



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA
FUMAGALLI"**

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc020001@istruzione.it PEC: lcrc020001@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

ENOGASTRONOMIA (SALA E VENDITA)

TIPOLOGIA:

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

NUCLEI:

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.
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.

"CELIACHIA: UN APERITIVO INTELLIGENTE"

DOCUMENTO 1 "La celiachia e il nostro pane" - convegno per la formazione delle figure professionali, Novara 12/05/23

La gestione del bambino con celiachia prevede una presa in carico globale, che vede coinvolte le figure del pediatra gastroenterologo, del dietista e, crescendo, del dietologo.

Trattandosi di una condizione il cui trattamento si basa ancora esclusivamente sull'adesione a precise norme dietetiche, la diagnosi di celiachia ha un impatto consistente sulla vita quotidiana del paziente, essendo il momento del pasto, e la convivialità ad esso connesso, un elemento caratterizzante della vita di ciascuno.

Una adeguata conoscenza della dieta senza glutine e dei potenziali effetti delle assunzioni accidentali o volontarie di glutine sono il cardine per coniugare la buona compliance al trattamento dietetico con una qualità di vita soddisfacente, dall'infanzia all'età adulta (1).

DOCUMENTO 2- Relazione Annuale al Parlamento sulla celiachia

La celiachia nelle diverse fasce di età della popolazione – anno 2021 (2)

Regione/Provincia Autonoma	6 mesi – 5 anni	6 anni – 9 anni	10 anni – 13 anni	14 anni – 17 anni	18 anni – 59 anni	≥ 60 anni
Abruzzo	85	272	380	465	3.974	596
Basilicata	51	93	126	137	1.238	164
Calabria	199	401	457	662	4.272	571
Campania	770	1.177	1.566	1.940	16.227	1.751
<u>Emilia Romagna</u>	408	1.052	1.662	1.959	12.483	2.095
<u>Friuli Venezia Giulia</u>	61	156	291	345	2.766	523
Lazio	491	1.171	1.616	1.984	16.744	2.594
Liguria	83	181	316	406	4.054	948
Lombardia	724	1.797	2.978	3.589	29.424	5.407
Marche	108	230	410	483	3.276	509
Molise	15	32	72	104	747	97
Bolzano	48	123	163	180	1.279	271
Trento	42	128	193	225	1.869	311
Piemonte	275	549	927	1.096	10.412	2.211
Puglia	444	883	1.255	1.443	9.533	993
Sardegna	91	274	418	486	4.794	1.309
Sicilia	441	835	1.157	1.343	12.040	2.155
Toscana	255	679	1.104	1.450	12.734	2.499
Umbria	45	161	244	284	2.734	528
Valle D'Aosta	3	25	32	49	434	93
Veneto	310	745	1.187	1.514	10.674	1.785
Totale	4.949	10.964	16.554	20.144	161.708	27.410
%	2	5	7	8	67	11

DOCUMENTO 3 - REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021

Le attrezzature, i veicoli e/o i contenitori utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio delle sostanze o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011, non devono essere utilizzati per la trasformazione, la manipolazione, il trasporto o il magazzinaggio di prodotti alimentari che non contengono tali sostanze o prodotti, a meno che tali attrezzature, veicoli e/o contenitori non siano stati puliti e controllati almeno per verificare l'assenza di eventuali residui visibili di tali sostanze o prodotti (3).

FONTI

- (1) Convegno "La Celiachia è il nostro pane. Dalla ricerca alla quotidianità del bambino con malattia celiaca"
<https://piemonte.celiachia.it/evento/la-celiachia-e-il-nostro-pane/>
<https://piemonte.celiachia.it/assets/uploads/2023/04/La-celiachia-e-il-nostro-pane-4.pdf>
- (2) Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Relazione annuale al Parlamento sulla celiachia - dati 2021 - analisi Roma dicembre 2022 - pubblicazione aprile 2023
- (3) REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare

Il candidato supponga di essere un banqueting manager e di dover allestire un brunch in occasione del convegno “La celiachia e il nostro pane” che prevede una giornata di formazione rivolta alle figure professionali in campo medico e sanitario presso l'Università del Piemonte Orientale di Novara il giorno 12 Maggio 2023. Si prevede la partecipazione di 100 medici.

Il candidato

- 1) spieghi cosa è la celiachia, le cause, i sintomi e i segni della sua manifestazione, la dietoterapia e i meccanismi fisiopatologici di questa reazione avversa;
- 2) progetti un aperitivo di benvenuto con portate dolci e salate adatte ai celiaci, descrivendo accuratamente i cibi e le bevande offerte, le tipologie di servizio e l'allestimento della sala;
- 3) predisponga, a corredo dell'aperitivo gluten free, la degustazione di un prodotto italiano a marchio abbinato a un vino tipico, giustificando le scelte; evidenzi la qualità nutrizionale e sensoriale del prodotto a marchio scelto
- 4) indichi quali accorgimenti prendere per evitare contaminazioni crociate con prodotti contenenti glutine durante le operazioni di servizio
- 5) tenendo in considerazione che le pietanze devono essere trasportate dalla cucina al luogo di consumo attraverso un percorso di 15 km, descriva gli accorgimenti da adottare per evitare eventi nefasti che possano danneggiare la salute dei clienti.

E' data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.