



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 PASTICCERIA E ARTE BIANCA e

Settore ACCOGLIENZA TURISTICA

Classe 5[^]ARPR

CODICI ATECO PASTICCERIA

I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI

CODICI ATECO ACCOGLIENZA

I55 - ALLOGGIO
N79 - ATTIVITA' DEI SERVIZI DELLE AZIENDE DI VIAGGIO, DEI TOUR
OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITA' CONNESSE

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE.....	2
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	3
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE.....	5
QUADRO ORARIO PASTICCERIA.....	7
QUADRO ORARIO ACCOGLIENZA.....	8
PROFILO DELLA CLASSE V ARPR.....	9
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV ARPR.....	9
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ARPR.....	10
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO).....	12
OBIETTIVI TRASVERSALI.....	14
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"	14
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	15
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENcate.....	15
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.....	17
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA.....	18
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO.....	20
EDUCAZIONE CIVICA.....	21
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 Diplomatici 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)
Docenti comuni ad entrambi gli indirizzi		
Italiano	Cattoni Serena Anna	SI
Storia	Cattoni Serena Anna	SI
Lingua Inglese	Lombardo Maria Cristina	NO
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Artuso Raffaella	NO
Matematica	Toscanini Cinzia	SI
Ed. Civica	Cattoni Serena Anna	SI
Scienze Motorie	Ieva Angela Maria	SI
IRC	Barca Loredana	SI
Sostegno	Caruana Anna	SI
Sostegno	Milioto Mirella	NO
Docenti dell'indirizzo Pasticceria		
Lab. Servizi Enog. Sett. Pasticceria	Barone Alfredo	SI
Lab. Servizi Enog. Sett. Cucina	Barone Alfredo	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Messina Giovanni	SI
Scienza e Cult. dell'Alim, analisi e Controlli Microb. Prod. Alimentari	Taverna Alessandra	SI
Tec. di Org. e Gest. dei Processi Produttivi	Samarani Rosaria	NO
Docenti dell'indirizzo Accoglienza		
Diritto e Tecnica Amministrativa	Bandelli Claudia	SI
Elem. di Storia dell'Arte ed Espressioni Grafiche	Ciancio Napoleone Antonella	NO
Geografia Turistica	Della Croce Paolo	NO

Tecn. di Comunicazione	Emanuelli Daniela	SI
Lab. Serv. Accoglienza	Guardia Benedetto	SI

QUADRO ORARIO PASTICCERIA

	<u>MATERIA</u>	<u>CLASSE IV</u>	<u>CLASSE V</u>
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	2	2 (1 Lab. Past.)
	Inglese tecnico	1	1
	Francese/Spagnolo	3(1 Lab. Past.)	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	1(interdisciplinare)	1(interdisciplinare)
	Ed. Fisica	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	3	3
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria	3	3
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	3	3
	Tecn. Org. Gest	1 (1 Lab. Past.)	1 (1 Lab. Past.)
Totale ore		32	32

QUADRO ORARIO ACCOGLIENZA

	<u>MATERIA</u>	<u>CLASSE IV</u>	<u>CLASSE V</u>
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	2 (1 Lab. Acc.)	2 (1 Lab. Acc..)
	Inglese tecnico	1	1
	Francese/Spagnolo	3	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	1(interdisciplinare)	1(interdisciplinare)
	Ed. Fisica	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4
	Elem. di Storia dell'Arte ed Espressioni Grafiche	2	2(1 Lab Acc)
	Geografia Turistica	1	1
	Tecniche di Comunicazione	2	2
	Lab. Serv. Accoglienza	5	5
Totale ore		32	32

PROFILO DELLA CLASSE V ARPR

La classe composta inizialmente da 27 alunni (16 pasticceria e 11 accoglienza), 17 provenienti dalla IV ARPR, 1 da altra classe della scuola, 1 ripetente, 2 provenienti da altre scuole dello stesso indirizzo e 6 da percorsi regionali) attualmente conta 20 alunni frequentanti in quanto 2 alunne non frequentano ma non si sono ritirate e 5 alunni si sono ritirati.

Dei 20 alunni 12 frequentano pasticceria e 8 accoglienza, 7 sono BES di cui 2 con sostegno e 5 con DSA, tutti seguono la programmazione della classe.

Gli alunni provengono da tutta la provincia di Pavia e dall'hinterland milanese.

Nel corso del secondo biennio, in particolare durante il terzo anno, l'articolazione nei due indirizzi non ha facilitato la formazione di un gruppo classe omogeneo. Nonostante i rapporti tra gli studenti siano migliorati permangono gruppi contrapposti sia per problematiche personali che scolastiche.

Complessivamente la classe si è sempre dimostrata disponibile alle attività didattiche proposte applicandosi in modo soddisfacente.

Durante il corrente anno scolastico, invece, alcuni alunni non sono stati puntuali in occasione delle verifiche, sia scritte sia orali, dimostrando poco rispetto nei confronti dell'organizzazione didattica della classe.

Pertanto permangono lacune più o meno gravi in alcune materie.

Alcuni alunni non hanno ancora perfezionato il metodo di studio, compromettendo il pieno raggiungimento degli obiettivi.

Un gruppo di alunni, invece, ha partecipato all'attività didattica in modo regolare, mostrando interesse e raggiungendo risultati più che soddisfacenti. Pertanto i livelli generali raggiunti sono mediamente sufficienti.

Due alunni hanno sono stati selezionati per partecipare al PCTO all'estero e si sono recati a Siviglia per tre settimane.

Un alunno è stato selezionato per partecipare al progetto Erasmus in Francia e si è recato a Besançon per una settimana.

Tre alunni hanno partecipato all'esame per la certificazione di lingua inglese B1.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV ARPR

La classe IV ARPR era costituita da 20 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	18
Sospensione del giudizio	0
Promossi a settembre	0
Non promossi	2

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale, lezione interattiva, problem solving, costruzione di percorsi tematici ed interdisciplinari, discussione sugli argomenti trattati.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Attualizzazione degli eventi storici e letterari, creazione di percorsi tematici e/o interdisciplinari, utilizzo delle nuove tecnologie, interventi individualizzati di recupero e consolidamento, recupero della motivazione e dell'autostima.

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

Ogni docente ha attuato attività di recupero in itinere quando si è reso necessario.

Inoltre durante il mese di gennaio è stata attuata la pausa didattica, della durata di due settimane, per il recupero e/o il consolidamento di quanto trattato durante il primo quadrimestre.

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

Libro di testo, lavagna, LIM, Classroom.

