

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPPD

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, 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

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Nuclei tematici fondamentali

1. Alimentazione e nutrizione: conoscenze fondamentali

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti dolciari e da forno.
- Le tecniche di base del controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.

- **Il cliente e le sue esigenze**
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
- Predisposizione dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

2. Sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti dolciari e le strategie di prevenzione.
- La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.

3. La promozione del "Made in Italy" e la valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio.
- La tutela dei prodotti agro-alimentari attraverso la difesa dalle frodi.
- Le principali novità tecnologiche utilizzate per il miglioramento del settore di riferimento e per il controllo della filiera.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "*Made in Italy*" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

Nuclei tematici fondamentali

1. I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto

- Le materie prime dei prodotti dolciari e da forno.
- Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza.

2. La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze

- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
- La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche.

3. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

- La promozione dei prodotti del territorio.
- La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.

5. La produzione dolciaria artigianale e la valorizzazione sensoriale

- Le tecniche di decorazione del prodotto dolciario.
- L’innovazione della produzione dolciaria: l’evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi, con attenzione alla sicurezza alimentare, nutrizionale e gastronomica.
- Conoscere le caratteristiche della pasticceria regionale e saper apportare alle ricette originali variazioni e innovazioni controllando l’aspetto nutrizionale.
- Innovare la produzione dolciaria, con attenzione all’evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria.

- Applicare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in *team*, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Nuclei tematici fondamentali

1. Gestione dei macchinari e degli impianti di produzione del settore dolciario e da forno

- Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la
- produzione dolciaria artigianale e per l'industria del cioccolato.
- Illustrazione delle caratteristiche tecnico – operative delle macchine utilizzate con schemi e disegni.

2. La normativa vigente in materia di sicurezza e qualità

- I fondamenti della normativa in materia di sicurezza e qualità.
- Le situazioni di rischio nella gestione del Laboratorio di pasticceria: saperle riconoscere, valutare e prevenire.

3. Gestione e ottimizzazione dei processi produttivi

- Le nozioni di base dei sistemi di automazione: i principali componenti e le logiche.
- Le strategie di pianificazione e progettazione della produzione di beni e servizi.

Obiettivi della prova

- Gestire correttamente i macchinari e gli impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza nella gestione del laboratorio di pasticceria e, in termini generali, nell'organizzazione dell'industria dolciaria.
- Conoscere e saper utilizzare le strategie di pianificazione e progettazione della produzione di beni e servizi.
- Elaborare un piano di produzione con riferimento alla gestione ottimale delle risorse tecniche ed umane.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3