

Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi,  
Alessia Bandini, Marco Colzi

# ISTITUTI PROFESSIONALI

## Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

# ESAME DI STATO 2023

**Nuovo ordinamento**

## Introduzione alla seconda prova integrata unica

Con simulazione (tipologia B)



DEASCUOLA

LIVIANA

## Esame di Stato 2023: come orientarsi

di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi

Dopo i cambiamenti normativi degli ultimi anni, che hanno modificato le modalità di svolgimento degli Esami di Stato e i provvedimenti d'urgenza imposti dall'emergenza sanitaria, l'Esame del corrente anno scolastico 2022-2023 presenta non poche novità rispetto alla sessione 2022.

Due sono principalmente le ragioni:

- la fine dell'emergenza sanitaria e il ritorno a una graduale normalità dell'attività didattica, che hanno consentito il **ripristino delle norme previste dal d.lgs. n. 62/2017** per lo svolgimento degli Esami di Stato;
- il **raggiungimento del quinto anno del percorso di studi** per gli studenti che hanno intrapreso il nuovo ordinamento degli istituti professionali, ai sensi del **d.lgs. n. 61/2017**.

Riguardo al primo punto, si fa rinvio alla Nota informativa del Ministero dell'Istruzione e del Merito del 30/12/2022 che così recita:

*«Nel 2023 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione tornerà a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al Capo III del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62).»*

In sintesi:

- per l'attribuzione del **credito scolastico** (art.15) si fa riferimento alla tabella presente nell'allegato A del d.lgs. n. 62/2017, con un massimo di 40 punti (tabella riportata di seguito);

#### Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

- è nominata una **Commissione d'esame** ogni due classi con un Presidente esterno, tre membri esterni e tre membri interni (art. 16);
- sono previste **due prove scritte** (con l'eccezione di una terza prova in alcuni casi) e un **colloquio** (art.17);
- il **punteggio massimo assegnabile** 100/100 è così distribuito:

	Massimo punteggio assegnato
I Prova scritta	20
II Prova scritta	20
Colloquio	20
Credito	40
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

- il punteggio minimo per superare l'esame è **60/100**;
- con decreto ministeriale sono definiti i **Quadri di riferimento** per la redazione e lo svolgimento delle prove, in modo da privilegiare i **nuclei tematici fondamentali** per ogni disciplina, e le **griglie di valutazione**.

## Quali sono le principali novità per il 2023?

Per gli Esami di Stato dell'anno scolastico 2022-23, sono stati emanati i seguenti provvedimenti ministeriali:

**D.M. n. 11 del 25/01/2023**, che definisce le materie oggetto della seconda prova e le modalità del colloquio;

**O.M. n. 45 del 09/03/2023**, che disciplina tutte le modalità per lo svolgimento degli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione.

La principale novità riguarda la **seconda prova scritta degli istituti professionali di nuovo ordinamento**.

Riportiamo, in proposito, il testo dell'art. 20 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023, commi 1-6:

### Art. 20

#### (Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, **fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento**, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.
3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle **competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati**. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è **un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:**
  - a. la **tipologia della prova** da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con **d.m. 15 giugno 2022, n. 164**)
  - b. **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo**, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, **le commissioni declinano le indicazioni ministeriali** in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente

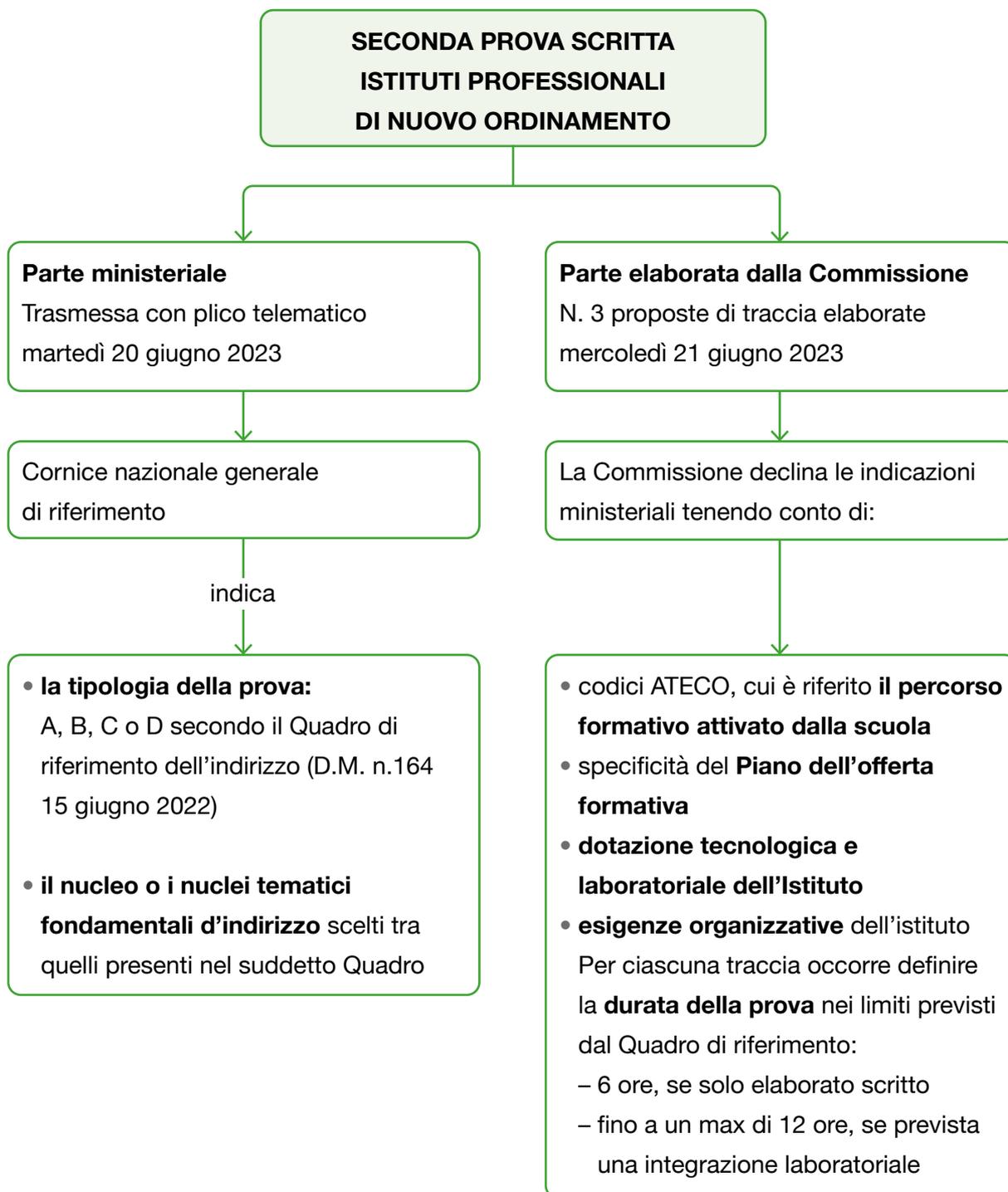
te il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, **tre proposte di traccia**. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, **un'unica classe** di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono **presenti più classi quinte** che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la **durata della prova**, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 Il Ministro dell'istruzione e del merito 26 articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

**In sintesi:**

Riportiamo qui per completezza i due articoli di cui si compone il D.M. 164/2022, seguito dall'Allegato G, contenente il "Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato" per l'indirizzo Enogastronomia e servizi per l'Ospitalità alberghiera.

### **Articolo 1**

*(Quadri di riferimento e griglie di valutazione)*

1. Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, tenuto conto del nuovo assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dell'istruzione professionale di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017, sono adottati, dall'anno scolastico 2022/2023, i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del presente decreto.
2. I quadri di riferimento di cui al comma 1 definiscono nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze, anziché ai singoli insegnamenti, come da precedente ordinamento.
3. Gli insegnamenti caratterizzanti degli undici indirizzi degli Istituti professionali, di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017, sono quelli compresi nell'asse scientifico, tecnologico e professionale dell'area di indirizzo nonché nell'asse dei linguaggi, con riferimento alle lingue straniere, del quinto anno di cui ai quadri orari previsti dagli allegati 3 del decreto interministeriale n. 92 del 2018, in relazione alla effettiva declinazione degli indirizzi in percorsi formativi adottati dalle singole scuole ai sensi dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo n. 61 del 2017.

