

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-"U.NOBILE-R.AMUNDSEN
Prot. 0005640 del 15/05/2024
II-2 (Entrata)

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

Umberto Nobile - Roald Amundsen

Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216

Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it

Cod. Meccanografico: AVIS01800G

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5A



**ISIS NOBILE AMUNDSEN
CLASSE V A SEDE MARZANO**

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Luigia Conte

COORDINATORE DI CLASSE

Prof. Walter Gasparro

ISTITUTO
PROFESSIONALE DI
STATO SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
I.P.S.S.E.O.A.

**ALLEGATO n°12
TRACCIA SIMULAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
- Umberto Nobile - Roald Amundsen
Via Principe Lancellotti, 99 Lauro (AV) Tel. 081.8249216- Fax 081/8249216
Codice Fiscale: 92076930640 Posta elettronica: AVIS01800G@istruzione.it - Cod. Meccanografico: AVIS01800G

SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO

Indirizzo: IP17 ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA e VENDITA

SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2023/24

IPOTESI
NUCLEO TEMATICO n. 1 A) Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese, e i profili dieteticie/o culturali del cliente focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione , sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità
Tipologia A) Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TRACCIA PROPOSTA

DOCUMENTO 1

La colazione senza glutine in hotel: come soddisfare le esigenze dei clienti con intolleranze

Intolleranze e allergie ad alcuni alimenti, in particolare al latte, al glutine e alle uova, possono diventare una criticità anche per la prima colazione. E sempre più ospiti, in particolare di hotel, ma anche i clienti di bar e ristoranti si aspettano un'attenzione particolare nei loro confronti e di trovare nelle strutture prodotti adatti a persone con questo tipo di patologie.

Ed è proprio per andare incontro alle esigenze di celiaci e individui con intolleranze alimentari che Andrea Greco, consulente, formatore, titolare dell'omonima realtà aziendale, che produce farine senza glutine [...] ha dato il via alla produzione di farine e prodotti, come croissant, senza glutine.

«Oggi la richiesta di prodotti senza glutine e legati al mondo delle intolleranze è in crescita costante - spiega Andrea Greco [...]

L'obiettivo di Andrea Greco, fin da subito, è quello, quindi, di proporre un'offerta che accontentasse tutti [...] «Nel mio ristorante, aperto 16 anni fa e completamente gluten free, ormai da molto tempo raccogliero le lamentele e le esigenze di persone che amano i croissant, ma non possono mangiarli perché contengono uova, burro, latte e glutine. Così sei anni fa, ho creato il primo croissant vegano senza glutine, che ora produco e spedisco in tutta Europa, insieme alle mie farine».

La richiesta di prodotti per persone celiache e intolleranti arriva ormai da bar, ristoranti e hotel che vogliono soddisfare le richieste anche di questa fascia di clientela. [...]

Per Andrea Greco, che a breve aprirà a Dubai un'accademia del senza glutine, quello della richiesta di prodotti per la colazione, e non solo, che incontrino le esigenze di celiaci e persone con intolleranze alimentari. [...]

Le persone con intolleranze e celiache sono in aumento perché, in questi ultimi anni, c'è molta più attenzione alla salute e si fanno più screening per ricercare questo tipo di patologie. A queste si aggiunge anche il fatto che c'è un aumento di individui che non vogliono mangiare prodotti di origine animale.

Le richieste maggiori? «Tra i prodotti gluten free più richiesti per la colazione - aggiunge Greco - c'è il croissant vuoto e il pane, ma anche qualcosa di fritto piace sempre, come ad esempio la ciambella, il Krapfen o le frittelle».

E quali sono i nuovi orizzonti per la prima colazione? «Stiamo pensando anche a nuovi prodotti per la colazione e non si tratta di proposte a basso contenuto di carboidrati, low carb - prosegue Greco - Un'altra tendenza che noi uniamo al senza glutine».

«Oggi è difficilissimo realizzare un prodotto di questo tipo - conclude Greco - ma abbiamo i nostri esperti di tecnologie alimentari che stanno studiando questa innovazione e, oltre al low carb, punteremo anche su proposte con un basso dosaggio di zucchero. Infine, un'altra tendenza che stiamo seguendo è quella del prodotto proteico».

<https://www.italiaatavola.net/professioni/pasticceri/colazione-senza-glutine-in-hotel-come-soddisfare-esigenze-dei-clienti-con-intolleranze/95312/>

DOCUMENTO 2

REAZIONI AVVERSE AL CIBO INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI

[...] Le prime osservazioni conosciute sui disturbi legati all'ingestione del cibo sono molto antiche. Ippocrate aveva già osservato che l'ingestione di latte vaccino può provocare turbe gastriche, orticaria e cefalea. Lucrezio affermava: "quello che per un individuo è cibo, può essere per un altro veleno". Per definire questi disturbi sono stati e vengono ancora usati diversi termini, di cui alcuni sono sinonimi. Una classificazione, che è stata largamente accettata, derivando da un'ampia letteratura già esistente, è stata proposta dall'Accademia Americana di Allergia ed Immunologia e adattata da Leung.

Essa ha stabilito di usare come termine onnicomprensivo quello di reazione avversa al cibo, chiamando intolleranza tutti i disturbi non mediati da meccanismi immunologici [...], riservando invece il termine di allergia ai disturbi mediati da meccanismi immunologici (allergia o ipersensibilità, anafilassi). Tra le intolleranze erano comprese anche le false allergie al cibo, che secondo la definizione di Moneret-Vautrin, sono dovute a reazioni farmacologiche o ad additivi.

Un posto a parte avevano gli avvelenamenti da cibo. Una classificazione simile all'Accademia Americana è stata adottata dall'Accademia Europea di Allergologia ed Immunologia Clinica. Nella nostra esposizione seguiremo quest'ultima classificazione poiché introduce la distinzione, che a noi sembra utile, tra le reazioni avverse al cibo non tossiche, che dipendono dalla suscettibilità individuale, e le reazioni tossiche, che dipendono dalla dose e non da una particolare suscettibilità individuale [...].

CONTESTO OPERATIVO

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

- A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
1. come vengono definite le allergie e le intolleranze alimentari dall'Accademia Americana di Allergia e Immunologia;
 2. a cosa è legato l'aumento di allergie ed intolleranze alimentari;
 3. quali sono le proposte di Andrea Greco atte a soddisfare le richieste della clientela.
- B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite,
1. riferisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari;
 2. Parli della celiachia.
 3. Indichi quali sono gli allergeni alimentari più comunemente riconosciuti.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato
1. Ipotizzi di preparare due menu tipici, costituiti da un primo, un secondo, un contorno e un dolce accompagnato da un paio di bottiglie di vino da abbinare al primo e al secondo. I menù devono essere
 - a) A base di cereali e prodotti ittici (pesci, molluschi e crostacei)
 - b) A base di pasta, legumi, uova e ortaggi..

Dopo aver individuato i piatti e i loro ingredienti, viene richiesto di segnalare gli allergeni che andranno comunicati ai clienti e riportati nel menu.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Marco Belpoliti, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.