

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



**ESAMI DI IDONEITÀ E INTEGRATIVI — PASSAGGI DALLA FORMAZIONE
PROFESSIONALE ai sensi dell'O.M.87**

Informazioni generali

ESAMI DI IDONEITÀ E INTEGRATIVI

Gli studenti iscritti alle classi successive alla prima che intendono frequentare un altro istituto scolastico di diverso indirizzo **sono tenuti a sostenere esami integrativi o d'idoneità** sui programmi delle discipline non presenti nel piano di studi della scuola frequentata.

Gli ESAMI di IDONEITÀ permettono di accedere a una classe successiva a quella per cui si possiede il titolo di ammissione; riguardano i programmi integrali delle classi precedenti quella a cui il candidato aspira iscriversi.

Gli ESAMI INTEGRATIVI permettono a uno studente già iscritto a una scuola secondaria di II grado il passaggio a scuole di diverso tipo o indirizzo; riguardano le materie non comprese nel corso di studio di provenienza, relative a tutti gli anni precedenti quello a cui lo studente intende accedere.

L'esame integrativo / d'idoneità si intende superato solo se lo studente raggiunge almeno la sufficienza in tutte le discipline che sono oggetto di accertamento.

In caso di esito negativo, la commissione può giudicare il candidato idoneo ad una classe inferiore a quella richiesta.

Per gli **STUDENTI CON SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO** nella scuola di provenienza, che sono ammessi con riserva all'esame integrativo, il passaggio alla classe per cui si sono sostenute le prove avviene esclusivamente previo recupero dei debiti formativi.

Gli studenti che intendono sostenere o l'esame integrativo o l'esame di idoneità devono contattare l'Istituto Giolitti per ottenere i programmi e consegnare la richiesta di iscrizione compilata **entro il 30 giugno** e, comunque, in tempo utile per consentire il perfezionamento di tutte le operazioni connesse alla predisposizione degli esami che devono concludersi prima dell'inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico.

Il modulo di richiesta è scaricabile dal sito web dell'istituto.





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PASSAGGI DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE ai sensi dell'O.M.87

IL PASSAGGIO DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE ALLA ISTRUZIONE PROFESSIONALE, ai sensi della **OM 87/04**, avviene mediante **colloquio** atto a verificare le competenze acquisite.

Il superamento del colloquio consentirà il passaggio alla classe terza o quarta, in funzione delle competenze accertate.

Presentazione delle domande per O.M.87

Gli studenti che richiedono il passaggio ai percorsi di IP al termine dell'anno formativo dei percorsi di IeFP devono presentare domanda alla Segreteria Didattica dell'Istituto Giolitti **entro il 30 giugno** e, **comunque, in tempo utile per consentire il perfezionamento di tutte le operazioni connesse al passaggio prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo, termine entro il quale si conclude la fase di passaggio.**

Il **modulo di iscrizione** è reperibile sul sito dell'istituto; i **programmi** sono presenti in questo modulo e nel sito di istituto. È comunque bene contattare l'Istituto il prima possibile per:

1. consegnare tutta la documentazione utile all'iscrizione;
2. consegnare modulo domanda compilato per effettuazione colloquio.

Eventuali casi particolari saranno valutati dal Dirigente Scolastico.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA (su modulo predisposto e pubblicato sul sito):

1. 1 fotocopia del codice fiscale;
2. Diploma in originale di scuola media inferiore;
3. Attestato intermedio di competenze;
4. Certificato dell'Obbligo di istruzione ex DM n. 139/2007;
5. Titoli di studio di Istruzione e di IeFP;
6. Documenti formali di certificazione intermedia e finale degli esiti di apprendimento in percorsi formali (pagelle finali ed intermedie dei percorsi di Istruzione; Portfolio delle competenze; ecc.);
7. Certificazione sicurezza modulo base e rischi specifici;
8. Attestazioni e certificazioni relative a esercitazioni pratiche e formative anche legate all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione; stage e tirocini realizzati in Italia o all'estero anche con periodi di inserimento nelle realtà culturali, sociali, produttive, professionali e dei servizi; percorsi in alternanza ex DLgs. n. 77/2005; percorsi in apprendistato ex art. 3 DLgs. n. 167/2011; attività sportive svolte presso associazioni sulla base di specifiche convenzioni.
9. Eventuale Diploma di qualifica professionale se già in possesso.