### **Articolo 2**

*(Entrata in vigore)*

1. Dall'anno scolastico 2022/2023 per i percorsi di istruzione afferenti gli undici indirizzi degli Istituti professionali di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017 cessano di avere effetto i quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione previsti dall'Allegato B del decreto ministeriale n. 769 del 2018.
2. Dall'adozione del presente decreto non possono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

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

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **TIPOLOGIA B**

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

#### **TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

#### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le

specifiche consegne all’inizio di ciascuna giornata d’esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l’integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l’esecuzione individuale e la presenza dell’intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo “per turni” della durata massima di 8 ore.

<b>Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</li> <li>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</li> <li>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</li> <li>4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</li> <li>5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</li> <li>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</li> <li>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</li> <li>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</li> </ol>
<b>Obiettivi della prova</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato</li> <li>• Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto</li> <li>• Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell’elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative</li> <li>• Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell’elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate</li> <li>• Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti</li> </ul>

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

<b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

## La valutazione della seconda prova scritta

L'O.M. n. 45/2023, all'art. 28, stabilisce che: «*La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.*

3. *Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.»*

Il Quadro di riferimento (D.M. n.164 /2022) definisce gli obiettivi generali della prova e propone una griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi.

“La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori”.

## Proposta di GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

CANDIDATO: \_\_\_\_\_ CLASSE 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

INDICATORE	LIVELLI		PUNTEGGIO
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>  <i>Individuazione degli argomenti riguardanti i nuclei tematici fondamentali scelti a livello nazionale, identificazione e interpretazione dei dati.</i>	Comprensione completa e approfondita di tutti gli argomenti	3	_____/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2,5	
	<b>Comprensione sufficientemente corretta</b>	2	
	Comprensione superficiale e/o incompleta	1,5	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	1	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>  <i>Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e relazioni pluridisciplinari</i>	Svolgimento/soluzione corretto, articolato e approfondito.	6	_____/6
	Svolgimento/soluzione corretto e coerente	5	
	Svolgimento/soluzione corretto, ma poco articolato	4	
	<b>Svolgimento corretto, ma tecnicamente semplice</b>	3,5	
	Svolgimento/soluzione parziale e lacunosa	3	
	Svolgimento/soluzione parziale e in alcune parti scorretto	2	
	Svolgimento/soluzione gravemente scorretto o mancante	1,5/1	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>  <i>Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche-professionali specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo, anche con contributi di originalità.</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato, approfondito e originale	8	_____/8
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	7/5	
	<b>Svolgimento corretto e coerente con la traccia proposta.</b>	4,5	
	Svolgimento parziale, poco coerente con la traccia	4/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1,5/1	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>  <i>Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni.</i>	Utilizzo adeguato e sempre pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3	_____/3
	Utilizzo adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2,5	
	<b>Utilizzo sufficiente della terminologia tecnico-aziendale</b>	2	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica	1,5/1	

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/20

## Alcune considerazioni metodologiche

Per rispondere alle indicazioni ministeriali per l'elaborazione della seconda prova scritta degli Istituti di nuovo ordinamento, i docenti sono chiamati ancora una volta a mettere in gioco varie esperienze didattiche e capacità professionali.

L'impegno è arduo, in considerazione dei tempi limitati, ma ben definiti dalla normativa, assegnati all'elaborazione delle "tre tracce", ma soprattutto del tempo disponibile per la preparazione degli studenti ad affrontare la prova d'esame, in "situazioni-classe", lo sappiamo bene, quanto mai differenziate.

Si tratta di una **prova dal carattere assolutamente professionale**, in stretta coerenza con il percorso formativo scelto dall'Istituto.

