Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182
email: pvis01200q@istruzione.it - pvis01200q@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(documento redatto dal Consiglio di Classe ai sensi della legge 107/15 e del D. Lgs. 62/17)

A.S. 2024/25

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Settore SALA BAR

Classe 5^ BRB

CODICI ATECO

I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE....2
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA....3
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE....4
QUADRO ORARIO....5
PROFILO DELLA CLASSE....6
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV BRB....8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB....8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI....10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)....11
OBIETTIVI TRASVERSALI....12
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"....12
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI....14
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE....14
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA....16
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA....17
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO....18
EDUCAZIONE CIVICA....19
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ....21
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES....21
ALLEGATI....22
IL CONSIGLIO DI CLASSE....23

PROFILO PROFESSIONALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e
  responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
È in grado di

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nel nostro istituto l'indirizzo dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia

- Prodotti dolciari artigianali e industriali
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano	Prof. Dimitri Domenichella	SI
Storia	Prof. Dimitri Domenichella	SI
Lingua Inglese	Prof.ssa Nicoletta Calciano	NO
Seconda Lingua Francese	Prof.ssa Laura Tagliani	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Prof.ssa Antonella Cesaro	NO
Matematica	Prof.ssa Elisabetta Manna	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Viviana Nero	NO
Ed. civica	Prof.ssa Viviana Nero	NO
Laboratorio Serv. Enogastr. – Sett. Sala e Vendita	Prof.ssa Debora Quinto	SI
Laboratorio Serv. Enogastr. – Sett. Cucina	Prof. Alfredo Barone	SI
Sostegno	Prof. Paolo Di Nicola	NO
Sostegno	Prof.ssa Loredana Vampore	NO
Sostegno	Prof.ssa Michela Scanavini	NO
Ed. Fisica	Prof.ssa Michela Caputo	SI
IRC	Prof.ssa Loredana Teresa Barca	SI

QUADRO ORARIO

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	**4**
	Storia	2	**2**
	Inglese	3	**3**
	Francese/Spagnolo	3	**3**
	Matematica	3	**3**
	Educazione civica	-	**1**
	Ed. Fisica	2	**2**
	Religione	1	**1**
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	5	**4**
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	**3**
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	4	**4**
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	**2**
Totale ore		**32**	**32**

PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE:

La classe V BRB risulta costituita da 20 studenti (10 maschi e 10 femmine); tre studenti, provenienti dall'istruzione professionale regionale, hanno fatto il loro ingresso lo scorso settembre dopo aver sostenuto gli esami di idoneità; due studenti, provenienti da un altro Istituto Alberghiero, hanno fatto il loro ingresso nel settembre del passato Anno Scolastico, nella classe IV; infine una studentessa è stata inserita nella classe nel presente anno scolastico in quanto ripetente. Nel gruppo sono presenti tre studenti con BES, per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nei PDP; sono altresì presenti cinque studenti con disabilità, per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nei PEI. Per quanto riguarda lo studio della seconda lingua straniera, la classe segue gli insegnamenti di lingua spagnola (10 studenti) e di lingua francese (10 studenti).

PROVENIENZA TERRITORIALE:

La maggior parte degli studenti proviene dal comune e dalla provincia di Pavia, alcuni invece dalla provincia di Alessandria.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI:

La classe appare, nel suo complesso, abbastanza coesa; sono presenti gruppi eterogenei che hanno evidenziato approcci e risposte differenti nei confronti delle proposte educativo-didattiche: da una parte vi è un buon gruppo di studenti che ha maturato, nel corso del triennio, atteggiamenti costruttivi e collaborativi in termini di rispetto delle regole, educazione e relazione sia con i pari che con i docenti, fra questi anche gli studenti provenienti da altre scuole; dall'altra vi è una parte dei discenti che, nonostante le strategie messe in atto dagli insegnanti, non ha raggiunto pienamente la motivazione ad una positiva partecipazione al dialogo didattico-educativo, dimostrando talvolta alcune mancanze nel rispetto del regolamento scolastico e una collaborazione non sempre fattiva nei confronti dei docenti e dei compagni, a volte con atteggiamenti piuttosto polemici.

OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO:

Dal punto di vista del percorso formativo, la maggior parte degli studenti han partecipato al dialogo didattico in modo serio e costante, frequentando con regolarità, dimostrando anche interesse verso alcuni contenuti da assimilare.

Un discreto gruppo di alunni appare dotato di un metodo di studio abbastanza autonomo, grazie agli stimoli e ad un lavoro adeguato, per questo ha potuto conseguire risultati anche apprezzabili. Per un gruppo minoritario l'impegno è risultato più discontinuo e settoriale, non riuscendo a tradurlo nella pratica scolastica, sia per alcune lacune di base, sia per un impegno a scuola e casalingo discontinui, sia per l'atteggiamento in classe un po' troppo passivo e dispersivo.

Vi sono infine alcuni studenti che dimostrano difficoltà e incertezze tali da dover essere guidati nell'esposizione e nel formulare giudizi a causa di fragilità cognitive, lacune pregresse e in alcuni casi scarso senso di responsabilità nel portare a termine il lavoro assegnato.

È importante evidenziare che, nella pratica operativa, un buon gruppo della classe ha raggiunto sufficienti competenze professionali; una parte della classe ha dimostrato invece buone capacità.

PRESENZA DI EVENTUALI PROBLEMATICHE RELATIVE A FORTE INSTABILITÀ IN PARTICOLARI DISCIPLINE:

Nel complesso le maggiori difficoltà si registrano negli elaborati scritti e nella capacità argomentativa, in particolare nell'ambito della Matematica e della Lingua Inglese.

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio, per un discreto gruppo di studenti, appare abbastanza strutturato, funzionale per affrontare varie tipologie testuali e operative, che si è andato definendo nel corso del percorso di studi grazie all'impegno e all'attenzione verso le varie metodologie didattiche dei docenti. Un ulteriore gruppo presenta invece un metodo di studio ancora in via di costituzione, con alcuni elementi funzionali a singole discipline, ma non ancora organico; un ulteriore limitato gruppo di studenti mostra infine ancora delle difficoltà nell'affrontare i nodi problematici delle varie aree di studio, accanto ad una consapevolezza delle proprie attitudini e abilità ancora superficiale.

LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI:

Nel complesso il livello raggiunto al termine del triennio, in termini di conoscenze, abilità e competenze risulta buono per una parte degli studenti; mentre si evidenzia un livello intermedio o di base in diversi ambiti per un numero più cospicuo di studenti.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV BRB

La classe IV BRB. era costituita da 22 studenti. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	16
Sospensione del giudizio	2
Promossi a settembre	2
Non promossi	4

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate:

lezione frontale alternata al dialogo: stimoli per la riflessione individuale ed autonoma sugli argomenti proposti. Realizzazione in classe di appunti, schemi e tabelle per la sintesi degli argomenti proposti; lavori di gruppo.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio:

agli studenti è stata data la possibilità di rimediare in caso di valutazioni non sufficienti e il voto finale è stato assegnato tenendo conto dell'impegno, della situazione di partenza, degli obiettivi raggiunti e del miglioramento nel corso dell'anno scolastico. Sono stati assegnati esercizi di recupero per colmare le lacune e la scuola ha attivato corsi di recupero *in itinere*, oltre ad attività di *tutoring* e di *mentoring* per favorire il miglioramento individuale.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione:

l'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individuale e alle attività laboratoriali da parte dei docenti curricolari e/o di quelli dell'organico funzionale.

Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)

sono stati effettuati interventi di recupero e potenziamento *in itinere* da ciascun docente; sono stati inoltre predisposti dall'Istituzione Scolastica corsi di recupero, in orario extracurricolare, alla fine del 1° Quadrimestre per fornire agli studenti un ulteriore

strumento per il recupero delle lacune, sempre in orario extracurricolare, sono stati predisposte infine attività di tutoraggio e di supporto allo studio personalizzate.

Strumenti didattici utilizzati (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)

L'attività didattica della prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso dei lineamenti essenziali del programma dell'anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- pausa didattica;
- corsi di recupero;
- studio autonomo guidato anche in modalità on line;
- colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

STRUMENTI UTILIZZATI:

libri, lavagna, mappe concettuali, schemi di sintesi, digital board, dispense realizzate dai docenti, Classroom, Gsuite.

PUNTI DI FORZA:

la dotazione della digital board ha permesso una didattica maggiormente coinvolgente attraverso l'uso del linguaggio iconico e multimediale; la piattaforma Gsuite e in particolare Classroom ha permesso di condividere materiali, informazioni, mappe e schemi, nonché di predisporre prove di verifica in formati differenti.

CRITICITÀ: nessuna.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, anche alla luce del D.M. n. 328 del 22/12/2022 relativo alle attività di orientamento, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
Attività laboratoriale di produzione della birra	Docenti "Cossa"	La birra	Approfondimento curriculare attraverso attività di tipo laboratoriale
Certificazione Francese - DELF	Docenti "Cossa" + Ente certificatore	DELF	Certificazione livelli B1
CLIL Economia Aziendale	Docenti "Cossa"	Lezioni di economia in lingua inglese	BEP e marketing
Certificazione Inglese - PET	Docenti "Cossa" + Ente certificatore	PET	Certificazione livelli B1
Orientamento al lavoro	Docenti "Cossa"	Catering e banqueting	Attività di catering e banqueting rivolta ad enti esterni ed interni
Orientamento al lavoro	Esperti esterni	Ho.re.ca.	Il web a supporto dell'impiego turistico ed enogastronomico
Orientamento alla scelta	UNIPV	UNI.Verso.PV	Orientamento universitario in uscita
Educazione alla salute	Esperti esterni A.I.C. – Dott. Fugazza	Progetto Celiachia	La celiachia
Incontro in presenza	Dott. Andrea Bottazzi	Edusex	Educazione sessuale
Orientamento al lavoro	Dott.ssa Adriana Semec – referente Agenzia READY2WORK	Hotel Programme	Presentazione Progetto Hotel Programme

Orientamento alla scelta	Prof. Filella	Uni Pegaso	Orientamento post diploma
Orientamento al lavoro	Esperti esterni	Materica	Incontro con il titolare della distilleria Materica
ERASMUS Plus	Docenti "Cossa" + Scuola francese	ERASMUS Plus	Biosostenibilità
Progetto sportivo	Sailing du lac in Riva del Garda	Progetto sportivo Torbole-Riva del Garda	Attività sportive

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Le attività di PCTO sono state realizzate attraverso percorsi progettati e attuati al fine di consolidare la preparazione degli studenti rispetto alle richieste delle imprese/enti, di favorire l'orientamento dopo il diploma e di agevolare l'inserimento nella realtà produttiva.

Per gli alunni BES il Consiglio di classe, in ottemperanza con quanto stabilito dalla normativa vigente e approvato dal Collegio Docenti, si è riservato la possibilità di ridurre le ore di PCTO.
Al fascicolo personale di ogni singolo alunno si allega la certificazione afferente l'attività svolta.

VALUTAZIONE

Le attività sono state valutate tenendo conto del raggiungimento delle competenze professionalizzanti e trasversali. La valutazione è stata riportata nella materia professionalizzante di ciascun indirizzo.

COMPETENZE

- Riceve un cliente con modalità comunicative adeguate.
- Gestisce attività di caffetteria e cockteleria. Presenta e consiglia al cliente le portate anche in lingua straniera.
- Si congeda dal cliente rispettando le regole di etica professionale anche in lingua straniera.
- Gestisce i reclami adeguatamente coadiuvato dal tutor.
- Rispetta le norme igieniche.
- E' in grado gestire, supervisionato dal tutor, gli acquisti necessari per il servizio in sala, bar e ristorante.
- Saper lavorare rispettando strette scadenze.
- Sa lavorare in gruppo e sa comportarsi in modo corretto, leale e legale.

- Sa affrontare senza scoraggiarsi le nuove sfide e affronta in modo ottimistico le nuove opportunità.
- Sa adattarsi a nuovi contesti, prendendosi carico dei problemi e li elabora fino alla soluzione finale.
- Sa cooperare, rispettare e imparare.
- Rispetta le norme sanitarie e pone in essere adeguati comportamenti finalizzati alla gestione del rischio sul posto di lavoro.
- Sa programmare e realizzare progetti con obiettivi a media scadenza anche senza l'aiuto del tutor aziendale.

OBIETTIVI TRASVERSALI

All'interno del Consiglio di Classe, sono stati concordati alcuni obiettivi sulla base dei bisogni della classe e delle sue particolari caratteristiche:

- potenziamento del senso di responsabilità personale, dell'autonomia, della socializzazione e del rispetto delle regole condivise;
- sviluppo delle capacità logiche e critiche;
- acquisizione di una mentalità professionale ed imprenditoriale.

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Alla fine dell'anno scolastico gli alunni devono essere in grado di

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociale, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- padroneggiare il lessico relativo al linguaggio specifico;
- redigere testi in forma grammaticalmente ed ortograficamente corretta;
- redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento

relazioni con l'adulto:

- sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori;
- utilizzare i suggerimenti;
- saper formulare obiezioni in tono corretto;

- avanzare proposte per migliorare la relazione;

relazioni con la classe:

- rispettare le opinioni degli altri, anche se non condivise;
- assumersi la responsabilità di esprimere le proprie idee;
- svolgere la propria parte nel lavoro collettivo.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nelle varie discipline, il Collegio Docenti stabilisce di adottare le griglie di valutazione per le prove scritte ed orali costruite in base agli indicatori proposti dal MIUR che individuano la corrispondenza tra i voti e le competenze raggiunte dagli studenti e che sono reperibili sul sito dell'istituto.

Al presente documento si allegano le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesita trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Italiano	2	8	1			
Storia	2	2	2			
Francese	6		3			
Spagnolo	3		3			
Inglese	4		2			2
Matematica	2		2			
Diritto e tecnica amministrativa	4		4			2
Ed. civica	1		6	1		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3		2	2		

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesiti a trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	2					
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita					2	5
Ed. Fisica						4
Religione						

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA

La prima prova dell'Esame di Stato è strutturata sulla base di tre tipologie, ognuna delle quali con struttura e peculiarità differenti. Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della Prima Prova della durata di 6 ore.

Data	*Valutazione*	*Tipologia*	*Durata ore*
18/02/2025	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6
10/04/2025	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6

PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA

Il *Decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022* adotta i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Le simulazioni sono state elaborate tenendo conto delle tipologie e dei Nuclei tematici sottoindicati:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

NUCLEI TEMATICI

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.