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;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

STRUMENTI UTILIZZATI: libro di testo, LIM, Classroom.

PUNTI DI FORZA: disponibilità al lavoro in classe

CRITICITÀ: studio prevalentemente mnemonico e poco ragionato

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
In classe	COOP	Fare impresa	Simulazione di realizzazione di un'impresa
In classe	Dott.ssa Alvaro	Educazione. sessuale	Conoscere il corpo
In UNI-PV	UNI-PV	Orientamento	Orientamento post-diploma
In classe	Horeca Job s.r.l.	HORECAJOB	Orientamento al lavoro
In classe	Dott.Bottazzi	Donazione organi	Sensibilizzazione alle donazioni
In classe	Dott.ssa Semec	Hotel program	Stage guidati per inserimento lavorativo
In classe	Dott. Filella	Orientamento in uscita	Orientamento UNI-Pegaso
In classe	Sig. Quaglini	Degustazione miele	Filiera e sostenibilità
In classe	Dott. Fugazza AIC	Celiachia	La celiachia in istituto alberghiero

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.

Classi QUINTA ENOGASTRONOMIA SPECIALIZZAZIONE PASTICCERIA.

COMPETENZE

- Sa riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
- Sa scegliere autonomamente le materie prime in base alle qualità organolettiche e nutrizionali e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
- Sa utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità prezzo delle materie prime. Pianifica l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Applica autonomamente tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. Esegue preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Valorizza il prodotto finito dal punto di vista estetico.
- Opera nel rispetto del piano di Haccp.
- Sa 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.

Classi QUINTE ENOGASTRONOMIA ACCOGLIENZA TURISTICA.

COMPETENZE

- Gestisce il front office e il back office supervisionato dal tutor aziendale.
- Può proporre itinerari turistici anche in lingua straniera.
- Gestisce pratiche d'ufficio supervisionato dal tutor aziendale.
- Gestisce prenotazioni supervisionato dal tutor aziendale.
- Programma itinerari turistici supervisionato dal tutor aziendale.
- 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	Pro va se mis tru tu rat a	Pr ova str utt ura ta	Quesiti a trattazio ne sintetica	Probl ema Casi Eserc izio
Materie comuni a entrambi gli indirizzi						
Italiano	5	8				
Storia	5					
Inglese	5				2	
Francese	2	3	2	1		
Spagnolo	2	2	2	1		
Matematica	1					5
Scienze Motorie						6
IRC per gli alunni che si avvalgono	2					

Materie indirizzo pasticceria						
Diritto e Tecnica Amministrativa	3	1		3		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	1	2	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria						4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina						2
Tecn. Org. Gest	1			4		
Materie indirizzo accoglienza						
Diritto e Tecnica Amministrativa	3	1	6	4		
Elem. di Storia dell'Arte ed Espressioni Grafiche	2	2	1			
Geografia Turistica				2	2	
Tecniche di Comunicazione	3				3	3
Lab. Serv. Accoglienza	2	3				

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.

<i>Data</i>	<i>Valutazione</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Durata ore</i>
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.

Indirizzo Pasticceria

<i>Data</i>	<i>Nuclei tematici</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Competenze certificate</i>
20/02/2025	2	A	2, 9, 10
08/04/2025	7	C	4, 5, 7, 8, 11

Indirizzo accoglienza

<i>Data</i>	<i>Nuclei tematici</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Competenze certificate</i>
20/02/2025	1	C	1-4
08/04/2025	7	B	2-7

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: una svolta in data 05/05 e una prevista per la fine di maggio.

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

Nota esplicativa sulla diversificazione del programma di Lingua Inglese e Inglese Tecnico

Si precisa che, relativamente alla disciplina *Lingua Inglese e Inglese Tecnico*, il percorso didattico è stato svolto in maniera unificata per tutti gli studenti della classe, articolata negli indirizzi di *Pasticceria* e *Accoglienza Turistica*. Tale scelta è stata motivata non solo dall'esigenza di favorire la coesione del gruppo classe ed evitare una frammentazione del lavoro, ma anche da una precisa impostazione didattica.

La docente ha, infatti, ritenuto opportuno sviluppare un percorso comune che integrasse contenuti multidisciplinari (con riferimenti a Economia, a Letteratura Italiana, a Scienze dell'alimentazione e Accoglienza Turistica) per stimolare una visione più ampia e trasversale dell'uso della lingua inglese, valorizzando la funzione comunicativa in contesti reali e professionali diversi.

Per questo motivo, il programma svolto dagli studenti interni risulta differente rispetto a quello seguito dai candidati privatisti, il cui percorso si è mantenuto aderente agli obiettivi specifici del proprio indirizzo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

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
Progetto COOP Fare impresa	Sig.ra Bogani Simona (responsabile COOP)

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 **bisogni educativi speciali (BES)**, nello specifico con **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 la prima prova scritta si richiede: l'utilizzo del PC per uno studente e la sintesi vocale per una studentessa.

Per la seconda prova scritta si richiede: l'utilizzo del PC per uno studente e la lettura ad alta voce (da parte di un docente presente) per una studentessa.

Per una studentessa con disabilità si richiede la collaborazione del docente per la consultazione del dizionario, come specificato nella relazione allegata.

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 altri 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
ARTUSO RAFFAELA	
BAGINI BARBARA	
BANDELLI CLAUDIA	
BARCA LOREDANA	
BARONE ALFREDO	
CARUANA ANNA	
CATTONI ANNA SERENA	
CIANCIO NAPOLEONE ANTONELLA	
DELLA CROCE PAOLO	
EMANUELI DANIELA	
GUARDIA BENEDETTO	
IEVA ANGELA MARIA	
LOMBARDO MARIA CRISTINA	
MESSINA GIOVANNI	
MILIOTO MIRELLA	
SAMARANI ROSARIA	
TAVERNA ALESSANDRA	
TOSCANINI CINZIA	

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.

