

# PROVA PLURIDISCIPLINARE DI INDIRIZZO

## NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

**Nucleo n. 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.

### A COMPRENSIONE DEL TESTO

- Dopo avere letto e analizzato il testo che segue rispondi ai quesiti.

#### **Italian way e italian factor negli eventi**

L'*italian way* spesso viene confuso con il *Made in Italy* ma è un'altra cosa: è il modo italiano di fare le cose, di pensarle, di realizzarle. L'*italian factor* mette insieme il valore umano, l'intelligenza contestuale, il tocco d'artista e il *taylor made*.

Mi è capitato di partecipare, in Italia, a meeting organizzati in modo impeccabile ma che avrebbero potuto essere, tali e quali, a Helsinki o a Los Angeles. Senza alcuna traccia di Italia. A un congresso scientifico internazionale in Liguria ho sentito un cattedratico australiano chiedere con aria complice a un cameriere: *C'è focaccia?* Purtroppo non c'era.

L'organizzazione di eventi è un'attività che

può amplificare al meglio l'*italian factor*, facendo incontrare tradizione e innovazione, basandosi su una dote che da tutti ci viene riconosciuta: far incontrare le persone, farle stare bene insieme, creare momenti di lavoro e di relax con stile e naturalezza.

Vi raccomando perciò di impregnare di italianità i vostri eventi al di là degli stereotipi, con la certezza che sarà attesa e molto ben accolta. Credetemi, chi viene a fare un meeting in Italia vuole sentire "profumo" di Italia. Le occasioni a vostra disposizione sono tante e variegata: le nostre specialità e tipicità gastronomiche, ma anche la nuova generazione di chef; la nostra musica classica ma anche le sperimentazioni della moda e del design; il capitale artistico con le sue icone, i paesaggi più conosciuti ma

anche le architetture che fanno sognare. Non abbiate paura di regalare Italia a pie-ne mani, attraversando tutte le epoche ma sbarcando nella contemporaneità: tutti ve ne saranno grati e ricorderanno il vostro evento come una vera esperienza piena di significato.

L'Italia non è "un'espressione geografica" (von Metternich) ma un sentimento che si respira e fa bene allo spirito: un battito locale con un respiro globale.

Liberamente tratto da: [italinconvention.it](http://italinconvention.it)

#### **Quesiti**

- Che cosa si intende per "italian way" e "italian factor"?
- Quali sono le regole per un evento "italiano"?

### B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE

- Elabora un testo dal titolo *L'albergo come location di eventi: storia, attualità e italianità*. Arricchisci il testo con esempi tratti dalla tua esperienza personale (min 10, max 15 righe).

### C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

TIPOLOGIA A: ANALISI ED ELABORAZIONE

- Sei il Meeting&Event Manager del Beach Hotel. L'AgriFood srl chiede una proposta per il convegno *La sostenibilità in cucina*. Gli elementi comunicati dall'azienda sono i seguenti:
  - partecipanti: 100 pax;
  - target: giovani chef;
  - sala attrezzata e con postazioni mobili per sessioni di team work;
  - evento in linea con la sostenibilità;
  - servizi di ristorazione con menu per partecipanti con esigenze speciali;
  - alloggio per 50 pax in camere doppie.
- Imposta l'e-mail con la proposta di prenotazione da inviare ad AgriFood srl. AgriFood srl accetta la proposta. Qual è la tua procedura per l'organizzazione?



#### **SPUNTI PER I COLLEGAMENTI**

**Diritto e tecniche amministrative** Il budget

**Arte e territorio** Un itinerario culturale da offrire ad AgriFood per il tempo libero dei partecipanti

**Scienza e cultura dell'alimentazione**

Le regole sostenibili da seguire nei servizi di ristorazione dell'evento

#### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Valuta il tuo lavoro

Indicatori	Punteggio max	Punteggio attribuito
Comprensione del testo	3	
Padronanza delle conoscenze	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
Padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
<b>Punteggio massimo totale</b>	<b>20</b>	