



Istituto Professionale di Stato Servizi per
l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"Pellegrino Artusi"

Viale Matteotti, 54 – 47034 –
Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/740744

Istituto d'Istruzione Superiore Forlimpopoli

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



www.iisforlimpopoli.edu.it

Mail. FOIS00200T@istruzione.it PEC. FOIS00200T@pec.istruzione.it



Liceo delle Scienze Umane
"Valfredo Carducci"

Viale Matteotti, 17 – 47034 –
Forlimpopoli (FC)
Tel. 0543/744715

Comunicazione n. 535

IIS "PELLEGRINO ARTUSI"- FORLIMPOPOLI
Prot. 0005269 del 27/03/2024
IV (Uscita)

Agli alunni e ai genitori
delle classi quinte
IPSSEOA DIURNO

Alle classi
2B, 2C, 2E, 2F, 3F, 3G, 3H, 4G

A tutti i docenti
A tutto il personale ATA
AI DSGA

Oggetto: Simulazione 2^a prova Esame di Stato 2024

Si comunica che mercoledì 03 aprile 2024 si svolgerà la simulazione della 2^a prova teorico pratica dell'esame di Stato.

Orario per Enogastronomia/Arte bianca/Sala

- 8.00 Entrata alunni
- 8.15 Inizio della prova teorica
- 11.15 Possibilità di consegna della prova teorica
- 12.15 Termine ultimo consegna prova teorica
- 18.30 Termine ultimo conclusione prova pratica

Per la prova teorica gli studenti dovranno essere provvisti di fogli protocollo (non forniti dalla scuola).

Le prove pratiche possono iniziare immediatamente dopo la consegna della prova teorica da parte del candidato: si seguirà l'ordine di consegna della prova stessa.

Dall'entrata in laboratorio sono a disposizione 180 minuti.

I candidati che non accedono direttamente al laboratorio attenderanno in aula magna dopo essersi cambiati.

Al termine della prova pratica gli alunni possono lasciare l'istituto.

Collocazione classi 5[^]

Al fine di ottimizzare gli spazi le classi svolgeranno la prova teorica nelle seguenti aule:

5A-5D aula magna 1[^] piano sede centrale

5B-5G aula informatica 1[^] piano sede centrale

5C aula 64 ex medie piano terra

5E aula 57 ex medie piano terra

Si applicherà la seguente divisione dei laboratori:

LAB. TRADIZIONALE 11 POSTAZIONI NUMERATE (CLASSE 5A) (Viroli Christian)

LAB. INFORMATICA 1[^] PIANO 15 POSTAZIONI (CLASSE 5B) (Vestrucci Vanessa)

LAB. SALA GRANDE 4 POSTAZIONI (CLASSI 5C-5E) (Mazzoni Pierpaolo - Papa Basilio)

LAB. MONOBLOCCO 9 POSTAZIONI NUMERATE (CLASSE 5D) (Ragazzini Roberta)

LAB. PASTICCERIA 6 POSTAZIONI NUMERATE (CLASSE 5G) (Merli Giovanni)

Durante l'intera prova pratica in ciascun laboratorio è presente il docente ITP della classe.

Le ore svolte a credito potranno essere recuperate in flessibilità con la classe 5[^].

Collocazione altre classi

Al fine di consentire lo svolgimento delle prove pratiche tutte le lezioni pratiche sono sospese ad eccezione delle lezioni presso i laboratori Zoli, Bar blu e Mazzini.

ORA	CLASSI	COLLOCAZIONE
2 [^]	2C-4G	AULA 65 EX MEDIE PIANO TERRA
3 [^] -4 [^] -5 [^] -6 [^]	3H	AULA 65 EX MEDIE PIANO TERRA
1 [^] -2 [^]	2B	AULA 53 EX MEDIE PIANO TERRA
3 [^]	2E	AULA 15 CENTRALE 1 [^] PIANO
5 [^]	2B	AULA 47 EX MEDIE 1 [^] PIANO LATO CORTILE
5 [^] -6 [^] -7 [^] -8 [^]	3B	INF. PT CENTRALE PIANO TERRA
3 [^]	3F	AULA 04 CENTRALE 1 [^] PIANO
4 [^] -5 [^] -6 [^]	3F	AULA 53 EX MEDIE PIANO TERRA
2 [^] -3 [^] -4 [^] -5 [^] -6 [^]	2F	AULA 58 EX MEDIE PIANO TERRA
4 [^] -5 [^] -6 [^]	3G	AULA 12 CENTRALE 1 [^] PIANO

Le classi 3F, 3G, 3H usciranno anticipatamente alle ore 13.45.