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
	Adeguate 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 tesi e argomentazioni	9-10	
	Adeguate individuazione di tesi 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	
	Adeguate 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	DESCRIPTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	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	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indirizzo PASTICCERIA

<i>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</i>	
COMPRESIONE 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 proposte. 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indirizzo ACCOGLIENZA

Indicatori	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprende il testo/ il caso/ i <u>dati in</u> maniera corretta, esaustiva e <u>approfondita</u>	3
	Comprende il testo/ il caso/ i dati in maniera corretta	2
	Comprende il testo/ il caso/ i <u>dati in maniera parziale</u>	1.5
	Non comprende il <u>testo</u> / il caso/ i dati	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento utilizzate con <u>coerenza e</u> adeguata rappresentazione	Dimostra conoscenze <u>corrette</u> , approfondite, rielaborate in modo personale e consapevole, in coerenza con i nuclei tematici di riferimento proposti	6
	Dimostra conoscenze <u>corrette ed approfondite</u> , in coerenza con i nuclei tematici di riferimento proposti	5
	Dimostra conoscenze adeguate e coerenti con i nuclei tematici di <u>riferimento proposti</u>	4
	Dimostra conoscenze parziali e non sempre coerenti con i nuclei tematici di riferimento proposti	3
	Dimostra conoscenze parziali, con diversi errori e non coerenti con i nuclei tematici proposti	2
	Dimostra conoscenze gravemente inadeguate e/ o assenti e non <u>coerenti con</u> i nuclei tematici proposti	1
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle <u>problematiche e</u> nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti <u>ed originali; dimostra una solida e</u> consapevole padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	8
	Sviluppa i punti della traccia in modo corretto, anche con il supporto di contributi <u>personali; dimostra una sicura padronanza</u> delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	7
	Sviluppa i punti della traccia in modo <u>corretto e</u> dimostra buona padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	6
	Sviluppa i punti della traccia in modo <u>corretto e</u> dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	5
	Sviluppa i punti della traccia in modo <u>sufficientemente corretto</u> e dimostra una globale padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	4
	Sviluppa i punti della traccia in modo non <u>sempre corretto</u> e dimostra una <u>parziale padronanza</u> delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	3
	Sviluppa i punti della traccia in <u>modo incompleto</u> e dimostra una <u>scarsa padronanza</u> delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	2
	Sviluppa i punti della traccia in modo gravemente incompleto e non dimostra padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	1
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	L'elaborato risulta corretto a <u>livello morfosintattico</u> e lessicale; il lessico disciplinare specifico è utilizzato con padronanza e precisione	3
	L'elaborato risulta sufficientemente corretto a <u>livello morfosintattico</u> e lessicale; il lessico disciplinare specifico è utilizzato in modo adeguato	2
	L'elaborato <u>presenta errori</u> non gravi a livello morfosintattico e lessicale; il lessico specifico disciplinare non sempre è utilizzato in modo adeguato	1.5
	L'elaborato presenta errori gravi a <u>livello morfosintattico</u> e lessicale; il <u>lessico specifico</u> disciplinare risulta assente e/o marcatamente inadeguato.	1
		TOT. 20

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 curriculum, 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

Discipline comuni ad entrambi gli indirizzi

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: CATTONI SERENA ANNA

LIBRO DI TESTO: Carlà, Sgroi, *Letteratura e intrecci*, Palumbo editore

PROGRAMMA

**Il programma è stato svolto per nuclei tematici privilegiando l'analisi dei testi.
Non sono state trattate correnti letterarie.**

“La ricerca della felicità”

Gustav Flaubert: “Madame Bovary”, letture

Giovanni Verga: elementi biografici, “La roba” da *Novelle rusticane*

Giuseppe Ungaretti: elementi biografici, “Veglia”, “I fiumi” da *L'allegria*

Gabriele D'Annunzio: elementi biografici, “La pioggia nel pineto” da *Alcyone*

Giovanni Pascoli: elementi biografici, “Nebbia” da *Canti di Castelvecchio*

“Famiglie”

Franz Kafka: elementi biografici, “La metamorfosi”, “Lettera al padre”

Giovanni Pascoli: “X agosto” da *Myricae*

Luigi Pirandello: elementi biografici, “Il treno ha fischiato” da *Novelle per un anno*

Giovanni Verga: “La Lupa” da *Vita dei campi*

Umberto Saba: elementi biografici, “Ritratto della mia bambina”, “A mia moglie” da *Il canzoniere*

Eugenio Montale: elementi biografici, “Ho sceso dandoti il braccio” da *Satura*

“Il male di vivere”

Charles Baudelaire: “L'albatro” da *I fiori del male*

Giovanni Pascoli: “Il gelsomino notturno” da *Canti di Castelvecchio*

Giuseppe Ungaretti: “Soldati”, “Fratelli” da *L'allegria*

Luigi Pirandello: letture da “Il fu Mattia Pascal” e da “Uno, nessuno e centomila”

Eugenio Montale: “Spesso il male di vivere”, “Non chiederci la parola” da *Ossi di seppia*

Italo Svevo: elementi biografici, letture da “La coscienza di Zeno”

MATERIA: STORIA

DOCENTE: CATTONI SERENA ANNA

LIBRO DI TESTO: Montanari Massimo, *La storia è servita*, Laterza

PROGRAMMA

- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- Il comunismo in Unione Sovietica
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda
- L'Italia repubblicana
- Il miracolo economico italiano
- La contestazione giovanile del Sessantotto
- Gli anni di piombo in Italia
- **Educazione civica: la propaganda, la Costituzione italiana, l'ordinamento della Repubblica, dallo Statuto albertino alla Costituzione.**

DOCENTE: LOMBARDO MARIA CRISTINA

LIBRO DI TESTO: Appunti, dispense.

PROGRAMMA

Si rimanda alla nota esplicativa di pag. 19.

Internship experience presentation

Managing a job interview

Quality

Haccp

Quality certifications

Eco label

Supply chain

Marketing

Marketing plans

Marketing strategies

Marketing mix

Communication and promotion

Historical references and cultural aspects

Verga and Hardy

Fast food

Slow food

Healthy eating

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: TOSCANINI CINZIA

LIBRO DI TESTO: *Colori della matematica edizione bianca Vol. A* – Sasso, Fragni – Ed. Petrini

Moduli di matematica $\alpha+\beta$ – Statistica e probabilità, Bergamini, Barozzi, Trifone, Ed. Zanichelli

Appunti per matematica applicata all'economia

PROGRAMMA

Funzioni

Ripasso: dominio, segno, intersezioni con gli assi coordinati.

Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte determinando: dominio, intersezioni con gli assi, segno.

Lettura del grafico di una funzione; dominio, intersezione con gli assi, segno, limiti agli estremi del dominio e individuazione di eventuali asintoti.

Matematica applicata all'economia

Le funzioni dell'economia: costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavo, guadagno.

Determinazione del BEP.

Problemi di scelta: generalità; classificazione in base alle condizioni, in base all'effetto, in base al numero e al tipo delle variabili.

Determinare l'opzione più favorevole interpretando il grafico dei costi.

Statistica

Popolazione e unità statistica, carattere, modalità. Tabelle. Grafici.

