



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

# IL NUOVO ESAME DI STATO PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI

## Simulazione di seconde prove dell'indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**Rossella Mengucci**

*dirigente scolastica in quiescenza  
esperta istruzione professionale*

**9 MARZO 2023** FORTEZZA DA BASSO, FIRENZE

didacta  
italia





## TIPOLOGIE PROVE

### TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, 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

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

### TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo





## INDICAZIONI PER LA PREDISPOSIZIONE DELLA TRACCIA

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, **in modo integrato**, di accertare le **conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso**.

La parte nazionale della prova indicherà la **tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo** cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo **specifico percorso formativo** attivato dall'istituzione scolastica, con **riguardo al codice ATECO di riferimento**, in coerenza con le **specificità del Piano dell'offerta formativa** e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.



## 8 NUCLEI FONDAMENTALI



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.
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.
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.
5. **Valorizzazione del "made in Italy"**, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. **Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione**: diffusione della cultura di una 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.
7. **Lettura e promozione del territorio**, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
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.





## COME VANNO INTERPRETATI I NUCLEI RISPETTO AI PERCORSI?

- *Come intercettare i “percorsi formativi” che le scuole hanno attivato?*
- *Con quale logica si è proceduto all’elaborazione dei “nuclei tematici fondamentali”?*
- *Come vanno letti, compresi e analizzati i “nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze”, che sono stati individuati e elaborati?*

I nuclei NON sono ancorati ad una sola area professionale

**N.B. nessun nucleo si propone come “rappresentativo”, tanto meno “esaustivo” di un determinato percorso formativo**



**Contributo del Prof. Pasquale Di Nunno  
sito Re.Na.I.A. Assemblea Firenze 9-11 novembre 2022**

**[http://www.renaia.it/renaia/attachments/article/494/ALL2%20REL\\_RENAIA%20FI%202022.pdf](http://www.renaia.it/renaia/attachments/article/494/ALL2%20REL_RENAIA%20FI%202022.pdf)**





## I NUCLEI sono:

- **TRASVERSALI** alle aree professionali di indirizzo
- **APERTI ai diversi** percorsi in cui il profilo dell'indirizzo può essere declinato a cura delle scuole,
- con un **APPROCCIO AGGREGANTE e TRASVERSALE alle 11 competenze di indirizzo** e **NON** ai singoli insegnamenti.

Ciascun nucleo si propone di:

- intercettare i **campi di competenze** che si ritrovano nei **diversi percorsi formativi**;
- di rappresentare le **competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere** in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studio.





NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE	COMPETENZE DI INDIRIZZO
1 centralità del cliente	Competenza n.4 competenza n.6 competenza n.9
2. pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi	competenza n.2 competenza n.9 competenza n.10
3 interventi di messa in sicurezza	competenza n.3 competenza n.8
4 cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi	competenza n.2 competenza n.4 competenza n.8 competenza n.9 competenza n.10
5 valorizzazione del "made in Italy"	competenza n.7 competenza n.1 competenza n.5 competenza n.11
6 sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione	competenza n.1 competenza n.2 competenza n.5 competenza n.8 competenza n.10 competenza n.11
7 lettura e promozione del territorio	competenza n.4 competenza n.5 competenza n.7 competenza n.8 competenza n.11
8 "customer care"	competenza n.6 competenza n.1 competenza n.4



## Le 4 macro aree dell'indirizzo di studi e la referenziazione dei percorsi ai Codici ATECO/NUP (CP 2011)

PERCORSO	ENOGASTRONOMIA
ATECO	<b>I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	5.2.2.2 Cuochi in alberghi e ristoranti

PERCORSO	SALA BAR E VENDITA
ATECO	<b>I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b>
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

PERCORSO	ACCOGLIENZA TURISTICA
ATECO	<b>I 55 ALLOGGIO N 82.30 ORGANIZZAZIONE EVENTI E FIERE</b>
SEP	SERVIZI TURISTICI
NUP	4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 3.4.1.2.2 Organizzazione di eventi e ricevimenti

PERCORSO	ARTE BIANCA E PASTICCERIA
ATECO	<b>C 10 INDUSTRIE ALIMENTARI</b>
SEP	PRODUZIONI ALIMENTARI
NUP	6.5.1.3.1 Pasticceri e cioccolatai 6.5.1.2.1 Panettieri







Il prof. Pasquale Di Nunno sul sito Re.Na.I.A. presenta dei **modelli di declinazione dei nuclei**:

- per valorizzare la specificità del percorso formativo della propria scuola;
- con un forte ancoraggio ai nuclei del quadro nazionale di riferimento.

