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

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Classe 5^CC

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE 3
CORSI SERALI E ISTRUZIONE CARCERARIA (d.p.r. 263/2012) 5
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA 6
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE 8
QUADRO ORARIO 9
PROFILO DELLA CLASSE 10
DATI RELATIVI AL SECONDO PERIODO DIDATTICO 12
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CC 12
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI 13
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO) 14
OBIETTIVI TRASVERSALI 15
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" 15
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE 17
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA 18
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA 19
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO 19
EDUCAZIONE CIVICA 19
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES 20
ALLEGATI 20
IL CONSIGLIO DI CLASSE 21

PROFILO PROFESSIONALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE SERVIZI

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

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- 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.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- 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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e 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.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

- 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.

CORSI SERALI E ISTRUZIONE CARCERARIA (D.P.R. 263/2012)

Con il D.P.R. n.263 del 12 febbraio del 2012, sono stati ridefiniti gli assetti organizzativi e didattici dei Centri di istruzione degli adulti (oggi CPIA), investendo in tale riforma i corsi serali attivati presso gli istituti di istruzione secondaria superiore e presso gli istituti di prevenzione e pena.
Preme evidenziare al riguardo – al di là degli aspetti organizzativo-funzionali del nuovo sistema - la nuova articolazione del percorso didattico che presenta importanti elementi di novità, che sono stati introdotti a decorrere dall'anno scolastico 2015-2016:

1. i corsi serali costituiscono i percorsi di 2° livello di istruzione tecnica e professionale e vengono realizzati dalle istituzioni scolastiche di istruzione superiore, presso le quali rimangono incardinati;
2. i percorsi di studio sono articolati in tre periodi didattici:
   - il primo periodo (costituito da due gruppi di livello) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo periodo didattico;
   - il secondo periodo (costituito da due gruppi di livello) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al terzo periodo didattico;
   - il terzo periodo (costituito dalla classe quinta) finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale statale;
3. i percorsi didattici sono organizzati in modo da consentirne la personalizzazione, sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e competenze formali, informali e non formali possedute dallo studente; tale disposizione consente l'attribuzione di "crediti formativi" allo studente proveniente da altro sistema di istruzione o formazione permettendo anche l'esonero dalla frequenza di tutte le unità di apprendimento ad essi riconducibili;

4. il passaggio da un periodo didattico all'altro è sottoposto a valutazione periodica e finale,

secondo le regole vigenti per tutti gli ordinamenti.

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.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), 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 turistico-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.

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano e Storia	Bassi Elisa	Sì
Lingua Inglese	Enea Oana-Gabriela	No
Seconda Lingua Francese	Peretti Viola	No
Matematica	Aricò Antonio	Sì
Diritto e Tecnica Amministrativa	Gilardoni Andrea	No
Ed. civica	Taverna Alessandra	Sì
Scienza e cultura dell'alimentazione	Taverna Alessandra	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Palmisano Antonio	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Quinto Debora	Sì

QUADRO ORARIO

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	3	**3**
	Storia	2	**2**
	Inglese	3	**2**
	Francese	3	**2**
	Matematica	3	**3**
	Educazione civica	-	**1**
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	5	**4**
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	**3**
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	5	**5**
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	**2**
Totale ore		**29**	**27**

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La classe è composta da 12 studenti adulti maschi di età diverse, indicativamente, dai cinquanta ai venticinque.

Tutti provenienti dal secondo periodo didattico tranne due inseriti a inizio anno.

Tre studenti hanno interrotto la frequenza nel corso dell'anno.

Sono stati attivati PDP in quanto tutti gli studenti vivono in una situazione di svantaggio e difficoltà. Diversi presentano un vissuto di privazione sociale e/o culturale.

