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. 2025/26

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

Settore SALA BAR

Classe 5^BRB

CODICI ATECO

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

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE..... 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 BRB..... 8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB..... 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..... 15
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..... 19
IL CONSIGLIO DI CLASSE..... 20

PROFILO PROFESSIONALE

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

È in grado di

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

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

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

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

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

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano	Prof.ssa Bracchitta Antonella	III NO – IV e V SI
Storia	Prof.ssa Bracchitta Antonella	III NO – IV e V SI
Lingua Inglese	Prof.ssa Calciano Nicoletta	SI
Seconda Lingua Francese	Prof.ssa Tagliani Laura	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Prof. Guarino Generoso Antonio	SI
Matematica	Prof.ssa Manna Elisabetta	SI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof. Sergi Domenico	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Bandelli Claudia	SI
Ed. civica	Prof.ssa Bandelli Claudia	SI
Laboratorio di Sala e vendita	Prof.ssa Quinto Debora	NO
Laboratorio di Cucina	Prof. Barone Alfredo	SI
Sostegno	Prof.ssa Ferramosca Letizia	SI
Sostegno	Prof. Pardi Mariano	SI
Ed. Fisica	Prof.ssa Caputo Michela	SI
IRC	Prof.ssa Barca Loredana Teresa	SI

QUADRO ORARIO

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

Compresenze:
Lingua inglese e Laboratorio di Sala e vendita al 4^ e 5^ anno 1 ora
Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Sala e vendita al 4^ e 5^ anno 1 ora

PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE: La classe 5 BRB risulta costituita da 21 studenti (14 maschi e 7 femmine); di questi 5 studenti, provenienti dall'istruzione professionale regionale, hanno fatto il loro ingresso lo scorso settembre dopo aver sostenuto gli esami di idoneità. Nel gruppo sono presenti 6 studenti con BES, per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nei PDP; sono altresì presenti 2 studenti con disabilità, per i quali si rimanda alle indicazioni contenute nei PEI. Per quanto riguarda lo studio della seconda lingua straniera, la classe segue gli insegnamenti di lingua spagnola (12 studenti) e di lingua francese (9 studenti).

PROVENIENZA TERRITORIALE: La maggior parte degli studenti proviene dal comune e dalla provincia di Pavia.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI: La classe si presenta, nel suo complesso, sufficientemente coesa. Al suo interno sono presenti gruppi eterogenei che hanno manifestato approcci e risposte differenti rispetto alle proposte educativo-didattiche.

Da un lato, un numero significativo di studenti ha sviluppato, nel corso del triennio, atteggiamenti costruttivi e collaborativi, dimostrando rispetto delle regole, buona educazione e capacità relazionali sia con i pari sia con i docenti; tra questi rientrano anche gli alunni provenienti da altri istituti.

OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO: Dal punto di vista del percorso formativo, la maggior parte degli studenti ha partecipato al dialogo didattico in modo serio e continuativo, garantendo una frequenza regolare e mostrando interesse verso diversi contenuti disciplinari.

Un gruppo di alunni dispone di un metodo di studio sufficientemente autonomo: grazie agli stimoli ricevuti e a un impegno adeguato, ha potuto conseguire risultati complessivamente apprezzabili.

Per una parte minoritaria della classe, invece, l'impegno è apparso a volte discontinuo. Le difficoltà riscontrate derivano sia da alcune lacune di base, sia da un'applicazione non costante, a scuola e a casa, sia da un atteggiamento in classe talvolta passivo e dispersivo.

È opportuno evidenziare che, nelle attività pratiche e operative, una parte significativa della classe ha raggiunto competenze professionali discrete, mentre un piccolo gruppo ha dimostrato capacità di livello buono o eccellente.

PRESENZA DI EVENTUALI PROBLEMATICHE RELATIVE IN PARTICOLARI DISCIPLINE: Nel complesso l'obiettivo relativo alla comprensione dei testi tecnici in lingua inglese, afferenti all'ambito enogastronomico, risulta globalmente raggiunto.