([www.renaia.it](http://www.renaia.it) NUOVO ESAME DI STATO, Rel Di Nunno All.2)

**Attenzione: non sono simulazioni**, bensì "**modelli**", cioè disegnano possibili percorsi di costruzione della prova, con alcuni step vincolanti:

- il "**focus**" concettuale di ciascun nucleo per la costruzione della prova d'esame;
- il "**target**", cioè l'area di destinazione dell'esercizio delle competenze, a seconda dei percorsi formativi declinati dalla scuola;
- il percorso professionale e le **attività professionali** che caratterizzano il percorso attivato.

La modellizzazione riporta approcci diversi per prefigurare la ricchezza dei percorsi formativi, ma hanno solo un valore di esempio.

**Ciascuna ipotesi è un canovaccio di simulazioni**





## 2 ESEMPI di simulazione di seconde prove costruite dalle scuole della rete RENAIA

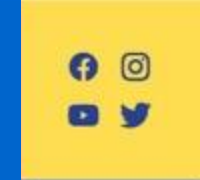
### Il nucleo selezionato è il n.7

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

**ENOGASTRONOMIA:** tipologia **A** della prova

**ACCOGLIENZA TURISTICA:** tipologia **B** della prova





# IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

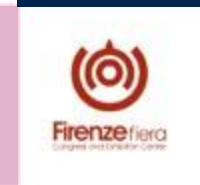
## **Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA**

### **TIPOLOGIA A**

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

### **NUCLEO 7**

**Lettura e promozione del territorio**, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali





## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

### Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

## DOCUMENTO n.1

### **FOOD VALLEY**

Se provate a chiedere a un italiano qualsiasi quale sia il luogo in cui preferisce mangiare, quasi sicuramente vi risponderà la cucina della madre. Se però cambiamo il contesto e ci riferiamo a un territorio più vasto, la risposta più probabile sarà sicuramente l'Emilia Romagna.

La cucina del nostro territorio è una tra le migliori al mondo. Le ragioni sono molte e tutte gustosissime. Basti pensare che l'Emilia Romagna ha un'altissima concentrazione di prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), difficilmente riscontrabili altrove.

Un merito va quindi ai prodotti tipici. Nascono qui alcune delle eccellenze gastronomiche per cui l'Italia è conosciuta in tutto il Pianeta: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, culatello, tagliatelle, tortellini. Chi non li conosce?

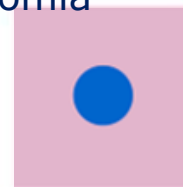
E come dimenticare i numerosi vini della tradizione? Sangiovese, Lambrusco, Albana e Pignoletto, per citare solo i più famosi.

C'è poi la cucina con la sua tradizione, i suoi chef, ma soprattutto le sue ricette, quelle di tutti i giorni e delle festività. È qui che si intrecciano maestria e ingegno, ma soprattutto la capacità di trasformare in qualcosa di unico gli ottimi prodotti locali.

E in una regione così ricca di amore per la cucina e la tavola possono forse mancare dei Musei e Luoghi completamente dedicati al Gusto?

L'Emilia Romagna si trasforma così nella terra dei sapori e delle tradizioni, un luogo dove la parola gastronomia significa innanzitutto cultura: cultura da conoscere, condividere ma soprattutto da assaggiare.

(Tratto da Regione Emilia-Romagna – Assessorato <https://emiliaromagnaturismo.it/it/food-valley ...>)





## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

### Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

## DOCUMENTO n.2

Dal 1° maggio al 30 settembre 2022 in tutta la Riviera dell'Emilia-Romagna gli arrivi turistici sono stati 5.922.000 e le presenze 38.762.000: l'aumento è stato del +13% per quanto riguarda gli arrivi e del +11,1% per le presenze in rapporto al 2021 e del +3,7% negli arrivi e del +1,1% nelle presenze rispetto al 2019.

[..]

Una contrazione che nei conteggi complessivi è stata ampiamente bilanciata dal significativo balzo del pubblico italiano, che ha raggiunto quota 4,8 milioni di arrivi e 30,6 milioni di presenze, crescendo del +6,6% sul 2021 e del +5,3% sul 2019 per gli arrivi e del +5,3% e del +2,7% rispettivamente sullo scorso anno e su tre anni fa in quanto a presenze.

