



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

Esami di Stato

Commissione

CRIP17001 - I COMMISSIONE I.P. - "L. EINAUDI"

TIPOLOGIA B: Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

Nucleo Tematico Fondamentale: 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.

La lettura e promozione del territorio consistono nell'identificare le risorse presenti nel territorio, dalle materie prime alla cultura, e valorizzarle attraverso la selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità. Questo può includere la selezione di prodotti tipici, la creazione di itinerari turistici tematici e la promozione di manifestazioni culturali ed enogastronomiche.

Per promuovere efficacemente questi eventi, sono necessarie tecniche di pubblicità e marketing adeguate che sappiano comunicare in modo persuasivo le caratteristiche distintive dell'evento e del territorio di riferimento.

La valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici richiede anche un'interconnessione tra ambiti culturali e professionali, in modo da creare sinergie tra i diversi attori del settore. In questo modo, si può creare una vera e propria rete di collaborazione che valorizzi le specificità del territorio e le competenze professionali dei diversi operatori, favorendo una gestione sostenibile e attenta alle esigenze delle comunità locali e dei visitatori.

Immagina quindi di dover organizzare un evento nella città di Cremona tenendo in considerazione le esperienze personali e professionali maturate durante il tuo percorso di studi.

Nell'organizzazione di un evento legato al Salame Cremonese IGP ed al Grana Padano DOP predisponi un menù per gli adulti ed uno per i bambini. Il candidato spieghi:

- La dieta dell'adulto
- La dieta del bambino
- Dieta per un celiaco
- Dieta per un intollerante al lattosio.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di:

- Elencare e spiegare le fasi della mise en place
 - Descrivere gli accorgimenti da tenere per la progettazione di un banqueting.
 - Predisporre una degustazione di prodotti tipici nel centro di Cremona abbinando cinque cocktails IBA (ricetta e spiegazione).
-
- dover promuovere l'evento e il prodotto tipico con tecniche efficaci di marketing
 - dover spiegare il contratto di banqueting e catering
-

Durata massima della prova 6 ore

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

E' 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