

Allegato n.4

PROVE DI SIMULAZIONE  
SECONDA PROVA DI  
ESAME DI STATO  
(TIPOLOGIA B)



*Istituto di Istruzione Secondaria Superiore*  
*"Luigi Einaudi" Canosa di Puglia (BT)*



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*

## PROVA DI SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO A.S.2023-2024

### ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA-CUCINA

#### TIPOLOGIA B: “Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale)”.

**Nucleo tematico n.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.

**Nucleo tematico 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 n.1

Recenti ricerche hanno rilevato che più di 18 milioni di italiani consumano pasti fuori dal domicilio, e di questi la maggioranza è rappresentata da lavoratori fruitori del servizio mensa presso fabbriche, uffici, enti pubblici, ecc...

Ci sono diverse opzioni: la mensa interna, gestita autonomamente dall’azienda o da una cooperativa esterna; la mensa esterna; i buoni pasto o un locale ad uso refettorio. In quest’ultimo caso, la normativa vigente per la sicurezza sul posto di lavoro (D.Lgs. n. 81/08 allegato IV punto 1.11.2), dice che il datore di lavoro deve mettere a disposizione dei lavoratori almeno un ambiente destinato ad uso refettorio, munito di tavoli e sedie. L’obbligo di mettere a disposizione una sala mensa per il personale, riguarda:

- le aziende con più di 30 dipendenti
- le imprese nelle quali i lavoratori svolgono il proprio servizio all’aperto
- i luoghi di lavoro nei quali i dipendenti svolgono attività insudicianti o dove nel luogo di svolgimento del proprio lavoro si sia a contatto con polveri o sostanze tossiche.

I locali destinati ad uso refettorio devono avere determinate caratteristiche: innanzitutto devono rispettare le regole vigenti per la sicurezza sul posto di lavoro, devono essere puliti e le pareti intonacate e imbiancate; devono esserci tavoli e sedie; inoltre devono essere attrezzati in modo che i lavoratori possano conservare, riscaldare le proprie vivande e lavare i recipienti una volta consumato il pasto; pertanto dovranno essere presenti: frigorifero, fornello o scaldavivande, lavandino con acqua corrente.

L’organo di vigilanza può però ritenere non necessaria la presenza di un refettorio in una azienda, per cui può esonerare il datore di lavoro da tale obbligo; in tal caso l’azienda deve fornire i buoni pasto, che hanno un valore tra i 2 e i 10 € e sono riconosciuti da locali convenzionati, come bar, ristoranti, mense e supermercati.

Fonti: L’importanza della pausa pranzo per il tuo benessere, dalla normativa ai miei consigli! Chiara Cafarata Biologa Nutrizionista

#### Documento n.2

“Un terzo dei lavoratori che abbiamo intervistato preferisce portarsi la schiscetta da casa; gli altri optano per bar e ristoranti, ma per la pausa pranzo si spende in media oltre 9 euro, ovvero più di 2 mila euro l’anno. Un quarto degli interpellati paga con i buoni pasto (usati spesso anche al supermercato), ma ritiene che sempre meno esercenti li accettino e che ci siano troppe limitazioni”(…)

Fonte: Pausa pranzo, ai lavoratori costa più di duemila euro l’anno. L’esperienza della community di Altroconsumo

La tutela della salute dei lavoratori fruitori dei servizi mensa implica il controllo della qualità igienico-sanitaria degli alimenti, nonché l'individuazione e la gestione delle criticità del processo di preparazione e distribuzione dei pasti.

La predisposizione di un piano di autocontrollo, basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), è la misura più efficace ai fini della sicurezza alimentare.

il candidato deve:

- Redigere un piano di Marketing supponendo di essere un gestore del servizio mensa per un'azienda scolastica e di dover predisporre una distribuzione di pasti caldi per circa 120 tra dipendenti e scolari.
- Pianificare il lavoro da svolgere tenendo conto dei Manuali di buona prassi igienica (GHP);
- individuare le tecniche di cottura che si ritengono più idonee a garantire la salubrità delle pietanze;
- identificare, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti, analizzare la gravità e il rischio, proporre un CCP e procedere alla definizione dei limiti e delle azioni correttive;
- definire le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione;
- Evidenziare quali sono le azioni più importanti da mettere in atto ai fini della sicurezza del lavoratore negli ambienti di lavoro;
- Descrivere un servizio catering per una comunità scolastica.

---

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.



## **PROVA DI SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DI ESAME DI STATO A.S.2023-2024**

### **ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA-CUCINA**

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

**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 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.

#### **CASO PRATICO**

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

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

## **PARTE SECONDA**

**La/il candidata/o, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, completi il tema sviluppando i seguenti punti:**

**a.** predisponga, in maniera motivata, un menu completo che tenga conto della stagionalità dei prodotti, nutrizionalmente equilibrato, indicando le variazioni da apportare qualora il cliente fosse vegetariano o vegano o altre tipologie di manifestazioni legate ad intolleranze o allergie e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti con riferimento sia all'aspetto nutrizionale che al legame con il territorio;

**b.** 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;
- analisi dei macronutrienti, riportando la loro relativa funzione nell'organismo.

**c.** tenendo conto della ristorazione contemporanea, scelga la tipologia di servizio più adatta al menu redatto, spiegando dettagliatamente la proposta scelta, illustrando a quale tipologia di ristorazione esso appartiene.

**d.** proponga le indicazioni necessarie relative alle misure da adottare per garantire la qualità igienico-sanitaria.

---

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana e calcolatrice