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

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.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti

e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

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.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore.

Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia in decimi che in ventesimi.

Data	*Nuclei tematici*	*Tipologia*	*Competenze certificate*
20/02/2025	2	A	2-9-10
08/04/2025	7	C	4-5-7-8-11

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

Secondo quanto previsto dall'art. 17 comma 9 del D.L.61/2017 e dall'O.M. 67 del 31 marzo 2025, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

- proposta di percorsi interdisciplinari;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell'attività di PCTO;
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione: 08/05/2025.

Si allegano i materiali predisposti ed utilizzati per la simulazione del colloquio.

EDUCAZIONE CIVICA

Per i percorsi di Educazione Civica e del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto indicato nel Curricolo di Educazione Civica e declinato nei Piani di lavoro delle discipline coinvolte.

La classe ha aderito alle seguenti iniziative proposte dall'istituto scolastico:

PERCORSO	SOGGETTI COINVOLTI
Costituzione e obiettivi di sostenibilità	FASE A ITALIANO: 3H SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 2H LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA: 4H LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA: 4H LINGUA INGLESE: 2H DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: 3H PROGETTO SCOLASTICO: 3H FASE B STORIA: 2H DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: 5H SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 2H LINGUA INGLESE: 2H LINGUA FRANCESE/SPAGNOLO: 2H
ITALIANO	**o** Il rapporto uomo-ambiente nell'attualità.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	o La sostenibilità nella filiera alimentare (dalla produzione alla tavola): comprendere i cicli di produzione degli alimenti e il loro impatto ambientale; o Esaminare l'agricoltura sostenibile, biologica e biodinamica;

	o Valutare l'impronta ecologica delle diverse tipologie di produzione alimentare.
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA	o Pratiche sostenibili nel contesto della ristorazione e della sala – riduzione degli sprechi alimentari e promozione dei prodotti locali; o Attività pratica**:** realizzazione e organizzazione di eventi, creazione di un menù attraverso prodotti del territorio:
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA	o Pratiche di cucina sostenibile: riduzione degli sprechi e utilizzo completo degli ingredienti;
LINGUA INGLESE	o Agenda 2030 – Goal 8 - Decent work and economic growth: understand the key elements of decent work;
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	o L'art. 9 della Costituzione Italiana; o Il bilancio di sostenibilità delle imprese;
PROGETTO SCOLASTICO	o Progetto celiachia
STORIA	o La Costituzione italiana: un confronto nelle differenze storiche e sociali; o I principi di libertà, diritto, dovere nella Carta Costituzionale;
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	o L'Unione Europea - Tappe fondamentali per l'integrazione europea: Trattato di Roma, Trattato di Maastricht e Trattato di Lisbona; **o** Le istituzioni comunitarie: Parlamento europeo, Consiglio dell'Unione Europea, Consiglio Europeo, Commissione Europea; la Banca centrale europea (UEM);
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	o La sicurezza sul lavoro;
LINGUA INGLESE	o Let's explain the Brexit;
FRANCESE	o Les institutions de l'Union Européenne;
SPAGNOLO	o Instituciones y organismos de la Union Europea
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	**o** Qualità Sostenibile: marchi di qualità europei.

MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia a livello di apprendimento scolastico che di maturità raggiunta, considerate le caratteristiche dell'alunno in questione, ai fini del conseguimento del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione o del conseguimento dell'Attestato di credito formativo, il Consiglio di Classe richiede prove coerenti con il percorso previsto dal PEI e con le prove simulate svolte durante l'anno scolastico.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES

Per gli alunni con *difficoltà specifiche di apprendimento (DSA)* adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle prove possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel piano didattico personalizzato.

Per gli alunni con *bisogni educativi speciali (BES)* certificati e/o formalmente individuati dai consigli di classe, nello svolgimento delle prove verranno concessi gli strumenti compensativi utilizzati in corso d'anno e previsti nel piano didattico personalizzato.

ALLEGATI

Al presente documento si allegano:

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- materiale utilizzato per la simulazione del colloquio;
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 67 del 31/03/2025 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni con DSA e con bisogni educativi speciali secondo l'art. 25 O.M. n. 67 del 31/03/2025 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	FIRMA
DOMENICHELLA DIMITRI	
MANNA ELISABETTA	
CALCIANO NICOLETTA	
TAGLIANI LAURA	
CESARO ANTONELLA	
NERO VIVIANA	
SERGI DOMENICO	
QUINTO DEBORA	
BARONE ALFREDO	
CAPUTO MICHELA	
DI NICOLA PAOLO	
VAMPORE LOREDANA	
SCANAVINI MICHELA	
BARCA LOREDANA TERESA	

Pavia, 15 Maggio 2025

La Dirigente Scolastica
(Prof.ssa Cristina Anna Maria Comini)

La firma è omessa ai sensi dell'Art. 3, D.to Lgs 12/02/1993 n. 39

ALLEGATI

ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

Omissis (ai sensi del d.lgs. 196/2003)

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Consegne e vincoli non rispettati o scarsamente rispettati	1-3	____
	Consegne e vincoli parzialmente rispettati	4-5	
	Consegne e vincoli sufficientemente rispettati	**6**	
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	7-8	
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	9-10	
Capacità di comprendere il testo	Comprensione del tutto errata	1-3	____
	Comprensione parziale	4-5	
	Comprensione sufficientemente corretta	**6**	
	Comprensione corretta e adeguata	7-8	
	Comprensione esaustiva e approfondita.	9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	Analisi errata o frammentaria	1-3	____
	Analisi parziale, non del tutto corretta	4-5	
	Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni	**6**	
	Analisi completa	7-8	
	Analisi approfondita	9-10	
Interpretazione del testo	Interpretazione errata	1-3	____
	Interpretazione parziale	4-5	
	Interpretazione sostanzialmente corretta	**6**	
	Interpretazione corretta e approfondita	7-8	
	Interpretazione esaustiva	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	___
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	**6**	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	___
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	**6**	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	**6**	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	___
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	**6**	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	___
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	**6**	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	**6**	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B		PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-5	____
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni	6-8	
	Accettabile individuazione di testi e argomentazioni	**9-10**	
	Adeguata individuazione di testi e argomentazioni	11-12	
	Completa individuazione di tesi e argomentazioni.	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Capacità del tutto inadeguata	1-5	____
	Capacità parzialmente adeguata	6-8	
	Sufficiente capacità	**9-10**	
	Buona capacità	11-12	
	Ottima capacità	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali assenti o errati	1-3	____
	Riferimenti culturali presenti, parzialmente corretti e congruenti	4-5	
	Riferimenti culturali sufficientemente corretti e congruenti	**6**	
	Riferimenti culturali adeguati e congruenti	7-8	
	Riferimenti culturali ampi ed efficaci	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	——
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	**6**	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	——
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	**6**	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	**6**	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	——
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	**6**	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	——
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	**6**	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	**6**	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Elaborato non pertinente, titolo assente o non coerente	1-5	____
	Elaborato e titolo parzialmente pertinenti	6-8	
	Elaborato sufficientemente pertinente e titolo coerente	9-10	
	Elaborato e titolo adeguatamente pertinenti	11-12	
	Elaborato ampiamente pertinente e titolo efficace	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e disorganizzata	1-5	____
	Esposizione non sempre chiara e ordinata	6-8	
	Esposizione sufficientemente ordinata e lineare	9-10	
	Esposizione lineare, chiara e accurata	11-12	
	Esposizione molto precisa ed efficace	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze non corrette e riferimenti culturali assenti o errati	1-3	____
	Conoscenze parzialmente corrette e riferimenti culturali presenti, ma non sempre congruenti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente corretti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguatamente corretti	7-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	——
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili.	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata.	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci.	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	——
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	6	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato.	1-3	——
	Presenza di errori ortografici, morfologici, sintattici e uso non sempre corretto della punteggiatura.	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata.	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura.	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati.	1-3	——
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali.	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato …… Classe ……

