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: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@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. 2025/26

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

Settore PASTICCERIA E ARTE BIANCA

Classe 5^ARP

CODICI ATECO

- I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE....3
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.... 4
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE....5
QUADRO ORARIO....6
PROFILO DELLA CLASSE.... 7
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV ARP.... 8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ARP....8
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI....10
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)....11
OBIETTIVI TRASVERSALI.... 12
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"....12
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.... 13
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE.... 13
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.... 15
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA....16
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO....17
EDUCAZIONE CIVICA....18
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ....18
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES.... 19
ALLEGATI....20
IL CONSIGLIO DI CLASSE 5^ARP....21

PROFILO PROFESSIONALE

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

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

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

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

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

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano	Bracchitta Antonella	NO
Storia	Bracchitta Antonella	NO
Lingua Inglese	De Filippo Rossella	SI
Seconda Lingua Francese	Tagliani Laura	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Artuso Raffaela	SI
Matematica	Toscanini Cinzia	SI
Scienza e Cult. dell'Alim, analisi e Controlli Microb. Prod. Alimentari	Taverna Alessandra	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Messina Giovanni	SI
Ed. civica	Bracchitta Antonella	NO
Tecn. Org. Gest. Proc. Prod.	Ricciardi Luca	NO
Lab. Servizi Enog. Sett. Pasticceria	D'Anna Agostino	SI
Lab. Servizi Enog. Sett. Cucina	D'Anna Agostino	SI
Sostegno	Civardi Enea	NO
Ed. Fisica	Ieva Angela Maria	SI
IRC	Barca Loredana	SI

QUADRO ORARIO

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	**4**
	Storia	2	**2**
	Inglese	3	3 (1 Lab. Past.)
	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 Enog. settore Cucina	2	**2**
	Laboratorio di Servizi Enog. settore Pasticceria	4	**4**
	Tecn. Org. Gest.Proc. prod.	1(1 Lab. Past.)	**1**(1 Lab. Past.)
Totale ore		**32**	**32**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta inizialmente da 16 alunni, 14 provenienti dalla IV ARP e 2 provenienti da percorsi regionali, oggi conta 15 alunni in quanto uno si è ritirato. Dei 15 alunni, 1 ha il sostegno e segue una programmazione differenziata, 5 sono con DSA e 1 con BES e seguono la programmazione della classe.
Gli alunni provengono da tutta la provincia di Pavia e dall'hinterland milanese.
Durante il secondo biennio non si sono verificate situazioni tali da compromettere il clima sereno tra gli alunni.
Quest'anno, invece, l'inserimento dei nuovi compagni ha fatto emergere disaccordi latenti di cui i docenti non erano a conoscenza.
Al contrario, l'alunno con sostegno è ben inserito nel gruppo classe.
Complessivamente la classe si è sempre dimostrata disponibile alle attività didattiche proposte, anche se non sempre gli alunni si sono applicati in modo soddisfacente.
Alcuni alunni non sono stati puntuali in occasione delle verifiche, sia scritte che 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 alunne hanno partecipato al progetto Forni Moretti, due alunni hanno conseguito la certificazione di inglese, uno di francese francese e un'alunna sta seguendo le lezione per la certificazione di spagnolo.
Due alunni hanno partecipato, nell'anno s. 24/25, al progetto Erasmus Plus in Francia.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV ARP

La classe 4^ARP era costituita da 15 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	10
Sospensione del giudizio	4
Promossi a settembre	4
Non promossi	1

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V ARP

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

Utilizzo delle nuove tecnologie, interventi individualizzati di recupero e consolidamento, recupero della motivazione e dell'autostima.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

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.
Tre alunni sono stati segnalati per il tutoraggio multidisciplinare, due per 20 ore e una per 10 ore.

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

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:

- colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

Strumenti didattici utilizzati libro di testo, LIM, Classroom.

Punti di forza: partecipazione attiva ai progetti offerti.