Distribuzione delle frequenze: frequenza assoluta, relativa e percentuale.

Indici di posizione: media aritmetica, moda e mediana.

Indice di variabilità: deviazione standard.

Probabilità

Evento aleatorio, spazio universo, evento elementare.

Definizione classica di probabilità. Intervallo di valori assunti dalla probabilità di un evento.

Evento certo, evento impossibile, evento contrario.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: IEVA ANGELA MARIA

LIBRO DI TESTO: *Educare al movimento*, Fiorini, Coretti, Lovecchio, Bocchi-Ed. DEA Scuola

PROGRAMMA

Teoria

- La Storia delle Olimpiadi
 - o Le Olimpiadi Antiche
 - o La nascita delle Olimpiadi Moderne fino ai giorni nostri
- Parigi 1900
- Anversa 1920
- Berlino 1936
- Londra 1948
- Roma 1960
- Tokyo 1964
- Città del Messico 1968
- Monaco 1972
- Londra 2012
- Tokyo 2020
- Parigi 2024

Pratica

- Consapevolezza del corpo
- Test di valutazione funzionale
- Trekking e Attività in ambiente naturale
- Atletica
- Pallavolo
- Basket
- Ping Pong
- Badminton
- Calcio
- Pattinaggio sul ghiaccio
- Tiro con l'arco

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: BARCA LOREDANA

LIBRO DI TESTO: *Orizzonti*, Campoleoni, Crippa - Ed SEI

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.

Discipline indirizzo Pasticceria

MATERIA: INGLESE E INGLESE TECNICO Privatisti PASTICCERIA

DOCENTE: LOMBARDO MARIA CRISTINA

LIBRO DI TESTO: De Chiara- Torchia, *About a Catering*, Ed. Trinity Whitebridge

PROGRAMMA

HEALTHY EATING

- Healthy Eating
- The Food Pyramid
- The mediterranean diet

FOOD SAFETY

- Haccp
- Bacteria
- Bacteria and food poisoning
- Food contamination
- Food Preservation
- Food preservation Methods

REFRIGERATED SYSTEMS

- Cook Chill
- Cook freeze
- Vacuum system or sous vide

MATERIA: FRANCESE Pasticceria

DOCENTE: BAGINI BARBARA

LIBRO DI TESTO: Daniela Bertone, Paola Bovero, *Et comme dessert?*, Ed. Loescher

Fotocopie e appunti di grammatica

PROGRAMMA

Revisione dei tempi verbali più importanti ; L'hypothèse

Manager mieux, manager éthique

La diète méditerranéenne

Cuisine végétarienne/végane

Les régimes alternatifs

Produits et cuisine bio

Une cuisine bien propre, des aliments bien conservés

Le méthode Haccp

La conservation des aliments

Toxi-infections et infections alimentaires

Les intolérances et les allergies alimentaires

Fêtes tradition en France

Histoire des principales gâteaux

La route des desserts

Civilization (Ed. CIVICA)

L' Agenda 2030

L' UE et l' ONU

Les Institutions Françaises et la Constitution

MATERIA: SPAGNOLO Pasticceria

DOCENTE: ARTUSO RAFFAELA

LIBRO DI TESTO: *Nuevo en su punto*, Susana O.-Gonzalez G.R.

Ricerche su internet

PROGRAMMA

Uda1 - Funzioni linguistiche

Ordenar los pasos de una receta, entender y escribir recetas y dulces

Lessico

En la cocina, la maquinaria HACCP.

En el bar "La mise en place", frutos secos y desecados y zumos naturales.

La origen del tenedor-internet

Uda2 -Funzioni linguistiche

Entender y escribir recetas y dulces

Lessico

Dulce tentaciones-Helados -sorbetes y granizados, tartas y pasteles

Servicio, corte y utensilios de Helados, sorbetes y frutas

El Helado

Utensilios y reposteria.

Uda3

Carta de presentaciòn

Curriculum

Uda4

Hispanoamerica, Geografia

Historia sociedad: cenni sulla dittatura franchista, chilena e argentina.

Viaje a los sabores de Hispanoamericap. 292-293-294 dal libro Que Aproveche/B.F.Mulas).

Recetas colgadas en classroom: concha, Champuradas, Quesadillas, Flan de coco, Pastel de Platano, Tres leches, Donas fritas.

DOCENTE: MESSINA GIOVANNI

LIBRO DI TESTO: Cammisa F. - Matrisciano P. - Micelli M., *Tutto compreso*, Ed. Scuola e azienda

PROGRAMMA

UNITA' 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

1. Turismo ed economia

- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività

2. Le dinamiche del turismo

- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

3. Abitudini alimentari ed economia del territorio

- L'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

UNITA' 2: Il marketing turistico

1. Tecniche di marketing turistico

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- L'analisi del mercato
- Le ricerche di mercato
- La segmentazione del mercato
- Il targeting e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto
- La politica del prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- Il processo di web marketing
- Il web marketing mix

2. Il piano di marketing

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan
- L'analisi swot
- L'analisi della situazione esterna di marketing
- L'analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour operator
- Il piano di marketing di un hotel
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

UNITA' 3: Il marketing territoriale

1. Il marketing turistico territoriale

- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto destinazione

2. I prodotti a chilometro zero

- Vantaggi e svantaggi del km zero
- La normativa italiana
- I prodotti a Km zero e il territorio

3. Il piano di marketing territoriale

- L'analisi swot
- Il planning
- Gli eventi: strumenti di market e la programmazione
- Gli educational tour

UNITA' 4: Gestione strategica, budget e business plan

1. La pianificazione strategica e la programmazione

- Il processo decisionale dell'impresa
- Pianificazione, programmazione e controllo
- L'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici
- La pianificazione strategica
- La programmazione operativa
- Il controllo di gestione
- La qualità aziendale e gli indicatori di performance
- Gli indicatori di efficienza
- Gli indicatori di efficacia

2. Il budget

- Funzioni del budget
- I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi
- I budget dei Tour operator
- I budget delle camere delle imprese ricettive
- I budget delle imprese ristorative
- I budget degli investimenti e finanziario
- Il budget economico generale
- Il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti

3. Il business plan

- Dalla business idea al progetto imprenditoriale
- L'executive summary e l'analisi di mercato
- L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione
- L'analisi economico-finanziaria
- Il piano di start-up e il preventivo finanziario
- Il preventivo economico
- Il business plan di un Tour Operator

- Il business plan di un'impresa ristorativa

UNITA' 5: La normativa di settore

1. La normativa nazionale

- Le fonti del diritto
- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- Le principali fonti primarie sul turismo
- I principali organismi in materia turistica
- Il trattamento dei dati e la privacy