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	***Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)***	*Punti*
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	***Avanzato**: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia*	*3*
	***Intermedio**: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia*	*2*
	***Base**: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi*	***1,5***
	***Base non raggiunto**: sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano errori gravi*	*0,5*
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	***Avanzato**: utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.*	*6*
	***Intermedio**: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni posposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.*	*5*
	***Base**: utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.*	***3 - 4***
	***Base non raggiunto**: utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale.*	*1 - 2*
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazioni delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	***Avanzato**: sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	*8*
	***Intermedio**: sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di contributi personali pertinenti e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	*6 - 7*
	***Base**: sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo*	***3 - 5***
	***Base non raggiunto**: sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo non risulta essere sufficiente*	*1 - 2*
CORRETTEZZA morfo sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	***Avanzato**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale*	*3*
	***Intermedio**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa e utilizzando un appropriato linguaggio settoriale*	*2*
	***Base**: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato*	***1,5***
	***Base non raggiunto:** organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato*	*0,5*
TOTALE		*……/20*

LA COMMISSIONE *IL PRESIDENTE*

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: Dimitri Domenichella

TESTO ADOTTATO: Marisa Carlà e Alfredo Sgroi*, Letteratura e intrecci. Tra saperi, territorio, ambiente e cittadinanza attiva. Per il triennio delle Scuole superiori. Voll. 3A e 3B*, Palermo, Palumbo, 2020.

PROGRAMMA

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Positivismo, Naturalismo e Verismo

- Giovanni Verga: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Vita dei Campi*: *La Lupa*, *Rosso Malpelo, La Roba*
  - ✔ *I Malavoglia*: "La famiglia Toscano", "Le novità del progresso viste da Aci Trezza"
- Scapigliatura
- Iginio Ugo Tarchetti: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Racconti fantastici*: "Un osso di morto"
- Decadentismo
- Charles Baudelaire e i poeti maledetti, *I fiori del male*
- Gabriele D'Annunzio: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Il piacere*: "Il ritratto dell'esteta"
  - ✔ *Le vergini delle rocce*: "Il programma del superuomo"
  - ✔ *Alcyone – La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*
- Scapigliatura
- Iginio Ugo Tarchetti: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Racconti fantastici*: "Un osso di morto"
- Decadentismo
- Charles Baudelaire e i poeti maledetti, *I fiori del male*
- Gabriele D'Annunzio: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Il piacere*: "Il ritratto dell'esteta"
  - ✔ *Le vergini delle rocce*: "Il programma del superuomo"
  - ✔ *Alcyone – La sera fiesolana*, *La pioggia nel pineto*
- Futurismo e avanguardie
- Filippo Tommaso Marinetti, *Manifesto del Futurismo* e *Manifesto tecnico della*

letteratura futurista

- Crepuscolarismo
- Guido Gozzano: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
- Giovanni Pascoli: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ la poetica del "fanciullino" e il simbolismo pascoliano
  - ✔ *Myricae – Novembre*, *Lavandare*, *Il tuono*, *X agosto*
  - ✔ *Canti di Castelvecchio – Il gelsomino notturno*

Il romanzo europeo e italiano del Novecento

- Il romanzo del primo Novecento: contesto storico e caratteristiche
- Italo Svevo: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *La coscienza di Zeno*: "Il fumo"
- Luigi Pirandello: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Il fu Mattia Pascal*
- Il romanzo del secondo Novecento: contesto storico e caratteristiche
- Lettura, contestualizzazione e presentazione di un romanzo del Novecento scelto fra i seguenti titoli:
  - ✔ Italo Svevo: *La coscienza di Zeno*
  - ✔ Luigi Pirandello: *Il fu Mattia Pascal*
  - ✔ Elio Vittorini: *Conversazione in Sicilia*
  - ✔ Pier Paolo Pasolini, *Ragazzi di vita*
  - ✔ Federico Tozzi: *Con gli occhi chiusi, Il podere*
  - ✔ Primo Levi: *Se questo è un uomo*
  - ✔ Italo Calvino: *Il barone rampante*, *Il cavaliere inesistente*
  - ✔ Cesare Pavese: *La luna e i falò*
  - ✔ Tahereh Mafi, *Defy me*
  - ✔ Alice Oseman, *Heartstopper*

La poesia fra i due conflitti mondiali e nel periodo post bellico

- Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *L'allegria*: *Il porto sepolto*, *San Martino del Carso*, *Veglia*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *Soldati*
- Eugenio Montale: vita e formazione, caratteristiche e opere principali
  - ✔ *Ossi di seppia*: *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*

Il linguaggio cinematografico

- La storia del cinema
- La grammatica e la tecnica cinematografica
- I generi cinematografici

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Dimitri Domenichella
TESTO ADOTTATO: Massimo Montanari, *La Storia è servita. Dal Medioevo a oggi*. Con prove per l'Esame di Stato. Vol. 5, 1900 – Oggi, Roma-Bari, Laterza, 2021.

PROGRAMMA

ARGOMENTI LEGATI A EDUCAZIONE CIVICA

- La sostenibilità nella prassi e nella norma.

L'EUROPA E L'ITALIA ALL'INIZIO DEL XX SEC., LA GRANDE GUERRA

- Gli anni della *Belle Époque* e le trasformazioni sociali in Europa
- La situazione europea tra '800 e '900
- Le questioni italiane: sociale, meridionale, cattolica
- L'età giolittiana
- La Grande Guerra
- La Conferenza di Parigi e le conseguenze in Europa

L'EUROPA E L'ITALIA FRA LE DUE GUERRE: L'AFFERMAZIONE DEI REGIMI TOTALITARI

- La rivoluzione russa e l'affermazione del Comunismo
- La situazione italiana nel primo dopoguerra
- Il Fascismo in Italia
- La situazione tedesca nel primo dopoguerra
- Il Nazismo in Germania

DALLA CRISI USA AL NEW DEAL; IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE

- La crisi americana degli anni Venti e la ripresa del *New Deal*
- La seconda guerra mondiale
- Gli esiti del conflitto
- La Resistenza italiana e la lotta partigiana nella Liberazione

LA GUERRA FREDDA, IL BOOM ECONOMICO

- La Guerra Fredda: i momenti salienti, la deterrenza, gli ambiti della competizione
- Il boom economico in Europa e in Italia

DALLA CADUTA DEL MURO DI BERLINO AGLI ANNI 2000

- La caduta del muro di Berlino e gli effetti sulla situazione geopolitica
- La situazione mondiale dagli anni '90 ai primi anni 2000: l'11 settembre 2001
- La guerra al terrorismo

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Elisabetta Manna

LIBRO DI TESTO:
Titolo: *Statistica e probabilità α+β*
Autori: Bergamini-Trifone-Barozzi
Casa editrice: Zanichelli

Titolo: *Colori della matematica edizione bianca per il secondo biennio- Volume A*
Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni
Casa editrice: Petrini

PROGRAMMA

1. RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI

   Soluzioni di disequazioni di secondo grado intere.

