rivolge a persone di età variabile con esigenze nutrizionali specifiche nella composizione dei pasti.

---

**TRACCIA 7:** l'evoluzione culinaria si basa oltre alla cucina classica anche sulla cucina etica e salutista, il candidato illustri quali sono le caratteristiche e i vantaggi che offrono queste filosofie culinarie.

La ristorazione commerciale è un settore in crescita che offre pasti e servizio a una clientela eterogenea per età ed esigenze. Motivo per il quale sono nate forme diversificate di ristorazione, come quella che offre pasti vegetariani. Il candidato spieghi la dieta vegetariana, specificando quali possono essere i vantaggi e o i rischi di tali diete?

**TRACCIA 8:** Il candidato crei un menu di cinque portate in base alla scelta alimentare in funzione alle religioni specificando nei dettagli le caratteristiche alimentari in base alla stesura del menu.

In seguito, il candidato proponga una trattazione del tema "Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose" soffermandoti sulle regole alimentari nella **religione islamica**.

**TRACCIA 9:** Il candidato indichi quali sono le classificazioni delle gamme dei prodotti alimentari.

Il consumatore è sempre più attento a consumare prodotti alimentari ricchi di fibra alimentare. Il candidato esponga cosa è la fibra alimentare e i vantaggi nutrizionali.

**TRACCIA 10:** *In base al D.lgs n. 287/1991 il candidato indichi le caratteristiche della ristorazione commerciale elencando quali siano le tipologie di esercizi che appartengono a tale categoria*

In seguito il candidato spieghi quali sono le principali differenze tra ristorazione commerciale e di servizio e si soffermi a spiegare l'importanza della formulazione di menu nella mensa scolastica.

**Sciola Gaia**

**Traccia 11:** *Nella ristorazione collettiva si fa riferimento al servizio di ristorazione sociosanitaria assistenziale il candidato elenchi tutte le particolari caratteristiche per svolgere al meglio le funzioni di questo settore.*

La salute dell'anziano è un argomento che acquista sempre maggiore importanza in una società come la nostra che sta vivendo una sorta di "rivoluzione demografica": negli ultimi anni la percentuale di individui di sessantacinque anni e oltre è aumentata in maniera sostanziale. Sebbene il rischio di malattie aumenti con l'età, i problemi di salute non sono una conseguenza inevitabile dell'invecchiamento. La nutrizione contribuisce in modo rilevante alla salute dell'anziano, quali sono i principali consigli dietetici che si possono dare per le persone della terza età?

**TRACCIA 12:** Il candidato elenchi quali siano nella ristorazione di qualità i principi fondamentali alla quale fanno parte gruppi di esercizi che rendono questo settore il fiore all'occhiello della cucina italiana nel mondo.

Il candidato esamini la problematica relativa alle diete speciali nell'ambito della ristorazione collettiva, e proponga un menu adeguato a una persona affetta da diabete **mellito di tipo 2**, specificando anche in cosa consiste tale malattia.

---

**TRACCIA 13:** Un numero crescente di indagini e ricerche sottolinea l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro: L'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili del 30% dei tumori. Il candidato spieghi quali sono le sostanze potenzialmente cancerogene presenti nei cibi e suggerisca motivate indicazioni dietetiche per la prevenzione di questa patologia.

Tuttavia negli ultimi anni grazie al centro studi dell'elaborazione degli alimenti per la somministrazione di pasti salubri dal punto di vista nutrizionale il candidato stili un menu di 5 portate che rispecchi le basi fondamentali per una sana alimentazione.

**TRACCIA 14:** Numerose attività atletiche furono praticate nel mondo antico, sia in Oriente che in occidente, sin da epoche remote, con carattere ora sacrale, ora educativo, ora agonistico o come forma di preparazione militare. Oggi lo sport viene considerato quale farmaco naturale per diverse malattie. Il candidato illustri l'importanza dell'attività fisica e dello sport sia nella prevenzione che nel trattamento delle principali malattie metaboliche e cardiovascolari.

Secondo il regolamento CE n. 178/2002 definisce la definizione di alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare tutto ciò che può essere assunto dagli esseri umani, a tal proposito il candidato indichi quali siano le tecniche di cottura salutistiche dove si evitino sostanze che possono incentivare patologie.

---