2. La normativa europea

- L'Unione europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo
- La direttiva Ue 2015/2302

3. L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

- Le filiere agroalimentari
- I canali di distribuzione
- La classificazione delle filiere
- Le principali forme di commercializzazione della filiera corta
- Il sistema di autocontrollo HACCP
- Il sistema di controllo ufficiale
- La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Gli elementi della tracciabilità
- I marchi di qualità

UNITA' 6 : La disciplina dei contratti

1. I contratti delle imprese ricettive e ristorative

- Il contratto d'albergo e il deposito in albergo
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto d'appalto e il contratto d'opera
- Il contratto di ristorazione
- Il contratto di catering e di banqueting

2. I contratti di trasporto

- Il contratto di trasporto in generale
- Il trasporto ferroviario
- Il trasporto aereo
- Il trasporto marittimo
- Il trasporto su strada

3. Altri contratti di settore

- Il contratto di viaggio
- Il contratto di vendita dei pacchetti turistici
- Il contratto di franchising
- Le altre formule commerciali

DOCENTE: TAVERNA ALESSANDRA

LIBRO DI TESTO: Amparo Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Vol.5
Mondadori

PROGRAMMA

Alimentazione nell'era della globalizzazione

1.1 Cibo e religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole alimentari nella tradizione ebraica, del Cristianesimo, Islam

1.2 Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- I novel foods
- Gli alimenti geneticamente modificati

Dieta in condizioni fisiologiche

2.1 Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Donna in gravidanza
- Lattante
- Nutrice
- Bambino
- Adolescente
- Adulto-menopausa-anziano
- Sportivo

2.2 Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari: nuove ristorazioni
- Dieta mediterranea
- Dieta sostenibile

2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione scolastica-aziendale-case di riposo

Dieta nelle principali patologie

3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

3.2 Disturbi apparato digerente: colite, reflusso ulcera peptica stipsi diarrea meteorismo

- Ipertensione
- Iperlipidemie-aterosclerosi

3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

- Il diabete
- Obesità
- Gotta

3.4 Allergie e intolleranze alimentari

- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

Rischio e sicurezza nella filiera alimentare

4.1 Contaminazione biologica degli alimenti

- Fattori ambientali di crescita microbica

4.2 Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Marchi di qualità
- Frodi
- Tracciabilità-rintracciabilità
- Etichettatura

4.3 Conservazione degli alimenti: metodi fisici, chimici e biologici.

DOCENTE: BARONE ALFREDO

LIBRO DI TESTO: *Laboratorio di pasticceria*, Alma-Plan Edizioni PLAN

PROGRAMMA

Il cibo come esperienza culturale

- Tendenze alimentari

La qualità alimentare

- La qualità totale
- Tipicità;
- Filiera corta e km 0
- Analisi sensoriale

La ristorazione

- Il catering e il banqueting
- Il buffet

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
- Fair trade: commercio equo e solidale

Materie prime e preparazioni di pasticceria

- Gli sfarinati, il pane, i dolci lievitati, i bisquit.
- Gli agenti lievitanti

La tradizione italiana

- Il territorio
- Il valore della diversità
- L'italianità come eccellenza

DOCENTE: SAMARANI ROSARIA

LIBRO DI TESTO: dispense, appunti

PROGRAMMA

Elettricità e circuiti elettrici

Lavoro, potenza, energia- ripasso delle definizioni e delle unità di misura.

La carica elettrica; conduttori e isolanti; fenomeni di elettrizzazione.

Grandezze elettriche: differenza di potenziale (tensione), intensità di corrente elettrica e resistenza elettrica.

Il circuito elementare

La legge di Ohm

La potenza elettrica (cenni). Il kilowattora

Macchine elettriche

Le forze magnetiche: interazione tra campo magnetico e correnti elettriche.

Principio di funzionamento del trasformatore.

Principio di funzionamento del motore elettrico e dell'alternatore.

L'interruttore magnetico-termico e differenziale (cenni)

Luoghi di lavoro e macchine

I reparti della pasticceria. Indicazioni igienico-sanitarie.

Macchine del settore dolciario: mescolatrice, impastatrice, raffinatrice, sfogliatrice, tritatutto (cenni).

Attrezzature per prodotti lievitati: celle di lievitazione e fermalievitazione (cenni).

Rischi in ambiente lavorativo (Ed. civica)

Principi generali di prevenzione e protezione dai rischi in ambiente lavorativo.

Rischi presenti nell'ambiente di lavoro. Rischi collegati alle attività/mansioni

Principali misure di prevenzione e protezione di tipo organizzativo, tecnico e procedurale.

Gestione dei magazzini e delle scorte

Tipologia delle scorte. La gestione delle scorte: quantità economica di riordino.

Le politiche di riordino FOQ, POQ, L4L. Il master production schedule (MPS).

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA Pasticceria

DOCENTE: interdisciplinare

PROGRAMMA

Italiano: Attenzione alla salute.

Storia: Propaganda
Nascita della repubblica e suoi ordinamenti

Matematica: Statistica (forza lavoro e tasso di disoccupazione)

Dir. e Tecn. Amm: La Costituzione: i primi 12 articoli

Tecn. Org. Gest: Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

Alimentazione: Sostenibilità e spreco alimentare

Francese/Spagnolo: Confronto tra la Costituzione italiana e quella francese/spagnola

Discipline indirizzo Accoglienza

MATERIA: INGLESE E INGLESE TECNICO Privatisti ACCOGLIENZA

DOCENTE: LOMBARDO MARIA CRISTINA

LIBRO DI TESTO: Adele Zenni, *A Lovely Stay*, Ed. Hoepli

PROGRAMMA

TOURISM AND TOURISTS

The tourism phenomenon

The tourism industry

Types of tourism

MARKETING

Marketing plans

Marketing strategies

The marketing mix

Communication and promotion

NICHE MARKETS

Tailor-made tourist products

Thermal Tourism

“NEW” TOURISMS

Experiential tourism

Social tourism

Respectful tourism

MATERIA: FRANCESE Accoglienza

DOCENTE: BAGINI BARBARA

LIBRO DI TESTO: Laura Poti, *Partout dans le monde*, ed. Hoepli

Fotocopie e appunti di grammatica

PROGRAMMA

Revisione dei tempi verbali più importanti ; L'hypothèse

La communication

Front desk : communication orale

Back desk : communication écrite

Les transports

Les différentes compagnies aériennes présentes sur le marché

Les transports ferroviaires

L' accueil touristiques

Directeur d'office de tourisme

Accompagnateur de voyages

Guides

Hôtesse de tourisme et d'accueil

Civilization (Ed. CIVICA)