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

**Obiettivi minimi su cui verterà il colloquio per passaggio alle classi 4^a e 5^a ENOGASTRONOMIA E
 OSPITALITÀ ALBERGHIERA O.M.87:**

**OBIETTIVI MINIMI per accedere alla classe 4^a indirizzo
 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

SISTEMI RISTORATIVI ind. preparazione pasti e sala bar

OBIETTIVI MINIMI per accedere alla classe 3 ^o indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	
ASSE DEI LINGUAGGI	
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> Saper ascoltare e leggere un testo cogliendone il messaggio fondamentale. Saper elaborare un testo globalmente corretto nella sua forma morfo-sintattica e coerente con la consegna Sapersi esprimere oralmente in modo sufficientemente chiaro, anche guidato dal docente. Conoscere le caratteristiche base del testo narrativo e del testo poetico
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il lessico relativo ad argomenti di vita personale, quotidiana, sociale e professionale Conoscere le strutture grammaticali di base: Present Continuous, Simple Present, Simple Past, Future, Present Perfect, Modal verbs Saper scrivere messaggi brevi e semplici, lettere informali, descrizioni, narrazioni Comprendere un testo sia scritto che orale globalmente e selettivamente Conoscere gli aspetti tecnici inerenti la disciplina professionalizzante (sala, cucina, ricevimento)
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere il lessico di base relativo ad argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Conoscere le strutture grammaticali di base Descrivere in modo semplice argomenti inerenti le discipline di indirizzo
ASSE STORICO- SOCIALE	
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere ed utilizzare in modo appropriato il lessico base della disciplina. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimenti Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate
DIRITTO-ECONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> Saper svolgere calcoli percentuali e proporzioni nei problemi. Saper calcolare l'interesse e lo sconto. Riconoscere le diverse tipologie di aziende nel contesto sociale. Saper elaborare i principali documenti gestionali.
ASSE MATEMATICO - SCIENTIFICO	
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Saper risolvere equazioni e disequazioni di primo grado intere Saper rappresentare su un Piano cartesiano l'equazione di una retta Saper risolvere sistemi di due equazioni lineari in due incognite Saper operare con i radicali: semplificazione e trasporto di un fattore fuori dal segno di radice Saper risolvere equazioni di secondo grado in una incognita.

FONDI STRUTTURALI EUROPEI
 2014-2020
 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
 Dipartimento per la Programmazione
 Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
 Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

MARCHIO
 Saperi e Qualità
 ED ECCELLENZA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

AREA PROFESSIONALIZZANTE	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • I principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, sali minerali, vitamine) • L'apparato digerente • la cellula batterica e i fattori di crescita • Le contaminazioni alimentari (contaminazione chimica, fisica e microbiologica) • Le principali tossinfezioni alimentari (Salmonella, Stafilococco aureo, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens)

**OBIETTIVI MINIMI per accedere alla classe 5^a indirizzo
 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> • Saper ascoltare e leggere un testo cogliendone il messaggio fondamentale. • Saper elaborare un testo globalmente corretto nella sua forma morfo-sintattica e coerente con la consegna • Sapersi esprimere oralmente in modo sufficientemente chiaro, anche guidato dal docente. • Conoscere le caratteristiche base del testo narrativo e del testo poetico
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere ed utilizzare in modo appropriato il lessico base della disciplina. • Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimenti • Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire dalle fonti e dai documenti accessibili agli studenti con riferimento al periodo e alle tematiche studiate
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il lessico relativo ad argomenti di vita personale, quotidiana, sociale e professionale • Conoscere le strutture grammaticali di base: Present Continuous, Simple Present, Simple Past, Future, Present Perfect, Modal verbs • Saper scrivere messaggi brevi e semplici, lettere informali, descrizioni, narrazioni • Comprendere un testo sia scritto che orale globalmente e selettivamente • Conoscere gli aspetti tecnici inerenti la disciplina professionalizzante (sala, cucina, ricevimento)
ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico; • Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione; • Saper individuare le caratteristiche chimico-fisiche e funzionali che distinguono i diversi principi nutritivi; • Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura; • Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione; • Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento; • Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare; • Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare. •