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 2025/2026

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
Consultorio Familiare Psicologica	Dott. Mattia Sala	Progetto Psicologica	Prevenzione della salute rispetto alle malattie sessualmente trasmissibili
SAPERECOOP 2025	Responsabile progetto	La biodiversità è la forza della vita	
Corso di formazione sulla Celiachia	Dott.ssa Laura Polato	Celiachia	
Visita azienda A.B Mauri	responsabile gestione qualità		
Cinema Politeama		La voce di Hind Rajab	Visione del film
HO.RE.CA. Job-Web app a supporto della professione	Simone Pannocchia		Orientamento
Prenota il gusto	Prof. Agostino D'Anna		Preparazione di dolci
Rappresentazione teatrale in carcere		Alice nel paese delle meraviglie, il lato oscuro della felicità	Visione dello spettacolo
mindful eating	Dott.sse Sciarrabba Solari	Alimentazione consapevole	
Scoprire nuovi gusti insieme	Carla Barzanò		Alimentazione consapevole e antispreco

Si aggiungono le seguenti attività di orientamento al lavoro: Teofarma; Fuori menù (Perna); Grandi Navi Veloci; Orientamento Unipegaso.

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)

Le attività di Formazione Scuola Lavoro 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 Formazione Scuola Lavoro.
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 nutrizionale 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.

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

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

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

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

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

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento

relazioni con l'adulto:

- sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori;
- utilizzare i suggerimenti;
- saper formulare obiezioni in tono corretto;
- avanzare proposte per migliorare la relazione;

relazioni con la classe:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

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

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

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

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesita trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Italiano	4	4	2			
Storia	2		3		2	
Francese	5		1	2		
Spagnolo	3		2	2		
Inglese	4		2			
Matematica	2					5
Diritto e tecnica amministrativa	4				4	
Ed. civica	1				1	
Tec. Org. Gest.Processi Prod.					4	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	1			2

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesiti a trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore pasticceria	1	2				3
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	1					3
Ed. Fisica		1				
Religione	4					

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA

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

Data	*Valutazione*	*Tipologia*	*Durata ore*
11/02/2026	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
27/04/2026	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6

PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA

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

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

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

NUCLEI TEMATICI

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

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

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

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

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

La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore.

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

Data	*Nuclei tematici*	*Tipologia*	*Competenze certificate*
26/02/2026	3; 4	C	3, 8; 2, 4, 8, 9
29/04/2026	5; 7	D	1, 5, 7; 4, 5, 7, 8, 11

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

Secondo quanto previsto dall’art. 17 comma 9 del D.L.61/2017 e dall’O.M. 54 del 26 marzo 2026, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

- verifica dell’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle discipline di esame;
- approfondimenti sui nuclei fondanti delle quattro materie anche in chiave interdisciplinare;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell’attività di Formazione scuola lavoro (ex PCTO);
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione svolta in data 22/04

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
SAPERECOOP	**Responsabile e COOP e gli studenti. L'attività si è svolta sia in classe che al supermercato**
Rappresentazione teatrale in carcere	**Gli studenti ha assistito a una rappresentazione teatrale.**
Scoprire nuovi gusti insieme	**Gli studenti hanno incontrato la dott.ssa Carla Barzanò che li ha sensibilizzati all'utilizzo di materie prime non comuni per un'alimentazione consapevole e antispreco.**

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 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.
Pertanto si richiede:

- assistenza costante durante la prova da parte dell'insegnante di sostegno oppure da parte dell'assistente all'autonomia.
- che le due prove scritte vengano predisposte sulla base del percorso indicato nel PEI dall'insegnante di sostegno in collaborazione con gli insegnanti curricolari del Consiglio di classe e preventivamente sottoposte all'approvazione del Presidente.
- per la prova orale si chiede che l'alunno possa essere esaminato in tarda mattinata il primo giorno degli orali e che avendo gravi problemi di linguaggio possa mostrare una presentazione in Power Point sullo stage svolto durante l'anno.
- Si chiede la possibilità di ridurre le tempistiche delle prove, permettendo all'alunno di lasciare l'edificio al termine delle sue prove (circa due ore).