L' Agenda 2030

L' UE et l' ONU

Les Institutions Françaises et la Constitution

MATERIA: SPAGNOLO Accoglienza

DOCENTE: ARTUSO RAFFAELA

LIBRO DI TESTO: *Buen viaje*, quarta edizione, Laura Pierozzi-S.Campos C. M.Salvaggio
Ricerche su internet

PROGRAMMA

UDA 1 - Le enseñó nuestras ofertas-Derechos y deberes del viajero-

Funzioni linguistiche

Agenzia di viaggi, prenotare alloggio e preparare documenti

Lessico

Viaggi e attività

Il ruolo dell'agenzia di viaggio

La OMT e il codice mondiale

UDA 2 - Un viaje inoivable- recorrido por la ciudad

Funzioni linguistiche

Pianificare circuiti e crociere

Presentare turisticamente una città

Lessico

Viaggi organizzati

Escursioni e attività

UDA 3

Carta de presentaciòn

Curriculum

UDA 4

Hispanoamerica

Geografia

Historia sociedad: cenni sulla dittatura franchista, chilena e argentina.

Educazione civica: confronto tra costituzione spagnola e italiana

DOCENTE: BANDELLI CLAUDIA

LIBRO DI TESTO: Cammisa F. - Matrisciano P. - Micelli M., *Tutto compreso*, Ed. Scuola e azienda

PROGRAMMA

Il mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

L'organizzazione mondiale del turismo

Enti e organismi interni

Il marketing

I 2 tipi di marketing

Il marketing strategico

Analisi SWOT

Marketing strategico: Targeting posizionamento e scelte strategiche

Leve di marketing (4P/5P) del marketing mix

Marketing territoriale

Piano di marketing

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Pianificazione e programmazione aziendale

Controllo di gestione

Budget e tipologie di budget

Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

Business plan

Marketing plan (contestualizzato nel business plan)

La normativa del settore turistico-ristorativo

Sicurezza alimentare (cenni)

Certificazioni di qualità – tracciabilità – prodotti km0

Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.

MATERIA: STORIA DELL'ARTE

DOCENTE: CIANCIO NAPOLEONE ANTONELLA

PROGRAMMA

Il Secondo Rinascimento (il '500)

Definizione di secondo Rinascimento e contesto storico

- Opere:
 - a - Leonardo da Vinci : La Vergine delle rocce, la Gioconda, la Dama con l'ermellino, l'Ultima Cena
 - b – Michelangelo Buonarroti : Tombe medicee, Pietà Rondanini e il non-finito, la cupola di San Pietro, il Tondo Doni, il Mosè, il David, la Cappella sistina e giudizio universale.
 - c- Raffaello Sanzio : la Madonna del cardellino, lo Sposalizio della Vergine e la Scuola di Atene
- L'arte veneta
 - Opere:
 - a- Giorgione: la Tempesta e la Pala di Castelfranco
 - b- Tiziano: concerto campestre, Amor sacro e amor profano, l'Assunta
- Il Manierismo (Pittura e architettura)
 - a- Rosso fiorentino e Pontormo : deposizione di Cristo a confronto
 - b- Parmigianino: la Madonna dal collo lungo
 - c- Tintoretto: l'Ultima Cena
 - d- Paolo Veronese: Villa Barbaro, affreschi

Arte della Controriforma e il '600

Contesto storico tra la fine della seconda metà del Cinquecento e l'inizio del Seicento

Opere:

Caravaggio : periodo giovanile- il Bacco, la canestra di frutta.

Periodo romano: vocazione di San Matteo, Conversione di San Paolo.

Periodo della fuga: Decollazione del Battista

IL BAROCCO

Definizione di barocco e contesto storico- artistico

Opere

- a- Gian Lorenzo Bernini : il Baldacchino di San Pietro, Piazza San Pietro, Cappella Cornaro, Apollo e Dafne.
- b- Francesco Borromini : Chiesa di Sant'Ivo alla Sapienza, Chiesa di San Carlo alle quattro fontane.

Il '700 Rococò, Neoclassicismo e Vedutismo

Definizione di Rococò e contesto storico e geopolitico

Opere:

- a- Guarino Guarini: Cappella della Sacra Sindone
- b- Filippo Juvarra: Palazzina di caccia di Stupinigi
- c- Luigi Vanvitelli: la Reggia di Caserta

d- Giambattista Tiepolo: affreschi del palazzo del Principe Vescovo di Wurzburg

Definizione di vedutismo e del Gran Tour

Opere:

Canaletto: Veduta di Venezia con il molo della Piazzetta verso punta della dogana.

Definizione di Neoclassicismo e contesto storico

Opere:

a- Antonio Canova: Amore e Psiche, il monumento funerario a Maria Cristina d'Austria

b- Giuseppe Piermarini: il Teatro alla Scala di Milano

c- Jacques-Louis David: il Giuramento degli Orazi

MATERIA: GEOGRAFIA TURISTICA

DOCENTE: DELLA CROCE PAOLO

LIBRO DI TESTO: *Paesaggi del turismo*, seconda edizione Europa, Iarrera, Pilotti, Ed. Zanichelli

PROGRAMMA

- Le risorse del turismo
- Le tipologie del turismo
- Il Mediterraneo e le città Europee
- Morfologia, demografia, economia e turismo del continente europeo
- Unione Europea e Unesco
- I Paesi Alpini(morfologia, demografia, economia e turismo)
- I Paesi del Nord, Isole Britanniche, I Paesi dell'Europa centro-orientale(morfologia, demografia, economia e turismo)
- La Grecia (morfologia, demografia, economia e turismo)
- I Paesi Balcanici e la Romania(morfologia, demografia, economia e turismo)

DOCENTE: GUARDIA BENEDETTO

LIBRO DI TESTO: *Nuovo professionale accoglienza*, Mainardi-Ed. Hoepli

PROGRAMMA

Il marketing (+approfondimento fornito dall' insegnante)

Concetti fondamentali
Marketing mix
Analisi del mercato
Individuazione del target
Fair share e market share
Prezzo dei servizi alberghieri
Il piano di marketing
Definizione e finalità
Struttura
Analisi della situazione di marketing
Analisi swot
Obiettivi di marketing
Strategie di marketing
Piani d' azione
Budget
Sistemi di controllo
Il web marketing
Gli strumenti del web marketing
Sito web dell' hotel
La web reputation

Il pricing alberghiero (+approfondimento fornito dall' insegnante)

Le tariffe: evoluzione e quadro normative
La diversificazione tariffaria
Tecniche di up-selling e cross-selling
Il revenue management
Gli indici di performance alberghiera e la bottom rate
Calcolo del RevPar

La certificazione e i marchi di qualità

Concetti fondamentali
Gli enti di normazione e le norme
Gli enti di accreditamento
Le norme riguardanti i sistemi di qualità
Le norme riguardanti il sistema di gestione ambientale
I marchi di qualità

La professione del direttore d'albergo; il contratto d'albergo (+approfondimento fornito dall' insegnante)

Le mansioni

Le competenze

La formazione

La fase ante

Il contratto d' albergo

La caparra

La fase live-in

Responsabilità limitata e illimitata

La fase del check-out

L'outsourcing nel comparto alberghiero

Vantaggi e criticità

Materiale fornito dall' insegnante

MATERIA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE: EMANUELE DANIELA

LIBRO DI TESTO: *Tecniche di comunicazione per l'accoglienza turistica*,
I. Porto, G. Castoldi - Hoepli ed.

PROGRAMMA

Marketing e comunicazione

L'evoluzione del modo di consumare
Utilità materiale/ immateriale del prodotto
Il consumatore "liquido": il punto di vista di Z. Bauman
I tratti "big five" del consumatore; le tipologie personologiche del turista
Le motivazioni che inducono all'acquisto: *push e pull*
Il consumo come "esperienza": il marketing esperienziale/ polisensoriale; il Direct Marketing
La segmentazione del mercato turistico: dalla "Silent generation alla generazione Z"
La comunicazione integrata d'impresa; il microambiente e il macroambiente

Il marketing strategico

L'analisi SWOT
Le "leve" del Marketing Mix
Il posizionamento sul mercato

La pubblicità

La pubblicità : definizione e struttura della comunicazione pubblicitaria
Le specificità comunicative dei principali media in relazione alle campagne pubblicitarie: old media e new media
La storia della pubblicità in sintesi: dal Cartellonismo alla Pubblicità scientifica /creativa
I tipi di campagna pubblicitaria
La struttura dell'annuncio pubblicitario
Il tone of voice e le figure retoriche
Le fasi di sviluppo di una campagna pubblicitaria: briefing, brief, debriefing

Il prodotto "destinazione turistica" e il prodotto ricettività

Il marketing territoriale e il piano di DMO
L'offerta delle strutture alberghiere in Italia
L'offerta extralberghiera
La misurazione della soddisfazione del cliente: informale e strutturata
Definizione di "pacchetto turistico"

Le nuove tendenze del mercato turistico

Turismo e post-pandemia: il *revenge tourism*

Il turismo di prossimità e lo *slow tourism*: il turismo dei borghi e gli alberghi diffusi

Neverending tourism e holiday working

Percorso Educazione civica: “Comunicazione, persuasione , libertà”

DOCENTE: interdisciplinare

PROGRAMMA

Italiano: Attenzione alla salute.

Storia: Propaganda
Nascita della repubblica e suoi ordinamenti

Matematica: Statistica (forza lavoro e tasso di disoccupazione)

Dir. e Tecn. Amm: Costituzione, nascita organizzazione internazionale (ONU e Ue) e
sicurezza alimentare

Tecn. di Comunicazione: Propaganda e persuasione

Accoglienza Turistica: Accoglienza internazionale

Francese/Spagnolo: Confronto tra la Costituzione italiana e quella francese/spagnola

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDIRIZZO PASTICCERIA

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 regola 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.

TIPOLOGIA C

INDIVIDUAZIONE E DESCRIZIONE ANALITICA DELLE FASI E DELLE MODALITÀ 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/Il 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

INDIRIZZO ACCOGLIENZA

Simulazione Seconda Prova Esame di Stato-Indirizzo Alberghiero /Accoglienza Turistica

TIPOLOGIA C

NUCLEI TEMATICI 1-4



Baglio Occhipinti B&B, Vittoria(RG)

Baglio Occhipinti , in una tenuta di oltre 10 ettari, è un luogo di charme in cui dodici camere, ampi spazi verdi, una zona- relax con piscina termale consentono agli ospiti di vivere un'esperienza completa di benessere e di rigenerazione. Come si può vedere dal sito www.baglioocchipinti.com, la struttura è anche un'azienda agricola totalmente in biologico: l'attenzione al benessere degli ospiti parte dalla qualità delle coltivazioni per arrivare a tavola, nella riscoperta delle ricette della tradizione.

Secondo le recensioni degli ospiti: l'auto propria è consigliata per poter visitare i luoghi di interesse limitrofi che distano non meno di 10 chilometri; i prezzi di pernottamento e colazione sono medi rispetto alla concorrenza, ma la cena(su prenotazione) appare costosa in ragione dell'alto costo dei vini, prodotti in loco; alcune camere non sono insonorizzate. Pareri molto positivi sono espressi dai clienti per l'alta professionalità e la cortesia dei proprietari e del personale , per l'eccellente contesto naturale , la raffinatezza e l'eleganza della struttura, l'attenzione e la cura per il cibo prodotto in modo biologico nel rispetto delle tradizioni del territorio.

Fausta Occhipinti, architetto paesaggista e proprietaria della struttura, è cresciuta tra la Sicilia , Milano e Parigi fino a trent'anni. Dopo le esperienze internazionali, Fausta decide di tornare a casa: nasce così il progetto Baglio Occhipinti. Arianna è la sorella di Fausta: si occupa della conduzione della azienda nella coltivazione dei vigneti e della promozione della struttura. Rosaura è la madre di Fausta e Arianna: è l'anima del saper ospitare; lei e Fausta accolgono i clienti dal momento dell'arrivo a quello della partenza, con una particolare cura alla soddisfazione dei loro bisogni e alla creazione di un'atmosfera familiare e, al contempo, discreta. L'architetto Bruno Occhipinti è il padre di Fausta ed Arianna, un professionista appassionato di architettura, di restauri, di antiquariato, ma anche un uomo con un grande amore per la Natura e agricoltura biologica: è lui che tiene i contatti con i produttori locali per garantire la presenza di materie prime naturali “a km 0” e con le aziende di piccoli trasportatori che portano ogni giorno al baglio i prodotti locali.

In questa struttura la famiglia Occhipinti investe non solo sulla promozione del territorio ma anche sulle buone pratiche di sostenibilità ambientale: oltre alla produzione biologica del cibo proposto, il menù include opzioni vegetariane e vegane; gli ospiti hanno a disposizione contenitori per la raccolta differenziata e i rifiuti sono riciclati; la struttura utilizza il 100% di elettricità da fonti rinnovabili e reinveste una parte dei guadagni in progetti di sostenibilità o per la comunità locale.

