

# La seconda prova dell'esame di Stato per gli ISTITUTI PROFESSIONALI di nuovo ordinamento

*Rossella Mengucci*

*Esperta istruzione professionale*

# La normativa

## **Gli istituti professionali di nuovo ordinamento**

decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 (decreto legislativo)

decreto ministeriale 24 maggio 2018, n. 92 (Regolamento)

decreto ministeriale 23 agosto 2018, n. 766 (Linee Guida)

decreto ministeriale 12 giugno 2020 n. 33 (Classi di concorso)

## **Professionali di nuovo ordinamento ed esame di Stato**

decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 (Quadri di Riferimento)

nota DGOSVI 23988 del 19 settembre 2022 (Adozione Quadri di Riferimento)

decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023 (Decreto discipline)

ordinanza ministeriale n. 45 del 9 marzo 2022 (Ordinanza Esami Stato)

# La seconda prova dei nuovi professionali

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti **nuovi Quadri di riferimento**;
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto **la parte nazionale della prova** non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma **dovrà riferirsi all'indirizzo** e nel contempo prestarsi a **essere declinata in relazione a percorsi diversi**.
- Le prove dovranno vertere:
  - sulle **competenze in uscita** e non su discipline
  - sui **nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze**

# La seconda prova dei professionali - I nuovi QdR

La previsione del D. Lgs. 62/2017, art. 17 c. 5: «*Con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sono definiti, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e Linee guida, i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove di cui ai commi 3 e 4, in modo da privilegiare, per ciascuna disciplina, i nuclei tematici fondamentali*» è stata adattata al nuovo impianto.

Nella predisposizione dei nuovi Quadri di riferimento, i nuclei tematici non sono più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo.

## I Quadri di riferimento contengono:

- ✓ l'indicazione dell'indirizzo di riferimento;
- ✓ la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame;
- ✓ i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»;
- ✓ la griglia di valutazione.

# I nuovi QdR - caratteristiche della prova d'esame

I nuovi QdR descrivono le caratteristiche strutturali della prova d'esame.

In particolare, sono individuate:

- ✓ le diverse possibili tipologie di prova per lo specifico indirizzo (sono 4 per ogni indirizzo - per ogni sessione d'esame ne verrà indicata una sola);
- ✓ la durata della prova (con l'indicazione di un range orario che prevede tempi più lunghi se sia prevista, a livello di istituto, una prova scritta con integrazione laboratoriale);
- ✓ la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale.

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: le diverse possibili tipologie di prova per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

## **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

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: le diverse possibili tipologie di prova per Manutenzione e assistenza tecnica

## **TIPOLOGIA A**

Analisi e possibili soluzioni di problemi tecnici relativi ai materiali e/o ai componenti, ai sistemi e agli impianti del settore di riferimento.

## **TIPOLOGIA B**

Analisi di sistemi, impianti, componenti del settore di riferimento e relative procedure di installazione/manutenzione.

## **TIPOLOGIA C**

Predisposizione di un piano per il mantenimento e/o il ripristino dell'efficienza di apparati, impianti e mezzi di trasporto.

## **TIPOLOGIA D**

Studio di un caso relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Durata della prova per Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico

La durata della prova può essere compresa fra 6 e 12 ore (fino ad un massimo di 6 se solo teorica).

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il secondo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

# I nuovi QdR - Nuclei tematici fondamentali

Nella parte del QdR contenente i «Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» sono individuati i nuclei essenziali e fondanti che:

- ✓ assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- ✓ sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- ✓ sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- ✓ sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

**Attorno a tali nuclei tematici fondamentali devono essere dunque costruite le programmazioni non solo delle classi finali, ma dell'intero triennio.**

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

1. Metodi di progettazione e relative azioni di pianificazione, gestione, valutazione dei progetti per rispondere ai bisogni delle persone; reti formali e informali come elementi di contesto operativo.
2. Raccolta e modalità di trattamento e trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy.
3. Figure professionali di riferimento, forme e modalità di comunicazione interpersonale nei diversi contesti sociali e di lavoro; uso della comunicazione come strumento educativo.
4. Condizioni d'accesso e fruizione dei servizi educativi, sociali, sociosanitari e sanitari.
5. Metodi, strumenti e condizioni del prendere in cura persone con fragilità o in situazioni di svantaggio per cause sociali o patologie.
6. Allestimento e cura dell'ambiente di vita delle persone in difficoltà e norme di sicurezza.
7. Attività educative, di animazione, ludiche e culturali in rapporto alle diverse tipologie di utenza.
8. Inclusione socio-culturale di singoli o gruppi, prevenzione e contrasto all'emarginazione e alla discriminazione sociale.