La capacità espositiva orale risulta eterogenea: una parte degli studenti si esprime in lingua straniera con linguaggio chiaro e sufficientemente strutturato, seppure con imprecisioni

linguistiche, mentre un'altra parte evidenzia difficoltà nell'organizzazione e nella produzione di un'esposizione orale.

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO: Per un numero significativo di studenti, il metodo di studio risulta complessivamente strutturato e funzionale, consentendo loro di affrontare con adeguata autonomia diverse tipologie di testi e attività operative. Tale impostazione si è consolidata progressivamente nel corso del percorso scolastico, grazie all'impegno personale e all'attenzione verso le diverse metodologie proposte dai docenti.

Un secondo gruppo di alunni presenta un metodo di studio non del tutto efficace.

LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI: Nel complesso, al termine del triennio, una parte degli studenti ha raggiunto un livello buono o eccellente in termini di conoscenze, abilità e competenze. Per un numero più ampio di alunni, invece, si rileva un livello intermedio o di base in diversi ambiti disciplinari.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV BRB

La classe 4BRB era costituita da 20 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	16
Sospensione del giudizio	0
Promossi a settembre	0
Non promossi	4

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI FUNZIONALI

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

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

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

Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)
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.
Gli interventi di recupero soprattutto dopo lo scrutinio del primo quadrimestre hanno previsto una pausa didattica di 2 settimane per permettere il recupero delle lacune del primo quadrimestre.
I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- pausa didattica;
- recupero in itinere;
- studio autonomo guidato;
- 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 (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.): Per lo svolgimento della programmazione prevista il CdC è concorde nell'utilizzare sussidi didattici specifici quali il libro di testo cartacei e digitali, la digital board, la Suite con gli applicativi Google. Inoltre ad alcuni discenti ai quali è previsto il PDP è stato permesso l'uso del tablet e dei libri digitali.

Punti di forza: la dotazione della digital board ha permesso una didattica maggiormente coinvolgente attraverso l'uso del linguaggio iconico e multimediale. La piattaforma Gsuite e in particolare Classroom ha permesso di condividere materiali, informazioni, mappe e schemi.

Criticità: nessuna criticità particolare riscontrata.

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
In classe	Consultorio Psicologica	Educazione sessuale	Conoscenza del corpo e promozione alla salute
In classe	Referente Teofarma	Orientamento in uscita	Orientamento al lavoro
In classe	Dott.ssa Semec e Dott. Pannocchia	Ready2Work	Hotel programme
Visita cantine dell'Oltrepò per progetto Camera di commercio di Pavia		Azienda agricola Ca' del Previ e Cantina Rebollini	Visita guidata alla cantina Rosso Oltrepo e Rebolini vini e spumanti
Progetto PON POC	Prof.ssa Quinto Prof.ssa Taverna	"Corso Barban 2.0 - Dalla storia della miscelazione alle tecniche avanzate"	Miscelazione e tecniche di Bar
Attività sportiva presso Bibione	Prof.ssa Barca Prof. Pardi	Progetto sportivo "Raduni Sportivi Bibione"	Attività sportive di Beach Volley, Beach Soccer, Tiro con l'arco, Hip Hop, Zumba, Difesa Personale, Piscina
In Istituto	Prof.ssa Caputo Michela	Torneo di Pallavolo	Partecipazione Torneo di Pallavolo.
Progetto Celiachia	AIC Dott.ssa Polato Laura	Associazione Nazionale Celiachia	Incontri formativi/informativi sulla celiachia
In classe	Referente UNI-Pegaso	Orientamento in uscita	Orientamento UNI-Pegaso
	AVIS		Sensibilizzazione sulla donazione del sangue
Casa circondariale di Pavia	Compagnia teatrale detenuti	Alice nel paese delle meraviglie: il lato oscuro della felicità	Sensibilizzazione alle condizioni carcerarie

Online		Open Day di presentazione dei propri percorsi formativi Post-diploma ITS e IFTS	Orientamento in uscita

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 QUINTE ENOGASTRONOMIA SALA BAR

COMPETENZE

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

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

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

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

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

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

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

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento

relazioni con l'adulto:

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

relazioni con la classe:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

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

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

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

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

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
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina					4	
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	7	2				
Ed. Fisica						4
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	2, 3, 4, 8, 9
29/04/2026	5 - 7	D	1, 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 11 maggio 2026

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
Incontri con il territorio	Provincia Pavese
Prevenzione delle malattie sessualmente trasmesse	Consultorio Psicologico
Donazione organi	ADMO Pavia
Le aziende del territorio	Teofarma
Sensibilizzazione sulla donazione del sangue	AVIS Pavia

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

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

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

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

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

Come indicato nei Piani Didattici Personalizzati (PDP) il Consiglio di Classe ritiene opportuno che gli alunni con DSA, in considerazione delle difficoltà evidenziate nelle diagnosi ed emerse durante le simulazioni, possano avvalersi, durante le prove d'esame, del computer con sintetizzatore vocale al fine di agevolare la lettura delle tracce durante lo svolgimento delle prove scritte.

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

DOCENTI	FIRMA
Prof.ssa Bracchitta Antonella	
Prof.ssa Calciano Nicoletta	
Prof.ssa Tagliani Laura	
Prof. Guarino Generoso Antonio	
Prof.ssa Manna Elisabetta	
Prof. Sergi Domenico	
Prof.ssa Bandelli Claudia	
Prof.ssa Quinto Debora	
Prof. Barone Alfredo	
Prof.ssa Ferramosca Maria Letizia	
Prof. Pardi Mariano	
Prof.ssa Caputo Michela	
Prof.ssa Barca Loredana	

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. 39

ALLEGATI

ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

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

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

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

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

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

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

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 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

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**. *Il Bancone della Storia: Socialità e Autarchia tra le due Guerre.*

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’ETÁ 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: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL PERIODO POST-BELLICO

- 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: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA CALCIANO NICOLETTA
LIBRO DI TESTO: *MASTERING SERVICE* - C. E. Morris with A. Smith -ELI

- **UDA 1: DIET AND NUTRITION**
  - Healthy eating
  - The Mediterranean diet
  - Alternative diets
    - Vegetarian diet
    - Vegan diet
    - Macrobiotic diet
    - Raw food diet
  - Special diets for food allergies and intolerances
  - The Slow Movement
  - Food quality labels
  - Activity: Analysis of a menu
  - Project: Creating an Italian/English menu
  - Research: From Territory to Plate: a product with a quality label

- **UDA 2: SAFETY PROCEDURES**
  - Food safety and food quality
  - HACCP
  - HACCP principles
  - Food contamination

- **UDA 3: BEVERAGES**
  - Wine
  - Wine tasting
  - Wine appellation
  - Spirits
    - Brandy
    - Rum
    - Gin
    - Vodka
    - Whisky
    - Tequila
  - Liqueurs
  - Cocktails and cocktail-making methods
  - Project: Presentation of a cocktail

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: PROF.SSA TAGLIANI LAURA

LIBRO DI TESTO: M. Olivieri, P. Beaupart, SAVEURS ET SERVICE, ed. Rizzoli S. Capelli, F. Gallon, R. Marty ,CONTACTS PRO, ed. La Scuola / Hachette (già in possesso) (unités 8-12)

UDA 0: ripasso unità 0 -7

UDA 1: Unità 8-9 (argomenti principali)

Communication

Parler de ses projets

Communiquer au téléphone

Lexique

Les activités et les hébergements de vacances

La description d'un objet

Grammaire

Le futur simple

Qui/que

Les prépositions devant les noms de Pays Verbes: partir, savoir, voir

UDA 2: PARCOURS SPÉCIFIQUE

UNE ALIMENTATION CORRECTE (Section 6)

Comment manger équilibré

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

Les cuissons diététiques

À CHACUN SON RÉGIME (Section 7)

Le régime crétois

Le végétarisme et le véganisme

Le régime macrobiotique

Les régimes religieux

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

Communication

Communiquer dans un magasin de vêtements

Régler un achat

Exprimer une opinion

Lexique

Les vêtements

Les moyens de paiement

L'écologie

Grammaire

La frase ipotetica (primo e secondo tipo)

Les pronoms démonstratifs

UDA 4: PARCOURS SPÉCIFIQUE
LA GESTION DU RESTAURANT (Section 10)
Le marqueting mix
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ (Sections 12-13)
Hygiène et conservation des aliments
Le système HACCP

UDA 5: PARCOURS SPÉCIFIQUE (Section 14)
QUALITÉ DES PRODUITS
Les OGM et les produits biologiques
Cenni su CV et lettre de motivation (Section 15)

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: PROF. GUARINO GENEROSO ANTONIO
LIBRO DI TESTO: ¡Que aproveche! Ed. :Hoepli -
Aut: P. Basta d'Afflitto, C. Franchin, S. Sánchez Mulas

UDA 1

PANADERÍAS Y PASTELERÍAS
• Pan y pasteles
• Panaderías y pastelerías
• La brigada de pastelería
• Maquinaria de trabajo
• Utensilios de trabajo
• La importancia de la mise en place

MATERIAS PRIMAS
• Azúcares y endulzantes
• Las harinas
• Agentes leudantes
• El cacao y el chocolate
• La nata- Los huevos - La fruta fresca - Aromas

UDA 2

REGÍMENES Y NUTRICIÓN
• Comiendo bien
• La Dieta Mediterránea
• Dietas alternativas
• Dietas para alergias e intolerancias
• Dietas para alergias e intolerancias

SEGURIDAD E HIGIENE
• Higiene, inocuidad, salud
• El sistemaAPPCC
• Inocuidad de los alimentos: la apariencia no es suficiente
• ¿Cómo se multiplican las bacterias? ¿Cómo se conservan los alimentos?
• Seguridad en el lugar de trabajo

UDA 3

• CULTURA, HISTORIA Y CIVILIZACIÓN DE ESPAÑA E HISPANOAMÉRICA
• Austrias y Borbones
• El siglo XX en España, la Guerra Civil, el Franquismo, la Transición
• Siglo XIX y XX en hispanoamérica:Independentistas y revolucionarios: Bolívar, Zapata y Guevara; Castro y la Revolución Cubana; Juan y Eva Perón; las dictaduras de Videla y Pinochet y la cuestión de los desaparecidos

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PROF.SSA MANNA ELISABETTA
LIBRO DI TESTO: Statistica e probabilità α+β Bergamini-Trifone-Barozzi
Casa editrice: Zanichelli
Colori della matematica edizione bianca per il secondo biennio- Volume A
Leonardo Sasso, Ilaria Fragni Casa editrice: Petrini

UDA 1

1. RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI Soluzioni di disequazioni di secondo grado intere. Disequazioni di primo e secondo grado fratte.

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

3. LIMITI E CONTINUITA' Introduzione al concetto di limite: concetto intuitivo di limite di una funzione attraverso analisi numerica ed interpretazione grafica. Esempi introduttivi al concetto di limite destro e sinistro. Limiti ed asintoti orizzontali e verticali attraverso esempi. Calcolo del limite di semplici funzioni algebriche razionali fratte. Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).

4. STUDIO ANALITICO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE E LETTURA DEL GRAFICO Studio analitico di semplici funzioni razionali intere e fratte: Dominio di una funzione. Intersezione della curva con gli assi cartesiani. Intervalli di positività e negatività. Limiti agli estremi del dominio. Asintoti. Grafico probabile. Lettura di un grafico: dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti, asintoti, punti di discontinuità, verifica degli intervalli dove la funzione è crescente o decrescente, funzione pari o dispari.

UDA 2

5. ELEMENTI DI STATISTICA Introduzione alla statistica: il linguaggio della statistica, le fasi di un'indagine statistica. Distribuzioni di frequenze: frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata e le relative distribuzioni di frequenze. Rappresentazioni grafiche: diagramma a barre o ortogramma, istogramma, areogramma, diagramma cartesiano.

Indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda, anche nel caso di distribuzione di frequenze e distribuzione per classi. Indici di dispersione: campo di variazione, scarto semplice medio, varianza, deviazione standard o scarto quadratico medio.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SERGI DOMENICO
LIBRO DI TESTO: Amparo Machado, “Scienza e cultura dell’alimentazione” – 5° Anno Mondadori – Poseidonia Scuola

UDA 1 – SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

Sezione 1 – La filiera alimentare
La filiera agroalimentare
Impatto ambientale della filiera agroalimentare
Le frodi nella filiera agroalimentare
La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
La qualità delle filiere agroalimentari
Le certificazioni di qualità
Sezione 2 – Il sistema HACCP
Igiene dei prodotti alimentari
I Manuali di buona prassi igienica
Il sistema HACCP
La valutazione della gravità del rischio
La contaminazione degli alimenti
Sezione 3 – La contaminazione biologica
Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
I prioni
I virus
I batteri
Fattori di crescita dei microrganismi
Tossinfezioni alimentari
I principali batteri responsabili di MTA
- Bacillus cereus
- Clostridium botulinum
- Salmonella
- Straphylococcus

Funghi microscopici
La parassitosi intestinale
Anisakidosi
Teniasi
Sezione 4 – Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
La contaminazione fisica degli alimenti
La contaminazione chimica degli alimenti
Gli agrofarmaci
Gli zoofarmaci
Cenni sui metalli pesanti

UDA 2 – LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Sezione 5 – La conservazione degli alimenti
La conservazione degli alimenti: cenni storici

Tecnologie alimentari
Alterazione degli alimenti
Classificazione dei metodi di conservazione
Conservazione a basse temperature
Conservazione ad alte temperature
Conservazione per sottrazione di acqua
Conservazione con metodi fisici naturali
Conservazione con metodi chimici artificiali
L'affumicamento
Le fermentazioni
Sezione 6 – La cottura degli alimenti
La cottura
La trasmissione del calore nella cottura
Effetti della cottura sugli alimenti
Sezione 7 – i nuovi prodotti alimentari
Prodotti alimentari innovativi
Alimenti salutistici
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
Gli alimenti funzionali
I nuovi alimenti
Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA 3 – L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE
Sezione 8 – L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
Sana e corretta alimentazione
La dieta nell'età evolutiva
La dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta in gravidanza
La dieta durante l'allattamento
La dieta in terza età
Sezione 9 - Diete e stili alimentari
Dieta e benessere
Stili alimentari
La dieta mediterranea
Le diete vegetariane
La dieta nello sport

UDA 4 – L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE
Sezione 12 – L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
Le malattie cardiovascolari
L'ipertensione arteriosa
Le iperlipidemia ed aterosclerosi
Sezione 13 – L'alimentazione nelle malattie metaboliche
Le malattie del metabolismo
La sindrome metabolica

Il diabete mellito
L'obesità
Sezione 15 – Allergie ed intolleranze alimentari
Le reazioni avverse al cibo
Le allergie alimentari
Le intolleranze alimentari
Intolleranza al lattosio
La sensibilità al glutine e la celiachia

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE PRODUTTIVE

DOCENTE: BANDELLI CLAUDIA
LIBRO DI TESTO: TUTTO COMPRESO 3 EDITORE: TRAMONTANA

UDA 1 • Il mercato turistico
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
Enti e organismi internazionali
Enti e organismi interni
Normativa internazionale e comunitaria di settore
Normativa nazionale di settore

UDA 2 • Il marketing
Marketing strategico
Cenni al marketing territoriale
Analisi interna ed esterna
Targeting posizionamento e scelte strategiche

UDA 3 Marketing operativo (seconda parte)
Leve di marketing (7P) del marketing mix
Tecniche e strumenti di web-marketing
Piano di marketing

UDA 4 • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
Pianificazione e programmazione aziendale
Controllo di gestione
Budget e tipologie di budget
Controllo budgetario e analisi degli scostamenti
Business plan e suo contenuto
Marketing plan (contestualizzato nel business plan)

UDA 5 • La normativa del settore turistico - ristorativo
Sicurezza alimentare HACCP - Km0
Certificazioni di qualità - tracciabilità
Contratti del settore ricettivo e responsabilità degli operatori di settore: contratto di somministrazione, catering e banqueting.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: BANDELLI CLAUDIA
TUTTO IL CONSIGLIO DI CLASSE

- DTA: Unione Europea, ONU, Sicurezza alimentare: HACCP e Km0; nascita della Costituzione e principi fondamentali
- ITALIANO: “La sostenibilità nella norma e nella pratica”
- STORIA: “Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana”.
- ALIMENTAZIONE: Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. La salute del lavoratore.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- LINGUA INGLESE: The slow food movement and food quality label
- LINGUA FRANCESE: "Hygiène, sécurité et HACCP"
- LAB. CUCINA: Cucina sostenibile

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: ENOGASTRONOMIA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF.SSA QUINTO DEBORA

UDA 1 Enologia

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

UDA 2 Il Menu come strumento di vendita

aspetti tecnici, aspetti gestionali, le regole ortografiche, strategie grafiche di vendita, indicando e valorizzando i prodotti tipici e di qualità, realizzazione di un menu cartaceo. Il turismo enogastronomico.

UDA 3 Catering e Banqueting

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

UDA 4 Il bere miscelato

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

UDA 5 La tecnologia nella ristorazione

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

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: ENOGASTRONOMIA LABORATORIO DI CUCINA

DOCENTE: PROF. BARONE ALFREDO
LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA - QUARTO E QUINTO ANNO - ALMA PAN EDITORE

UDA 3 Il cibo come esperienza culturale
• Tendenze alimentari
La qualità alimentare
• Tipicità;
• Filiera corta e km 0
La ristorazione
• Il catering e il banqueting

UDA 4 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

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: PROF.SSA CAPUTO MICHELA

PRATICA

UDA 1

- Corsa di resistenza, veloce, intervallata.
- Esercizi di coordinazione
- Esercizi e andature preatletiche.
- Esercizi di stretching, allungamento e rilassamento.

UDA 2

- Esercizi di mobilizzazione attiva e attivo-passiva.
- Esercizi di reattività, prontezza e velocità.
- Attività con piccoli e grandi attrezzi.
- Esercizi e percorsi di coordinazione e agilità.
- Esercizi di potenziamento generale.

UDA 3

- Attività sportiva individuale: Atletica Leggera, Pattinaggio sul ghiaccio, Tiro con l'arco.
- Attività sportiva di squadra: Pallavolo, Calcetto, Badminton, Pallacanestro.
- Fondamentali individuali e di squadra, regolamenti tecnici.
- Test di valutazione funzionale.

La classe ha partecipato al progetto sportivo Raduni Sportivi Bibione con le attività sportive di Beach Volley, Beach Soccer, Tiro con l'arco, Hip Hop, Zumba, Difesa Personale, Piscina.
Partecipazione Torneo di Pallavolo.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: PROF.SSA BARCA LOREDANA

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.

UDA 4 Ricerca della pace tra i popoli: cibo e religioni
Ritualità e tradizioni a confronto. 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, è consapevole che la **sicurezza alimentare e del cliente** ricopre 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.

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

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.

Durata massima della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana