



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT5 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.*

**PRIMA PARTE**

Un imprenditore trentino decide di costruire a Pollica (Sa), nel cuore del Cilento, situato a 280 m s.l.m. una scuola materna (con annessa mensa) eco sostenibile in cui i bambini siano posti al primo piano. La scuola sarà costruita con materiali naturali certificati, provenienti da percorsi di riciclo, a basso impatto ambientale e senza sostanze tossiche dannose per gli stessi.

La scuola accoglierà bambini di età compresa tra 3 e 5 anni.

In linea con quanto definito dal punto di vista architettonico si decide di potenziare anche l'attività fisica: i bambini nei mesi primaverili saranno impegnati il lunedì, mercoledì, venerdì per 1 ora al giorno dalle ore 10.00 alle ore 11.00 (T = 25°C) nella gestione dell'orto biologico; nei mesi invernali, negli stessi giorni i bambini svolgeranno attività ludica nella piscina comunale attigua alla scuola.

Dopo aver descritto il progetto imprenditoriale, in particolare per la realizzazione della mensa scolastica, il candidato riferendosi alla medesima impresa provveda a:

- Elaborare solo per il pranzo un ipotetico menu settimanale ecocompatibile che rispecchi i canoni della Dieta Mediterranea di Ancel Keys, motivandone le scelte.
- Stilare solo per il pranzo un menu estivo ed invernale che tenga conto anche delle attività svolte dai bambini nei giorni: lunedì, mercoledì e venerdì. Il menu deve prevedere anche un elenco di cibi semplici da somministrare a merenda in particolare nei giorni di attività sportiva.
- Illustrare alcuni dei principali accorgimenti da seguire per i menu destinati alla refezione nelle scuole dell'infanzia.



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**IPT5 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IPT5 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**Tema di:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**SECONDA PARTE**

1. Il candidato individui i benefici dei fitocomposti inseriti nel menu nella prevenzione, sin dalla prima infanzia, delle patologie tumorali.
2. In merito all'utilizzo occasionale di alcuni prodotti confezionati per i quali l'etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari in base al regolamento CE 1169/2011 sull'etichettatura alimentare, in riferimento all'aggiunta di fitosteroli, fitostanoli o esteri di fitostanoli, nonostante i benefici previsti per le persone che intendono ridurre i livelli di colesterolo, quale attenzione deve essere seguita negli acquisti trattandosi di bambini di età inferiore ai 5 anni?
3. Nella scuola sono presenti 10 bambini affetti da celiachia, quali modifiche devono essere apportate al menu sia durante la preparazione che durante il servizio per ridurre i rischi?
4. Il metodo cook and chill costituisce un sistema di gestione del lavoro e delle merci in cucina. Il candidato illustri il diagramma di flusso del processo: cottura-rigenerazione rapida.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso 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 dettatura del tema.