Docenti in sorveglianza

- Parte teorica

La somministrazione della prova e la relativa sorveglianza per la parte teorica è affidata ai docenti in regolare servizio nelle rispettive classi. Le copie delle prove (già predisposte dai docenti coinvolti) devono essere ritirate presso l'ufficio dei collaboratori del DS.

- Parte pratica

I docenti ITP delle classi 5[^] saranno in servizio dalle 10.55 per la sorveglianza e l'organizzazione dei ragazzi in laboratorio.

Sostituzioni docenti

Le sostituzioni dei docenti ITP verranno inviate direttamente da sostituzioni.docenti@istitutoartusi.eu il giorno precedente, martedì 02 aprile 2024.

Organizzazione logistica prova pratica Enogastronomia/Arte bianca e pasticceria (5A 5D 5G)

Nel tempo massimo di 180 minuti, il candidato dovrà realizzare due porzioni della preparazione elaborata durante la parte teorica.

Nel corridoio verrà allestita una dispensa a temperatura ambiente (tavoli vestiti) ed una dispensa a temperatura controllata (frigorifero e congelatore corridoio) contenenti gli ingredienti a disposizione nel paniere, alle quali i candidati potranno accedere all'inizio della prova per procurarsi tutte le materie prime indicate nella prova teorica (al candidato è concessa la consultazione della ricetta elaborata in sede di prova teorica e fotocopiata prima dell'entrata in laboratorio).

Viene altresì allestito uno spazio per le attrezzature comuni che potranno essere utilizzate ed immediatamente pulite e riportate a disposizione di tutti i candidati.

Al termine della prova pratica il candidato dovrà lasciare la postazione perfettamente pulita ed in ordine per consentire al successivo l'immediato accesso; dovrà altresì presentare la preparazione impiattata alla rispettiva commissione che avrà sede nel Bar magnolia (5A-5D-5G). A ciascuna preparazione verrà scattata una foto che sarà immediatamente stampata per essere allegata alla prova.

Il personale tecnico dei laboratori seguirà i regolari turni di lavoro, assistendo i docenti e gli studenti nelle prove; i collaboratori scolastici in servizio presso i laboratori coadiuveranno i lavori di pulizia, solo se non svolti dagli studenti ed al fine di ripristinare le postazioni di lavoro.

Organizzazione logistica prova pratica Sala (5C 5E)

Nella sala grande verranno allestite 2 postazioni (1 per la 5E ed 1 per la 5C) per svolgere la prova alla lampada e 2 postazioni (1 per la 5E ed 1 per la 5C) per svolgere la prova di American bar (cocktails).

Dietro alle postazioni saranno disponibili due buffet, uno per ciascuna classe, con tutti gli ingredienti necessari per le prove.

Il candidato sorvegnerà la preparazione da svolgere (lavoreranno in contemporanea 2 candidati per classe, 1 alla lampada ed 1 al cocktail) e al termine della prova si scambierà di postazione con il compagno per svolgere la prova seguente.

Al termine delle singole prove il candidato dovrà lasciare la postazione perfettamente pulita e in ordine per consentire al candidato successivo l'immediato accesso.

Il personale tecnico dei laboratori seguirà i regolari turni di lavoro, assistendo i docenti e gli studenti nelle prove; i collaboratori scolastici in servizio presso i laboratori coadiuveranno i lavori di pulizia, solo se non svolti dagli studenti ed al fine di ripristinare le postazioni di lavoro.

Indicazioni operative prova Accoglienza Turistica:

08.00 Entrata alunni

08.15 Inizio della prova teorica

11.15 Possibilità di consegna della prova teorica

12.15 Fine prova teorica

12.20 Inizio prova pratica

15.20 Termine prova pratica

La prova pratica individuale potrà iniziare immediatamente dopo la consegna della prova teorica da parte del candidato. Si precisa che al termine della parte pratica il candidato dovrà salvare il file formato PDF (nominare il file col proprio cognome, nome e classe) sul desktop del PC assegnato e, contestualmente, dovrà farne una stampa da consegnare al docente ITP.

Nel caso in cui il candidato finisse la prova pratica prima dei 180 minuti massimi concessi potrà consegnare e lasciare l'istituto.

f.to digitalmente
Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Mariella Pieri