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.
2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.
3. Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.
4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.
5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.

N. B. La prova conterrà sempre un riferimento al nucleo tematico 1 a cui aggiungere il riferimento ad uno o più fra gli ulteriori nuclei tematici citati

# I nuovi QdR - Obiettivi della prova

La parte del QdR contenente gli «Obiettivi della prova» indica, come già avveniva nei precedenti QdR (DM 769/2018), le operazioni cognitive e le procedure operative necessarie per svolgere la prova stessa, ovvero la descrizione di cosa il candidato dovrà dimostrare nello svolgimento della prova, in relazione ai nuclei tematici fondamentali d'indirizzo.

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Obiettivi della prova per Servizi commerciali:

- Utilizzare i dati, le informazioni e/o le tabelle e i grafici, per redigere documenti, report e/o progetti
- Collegare le conoscenze e le abilità acquisite, motivando le scelte operate secondo una sequenza logico operativa
- Formulare proposte e soluzioni per l'organizzazione e la gestione aziendale anche utilizzando strumenti di comunicazione integrata
- Utilizzare il lessico appropriato nel contesto di riferimento e argomentare le soluzioni proposte

# I nuovi QdR - Griglia di valutazione

La «Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi» (anche in questo caso in continuità con quanto avveniva nei QdR precedenti) contiene un set di indicatori legati agli obiettivi della prova con una distribuzione del punteggio per fasce tra i vari indicatori, che le Commissioni d'esame utilizzeranno per la costruzione di uno strumento di valutazione declinando gli indicatori in descrittori, eventualmente in relazione alla prova.

# Struttura dei nuovi QdR

Esempio: Griglia di valutazione per Industria e artigianato per il Made in Italy:

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Padronanza delle conoscenze disciplinari e capacità interpretative relative ai nuclei fondamentali di indirizzo	5
Padronanza dei nuclei fondamentali d'indirizzo con particolare riferimento ai metodi e agli strumenti utilizzati per risolvere le situazioni proposte	5
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza e adeguatezza degli elaborati rispetto alle indicazioni fornite	7
Capacità di argomentare, analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici verbali e simbolici	3

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- Il D.M. 10/2015 e i quadri di riferimento adottati con DM 769/2018 non sono più applicabili ai nuovi Professionali nei quali non esistono più “discipline caratterizzanti l’indirizzo”;
- quindi il ministero non è più chiamato a individuare le “discipline” d’esame per questi istituti con il cosiddetto «decreto materie»; del resto, come si è già osservato, la prova verterà non su una o più discipline ma su competenze, al cui conseguimento possono aver contribuito diversi insegnamenti;
- infatti, nel declinare i percorsi, sono le scuole stesse a scegliere, all’interno delle possibilità offerte dal quadro orario, gli insegnamenti che connotano (*caratterizzano*) ogni singolo percorso.

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione - il dm 11/2023

Con il decreto ministeriale n. 11 del 25 gennaio 2023 («decreto materie») sono state indicate (articolo 1):

- a. le discipline oggetto della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo dei percorsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado, **a eccezione degli istituti professionali di nuovo ordinamento, per i quali le seconde prove vertono sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati;**
- c. le discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.

Di conseguenza, il decreto ha **due diversi allegati** per gli istituti professionali:

- **l'allegato 3 riguarda i professionali del previgente ordinamento presenti esclusivamente nell'istruzione degli adulti;**
- **l'allegato 4 riguarda i professionali di nuovo ordinamento.**

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- La seconda prova d'esame dei professionali di nuovo ordinamento non si comporrà più di due “sotto prove”, correlate ma in parte indipendenti, ma sarà un'unica prova integrata, di cui il **ministero** definirà una parte, ossia la “**cornice generale di riferimento**”, e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia **le specifiche richieste** per lo specifico percorso attivato dalla scuola.
- Tale formula consentirà di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione

- La parte ministeriale, ossia la “cornice generale di riferimento”, non sarà destinata direttamente ai candidati, ma alle commissioni, cui fornirà le indicazioni unitarie a livello nazionale;
- essa indicherà, cioè:
  - la tipologia della prova
  - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo cui questa dovrà fare riferimento;
- la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo **specifico percorso formativo** attivato dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

# La seconda prova dei professionali - esempio di parte ministeriale

## ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL II CICLO DI ISTRUZIONE

**Indirizzo: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Le proposte di traccia dovranno essere strutturate secondo la **tipologia C** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

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

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

***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.***

Le indicazioni sopra riportate saranno declinate 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. Le denominazioni dell'indirizzo e dello specifico percorso verranno riportate nell'intestazione della traccia.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Le avvertenze in calce andranno inserite nelle proposte di traccia:

È consentito l'uso del dizionario della 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 l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione - tempistica

L' Ordinanza Ministeriale n.45 del 9 marzo 2022 specifica che:

La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova.

La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia.

Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione - modalità A

L' Ordinanza Ministeriale n.45 specifica inoltre che:

La prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

**A.** Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, **un'unica classe** di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

# La seconda prova dei professionali - una nuova organizzazione - modalità B

**B.** Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano **collegialmente** le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte.

In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

# La seconda prova dei professionali - indicazioni sulla predisposizione

L'O.M. 45/2023 specifica, sia in relazione alla modalità A e che in relazione alla modalità B:

- che l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti *titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova.*

Occorre dunque che **ogni istituzione scolastica scelga attentamente i commissari interni** che, in base alla declinazione del percorso effettuata, sono necessari alla stesura delle proposte di traccia.

- che nell'elaborazione delle proposte di traccia si dovrà tener conto *anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.*

Pertanto, è necessario inserire nel documento del 15 maggio tutte le indicazioni utili in ordine alla predisposizione della seconda prova.

# La seconda prova dei professionali - adempimenti e comunicazione

Infine, l'articolo 20, comma 6, dell'O.M. 45/2023 stabilisce che:

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a **definire la durata della prova**, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e **l'eventuale prosecuzione** della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame.

**Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati** tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

# La seconda prova dei professionali - gestione di eventuali incompatibilità nelle classi parallele

L'O.M. 45/2023, art. 16, comma 6, fornisce indicazioni specifiche:

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, in relazione alla modalità di predisposizione della traccia della seconda prova scritta, tutti i docenti coinvolti nella procedura dichiarano obbligatoriamente per iscritto:

- a) se nell'anno scolastico corrente abbiano o meno **istruito privatamente** uno o più candidati assegnati alle altre commissioni/classi coinvolte nella predisposizione e nella somministrazione della prova;
- b) se abbiano o meno **rapporti di parentela e di affinità** entro il quarto grado ovvero di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con candidati assegnati ad altre commissioni/classi coinvolte nella predisposizione e nella somministrazione della prova.

Nei casi di **dichiarazione affermativa**, ai sensi della lettera a), il docente si astiene dal partecipare ai lavori collegiali. Nei casi di **dichiarazione affermativa ai sensi della lettera b)**, il presidente della commissione di cui il commissario è membro, sentito il presidente della commissione cui è assegnato il candidato coinvolto, può **disporre motivata deroga** all'incompatibilità.

# L'OM 45/2023 - altre indicazioni sui nuovi professionali - articolo 4 «Candidati esterni già in possesso di altro diploma»

- 6. Non è consentito ripetere l'esame di Stato già sostenuto con esito positivo per la stessa tipologia o indirizzo, articolazione, opzione. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, ai candidati **già in possesso di un diploma del previgente ordinamento** è consentito svolgere l'esame di Stato nello stesso indirizzo solo nel caso in cui il percorso di nuovo ordinamento **si differenzi** dall'articolazione od opzione di cui posseggono già il diploma con riferimento al **quadro orario degli insegnamenti impartiti e/o al codice ATECO e/o al codice NUP** di cui alla "Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP)" che caratterizzano il percorso.*

N.B. Il richiamo ai «NUP» è stato mantenuto in quanto è nella normativa sui nuovi professionali, anche se , nel frattempo, l'Istat ha adottato la classificazione delle professioni CP2021

## L'OM 45/2023 - altre indicazioni sui nuovi professionali - articolo 11 Credito scolastico comma 4 d)

**d)** per i candidati interni degli istituti professionali di nuovo ordinamento, provenienti da percorsi di **leFP**, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il **consiglio di classe** attribuisce il credito mancante in base al **riconoscimento dei “crediti formativi”** effettuato al momento del passaggio all’istruzione professionale, **tenendo conto dell’esito delle eventuali verifiche** in ingresso e **dei titoli di studio di leFP** posseduti.