   Disequazioni di primo e secondo grado fratte.

2. RIPASSO FUNZIONI E LORO CARATTERISTICHE

   Concetto di funzione: definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio, codominio, punti d'intersezione con gli assi, studio del segno, rappresentazione nel piano cartesiano. Esempi di funzioni lineari, quadratiche. Funzioni razionali e irrazionali (solo dominio) intere e fratte.

3. LIMITI E CONTINUITA'

   Introduzione al concetto di limite: concetto intuitivo di limite di una funzione attraverso analisi numerica ed interpretazione grafica. Esempi introduttivi al concetto di limite destro e sinistro.

   Limiti ed asintoti orizzontali e verticali attraverso esempi. Calcolo del limite di semplici funzioni algebriche razionali fratte.

   Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).

4. STUDIO ANALITICO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE E LETTURA DEL

   GRAFICO

   Studio analitico di semplici funzioni razionali intere e fratte: Dominio di una funzione. Intersezione della curva con gli assi cartesiani.

   Intervalli di positività e negatività. Limiti agli estremi del dominio. Asintoti. Grafico probabile.

   Lettura di un grafico: dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti, asintoti, punti di discontinuità, verifica degli intervalli dove la funzione è crescente o decrescente, funzione pari o dispari.

5. ELEMENTI DI STATISTICA

Introduzione alla statistica: il linguaggio della statistica, le fasi di un'indagine statistica. *Distribuzioni di frequenze:* frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata e le relative distribuzioni di frequenze.

Rappresentazioni grafiche: diagramma a barre o ortogramma, istogramma, areogramma , diagramma cartesiano.

Indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda, anche nel caso di distribuzione di frequenze e distribuzione per classi.

Indici di dispersione: campo di variazione, scarto semplice medio, varianza, deviazione standard o scarto quadratico medio.

CENNI DI PROBABILITA'

Evento possibile, certo, impossibile, contrario. Probabilità di un evento. Probabilità classica, soggettiva e statistica.

6. CENNI ALL'APPLICAZIONE DELLA MATEMATICA ALL'ECONOMIA

Funzioni economiche: Costo: costi fissi, costi variabili. Costo totale, costo medio. Ricavo. Utile. Diagramma di redditività. Punto di equilibrio.(Solo graficamente)

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: Viviana Nero

LIBRO DI TESTO: *Tutto compreso*, Vol. 3, F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli

PROGRAMMA

UDA 1. LA CONTABILITA' ANALITICA

- Analisi del Break - Even Point;
- Analisi del Food Cost
- Calcolo prezzo di vendita con il metodo del fattore

UDA 2. TURISMO ED ECONOMIA

- Turismo e mercato turistico;
- Turismo ed economia;
- Le dinamiche del turismo;
- Cenni alle fonti normative interne;
- I principali organismi in materia turistica.

UDA 3. IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE

PARTE 1: Il marketing

- Le funzioni di marketing;
- Il marketing management;
- Marketing analitico: l'analisi e le ricerche di mercato;
- Marketing strategico: Segmentazione, targeting e posizionamento;
- Marketing operativo: La politica di prodotto, la politica di prezzo, la politica di distribuzione, la politica di promozione.
- Il web marketing;
- Il piano di marketing.

PARTE 2: Il marketing territoriale

- Il marketing turistico territoriale;
- Abitudini alimentari ed economia del territorio;
- Prodotti a KM0 e marchi di qualità.

UDA 4. LA NORMATIVA DI SETTORE

- L'igiene alimentare e la tutela del consumatore;
- Il contratto di catering e banqueting.

UDA 5. GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN

- La gestione strategica: pianificazione, programmazione e controllo;
- Struttura e contenuti del business plan;
- Il Budget e le funzioni del Budget;
- I budget settoriali.

EDUCAZIONE CIVICA

- Il Bilancio di sostenibilità delle imprese;
- L'Unione Europea: tappe fondamentali dell'integrazione europea - Il Trattato di Roma, Trattato di Maastricht e Trattato di Lisbona; Le istituzioni comunitarie - Parlamento europeo e consiglio dell'Unione Europea, la Commissione europea, il Consiglio europeo, la Banca Centrale Europea (BCE).

MATERIA: LINGUA INGLESE – INGLESE TECNICO

DOCENTE: Nicoletta Calciano
LIBRO DI TESTO: *MASTERING SERVICE,* C. E. Morris with A. Smith - ELI

PROGRAMMA

- **DIET AND NUTRITION**
  - Well- being
  - Nutrients
    - carbohydrates
    - proteins
    - fats
    - vitamins and minerals
    - food groups and healthy diet
  - New food pyramid
  - The Mediterranean Diet
  - Alternative diets
    - vegetarian diet
    - vegan diet
    - macrobiotic diet
    - raw food diet
  - Special diets for food allergies and intolerances
  - Creating an Italian/English menu
- **BEVERAGES**
  - Wine
  - Wine tasting
  - Wine appellation
  - The language of wine
  - The history of the cocktail
  - Cocktails and cocktail-making methods
  - The Prohibition Era
- **MARKETING AND PROMOTION**
  - The role of marketing
  - Customer profiling
  - Marketing strategies
  - The effect of the Internet on the catering industry
    - websites
    - booking sites and apps
    - online reviews and apps
    - social media

MATERIA: CLIL ECONOMIA AZIENDALE (20 H)

Progetto PNRR Missione 4: ISTRUZIONE E RICERCA - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Linea di investimento **3.1 Nuove competenze e nuovi linguaggi - Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023)** - Codice progetto **M4C1I3.1-2023-1143** - Titolo **STEM Forward – "Nuove competenze e nuovi linguaggi"**

- **BREAK-EVEN ANALYSIS**
  - Break-even terms
  - How to calculate the break-even point
  - How to draw a break-even point chart
  - Pair work: A break-even analysis case study
- **ARTIFICIAL INTELLIGENCE AND TOURISM**
  - Understanding the impact of AI on tourism and hospitality sectors
  - Exploring practical applications of AI in bartending, hotels and restaurants
  - Analysis of the article *"Opportunities and challenges of AI in the tourism industry"* (M. Teemu and L. Elisa of Haaga-Helia University of Helsinki)
  - Group discussion: expressing personal opinions on the role of AI in tourism and hospitality sectors
- **MARKETING AND ADVERTISING**
  - The role and power of marketing
  - The SWOT analysis
  - Market research
    - primary research methods
    - secondary research methods
  - Marketing strategy
    - segmentation and targeting
    - positioning
    - branding
  - The marketing mix
  - The purpose of advertising
  - Advertising media
  - Digital advertising
  - Group work: Promoting a local product (history, features, production process, culinary applications, marketing mix analysis and SWOT analysis)

Materiali utilizzati:

Sono stati impiegati materiali provenienti da diverse fonti, tra cui il libro di testo di Economia Aziendale, il libro di testo di Inglese, risorse reperite in rete e una selezione di articoli tratti da fonti varie.