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

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

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

ALLEGATI

Al presente documento si allegano

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- 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. 54 del 26/03/2026 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali secondo l'art. 25 O.M. n. 54 del 26/03/2026 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5^ARP

DOCENTI	FIRMA
Artuso Raffaela	
Barca Loredana	
Bracchitta Antonella	
Civardi Enea	
D'Anna Agostino	
De Filippo Rossella	
Ieva Angela Maria	
Messina Giovanni	
Ricciardi Luca	
Tagliani Laura	
Taverna Alessandra	
Toscanini Cinzia	

Pavia, 15 Maggio 2026

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**	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato …… Classe ……

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

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

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

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: LINGUA ITALIANA

DOCENTE: PROF.SSA ANTONELLA BRACCHITTA
LIBRO DI TESTO: "Letteratura e intrecci" *voll. 3A-3B*, Marisa Carlà, Alfredo Sgroi, Palumbo editore.

UDA 1: TITOLO – Comprensione e produzione.
TIPOLOGIA TESTUALE FASI: Analisi del testo letterario. Tema argomentativo Tema espositivo-argomentativo. Scrittura funzionale.

UDA 2: TITOLO – COMPETENZE DI CULTURA LETTERARIA

1. L'ETÀ DEL REALISMO
   Il contesto storico culturale: Positivismo, Naturalismo, Verismo.

   GIOVANNI VERGA: la vita, il pensiero e la poetica, le opere, il periodo pre-verista, la fase verista, le tecniche espressive:
   - Ciclo dei vinti, trame de *I Malavoglia* e *Mastro Don Gesualdo:* analisi del tema dei vinti.
   - *I Malavoglia: Prefazione, Il naufragio della Provvidenza* cap. III.
   - *Vita dei campi: Rosso Malpelo.*
   - *Novelle rusticane: La roba*
   - *Nedda.*

2. DECADENTISMO E SIMBOLISMO
   Origine del termine, atteggiamenti e poetiche del Decadentismo.

   CHARLES BAUDELAIRE: la vita e l'opera *I fiori del male*
   - *L'albatro.*

   OSCAR WILDE: la vita e la trama del romanzo *Il ritratto di Dorian Gray.*

   GABRIELE D'ANNUNZIO: la vita, il pensiero e la poetica, le opere, le tecniche espressive.
   - *Il piacere:* "Andrea Sperelli, libro I, cap. 2.
   - *Laudi: La pioggia nel pineto, La sera fiesolana.*

   GIOVANNI PASCOLI: la vita, il pensiero e la poetica, le opere, le tecniche espressive.
   - *Il fanciullino:* enunciazione della poetica del fanciullo.
   - *Myricae: Novembre, Temporale, X Agosto.*
   - *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.*

3. LE AVANGUARDIE STORICHE
   Il Futurismo in Italia.

4. LA NARRATIVA EUROPEA DEL PRIMO NOVECENTO
   Il contesto storico-culturale.

LUIGI PIRANDELLO: la vita, il pensiero e la poetica, le opere, le tecniche espressive.

- *L'Umorismo* (brano antologizzato).
- Trame e analisi de *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila.*
- *Uno, nessuno e centomila:* Il dubbio di Vitangelo Moscarda, libro I, cap. I.
- *Il fu Mattia Pascal:* Mattia Pascal ed Adriano Meis, cap. VIII

ITALO SVEVO: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno:* trame e analisi del tema dell'inetto.
- *La coscienza di Zeno:* La prefazione del dottor S. cap. I, Il fumo cap. III, La catastrofe finale cap. VIII.

5. L'ETÀ CONTEMPORANEA

GIUSEPPE UNGARETTI: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *L'allegria: San Martino del Carso, Veglia, Soldati, I fiumi.*

EUGENIO MONTALE: la vita, il pensiero e la poetica, le opere.

- *Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato.*
- *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.*

UDA 3: TITOLO - COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALIZZANTI. *DOLCI D'AUTORE: la pasticceria incontra la letteratura.*

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: STORIA

DOCENTE: PROF.SSA ANTONELLA BRACCHITTA
LIBRO DI TESTO: “La storia è servita” *vol. 5 1900-oggi,* Massimo Montanari, Editori Laterza, Bari.

UDA 1: L’EUROPA E IL MONDO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- Gli anni della *Belle époque* e il concetto di borghesia come nuova classe dominante.
- Il Positivismo e la fiducia nel progresso.
- Il difficile equilibrio tra le potenze continentali (Regno Unito, Francia repubblicana, Russia, Germania e Impero asburgico) e l’avanzata del nazionalismo.