Arianna, in occasione delle imminenti vacanze pasquali 2025, propone una promozione esclusiva per vivere un'esperienza indimenticabile; il “pacchetto” turistico promozionale include il soggiorno in camera Deluxe per 3 notti, pranzo di Pasqua per due persone, *chic pic-nic* per il lunedì di Pasquetta per due persone, welcome drink, uso piscina, parcheggio e tasse a partire da 580 euro a persona .

1- Con riferimento alle conoscenze acquisite , il candidato :

- a) spieghi che cosa si intende per “*microambiente e macroambiente*” d’impresa.
- b) spieghi che cosa si intende per “*targeting*” e quali sono le politiche di *targeting*.
- c) spieghi quali sono gli obiettivi della strategia di “*pricing*” e quali sono le strategie di *pricing*.

2- Con riferimento alle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato :

- a) individui e descriva, nel caso presentato, le “*leve del Marketing Mix*”
- b) sulla base del prezzo e delle caratteristiche del pacchetto turistico, elabori un’ipotesi di costi sostenuti per questo pacchetto e descriva l’utilità di calcolare il “*break even point*”.
- c) spieghi che cosa si intende per *RevPar* e, considerando la struttura “Baglio Occhipinti”, calcoli il *RevPar* rispetto alle caratteristiche del pacchetto proposto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l’Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Simulazione seconda prova Esame di Stato-Indirizzo Alberghiero /Accoglienza Turistica

TIPOLOGIA B

ANALISI E SOLUZIONE DI PROBLEMATICHE IN UN CONTESTO OPERATIVO RIGUARDANTE L'AREA PROFESSIONALE

NUCLEO TEMATICO 7

LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO, DALLA CORRETTA RILEVAZIONE DELLE SUE RISORSE ALLA SELEZIONE DI EVENTI RAPPRESENTATIVI DELLE SUE SPECIFICITA'; ADOZIONE DI TECNICHE EFFICACI PER LA PUBBLICIZZAZIONE DEGLI EVENTI, VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI CHE INTERCONNETTONO AMBITI CULTURALI E PROFESSIONALI

Azienda agricola LeFiore-Montalto Pavese

Elisa e Silvia Piaggi sono “le fiore”, termine affettuoso che nell'Oltrepò pavese indica “le figlie”, le ragazze. Intimamente legate alla terra d'origine, alla famiglia e alle tradizioni, Elisa e Silvia raccontano i loro inizi come imprenditrici vinicole:

“Una mattina calda del 2016, una domenica di luglio, siamo state alla vecchia cascina di nonno Guglielmo. Ogni volta che si tornava a Montalto Pavese, a casa di mamma e papà, non si perdeva l'occasione per curiosare fra gli oggetti appartenuti al nonno. Farlo ci faceva rivivere la sua vita, dedicata alle vigne e all'uva, che coltivava per fornire alle cantine sociali della zona i suoi vini. Quella domenica di luglio, nella cascina del nonno, abbiamo trovato una chiave. Quella chiave apriva un baule. Nel baule, insieme a vecchie lettere, documenti e fotografie, abbiamo trovato due bottiglie di vino avvolte nella carta velina. Due bottiglie di rosso del Boschetto, una piccola riserva che nonno e papà producevano per sé e per gli amici più cari, di due annate tutt'altro che casuali, 1978 e 1982. Non ci potevamo credere: nonno Guglielmo e papà Enzo avevano custodito una bottiglia del loro vino preferito per ciascuno dei nostri anni di nascita! Da questo ritrovamento è partita l'idea di seguire le orme di nonno e papà, in nome della passione per il nostro territorio e i valori tradizionali. Abbiamo creato due nuovi vini, un Pinot grigio e uno nero, con le uve che papà continua a coltivare e raccogliere, stagione dopo stagione, nei nostri 12 ettari di vigneto. Ci ha aiutato l'enologo Guido Beltrami, a cui abbiamo chiesto di coniugare l'esperienza del passato con le tecniche produttive moderne per ottenere dei vini che rispecchiassero al meglio le caratteristiche del territorio e la nostra personalità.”

L'azienda agricola, attraverso il proprio sito web info@lefiore.com, propone non solo la vendita dei propri vini ma anche esperienze: dalle tradizionali passeggiate nei vigneti con degustazione vini e prodotti del territorio, ai più innovativi eventi come “*Serata Astrovina: picnic in vigna e osservazione del cielo*” ed escursioni in e-bike con successiva degustazione.

(art. da “Lunedì a colazione” -Associazione Italiana Travel Blogger)

Con riferimento all'articolo proposto, il candidato:

- a) Descriva le fasi che caratterizzano la realizzazione di una campagna pubblicitaria
- b) Descriva che cos'è e come si realizza il Marketing pubblico integrato.
- c) Descriva cosa si intende per "web Marketing" e quali sono i canali per promuovere il caso proposto.

Con riferimento alle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato :

- a) Elabori l'ipotesi di un possibile annuncio su materiale cartaceo finalizzato alla promozione dell'evento "*Serata Astrovinica*", specificando gli elementi caratterizzanti l'annuncio e descrivendoli, in base alla personale ipotesi realizzativa.
- b) Progetti una bozza di Piano di Marketing Territoriale facendo particolare riferimento al planning. Se è stata svolta all'interno di altri quesiti una parte, sarà sufficiente richiamarla.
- c) Elabori il caso proposto attraverso l'utilizzo dell'analisi SWOT.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

ALLEGATO 5: MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO



REPUBBLICA ITALIANA
MINISTERO DELL'INTERNO

CA00000AA



CARTA DI IDENTITÀ / IDENTITY CARD

COMUNE DI / MUNICIPALITY
SERENELLA MARITTIMA

NON VALIDA PER L'ESPATRIO



COGNOME / SURNAME
ROSSI

NOME / NAME
BIANCA

LUOGO E DATA DI NASCITA
PLACE AND DATE OF BIRTH

PINO SULLA SPONDA DEL LAGO MAGGIORE (VA) 30.12.1964

SESSO
SEX
F

STATURA
HEIGHT
180

CITTADINANZA
NATIONALITY
ITA

EMISSIONE / ISSUING
30.05.2022

SCADENZA / EXPIRY
30.12.2031

FIRMA DEL TITOLARE
HOLDER'S SIGNATURE

Signature



123456

1X2F