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

FRANCESE	<p>Gli allievi devono aver acquisito le strategie per</p> <ul style="list-style-type: none">• compensare le lacune lessicali in contesti noti con altre parole al fine di comunicare;• adattare il più possibile il proprio messaggio all'interlocutore;• comprendere e analizzare i punti principali di testi di varia natura riuscendo ad individuare i fatti, le opinioni e le conclusioni;• comprendere i punti principali di video su argomenti di attualità, relativi al mondo dell'enogastronomia• conoscere ed esporre in modo sufficientemente chiaro i contenuti affrontati;• saper prendere appunti durante le lezioni;• utilizzare il dizionario bilingue come supporto alla comprensione/produzione;• redigere brevi commenti su testi professionali;• redigere mappe e schemi su argomenti conosciuti;• interagire in modo adeguato all'orale con parlanti nativi.
ENOGASTRONOMIA – CUCINA	<ul style="list-style-type: none">• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società• Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.• Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.• Criteri di elaborazione di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione• commerciale e collettiva. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare le componenti culturali della gastronomia.• Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.• Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di <p>qualità.</p> <ul style="list-style-type: none">• Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menù
ECONOMIA	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i fondamenti logici della contabilità generale (solo per l'indirizzo "Accoglienza turistica")• Conoscere le principali fonti di finanziamento.• Conoscere il concetto di interesse e sconto e saperli calcolare.• Riconoscere il significato delle principali voci dello Stato Patrimoniale e del conto economico.• Redigere lo Stato patrimoniale e il Conto economico del bilancio d'esercizio di un'azienda.• Conoscere e calcolare i principali indici di Bilancio e saper redigere semplici report• Saper classificare e calcolare i costi.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere una funzione da una relazione.• Saper definire il dominio di una funzione razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta.• Saper riconoscere le simmetrie.• Saper calcolare semplici limiti.• Saper disegnare il grafico di funzioni razionali intere e fratte.• Saper calcolare semplici derivate.• Saper calcolare punti di massimo e minimo delle funzioni intere.
SALA e VENDITA	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza delle gerarchie e figure professionali delle brigate di sala e bar;• Conoscenza dei vitigni e dei vini più rappresentativi del territorio italiano;• Conoscenza dei sistemi di vinificazione;• Conoscenza delle principali differenze del metodo Charmat e metodo Classico; Conoscenza delle altre tipologie di vino;• Conoscenza delle caratteristiche di una cantina per la conservazione del vino;• Conoscenza delle fasi per la degustazione del vino;• Conoscenza delle temperature di servizio dei vini;• Conoscenza delle materie prime per la produzione della birra.

Sessione d'esame integrativo/ idoneità e calendario e passaggi dalla formazione professionale

Le date delle sessioni di **esami integrativi / d'idoneità / passaggi dalla formazione professionale** saranno comunicate successivamente e dovranno avvenire prima dell'inizio delle lezioni dell'anno scolastico.

Non verranno accolte domande sprovviste della documentazione richiesta e delle relative attestazioni di pagamento (per i soli esami integrativi e di idoneità).

Per quanto non espressamente contemplato, si rimanda alla normativa vigente.

Riferimenti normativi

ESAMI di IDONEITÀ OM. 90/2001 artt. 18, 19, 21

ESAMI INTEGRATIVI OM. 90/2001 art. 24

PASSAGGI FORMAZIONE PROFESSIONALE — Nota USR 24/7/14 prot. 6114/C23a / OM 87/2004; DPR 257/2000; DM 86/2004 e allegati.

Tutte le successive comunicazioni in merito saranno pubblicate sul sito internet dell'istituto

www.istitutogiolitti.edu.it