ECONOMIA E SOCIETÀ IN ITALIA TRA XIX E XX SECOLO

- La potenza industriale italiana del Nord.
- La “questione meridionale” e l’emigrazione verso l’estero.
- Dall’uccisione del re Umberto I al governo Zanardelli.
- L’età giolittiana.

UDA 2: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause dell’inizio del conflitto mondiale e lo scoppio della guerra.
- Il Patto di Londra e l’entrata in guerra dell’Italia.
- Quattro anni di feroci combattimenti: caratteristiche del conflitto.
- La svolta e la fine della guerra.
- La conferenza di Parigi, i trattati di pace, l’Italia e la “vittoria mutilata”.

IL COMUNISMO IN UNIONE SOVIETICA

- La Rivoluzione russa.
- La guerra civile e la nascita dell’Urss.
- La dittatura di Stalin.

UDA 3: L’ETà DEI TOTALITARISMI

- Il dopoguerra e il “biennio rosso”.
- I partiti di massa e l’impresa di Fiume.
- Il fascismo: nascita e presa del potere.
- L’Italia sotto il regime fascista.
- La guerra d’Etiopia e le leggi razziali.

- La nascita della Repubblica di Weimar e la sua crisi.
- La salita al potere di Hitler e la dittatura nazista.
- La vita dei tedeschi sotto il nazismo.

UDA 4: LA CRISI DELLE RELAZIONI INTERNAZIONALI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929.
- Roosevelt e il New Deal.
- La guerra civile spagnola.

- L’espansione della Germania tra il 1935 e il 1939 e i trattati: Hitler si prepara ad un nuovo conflitto.

UDA 5: <u>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL PERIODO POST-BELLICO</u>

- 1939 - 1941: il dominio della Germania nell’Europa continentale.
- 1942: l’anno della svolta.
- 1943: la disfatta dell’Italia.
- 1944 -1945: la vittoria degli alleati, il crollo della Germania e la resa del Giappone.
- La guerra contro gli “uomini”: la “soluzione finale” e la Shoah, la Resistenza e la lotta partigiana, le Fosse Ardeatine.
- La liberazione del 25 aprile 1945.
- Le foibe.
- La nascita della Repubblica e la Costituzione italiana.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA ROSSELLA DE FILIPPO
LIBRO DI TESTO: “About a catering plus” – De Chiara, Torchia –TRINITY WHITEBRIDGE

UDA 1: DIETS
• Healthy eating
• The Food Pyramid
• The Mediterranean Diet
• The Macrobiotic Diet
• Vegetarianism
• Vegan Diet

UDA 2: FOOD SAFETY
• HACCP
• EHO
• Bacteria
• Bacteria and food poisoning
• Food contamination
• Food preservation
• Food preservation methods
• Refrigerated systems: - cook chill;
- Cook freeze;
- Vacuum systems or Sous vide.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA TAGLIANI LAURA

LIBRI DI TESTO: “Et comme dessert?” , Daniela Bertone, Paola Bovero - ed. Loescher “Contacts pro”, S. Capelli, F. Gallon, R. Marty ed. La Scuola / Hachette (già in possesso) (unités 8-12)

UDA 1: Unità 8-9 (argomenti principali)

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

UDA 2: PARCOURS SPECIFIQUE (Chapitre 5 Leçon 1)

Fêtes et traditions en France: les gâteaux des fêtes, …et en Italie?, …et si on allait fêter en…?

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

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

UDA 4 : PARCOURS SPECIFIQUE (Chapitre 5 Leçon 2)

La route des desserts: quelques spécialités régionales de la France et des Pays francophones

UDA 5: PARCOURS SPECIFIQUE (Chapitre 5 Leçon 3) (Chapitre 6)
Les occasions spéciales: l’apéritif, différents genres de menus pour différentes occasions.
Entrée dans le monde du travail: formation en milieu professionnel, à la recherche de personnel, poser sa candidature (CV et lettre de motivation)

Ripresa dei concetti fondamentali della disciplina

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA RAFFAELA ARTUSO
LIBRO DI TESTO: “Que Aproveche” - D’affitto, Franchin, Mulas - Ed. Hoepli

UDA 1 (u. 4-5-6) En La Cocina Trabajando en la cocina
La cocina y su maquinaria
Menù
UDA 2 (u 14-15) Salud y seguridad Comunicaciòn y empleo y empleo
Regìmenes y nutriciones
Seguridad e Higiene
El perfil del cliente
La carta de presentaciòn curriculum vitae

Uda 3 Hispanoamérica fisica
Geografia Historia sociedad folclore y turismo Viaje a los sabores de hispanoamèrica
Receta con alimentos del paìs elegido

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA CINZIA TOSCANINI
LIBRO DI TESTO: “Colori della matematica” edizione bianca Vol. A – Sasso, Fragni – Ed. Petrini
Appunti per statistica
Appunti per matematica applicata all’economia

UDA 1 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.

UDA 2 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.

UDA 3 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.
Ed. Civica: tasso di disoccupazione.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF.SSA ALESSANDRA TAVERNA
LIBRO DI TESTO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" Vol.5 - Amparo Machado, Mondadori

UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

1.1 Contaminazione biologica degli alimenti

- Fattori ambientali di crescita microbica

1.2 Sistema HACCP e certificazioni di qualità

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

UDA 2 LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

2.2 Cibo e religioni

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

2.3 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

UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

3.1 Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

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

3.2 Diete e stili alimentari

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

3.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione scolastica-aziendale-case di riposo

UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

4.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

4.2 Disturbi apparato digerente: colite, reflusso ulcera pectica stipsi diarrea meteorismo

- Ipertensione
- Iperlipidemie-aterosclerosi

4.3 La dieta nelle malattie metaboliche

- Il diabete
- Obesità
- Gotta

4.4 Allergie e intolleranze alimentari

- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: PROF. GIOVANNI MESSINA
LIBRO DI TESTO: “Tutto compreso” - Cammisa F. - Matrisciano P. - Micelli M. - SCUOLA E AZIENDA

UDA 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo
1. Turismo ed economia
- Aspetti economici del turismo
- Gi 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

UDA 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

UDA 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

UDA 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 perfonmance
- 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

UDA 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 trattamenti 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 2015/2032
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

UDA 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

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: TECN. ORG. GEST. PROC. PROD.

DOCENTE: PROF. LUCA RICCIARDI
LIBRO DI TESTO: appunti

UDA1 ELETTRICITA' E CIRCUITI ELETTRICI
● Lavoro, potenza, energia – ripasso delle definizioni e delle unità di misura.
● La carica elettrica; conduttori ed isolanti; fenomeni di elettrizzazione.
● Grandezze elettriche: Differenza di potenziale (tensione), intensità di corrente elettrica e resistenza elettrica.
● Il circuito elettrico elementare: generatore di tensione; utilizzatore.
● La legge di Ohm.
● La potenza elettrica (cenni).
UDA2 MACCHINE ELETTRICHE
● Le forze magnetiche: interazione tra campo magnetico e correnti elettriche.
● Principio di funzionamento del trasformatore.
● Principio di funzionamento del motore elettrico.
● L'interruttore magneto-termico e differenziale.
UDA3 LUOGHI DI LAVORO E MACCHINE
● I reparti della pasticceria.
● Indicazioni igienico-sanitarie.
● Macchine del settore dolciario: mescolatrice, impastatrice, raffinatrice, sfogliatrice, tritatutto.
● Attrezzature per prodotti lievitati: celle di lievitazione e fermalievitazione. UDA4
UDA4 RISCHI IN AMBIENTE LAVORATIVO
● Principi generali di prevenzione e protezione dai rischi in ambiente lavorativo. ● Rischi presenti nell'ambiente di lavoro.
● Rischi alle attività/mansioni.
● Principali rischi meccanici connessi all'uso ed alla manutenzione dei macchinari di pasticceria.
● Principi di protezione e protezione dai rischi meccanici ed elettrici.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LAB. SERVIZI ENOG. SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE: PROF. AGOSTINO D'ANNA
LIBRO DI TESTO: Dispense

UDA 1 - La pasta frolla

- La scelta delle materie prime
- La Bilanciatura della pasta frolla
- Le varianti della pasta frolla
- Pasta frolla con ingredienti alternativi

UDA 2 - Le masse montate

- La scelta delle materie prime
- Il pan di spagna
- La pasta margherita
- Gli ingredienti alternativi (amidi)
- L'importanza dell'aria nel composto
- Il biscotto con frutta secca
- I metodi di cottura
- I biscuit
- Le daquoise
- Le marquise
- Cake

UDA 3 - La Pasta bignè

- La scelta delle materie prime
- La pasta bignè e le sue varianti
- I bignè con ingredienti alternativi
    1. per intolleranti al lattosio
    2. per intolleranti al glutine

UDA 4 - La Meringhe

- meringa italiana
- meringa francese
- meringa svizzera
- macaron

UDA 5 - La pasta sfoglia e le sue varianti

- La scelta delle materie prime
- I metodi di lavorazione
- L'importanza del grasso all'interno della pasta sfoglia
- Le varianti (al cacao; salata; italiana; Viennese)

UDA 6 - Le creme di base

- Crema pasticciera
- Crema inglese
- Crema mousseline
- Crema con massa di cioccolato
- Crema con ingredienti alternativi per intolleranti al glutine e al lattosio

UDA 7 - Le bagne

- La preparazione delle bagne
- Il metodo di diluizione delle bagne alcoliche
- I vari impieghi delle bagne

UDA 8 - Le mousse, bavaresi e namelaka

- Le bavaresi a base di frutta
- Bavarese a base crema
- Mousse
- Namelaka

UDA 9 - Il cioccolato

- Le fasi di lavorazione del cioccolato
    1. Il temperaggio e la sua importanza
    2. La giusta gradazione per ogni cioccolato
    3. Temperaggio del cioccolato
    4. Crema ganache
- Le intolleranze alimentari
    1. Dessert con farine alternative (prodotti senza glutine)
    2. Prodotti con ingredienti alternativi al lattosio

UDA 10 - Start up di un'azienda ristorativa (pianificazione)

UDA 11 - Norme igienico sanitarie h.a.c.c.p.

Fasi di produzione, lavorazione e conservazione di un prodotto dolciario

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF.SSA ANGELA MARIA IEVA
LIBRO DI TESTO: Dispense

UDA1: PERCEZIONE DI SÉ E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE

- Le Capacità Condizionali
- Corsa di resistenza, veloce, intervallata.
- Esercizi di andature preatletiche.
- Esercizi di stretching, allungamento e rilassamento.
- Esercizi di reattività, prontezza e velocità.
- Esercizi di tonificazione addominale e dorsale.
- Esercizi di opposizione e resistenza.
- Attività con piccoli e grandi attrezzi.
- Esercizi e percorsi di coordinazione e agilità.
- Esercizi di potenziamento generale.
- Test di valutazione funzionale.

UDA2: LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY

- Cenni storici legati alle Olimpiadi e Paralimpiadi e i suoi atleti
- Attività sportiva individuale: Atletica Leggera, Badminton, Pattinaggio sul ghiaccio, Ping Pong, Tiro con l'arco, Trekking.
- Attività sportiva di squadra: Pallavolo, Calcetto, Pallacanestro, Rugby, Tchoukball, Hockey.
- Fondamentali individuali e di squadra, regolamenti tecnici.
- Test di valutazione funzionale propedeutici allo sport.

UDA3: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

- Fair play e sicurezza
- Il ruolo dell'arbitro e la gestione delle regole
- Presenza e partecipazione attiva alle lezioni proposte nel rispetto della sicurezza nell'ambiente sportivo

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: PROF.SSA LOREDANA BARCA
LIBRO DI TESTO: "Il respiro dei giorni" - Manganotti, Incampo - Ed. La Scuola

UDA 1 - La questione ecologica

Il creato come “casa comune”, il significato di “ecologia integrale”. Questioni antropologiche: le nuove tecnologie e la libertà. Sostenibilità e consumo: il lavoro e la professionalità come promozione e creatività umana.

UDA 2 - Le risposte dell’uomo di fronte al male

La giustizia e l’inclusione: lo sguardo verso gli ultimi. Il potere: riflessione sullo scenario attuale. Il coraggio della verità: Don Pino Puglisi.

UDA 3 - 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. Ritualità e tradizioni a confronto.

UDA 4 - Etica della vita La vita come dono da custodire: i giovani e il futuro.

Pavia, 15/05/2026

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Ministero dell'Istruzione dell''Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

NUCLEI TEMATICI:

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 dell'innovazione.