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Laura Tagliani
Libro di testo specifico: M. Olivieri, P. Beaupart, *SAVEURS ET SERVICE*, ed. Rizzoli
Libro di testo: S. Capelli, F. Gallon, R. Marty ,*CONTACTS PRO*, ed. La Scuola / Hachette (già in possesso) (unités 8-12)

PROGRAMMA

UDA 0: ripasso unità 0 -7

UDA 1: Unità 8-9 (argomenti principali)

Communication	Lexique	Grammaire
• Parler de ses projets • Communiquer au téléphone	• Les activités et les hébergements de vacances • La description d'un objet	• Le futur simple • Qui/que • Les prépositions devant les noms de Pays Verbes: partir, savoir, voir

UDA 2: PARCOURS SPÉCIFIQUE

UNE ALIMENTATION CORRECTE (Section 6)

Comment manger équilibré
Les groupes alimentaires
La pyramide alimentaire
Les cuissons diététiques
À CHACUN SON RÉGIME (Section 7)

Le régime crétois
Le végétarisme et le véganisme
Le régime macrobiotique
Les régimes religieux

UDA 3 : Unità 10-11-12 (argomenti principali)

Communication	Lexique	Grammaire
• Communiquer dans un magasin de vêtements • Régler un achat • Exprimer une opinion	• Les vêtements • Les moyens de paiement • L'écologie	• La frase ipotetica (primo e secondo tipo) • Les pronoms démonstratifs

UDA 4: PARCOURS SPÉCIFIQUE

LA GESTION DU RESTAURANT (Section 10)

Le marqueting mix

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ (Sections 12-13)

Hygiène et conservation des aliments

Le système HACCP

UDA 5: PARCOURS SPÉCIFIQUE (Section 14)

QUALITÉ DES PRODUITS

Les OGM et les produits biologiques

Cenni su CV et lettre de motivation (Section 15)

MATERIA: LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: Antonella Cesaro
LIBRO DI TESTO: Susanna Orozco Gonzáles, Giada Riccobono, *Nuevo¡En su punto!*, Hoepli

PROGRAMMA

- **Módulo 4: Establecimientos de bebida**
- **Unidad 13: Bebidas calientes**
- Un dulce invierno
- Tipos de chocolate
- **Unidad 14 De tapas y bocadillos**
- De tapas
- Bocadillos y sándwiches
- El acompañante de la comida: el pan
- **Módulo 5: En la mesa con carnes, pescados y vinos.**
- El pescado
- Filetear y servir pescado en el comedor
- Formas de cortar pescados
- El sushi
- **Unidad 16 Asados y más**
- Tipos de carnes
- Corte y servicio de asados en el comedor
- Los cócteles
- El Daiquiri
- El Mojito
- Los aguardiantes
- HACCP

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Domenico Sergi
Testo adottato: Amparo Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione* – 5° Anno Mondadori – Poseidonia Scuola

PROGRAMMA

UDA 1 – SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

Sezione 1 – La filiera alimentare

La filiera agroalimentare

Impatto ambientale della filiera agroalimentare

Le frodi nella filiera agroalimentare

La sicurezza alimentare nella filiera produttiva

La qualità delle filiere agroalimentari

Le certificazioni di qualità

Sezione 2 – Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari

I Manuali di buona prassi igienica

Il sistema HACCP

La valutazione della gravità del rischio

La contaminazione degli alimenti

Sezione 3 – La contaminazione biologica

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

I prioni

I virus

I batteri

Fattori di crescita dei microrganismi

Tossinfezioni alimentari

I principali batteri responsabili di MTA

- Bacillus cereus
- Campylobacter jejuni
- Clostridium botulinum
- Salmonella
- Straphylococcus

Funghi microscopici

La parassitosi intestinale

Anisakidosi

Teniasi

Sezione 4 – Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La contaminazione fisica degli alimenti

La contaminazione chimica degli alimenti

Gli agrofarmaci

Gli zoofarmaci

Cenni sui metalli pesanti

UDA 2 – LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Sezione 5 – La conservazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti: cenni storici

Tecnologie alimentari

Alterazione degli alimenti

Classificazione dei metodi di conservazione

Conservazione a basse temperature

Conservazione ad alte temperature

Conservazione per sottrazione di acqua

Conservazione in ambienti modificati

Conservazione con metodi fisici naturali

Conservazione con metodi chimici artificiali

L'affumicamento

Le fermentazioni

Sezione 6 – La cottura degli alimenti

La cottura

La trasmissione del calore nella cottura

Effetti della cottura sugli alimenti

Sezione 7 – i nuovi prodotti alimentari

Prodotti alimentari innovativi

Alimenti salutistici

Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

Gli integratori alimentari

Gli alimenti funzionali

I nuovi alimenti

Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA 3 – L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

Sezione 8 – L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Sana e corretta alimentazione

La dieta nell'età evolutiva

La dieta del neonato e del lattante

L’alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta in gravidanza
La dieta durante l’allattamento
La dieta in terza età

Sezione 9 - Diete e stili alimentari

Dieta e benessere
Stili alimentari
La dieta mediterranea
La dieta sostenibile
Le diete vegetariane
Le diete semivegetariane
La dieta macrobiotica
La dieta eubiotica
La dieta nello sport

UDA 4 – L’ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

Sezione 12 – L’alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari
L’ipertensione arteriosa
Le iperlipidemia ed aterosclerosi

Sezione 13 – L’alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo
La sindrome metabolica
Il diabete mellito
L'obesità

Sezione 15 – Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
intolleranza al lattosio
La sensibilità al glutine e la celiachia
Le diagnosi delle allergie e intolleranze
Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

MATERIA: LABORATORIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: Debora Quinto
LIBRO DI TESTO: Oscar Galeazzi, *Professionisti in sala bar. Laboratorio di servizi eno-gastronomici*, milano, HOEPLI

PROGRAMMA

Enologia
la vite, la fermentazione alcolica, la vinificazione, principali pratiche di cantina, lo spumante metodo classico e charmat, lo champagne, conservazione dei vini , l'etichetta, la carta dei vini, il ruolo del Sommelier e la vendita dei vini nella ristorazione, vino e salute
Degustazione e abbinamento vino/cibo
esercitazioni pratiche in laboratorio delle varie fasi della degustazione; aspetto visivo, olfattivo e gustativo con il supporto tecnico di un Sommelier in base alla tipologia di vino l'abbinamento del cibo

Il Menu come strumento di vendita
aspetti tecnici, aspetti gestionali,, strategie grafiche di vendita, dove e come inserire le preparazioni, le regole ortografiche, indicando e valorizzando i prodotti tipici e di qualità, realizzazione di un menu cartaceo

La tecnologia nella ristorazione
Gli strumenti informatici in magazzino (penne ottiche), in sala, cucina, bar (comanda elettronica), i software per il settore ristorativo, i i sistemi in rete, vantaggi per le aziende enogastronomiche

Catering e Banqueting
Definizione, le varie forme di erogazione, tecniche di produzione e trasporto, tipologie di eventi, attrezzature speciali, , preparazione di un evento speciale, pianificazione del lavoro, preparazione e allestimento degli ambienti, le varie tecniche di servizio e il cerimoniale