Questo è il prezioso "spazio di libertà" che la normativa lascia alle scuole e alle Commissioni d'esame che dovranno preparare e valutare le prove. Ed è su questo spazio su cui i docenti possono puntare, sia con il **Documento del 15 maggio, che chiarisca in modo inequivocabile attività, esperienze, contenuti svolti dalla singola classe, sia in sede d'esame con i chiarimenti e i suggerimenti che i docenti nominati membri interni sapranno esprimere per orientare i lavori della Commissione nell'elaborazione delle tracce.**

Dalla lettura dei *Nuclei tematici fondamentali* previsti dal Quadro di riferimento (D.M. n. 164/2022) per l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, si rilevano indicazioni di carattere generale dalle quali emergono vari tipi di attività di tipo professionale, riconducibili a situazioni vissute in vario modo dagli studenti nelle attività laboratoriali, nelle visite aziendali e sul territorio, nelle esperienze PCTO di stage e di lavoro.

Emergono "tra le righe" contenuti cui far riferimento secondo la programmazione didattica degli ultimi due anni di corso.

Ricorrono anche espressioni come "contesti culturali", "identificazione delle risorse", "integrazione col territorio", "valorizzazione del made in Italy".

In questa fase finale dell'anno scolastico, in vista degli Esami di Stato, gli allievi che, grazie alle varie attività svolte nel percorso di studi, hanno (si spera!) interiorizzato i metodi di lavoro, hanno necessità di rafforzare un bagaglio di contenuti da poter utilizzare nell'affrontare molte delle possibili prove.

Per esempio, i Compiti di realtà presenti nel testo *DTA-Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*, di Liviana, spingono a lavorare sulla realtà territoriale locale, richiedendo agli alunni indagini e ricerche, quasi sempre con l'ausilio di Internet.

Queste attività possono essere propedeutiche allo svolgimento dalla prova d'esame, sebbene in sede d'esame l'ausilio di Internet non è ammesso e i tempi sono limitati.

**Un'utile integrazione alla programmazione didattica, da inserire eventualmente nel Documento del 15 maggio**, è dunque la conoscenza del territorio di ubicazione della scuola e di residenza degli studenti (Comune, Regione...), **con il contributo dei docenti di diverse discipline (Italiano e Storia, DTA, Laboratori, Arte e Geografia, se presenti)**.

Una solida preparazione sulle caratteristiche geografiche, climatiche, sulle infrastrutture, le principali valenze storico-culturali, i prodotti tipici, i percorsi enogastronomici, le aziende agricole e turistiche del territorio, che magari sono anche state meta di visite aziendali, orienta le scelte della Commissione e mette gli studenti nella condizione di affrontare le possibili prove disponendo di materiale utile da rielaborare.

Le differenti capacità organizzative, critiche ed espressive individuali produrranno naturalmente prove di diverso livello, da valutarsi con idonea griglia di valutazione.

In conclusione, è importante sottolineare la necessità di **orientare la preparazione dei nostri studenti verso una sempre più approfondita conoscenza del territorio italiano**, della sua incredibile ricchezza di risorse naturali e culturali che richiedono valorizzazione e tutela anche per potenziare lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese.

Il contributo dei giovani è fondamentale!

### **Strumenti presenti nei testi *DTA-Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva per la preparazione degli studenti* all'Esame di Stato**

Nei testi *DTA-Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva* di Liviana, vol. 3, articolazioni Enogastronomia-Sala e vendita e Accoglienza turistica, sono presenti i seguenti strumenti che contribuiscono alla crescita professionale degli studenti e alla preparazione dell'Esame di Stato.

#### **Per la preparazione alla seconda prova scritta**

- Le **“Storie vere”**: la conoscenza di particolari idee imprenditoriali diventate aziende di successo, stimola lo studente alla riflessione e alla ricerca delle opportunità offerte dal settore professionale oggetto del suo percorso di studi.
- I **Casi aziendali**: sono presenti sia nella spiegazione degli argomenti trattati, sia negli esercizi di riepilogo dell'Eserciziario in appendice al testo, allo scopo di simulare vari aspetti della realtà operativa di settore. Essi offrono interessanti spunti agli studenti per rispondere alle richieste della traccia, in particolare la Tipologia “B” e “C”.
- I **Compiti di realtà**: lo svolgimento di tali prove fornisce un importante arricchimento culturale e professionale, da riproporre come esperienza vissuta, sia per la conoscenza delle imprese del territorio, sia per l'opportunità di confronto nel lavoro di gruppo. L'esperienza è utilizzabile per lo svolgimento di tutte le tipologie della Seconda prova e per il colloquio.