# Alcuni suggerimenti comuni a tutte le tipologie di prova

- La prova deve essere formulata nel rispetto assoluto della tipologia e dei nuclei fondanti le competenze indicate dal Ministero
- La prova deve declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo realizzato nelle classi assegnate alla commissione
- Occorre proporre un compito di realtà (quando possibile) o una prova autentica. Solo i compiti di realtà o le prove autentiche possono dare delle indicazioni utili a valutare le competenze professionali acquisite dai candidati

# Suggerimenti e indicazioni comuni

- Occorre porre il candidato di fronte ad una situazione-problema reale o realistica;
- la prova deve essere proposta con un testo sotto-strutturato per consentire al candidato di potersi esprimere in modo coerente al suo percorso personalizzato;
- deve coinvolgere saperi e abilità acquisite lungo tutto il percorso scolastico;
- deve escludere la sola riproposizione di saperi e procedure obbligate;
- deve permettere al candidato di dimostrare che è in grado di fronteggiare situazioni non ben conosciute facendo ricorso ai saperi e abilità acquisite.

# Nella redazione del testo

- È opportuno richiamare esplicitamente la tipologia di prova (es. il Candidato rediga una relazione ...; il candidato consideri il caso professionale relativo a ...; il candidato esponga come deve essere organizzato un servizio che ... ecc.);
- Occorre fare riferimento in modo inequivocabile al/ai nucleo/i tematico/i riportati nella consegna ministeriale.

**ATTENZIONE** a possibili **errori di redazione** che rischiano di rendere illegittima la prova o la sua valutazione.

- Disporre l'elaborazione di una prova di tipologia diversa rispetto a quella indicata dal Ministero.
- Chiedere di affrontare nuclei tematici diversi da quelli riportati nella consegna ministeriale.
- Assenza dei descrittori nella griglia di valutazione

## Azioni del consiglio di classe prima dell'esame

- La presenza in commissione di un presidente e di tre membri esterni al Consiglio di classe e la necessità che la prova d'esame sia predisposta sulla base degli effettivi percorsi formativi effettuati dal gruppo classe e in coerenza ai codici ATECO di riferimento, esige che il **Documento del 15 maggio descriva il percorso di studi in modo esaustivo e corretto.**
- La possibilità e/o necessità di mettere a disposizione dei candidati dati, grafici, documenti richiede che preventivamente siano predisposti dei dossier, possibilmente informatizzati, dai quali estrarli. I dossier potrebbero essere suddivisi per ambiti tematici, oppure per tipologia di servizi o con altri criteri ritenuti idonei.

# Simulazione indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## 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.

## 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.

## 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.

## Come si correlano i nuclei alle competenze?

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 competenza n.9

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

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

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

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

<b>PERCORSO</b>	<b>ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b>
<b>ATECO</b>	<b>C 10 INDUSTRIE ALIMENTARI</b>
<b>SEP</b>	PRODUZIONE ALIMENTARI
<b>NUP</b>	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

## **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 ...](https://emiliaromagnaturismo.it/it/food-valley...))

## **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))

## **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)

## 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.

## 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”?

## 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.

### 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

## IL CASO

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*

Slide tratte dai materiali presentati a DIDACTA

il 9 marzo 2023 nell'evento:

«Il nuovo esame di stato per gli istituti professionali. Simulazione delle seconde prove dell'esame di Stato»

da

1. Flaminia GIORDA, Coordinatrice Struttura tecnica Esami di Stato MIM
2. Paolo GALLANA, docente formatore Rete Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
3. Rossella MENGUCCI, esperta Istruzione Professionale

*[rossella.mengucci@gmail.com](mailto:rossella.mengucci@gmail.com)*