I prodotti tipici e i marchi di tutela
Valorizzazione dei prodotti tipici, la tipicità come elemento strategico,, i marchi di tutela dei prodotti, il turismo enogastronomico

Il bere miscelato
L'etimologia, la costruzione , cocktail IBA, la classificazione in base alla tecnica di preparazione, il modo in cui viene servito, al momento di servizio, in base al contenuto alcolico, alla quantità di prodotto servito.
Preparazione e servizio di alcune bevande miscelate utilizzando l'attrezzatura e le varie tecniche in modo corretto.
Distillazione e distillati
I sistemi di distillazione, gli strumenti, differenza tra i due metodi, la classificazione dei distillati in base al prodotto di origine (vitivinicola, cerealicola, frutticola, piante e altre materie)

MATERIA: LABORATORIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

DOCENTE: Alfredo Barone
LIBRO DI TESTO: ALMA, *Cucina per sala e vendita*, Plan Edizioni

PROGRAMMA

Il cibo come esperienza culturale
- Tendenze alimentari

La qualità alimentare
- Tipicità;
- Filiera corta e km 0

La ristorazione
- Il catering e il banqueting

Organizzazione e gestione
- Tecniche di cottura tradizionali ed innovative;
- Come si organizza la produzione e la somministrazione

Sicurezza e tutela della salute
- Il sistema HACCP

Sostenibilità
- Cucina circolare

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Michela Caputo

PRATICA

- Corsa di resistenza, veloce, intervallata.
- Esercizi di coordinazione
- Esercizi e andature preatletiche.
- Esercizi di stretching, allungamento e rilassamento.
- Esercizi di mobilizzazione attiva e attivo-passiva.
- Esercizi di reattività, prontezza e velocità.
- Attività con piccoli e grandi attrezzi.
- Esercizi e percorsi di coordinazione e agilità.
- Esercizi di potenziamento generale.
- Attività sportiva individuale: Atletica Leggera, Pattinaggio sul ghiaccio, Tiro con l'arco.
- Attività sportiva di squadra: Pallavolo, Calcetto, Badminton, Pallacanestro.
- Fondamentali individuali e di squadra, regolamenti tecnici.
- Test di valutazione funzionale.
- La classe ha partecipato al progetto sportivo Sailing du Lac con le attività sportive di Kayak, Windsurf, Bike.

MATERIA: IRC

DOCENTE: Loredana Teresa Barca

PROGRAMMA

La questione ecologica
Il creato come “casa comune”, il significato di “ecologia integrale”.
Crisi ecologica come riflesso della crisi antropologica: il cibo e consumo consapevole.
Sostenibilità e consumo: il lavoro come promozione e creatività umana.

Le risposte dell’uomo di fronte al male
La giustizia e l’inclusione: dialogo interculturale e interreligioso.
Non violenza: Gandhi.
Il coraggio della verità: Don Pino Puglisi.

La domanda dell’uomo
Ricerca di un orizzonte di senso: dalla cultura ebraico-cristiana alle tradizioni e culture orientali.

Ricerca della pace tra i popoli: cibo e religioni
“Il cibo dell’anima”: itinerario tra le culture.
Relazione tra cibo e religioni (ritualità, tradizioni, precetti)

Etica della vita
La vita come dono da custodire. L’uomo che dice di no a Dio e alla vita.

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

II PROVA D'ESAME: 1° SIMULAZIONE (20/02/2025)

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione Seconda Prova

TIPOLOGIA A

Nucleo tematico fondamentale 2

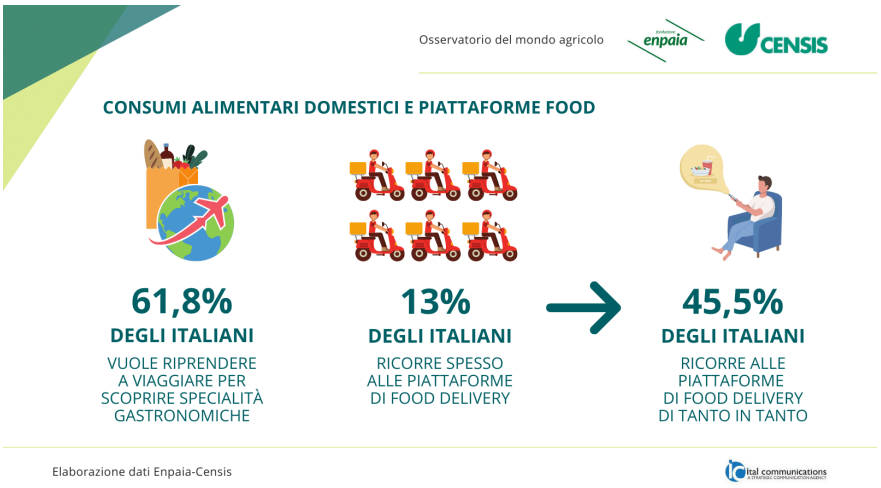
In Italia, 8 consumatori su 10 acquistano prodotti alimentari a chilometro zero

Italiani e cibo: un rapporto che si basa sulla ricerca di sostenibilità, qualità, convivialità e sulla scoperta di nuovi sapori. L'indagine Enpaia-Censis

Il 75,8% degli italiani ha fiducia che la filiera assicurerà gli approvvigionamenti di prodotti alimentari. Il 61,8% vuole riprendere a viaggiare per scoprire specialità gastronomiche. **L'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero'.** La potenza della filiera del cibo, ovvero l'insieme strutturato dei protagonisti che offrono la disponibilità dei prodotti alimentari, trasferendoli dai campi alle tavole, è la migliore garanzia che l'agricoltura, come suo motore trainante, è destinata a rilanciarsi nel prossimo futuro. È quanto emerge **dall'Osservatorio del mondo agricolo Enpaia-Censis.** Lo studio evidenzia come il valore della filiera del cibo si radichi nella sostenibilità, assicurando la qualità degli alimenti e prezzi accettabili per la maggioranza degli italiani

Consumi alimentari domestici e piattaforme food

Il rapporto degli italiani con il cibo si materializza soprattutto nel mangiare prodotti acquistati e cucinati in casa. Una consuetudine che riguarda 8 italiani su 10. Abitudine uscita rafforzata dalla pandemia: infatti, nei primi 9 mesi del 2021 la spesa per i consumi alimentari domestici segna +0,7% rispetto allo stesso periodo del 2020, anno in cui si è avuto un picco del +7,4% rispetto al 2019. Come risulta dall'Osservatorio **Enpaia-Censis** assume rilievo anche il ricorso alle piattaforme del food, che consegnano con i rider: il 13% dichiara di ricorrervi spesso e il 45,5% di tanto in tanto. Nella visione degli italiani rimane evidente, in ogni caso, il nesso tra il buon cibo, il viaggio e la convivialità.