### **Per la preparazione al colloquio**

Le schede “**Mi preparo per il colloquio**”, presenti sia nel testo di Accoglienza, sia in quello di Enogastronomia e Sala e vendita, sono un utile esercizio che durante l’anno il docente può utilizzare per “allenare” gli studenti ad affrontare l’inizio del colloquio, che parte dall’analisi di un documento, testo... predisposto dalla Commissione.

Le schede sono impostate in modo tale da stimolare lo studente ad argomentare anche sulla propria esperienza di PCTO, come espressamente richiesto dall’O.M.

Le “**English lesson**” e le schede “**In collaborazione con... Laboratorio di Accoglienza**” offrono inoltre uno spunto agli studenti per argomentazioni di carattere pluridisciplinare.

Nelle pagine seguenti proponiamo **un esempio di seconda prova, relativo alla tipologia B**, da sottoporre eventualmente alla classe in preparazione dell’Esame.

# Simulazione di seconda prova integrata unica

di Alessia Bandini e Marco Colzi

## **SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

### **INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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

#### **NUCLEI TEMATICI:**

- (1)** Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- (2)** Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

#### **PER LA COMMISSIONE**

##### **Docenti coinvolti (a seconda del percorso attivato nella classe):**

Scienza e cultura dell'alimentazione  
Laboratorio enogastronomia, cucina  
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria  
Laboratorio enogastronomia, Bar-Sala e vendita  
Laboratorio di Accoglienza turistica  
Diritto e tecniche amministrative  
(Arte e Territorio)

**DURATA PROVA:** 6 ore (solo elaborato scritto)

## TEMA

### L'apertura di un piccolo hotel con menu vegetariano

L'istituto di ricerca Eurispes ha rilevato nel corso degli anni un aumento vertiginoso di persone che scelgono per loro alimentazione la dieta "verde". In Italia nel 2050 sono previsti addirittura 30 milioni di vegetariani.

Le raccomandazioni del Fondo mondiale per la ricerca sul cancro invitano a introdurre nella propria dieta alimenti di origine vegetale e a limitare il consumo di carni rosse per la prevenzione delle malattie oncologiche.

Partendo da questi dati e informazioni il signor Mario, con diversi anni di esperienza come chef, la Signora Marta con due anni di esperienza come addetta di sala e la Signora Viola, neolaureata in lingue, decidono di valutare la possibilità di aprire un piccolo hotel con servizio di mezza pensione nella zona di residenza della candidata/del candidato, che offra menu tipici del luogo affiancati a menu vegetariani.

## PARTE PRIMA

**La candidata/Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel suo percorso di studi e nelle eventuali esperienze di lavoro, esponga considerazioni sulla fattibilità della nuova impresa, che punta sulla tutela del cliente e sulla valorizzazione di particolari esigenze.**

**In particolare:**

- rediga un piano degli investimenti e un preventivo finanziario del futuro ristorante sapendo che si prevede l'acquisto delle seguenti immobilizzazioni: mobili e arredi € 190.000, attrezzature € 80.000, computer € 6.000 e impianti e macchinari € 120.000. Si prevede di prendere in locazione l'immobile al canone annuo di € 180.000 e di sostenere costi d'impianto per € 10.000.

I soci apporteranno € 80.000 ciascuno ricorrendo a una delle diverse forme di finanziamento agevolato esistenti di durata decennale, per coprire la parte rimanente del fabbisogno finanziario.

È previsto un fabbisogno iniziale per liquidità di cassa per € 34.000

I coefficienti di ammortamento adottati saranno quelli previsti dalla vigente normativa fiscale:

Immobilizzazione	Coefficiente di ammortamento
Mobili e arredi	10%
Attrezzature	25%
Computer	20%
Impianti e macchinari	12%
Costi d'impianto	20%

- rediga un preventivo economico del futuro hotel tenendo conto dei seguenti dati:
  - giorni di apertura annui 220;
  - presenze previste: 60 clienti al giorno il primo anno, 70 il secondo anno, 80 il terzo anno;
  - prezzo medio di vendita HB per persona da definire a cura del candidato.

