

**ESAME di STATO 2019**  
**II PROVA**

**... per un'alimentazione sana ed equilibrata**

**Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Cucina**



# Le bevande? ... alimenti! un habitat tra funzionalità e arte

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di Servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita



# **il dolce ... a metà strada tra chimica e arte tra salute e gusto**

**Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Analisi e controlli microbiologici  
dei prodotti alimentari**

**Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria**



## 2^Prova – il FORMAT

(il modello – base di costruzione della prova)

COMPRENDERE

GESTIRE

ELABORARE



PROCESSI e SERVIZI

PRODOTTI

DINAMICHE e TENDENZE

ENOGASTRONOMIA e TURISMO

## Quali **TIPOLOGIE**

(il FOCUS della PROVA)

### **TIPOLOGIA A**

#### **COMPRESIONE**

DOCUMENTI  
che danno informazioni

#### **CONOSCENZE**

funzionali allo sviluppo  
dell'elaborato

TEMA  
PERCORSO  
PROFESSIONALE

#### **PERCORSO dell'ELABORATO**

- strutturato
- semistrutturato

#### **CONTRIBUTI INNOVATIVI**

con riferimento  
alle "esperienze"

## TIPOLOGIA B



## TIPOLOGIA C

**OBIETTIVI** da conseguire

- intermedi
- finale

Analisi  
del **CONTESTO**

**TARGET**

i soggetti di destinazione

**STAKEHOLDERS**

i soggetti che intervengono  
e collaborano

**ATTIVITA'**

proporre e promuovere

**PROGETTO**

Individuazione delle

**RISORSE**

umane, tecniche e  
finanziarie

definizione  
degli **STEPS**

**Monitoraggio**  
dell'esecuzione

(Diagramma di Gantt)

**RISULTATI**

**INNOVAZIONE**

Cosa cambia per i prodotti  
e/o per il servizio