



ISTITUTO PROFESSIONALE DI  
STATO  
"PRINCIPI GRIMALDI"

ALBERGHIERO - AGRARIO - OTTICO - CONVITTO ANNESSO  
Viale Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689  
Codice Fiscale 90006570882 - Codice univoco ufficio: UF4952  
PEO [rqrh020005@istruzione.it](mailto:rqrh020005@istruzione.it) - PEC  
[rqrh020005@pec.istruzione.it](mailto:rqrh020005@pec.istruzione.it)  
[www.issgrimaldi.gov.it](http://www.issgrimaldi.gov.it)  
MODICA



**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**Classe 5AS – a.s. 2019/ 2020**

**IL/LA CANDIDATO/A**

.....

*Preparazione dell'elaborato sulle discipline di indirizzo da discutere in apertura di colloquio*

**FORMAT TESINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LAB. DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA**

**INDIRIZZO: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

Il candidato/a predisponga la propria tesina realizzando una relazione dettagliata su un piatto alla lampada o su un cocktail o un abbinamento di un piatto con il vino a propria scelta indicando:

- Una descrizione dettagliata degli ingredienti utilizzati e delle relative grammature del piatto scelto; il calcolo calorico e la valutazione nutrizionale (in termini di distribuzione % dell'apporto calorico dei nutrienti calorici) in riferimento al piatto;
- L'eventuale presenza di ingredienti provenienti dalla propria regione;
- L'eventuale presenza di ingredienti derivanti da prodotti di qualità che sono ottenuti adottando sistemi produttivi sostenibili (agricoltura biologica, slow food, etc....) o nell'ambito di una realtà produttiva-commerciale (es. commercio equo-solidale) degni di segnalazione in quanto segno distintivo qualificante;
- L'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione in logica HACCP;

- L'eventuale presenza di allergeni e la relativa gestione (specificando come deve avvenire la comunicazione in termini di menù scritto-comunicazione verbale ai clienti);
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione di una patologia (a scelta tra quelle studiate);
- L'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia (a scelta tra quelle studiate);

· Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare una campagna di promozione di un vino e di un prodotto alimentare del proprio territorio.

In particolare:

supponga di avere davanti a sé un gruppo di turisti e di dover promuovere un vino a marchio di qualità e un prodotto alimentare DOP o IGP o STG a sua scelta, spiegandone la produzione, le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche;

· Illustra i criteri su cui si basa il metodo di abbinamento cibo-vino .

Si consiglia di utilizzare per la formattazione del testo: carattere Calibri, interlinea e spaziatura 1,5, paragrafo giustificato, layout margini normali, numero di pagine max 10, indice e bibliografia - sitografia).