(Tratto da: Regione Emilia-Romagna-Osservatorio Turistico Regionale  
[https://www.regione.emilia-romagna.it/notizie/2022/ottobre/turismo-in-riviera ...](https://www.regione.emilia-romagna.it/notizie/2022/ottobre/turismo-in-riviera))





## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

### Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

### DOCUMENTO n.3

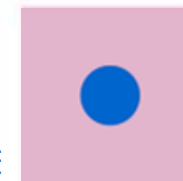
L'Emilia-Romagna avrà la sua università internazionale del cibo. La Food-ER sorgerà nella «food and wellness valley», territorio che oltre a crescere e produrre eccellenze, può vantare il record di Dop e Igp in Italia e un sistema fieristico capace di ospitare manifestazioni quali Sigep, Cibus, Sana, Macfrut e Marca, tra le altre. La filiera agroalimentare regionale conta 85 mila unità locali e 280 mila addetti, numeri che hanno stimolato il desiderio di mantenere ed espandere le posizioni di leadership nel settore.

Il progetto Food-ER (International Network for Education and Industrial Research on Food and Beverage), prevede la creazione di percorsi di studi universitari inter-ateneo, per lauree magistrali e master, finalizzati a rendere l'Emilia-Romagna un polo di attrazione di talenti internazionali e a garantire un flusso costante di alte specializzazioni allo scopo di stimolare la crescita delle filiere produttive.

Food-ER consentirà di progettare e avviare un insieme di attività di formazione tale che possa dare ai giovani gli strumenti per lavorare e dare risposte nuove nell'agri-food, guardando alla piena sostenibilità, anche in rapporto alla scarsità di risorse globali e ai cambiamenti climatici.

Tratto da: Corriere di Bologna

[https://corrieredibologna.corriere.it/bologna/cronaca/22\\_maggio\\_08/emilia-romagna-l-universita-cibo-d15e4c98-cef6-11ec-8c87-3aec8d07b7dd.shtml](https://corrieredibologna.corriere.it/bologna/cronaca/22_maggio_08/emilia-romagna-l-universita-cibo-d15e4c98-cef6-11ec-8c87-3aec8d07b7dd.shtml)





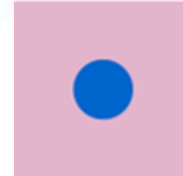
## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

### CONSEGNA

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in qualità di **Food and Beverage Manager** presso la mensa di un campus universitario, che accoglie studenti in Erasmus di provenienza estera.

A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Rettore dell'Università ospitante gli assegna il compito di curare la **progettazione di un cooking-show** finalizzato alla promozione delle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, **rispondendo ai quesiti e alle consegne** in tutti i punti successivi.





## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

### QUESITI (1)

**A)** Con riferimento alla **comprensione dei testi introduttivi**, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Per quali ragioni il territorio dell'Emilia-Romagna è considerato una eccellenza nel settore enogastronomico? Riferiscine almeno due.
2. Come sono variati i flussi turistici in Emilia-Romagna rispetto al 2019 e al 2021?
3. Quali sono le finalità formative che dovranno caratterizzare il progetto "Food-ER"?







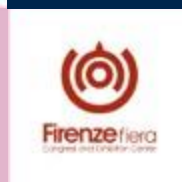
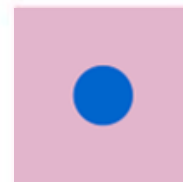
## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

### Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

### QUESITI (2)

**B)** Con riferimento alla **produzione di un testo**, il candidato, **utilizzando le conoscenze acquisite**, riferisca nozioni e informazioni che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione delle pietanze. In particolare, il candidato, facendo esplicito riferimento al proprio territorio di appartenenza:

1. chiarisca attraverso quali criteri vengono selezionati i fornitori e le materie prime che si prevede di utilizzare per la stesura del menu proposto per il *cooking-show*;
2. quali sono gli accorgimenti, in termini dietologici e dietoterapici (ad esempio: eventuale presenza di soggetti affetti da allergie/intolleranze o con altre esigenze nutritive "speciali"), dei quali si debba tenere conto nella scelta delle materie prime e delle tecniche di cottura.





## IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

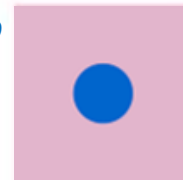
### Percorso formativo: ENOGASTRONOMIA

### QUESITI (3)

**C)** Con riferimento alla **padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali** conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre due piatti, di cui un piatto unico e un dessert, tenendo conto dei fruitori dell'evento (target: studenti universitari stranieri) specificando quanto segue:

1. predisporre una lista ingredienti con l'individuazione di prodotti tipici dell'Emilia-Romagna e con la segnalazione di eventuali allergeni e di prodotti di stagione;
2. operare una descrizione dettagliata della procedura di realizzazione, facendo riferimento alle tecniche di cottura utilizzate e alle attrezzature scelte;
3. curare l'impiattamento che si intende realizzare specificando le consistenze e i "colori della salute" presenti nei piatti progettati;
4. chiarire, per grandi linee, quale valutazione possa essere data ai piatti presentati in termini di sostenibilità ambientale.