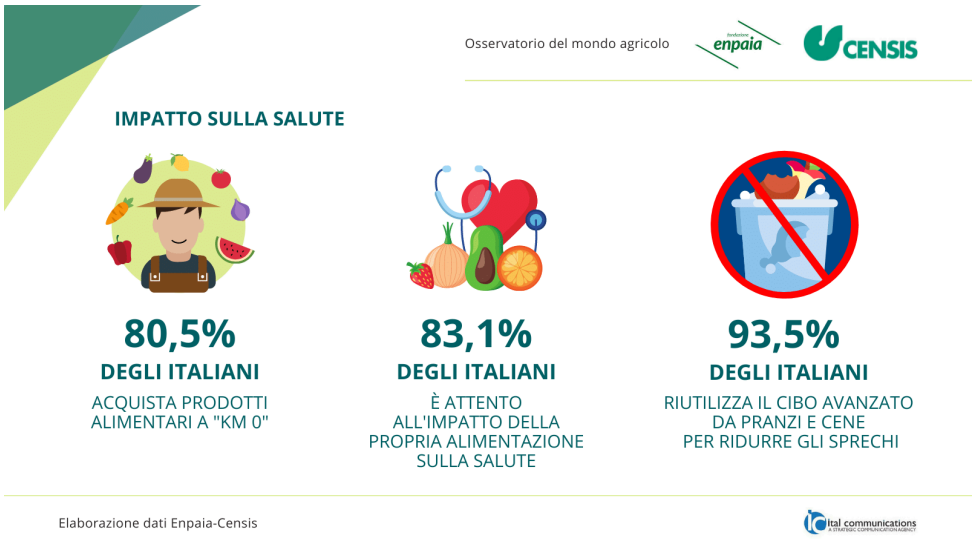


Cibo di qualità a prezzi accessibili

Di recente la filiera del cibo ha anche risposto a una domanda crescente di qualità, salubrità, sicurezza e genuinità. Con la pandemia si è imposta la convivenza di due esigenze: i prezzi sostenibili e quella di prodotti con un positivo effetto sulla salute, a ridotto impatto ambientale. Il 54,7% degli italiani si dichiara pessimista sull'evoluzione del proprio potere d'acquisto, mentre il 65% teme che misure troppo stringenti possano spingere in alto i prezzi dei prodotti alimentari.

Impatto sulla salute

Dal report emerge che l'83,1% degli italiani, quando sceglie cosa mangiare, è attento all'impatto sulla salute, mentre il 93,5% riutilizza il cibo che avanza da pranzi e cene, in una logica di riduzione degli sprechi. Non solo: l'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero', valorizzando così le aziende agricole locali e riducendo l'utilizzo di mezzi di trasporto che incidono sul riscaldamento globale.



Il candidato, dopo aver letto i contenuti dell'indagine, esprima **brevemente** la propria opinione nei confronti dei dati pubblicati e risponda in modo esauriente ai seguenti quesiti:

1. Cosa si intende per prodotti a Km 0 e sostenibilità?
2. Quali nuove tendenze alimentari conosci?
3. Cosa si intende per qualità e quali aspetti raggruppa?

Il candidato elabori un menu tenendo conto della regole per la corretta stesura, della scelta degli ingredienti tipici del territorio considerando che siano rispettosi della sostenibilità e della qualità, facendo riferimento alle attività sia pratiche che teoriche.

Durata massima della prova – prima parte: 6 ore
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

PROVA D'ESAME: 2° SIMULAZIONE (08/04/2025)

IP17 - Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione
Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

TIPOLOGIA C

INDIVIDUAZIONE E DESCRIZIONE ANALITICA DELLE FASI E DELLE MODALITA'DI REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO O DI UN SERVIZIO

Nucleo tematico 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.

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: ALLA SCOPERTA DEI SAPORI LOCALI **CONTESTO OPERATIVO**

Il turista è colui che si sposta dalla propria residenza abituale per soggiornare in un altro luogo, scegliendo mete che possono variare da famose città d'arte a località montane o balneari. Il territorio italiano offre una vasta gamma di destinazioni, ognuna in grado di soddisfare diverse esigenze e preferenze. Tra le strategie più efficaci per attrarre visitatori, il "turismo enogastronomico ed esperienziale" sta assumendo un ruolo sempre più centrale, poiché consente di unire la scoperta di prodotti tipici, tradizioni culinarie e attività sensoriali legate al territorio.

Dopo aver chiarito che cosa si intende per:

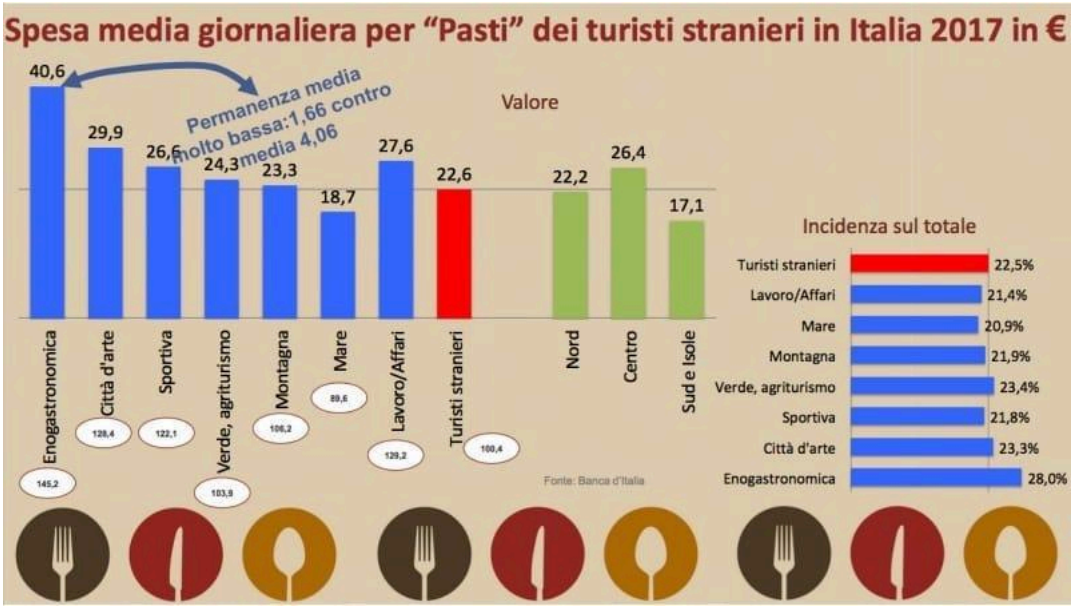
a) turismo enogastronomico ed esperienziale, analizzandone le caratteristiche principali e il ruolo nella valorizzazione del territorio, si approfondiscano le nuove forme di turismo, mettendo in luce come esse si adattano ai cambiamenti nelle esigenze, negli interessi e negli stili di vita dei viaggiatori contemporanei;

b) conoscenze dietologiche, tenendo conto di un gruppo composto da persone di età e stili di vita differenti. Si richiede inoltre di selezionare e approfondire una specifica situazione di dietoterapia tra quelle affrontate nel percorso di studi;

c) norme di legge a tutela della salute del consumatore.

La candidata/II candidato immagini di dover organizzare un evento (ad esempio un buffet, una cena tematica, uno showcooking o altra tipologia a scelta) che valorizzi la ricchezza e la varietà della tradizione enogastronomica locale.

A tal fine, è richiesto di individuare e descrivere in modo dettagliato tutte le fasi di ideazione, organizzazione e realizzazione dello stesso.

Durata prova prevista di 6 ore
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana
Non è consentito l'accesso ad internet

ALLEGATO 5: MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO