

ALLEGATO N. 4

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA -ARTICOLAZIONE: "SERVIZI SALA E VENDITA" -

21/03/2024

Tipologia A)

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

Nucleo n. 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

Nucleo n. 2

Pianificazione e gestione di prodotti e/o 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

Nucleo n. 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.

DOCUMENTO 1

Per garantire la sicurezza alimentare dei cibi, è stato da tempo introdotto il protocollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), un metodo di autocontrollo che analizza tutta la catena alimentare individuando i rischi associati ad ogni passaggio del cibo e identificando le possibili soluzioni. L'HACCP è stato introdotto in Europa con la direttiva 93/43 e in Italia con il d.l. 97/155 che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti i soggetti operanti a qualsiasi livello della catena alimentare. Questo significa che supermercati, negozi di alimentari, bar e ristoranti, mense e gastronomie devono tutti attuare un percorso formativo e un sistema di autocontrollo che si basa su norme ben precise, come il controllo costante della temperatura dei frigoriferi (che devono essere dotati di misuratori della temperatura in grado di indicare se è stata interrotta e per quanto tempo la catena del freddo) e la gestione degli alimenti conservati.

I punti critici messi a fuoco dalla procedura dell'HACCP sono: igiene personale degli operatori e degli addetti alla gestione e manipolazione del cibo, igiene degli impianti, trasporto del cibo, catena del freddo e conservazione dei cibi.

In particolare, riguardo quest'ultimo punto, due sono gli aspetti critici controllabili nel processo: il pH, cioè il grado di acidità dei cibi, e la temperatura. Esistono delle tabelle di riferimento, come quelle preparate dalla Direzione di Sanità Pubblica della Regione Piemonte, che danno indicazioni precise sulle temperature a cui i cibi devono essere mantenuti e i massimi tempi di conservazione. Inoltre, per consentire una buona conservazione sia dei surgelati che degli alimenti freschi che devono essere conservati a basse temperature, il protocollo HACCP prevede che vengano utilizzati, soprattutto nella grande distribuzione e nella grande ristorazione, frigoriferi dotati di appositi strumenti che registrano un innalzamento della temperatura e quindi consentono di valutare l'interruzione della catena del freddo.

<https://www.epicentro.iss.it/tossinfezioni/sicurezza-ali>

Documento 2

Dieta Mediterranea: dieta sana e sostenibile

Come dimostrato dalle evidenze scientifiche, ad oggi la Dieta Mediterranea (DM) rappresenta un vero e proprio modello di dieta sana e sostenibile, in grado di anteporsi come fattore determinante di prevenzione, contrastando il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa ed obesità. Contestualmente la DM si presenta anche come modello di dieta sostenibile con i suoi effetti positivi in ambito ambientale ed economico; le produzioni agricole e agroalimentari, infatti, insieme alla tradizione culinaria da un lato assicurano la qualità dal punto di vista organolettico e, dall'altro, garantiscono il rispetto di criteri etici e ambientali. Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico "mediterraneo" a vantaggio di stili alimentari meno salutari e le cause sono da ricercare nell'aumentata accessibilità al cibo, nell'aumentata mobilità delle persone e nella "velocizzazione" delle attività quotidiane che si è tradotta - sempre più frequentemente in una diffusa abitudine a consumare pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti. Il ricorso alla dieta mediterranea non solo apporta un miglioramento delle condizioni di salute della popolazione ma, come già detto, si propone come modello di nutrizione sostenibile e nel contesto del quadro produttivo, con i suoi prodotti tipici diventa espressione della storia e della cultura la cui riscoperta rappresenta un'importante occasione per sottrarsi alla omologazione delle abitudini alimentari, salvaguardando così la biodiversità alimentare. Inoltre, il concetto di adeguatezza nutrizionale ben si coniuga con la dieta mediterranea che, attraverso un sano profilo di grassi, bassa percentuale di carboidrati, basso indice glicemico, alto contenuto di fibre alimentari, composti antiossidanti ed effetti antinfiammatori, riduce il rischio di insorgenza di alcune patologie, come il cancro e malattie cardiovascolari.