TEMA

Organizzazione di un evento a scelta

La/il candidata/o, utilizzando le conoscenze acquisite, consapevole che la **sicurezza alimentare e del cliente** ricopre in tutta la **filiera dei beni e dei servizi**, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti/servizi proposti al cliente in ogni luogo di consumo.

Ipotizzi di dover organizzare un evento predisponendo anche le iniziative necessarie per controllare la **salubrità e la qualità** delle pietanze (nei luoghi di preparazione) e di servizio al cliente nel rispetto della normativa in tema di sicurezza e privacy.

PARTE PRIMA

In particolare:

- predisponga uno schema riassuntivo che descriva l'evento, la location, i servizi e prodotti offerti motivando le scelte effettuate;
- dia le indicazioni necessarie su quali misure debbano essere adottate per lo svolgimento dell'evento in modo da rispettare la normativa in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- rediga una check-list dei servizi accessori dell'evento;

PARTE SECONDA

La/il candidata/o, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, completi il tema sviluppando la **parte A** (toccando i punti 1,2,3,4) oppure la **parte B** (toccando i punti 1,2,3,4).

A. (Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Sala-Bar e Vendita)

1) riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti per una bevanda o di un piatto del buffet, che preveda anche l'utilizzo di **prodotti tipici** del territorio, dando la motivazione della scelta operata;

2) identifichi un pericolo associato alla preparazione del prodotto di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il **rischio**, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;

3) definisca le procedure per evitare eventuali contaminazioni nella preparazione del buffet qualora fosse segnalata tra gli invitati la presenza di soggetti con particolari **intolleranze** (una intolleranza a scelta del candidato);

4) chiarisca le finalità del sistema **HACCP** ed elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui

si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP.

B. (Accoglienza turistica)

1) definisca un **piano di marketing** rispetto all'evento;

2) descriva le norme generali che tutelano la **privacy** nei rapporti tra i contraenti;

3) descriva cosa si intenda per **cultura della qualità totale** nell'erogazione del servizio e l'importanza di valorizzare le tipicità del territorio anche in eventi conviviali;

4) definisca un'ipotesi di **marketing web** efficace.

Nello svolgimento dei singoli punti è data facoltà ai candidati di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

Ministero dell'Istruzione dell''Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TIPOLOGIA D

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

NUCLEI TEMATICI:

(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.

(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.

TEMA

La/il candidata/o ipotizzi di essere il Direttore di una struttura ricettiva o di un ristorante del proprio territorio e, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze è chiamato ad:

- **illustrare**, i cambiamenti più significativi che si sono prodotti negli ultimi anni nei comportamenti del consumatore che chiede prodotti e servizi alle strutture
- **elencare** in maniera motivata le innovazioni che egli intende introdurre nell'organizzazione dell'accoglienza e della somministrazione di cibi e bevande ai clienti.

Preveda di predisporre un'offerta ricettiva o ristorativa in un periodo dell'anno (a propria scelta) indicando sia la tipologia del target abituale sia i nuovi clienti che intende raggiungere.
Rediga:
Nello svolgimento dei singoli punti è data facoltà alla/al candidata/o di far riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

PARTE SECONDA

La/il candidata/o, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, completi il tema sviluppando la **parte A** (toccando i punti 1,2) oppure la **parte B** (toccando i punti 1,2).

A. (Enogastronomia, Arte bianca e pasticceria, Sala-Bar e Vendita)

1. Il candidato definisca le procedure per evitare eventuali **contaminazioni** nella preparazione del prodotto a scelta per soggetti standard e per due situazioni di **dietoterapia** a scelta.

2. Il candidato riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti per una bevanda o un piatto del buffet, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del **territorio** a **filiera corta**, dando la motivazione della scelta operata.

B. (Accoglienza turistica)

1. Il candidato definisca le politiche di **pricing**;

2. Il candidato predisponga un'offerta ricettiva relativa ad un evento che preveda uno o due pernottamenti con relativa esposizione della tariffa applicata e opportuna **analisi dei costi** di pernottamento che portano alla configurazione del **prezzo finale** applicato.

Nello svolgimento dei singoli punti è data facoltà ai candidati di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
Non è consentito l'accesso ad Internet.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.
Possibilità di recarsi ai servizi solo dopo **2** ore dall'inizio della prova.