### **COSTI FISSI**

- 4 addetti assunti a tempo indeterminato per 14 mensilità al costo medio mensile di € 3.200;
- dal secondo anno saranno assunti anche 2 addetti a tempo determinato per 5 mensilità al costo medio mensile di € 2.500;
- utenze e altre spese generali € 5.000 mensili il primo anno, € 6.000 il secondo anno, € 6.500 il terzo anno;
- pubblicità € 20.000 annui il primo anno, € 5.000 annui dal secondo anno;
- oneri finanziari annuali calcolati al tasso del 2% sull'importo del finanziamento agevolato;
- canone di locazione e ammortamenti nella misura prevista nel piano degli investimenti.

### **COSTI VARIABILI**

- Costo medio materie prime e lavanderia da definire a cura del candidato;
  - le imposte sono stimate al 35% dell'utile lordo.
- effettui una valutazione dei dati riportando le relative conclusioni basate sul calcolo del BEP (break even point) e dei principali indici di redditività studiati dal candidato durante il proprio percorso di studi.

## PARTE SECONDA

**La candidata/Il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, completi il tema sviluppando il seguente punto:**

**PER LA COMMISSIONE:** inserire uno dei seguenti punti in riferimento alla declinazione del percorso svolto dalla classe (A, B, C o D).

### A. (Enogastronomia)

- a1) predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato per turisti, (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) indicando le variazioni da apportare qualora il cliente fosse vegetariano e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all'aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- a2) analizzi la qualità nutrizionale del menu proposto in particolare evidenziando:
  - tipologia dei macronutrienti in esso contenuti, con i livelli di assunzione di riferimento e specificando la loro funzione nell'organismo;
  - due micronutrienti, a scelta, riportando la relativa funzione nell'organismo;
- a3) riferisca, con riferimento a un prodotto semilavorato a scelta, un vantaggio e uno svantaggio del suo impiego;
- a4) dia le indicazioni necessarie su quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico-sanitaria.

### B. (Arte bianca e pasticceria)

- b1) Individui tre prodotti dolciari per la colazione e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti di almeno uno di essi qualora il cliente fosse vegetariano, e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all'aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- b2) analizzi la qualità nutrizionale dei prodotti individuati in particolare evidenziando:
  - tipologia dei macronutrienti in essi contenuti, con i livelli di assunzione di riferimento e specificando la loro funzione nell'organismo;
  - due micronutrienti, a scelta, riportando la relativa funzione nell'organismo;
- b3) riferisca, con riferimento a un prodotto semilavorato a scelta, un vantaggio e uno svantaggio del suo impiego;
- b4) dia le indicazioni necessarie su quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico-sanitaria.

### C. (Bar-Sala e Vendita)

- c1) Supponga di dover promuovere almeno due vini della zona, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche;
- c2) riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino e fornisca almeno un esempio di abbinamento su un piatto vegetariano;
- c3) riferisca, con riferimento a un prodotto semilavorato a scelta, un vantaggio e uno svantaggio del suo impiego;
- c4) dia le indicazioni necessarie su quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico-sanitaria.

**D. (Accoglienza turistica)**

- d1) Descriva la situazione esterna dell'hotel con riferimento alle caratteristiche delle imprese concorrenti evidenziando le eventuali opportunità e minacce e la situazione interna, in particolare la forma giuridica, il tipo di prodotto, il target di riferimento, l'organigramma e le dimensioni della struttura evidenziando i punti di forza e di debolezza;
- d2) suggerisca due proposte su come intende organizzare la gestione del check-in e/o del live-in; suggerisca due accorgimenti su come intenda gestire check-in e/o live-in sapendo che l'hotel presta particolare attenzione ai clienti vegetariani;
- d3) al fine di valorizzare l'immagine del territorio sul sito dell'hotel, proponga una breve descrizione di due località o luoghi interessanti della zona.
- d4) elabori un questionario per valutare la "soddisfazione del cliente" sulla qualità dell'accoglienza e della gestione del soggiorno.

**Nello svolgimento dei singoli punti è data facoltà alla candidata/al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.**