Alessia Bandini, Marco Colzi

ISTITUTI PROFESSIONALI

Settore Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

ESAME DI STATO 2023

Nuovo ordinamento

Simulazione di seconda prova integrata unica

Tipologia B

DEASCUOLA | LIVIANA

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.

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 uno dei seguenti punti (A, o B, o 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.