DOCUMENTO N.3

Allegato A

CONTESTO OPERATIVO

Nel corso degli anni assistiamo alla tendenza di molta gente che sceglie sempre più una alimentazione basata su diete vegetariane anche a seguito della ricerca scientifica che ha messo in evidenza come passando da una alimentazione basata sul consumo di carni rosse ad una basata su alimenti di origine vegetale si è ridotta l'incidenza di diversi tumori. Sulla base di tali presupposti tre amici Nicola, Anna e Andrea, con anni di esperienza come chef, addetto di sala ed addetto alle stanze decidono di aprire un piccolo hotel con proposte menù anche con preferenze di tipo vegetariane. Ipotizziamo di organizzare per un gruppo di operatori turistici una proposta ristorativa per un cocktail di benvenuto con abbinamento di prodotti tipici del territorio pugliese. Spieghi cosa prevede la selezione dei prodotti tipici per l'aperitivo e descriva tecnicamente la creazione del drink di benvenuto.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Spieghi attraverso quali strumenti si garantisce la sicurezza alimentare.
2. Descriva gli aspetti tipici e tecnici nella scelta degli alimenti e delle bevande per la realizzazione di una proposta menu enogastronomica.
3. Rediga il piano di start-up, il preventivo finanziario ed il preventivo economico sulla base dei dati e tabelle riportati nell' <ALLEGATO A>

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni utili per il corretto comportamento nella predisposizione della proposta ristorativa.

In particolare, riporti:

1. Caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare nella proposta del cocktail di benvenuto;
2. Quali sono le probabili contaminazioni che possono svilupparsi durante la manipolazione di alimenti e bevande
3. Effettui una valutazione dei dati riportando le relative conclusioni basate sul calcolo dei principali indici di redditività studiati (ROI – ROE – ROS).

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover realizzare una scheda tecnica per la preparazione della proposta cocktail di benvenuto indicando i seguenti parametri:

- tipologia cocktail, grammatura ed eventuali riferimenti storici;
- tecnica di preparazione e attrezzatura utilizzata;
- bicchiere per servizio ed eventuale guarnizione prevista.

Dovendo assicurare, nel proprio operato, di sapere valutare un congruo numero di aspetti qualitativi, prendendo in considerazione i prodotti tipici in abbinamento proposti, il candidato riporti:

- i criteri in base ai quali sono stati scelti gli ingredienti necessari alla preparazione dei prodotti tipici in abbinamento.
- quali indicazioni devono essere rispettate nella fase di preparazione dei prodotti scelti in riferimento alle norme igieniche;
- l'eventuale presenza di contaminanti;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo per la salute.
- le sue considerazioni sulla fattibilità della nuova impresa che punta sulla tutela del cliente e sulla valorizzazione di particolari esigenze;

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
-ARTICOLAZIONE: "SERVIZI SALA E VENDITA" -

18/04/2024

Tipologia B)

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

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di 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

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.

Documento 1

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>)

Documento 2

"Il cibo italiano come elemento imprescindibile della "esperienza Italia".

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. [...] Il cibo italiano è, infatti, un elemento imprescindibile della "esperienza Italia".

Lo è per la sua capacità di rappresentare il Paese e la sua cultura, per la sua riconoscibilità e attrattività internazionale, per la capacità di generare condivisione e racconto. Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'UNTWO [*The World Tourism Organization of United Nations*] è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di legare *food*, cultura e ambiente in un mix che è inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo.

La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità. La

qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo *World Food Travel Association* più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con sé prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit - Ipsos).

La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO, XXI Rapporto Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (*World Food Travel Association*).

Tratto e modificato da "Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo"
https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/1519138727616_cartellastampa.pdf

Documento n. 3

Ambiente e turismo

L'ambiente, le risorse naturali, le zone ecologicamente sensibili, la cultura e il patrimonio artistico sono tra le componenti fondamentali di una destinazione turistica. Per questo motivo i turisti, i residenti, le imprese del settore e le amministrazioni pubbliche devono contribuire a proteggere l'ambiente e le risorse naturali, salvaguardare le zone costiere, di montagna e le aree protette, preservare la cultura e le tradizioni in quanto fattori fondamentali di richiamo turistico.

La presa di coscienza che il turismo può causare inquinamento e degrado ambientale e sociale è recente. Fino agli anni '60, infatti, il turismo era considerato una "smokeless industry" (industria senza ciminiere), che genera ricchezza pulita.

Oggi esiste una maggiore attenzione ai rischi ambientali portati da uno sviluppo non controllato del turismo. Nel delicato rapporto tra turismo, ambiente, tradizioni e cultura locale possono inserirsi alcuni fattori negativi: l'attrazione esercitata da molte località, infatti, può portare ad un eccesso di presenze di turisti, con incrementi non controllati dei flussi e fenomeni di congestione, che finiscono per eccedere la capacità di carico ecologica, sociale e culturale delle destinazioni turistiche e compromettere in modo permanente il patrimonio naturale e ambientale dell'area. Per questi motivi si rende necessario programmare uno sviluppo sostenibile del turismo in modo da trasformarlo sempre più in elemento di valorizzazione e non di degrado della qualità ambientale e culturale dei territori.

Indirizzarsi verso un turismo sostenibile non significa condannare il turismo di massa, ma vuole dire maturare e diffondere la consapevolezza che anche per il turismo esistono limiti, superati i quali non potremo lasciare alle future generazioni le risorse su cui oggi contiamo.

Tratto da Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto (A.R.P.A.V.)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato utilizzi le conoscenze acquisite dalla lettura del testo per spiegare il significato di prodotti tipici e marchi di qualità. Inoltre il candidato ipotizzi di dover realizzare una proposta ristorativa per un gruppo di ristoratori stranieri, in visita presso la struttura in cui lavora, che comprenda ricette enogastronomiche del territorio, ipotizzando una preparazione al flambé, che rispetti le Linee Guida per una corretta e sana alimentazione, evidenziando aspetti tecnici-operativi sull'arte della cucina in

sala, rispettando l'obiettivo che rappresenti al meglio l'idea della nostra cultura gastronomica "Made in Italy". Spieghi cosa prevede la ricetta flambè ed eventualmente l'abbinamento con un vino tipico.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei tre documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

4. Cosa si intende per Fabbisogno energetico? Spieghi come si calcola il fabbisogno energetico di un uomo adulto normopeso.
5. Spieghi il significato di cultura enogastronomica associata a dei buoni stili di servizio e ospitalità al ristorante verso i clienti.
6. Introduca i caratteri del turismo sostenibile;

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione del servizio richiesto.

In particolare:

1. Spieghi le caratteristiche merceologiche e tecniche dei prodotti scelti da utilizzare nella ricetta flambè; inoltre, motivi le scelte di tali prodotti spiegando se siano in linea con la tipicità del territorio e la sostenibilità, nel rispetto delle linee guida per una corretta e sana alimentazione.
2. Quali sono le principali difficoltà e problematiche che si possono presentare nel servizio flambè e quali le procedure standard da attuare per una completa e ottimale esecuzione della preparazione.
3. Quale strumento meglio risponde per una analisi dei flussi turistici in entrata ed in uscita e descriva come è strutturato tale strumento.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover realizzare una ricetta flambè in sala che sia una valida alternativa alle tradizionali proposte gastronomiche in cucina indicando i seguenti parametri:

Dovendo assicurare, nel proprio operato, di sapere valutare un congruo numero di aspetti qualitativi, prendendo in considerazione la proposta, il candidato riporti:

- la valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, provenienza (è necessario segnalare l'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla regione scelta) e sostenibilità ambientale.
- riporti la lista esatta degli ingredienti che intende utilizzare per la composizione della portata indicando come intende gestire la comunicazione al cliente durante le fasi di preparazione al flambè, quali prodotti a marchio tipici della propria regione intende utilizzare, a quale tipologia di vino destinare l'abbinamento cibo-vino;
- Costruisca i principali indici di turisticità e ricettività della Puglia utilizzando i seguenti dati:
 - presenze = 10.000.000
 - numero turisti = 2.000.000
 - posti letto = 295.000
 - km quadrati = 19.500
 - abitanti = 4.000.000