*Per il punto c) è data facoltà 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.*





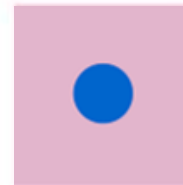
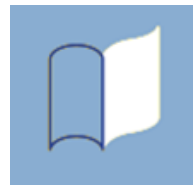
# IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA *Percorso formativo: Accoglienza turistica*

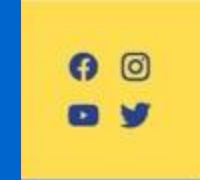
## TIPOLOGIA B

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

## NUCLEO 7

**Lettura e promozione del territorio**, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali





Tre soci: Maria Testa, da anni receptionist in hotel, Piero Neri, che opera nel settore della ristorazione e Davide Mariano, che è attualmente barista in un prestigioso caffè di Torino, decidono di avviare un'attività turistica, con la formula di hotel di una certa eleganza, in una località a scelta del candidato. La struttura ricettiva si rivolgerà prevalentemente ad un target di clientela straniera, dedita ad un turismo culturale ed enogastronomico con propensione di spesa medio-alta.

I tre soci, convinti dell'importanza di pianificare e programmare le attività aziendali, decidono che controlleranno costantemente il raggiungimento degli obiettivi decisi nel business plan e nelle successive pianificazioni con la programmazione. Tenendo conto **i seguenti dati previsionali:**

- Periodo di apertura: 295 giorni all'anno
- Capacità ricettiva: 40 camere doppie e 10 camere singole
- Percentuale di occupazione prevista e tariffe:

	Bassa stagione	Media Stagione	Alta stagione
% occupazione	27 %	60 %	90 %
Prezzo per persona	40 €	50 €	88 €

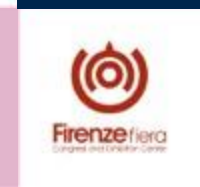
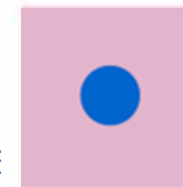
vengono previsti **i seguenti costi diretti:**

- o Costi del personale: N 3 addetti a tempo indeterminato a 1.700 € mensili, n. 1 addetti stagionali per i periodi di media stagione e n. 3 addetti stagionali per i periodi di alta stagione a 1.400 € mensili.
- o Lavanderia: 3.000 € mensili
- o Materiali di consumo e di cortesia: 1.200 € medi mensili;
- o Altri costi (manutenzioni, riparazioni, ecc.): 800 € medi mensili.

Inoltre, si stimano i seguenti costi comuni di produzione, amministrazione e distribuzione:

- o Consumi energetici (acqua, gas, energia) 18.000 € mensili;
- o Internet e telefono 1.200 € mensili;
- o N. 2 dipendenti amministrativi a tempo indeterminato del costo medio mensile di 2.700 €;
- o Costi di pubblicità 1.200 € mensili;
- o Ammortamento dei beni strumentali 284.000 €

Gli interessi passivi corrisposti alle banche sono pari a 4.000 € mensili e le imposte e le tasse sono pari al 30% dell'utile lordo.





## CONSEGNA

**Sulla base degli elementi forniti e scegliendo opportunamente eventuali dati mancanti, il Candidato elabori il budget economico del primo anno di attività dell'hotel.**

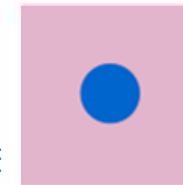
A tal fine, per la redazione del budget economico vanno definiti i vari budget settoriali in sequenza, in quanto ciascuno contiene i risultati del precedente.

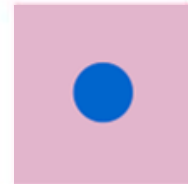
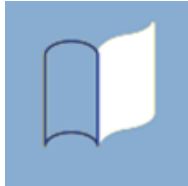
In particolare nel budget del settore camere è necessario indicare: il budget delle presenze, il budget dei ricavi, il budget dei costi del personale, il budget dei costi comuni ed il budget degli oneri finanziari.

Il candidato riceve, inoltre, **l'incarico dai soci di proporre pacchetti alberghieri per il fine settimana** della durata di due giorni e una notte per il target di turisti al quale si rivolgerà l'hotel. I pacchetti dovranno prevedere: una cena di gala con degustazione dei prodotti locali, la visita guidata di un'attrattiva storico-artistica e la visita di un'azienda enogastronomica.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito soltanto l'uso della calcolatrice non programmabile





Grazie per l'attenzione!