Provenienza territoriale

La provenienza territoriale degli studenti è varia, sono presenti sette italiani dei quali uno studente è di seconda generazione (origine filippina), un altro di seconda generazione di origine indiana; i rimanenti allievi sono originari dell'America del sud, due di loro hanno una buona conoscenza della lingua italiana in quanto scolarizzati in Italia, mentre gli altri due risentono di un'immigrazione in età adulta.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Il gruppo classe risulta unito e gli studenti si sono spesso supportati reciprocamente nel percorso scolastico, il clima emotivo è sereno e collaborativo e la scuola si è dimostrata un punto fermo nel percorso di riabilitazione.

La frequenza è regolare e la Casa Circondariale ha fatto quanto possibile per conciliare le proposte lavorative ed educative con l'orario scolastico permettendo anche agli studenti semi-liberi che sono ospitati nella parte esterna della struttura di frequentare.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Sul piano didattico il rendimento è vario, tutti gli studenti hanno dimostrato grande impegno e hanno compiuto un percorso che li ha portati a migliorare il metodo di studio e le conoscenze, tuttavia permangono diversità nei risultati sia in considerazione dei punti di partenza molto vari, sia per le caratteristiche specifiche delle singole persone.
Il PCTO è stato svolto secondo la normativa dell'istruzione per adulti, nell'ambito carcerario non è stato possibile mettere in atto progetti e attività extracurricolari, tuttavia diversi studenti sono stati coinvolti in percorsi educativi personalizzati proposti dall'Istituzione in funzione del percorso personale di rieducazione; le attività comprendevano: teatro-terapia, coro, corsi di legalità (corso Giulini), lavoro nella sartoria, corso di panificazione.
Il consiglio di classe esprime una valutazione molto positiva sul percorso del gruppo classe.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Non c'è stata continuità per le discipline di inglese e francese e ciò, unito alle difficoltà degli studenti di madrelingua spagnola, ha inciso sugli esiti degli apprendimenti.

Osservazioni sul metodo di studio

La maggioranza degli studenti ha maturato una discreta autonomia nell'organizzazione delle attività e nell'apprendimento dei contenuti proposti dimostrando di avere sviluppato, nel corso del terzo periodo un metodo di studio personale e ha trovato le strategie adeguate per adattarsi ai diversi contenuti disciplinari e alle proposte didattiche dei docenti.

Alcuni studenti, tendono ad utilizzare un metodo basato più sulla memorizzazione che sul ragionamento, verosimilmente a causa delle difficoltà pregresse anche linguistiche e della ripresa dello studio in età adulta.

Livelli generali raggiunti

Tutti gli studenti hanno accolto le proposte didattiche ed educative con partecipazione e interesse e la maggior parte di loro con buoni risultati. Per alcuni studenti permangono delle fragilità in materie specifiche.

DATI RELATIVI AL SECONDO PERIODO DIDATTICO

La classe 4CC era costituita da 23 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	13
Studenti promossi con UDA da recuperare ([1])	3
Non promossi ([2])	7

1 (ammessi con UDA da recuperare nel corso del periodo didattico successivo)

2 (la maggior parte delle non promozioni dipende da un abbandono volontario del corso di studi)

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CC

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale alternata al dialogo

Lezione frontale con interventi individualizzati

Discussione guidata, anche su argomenti non disciplinari

Attività di studio e rielaborazione personale

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Elaborazione, autonoma o guidata, di mappe concettuali e sintesi tematiche

Studio autonomo guidato

Interventi mirati su argomenti specifici nell'area professionalizzante

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

L'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individualizzato e per mezzo di attività peer to peer.

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 rafforzare la base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

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

- pausa didattica;
- 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.)

libri di testo

lavagna multimediale

materiali multimediali

materiali di documentazione

manuali tecnici

audiovisivi didattici

materiale prodotto dai docenti

Punti di forza:

Le strategie didattiche si sono avvalse della digital board presente nell'aula e dell'utilizzo di materiali multimediali forniti dai docenti e presentati tramite chiavetta USB.

Gli studenti ristretti nel carcere, nel corso dell'anno scolastico, sono stati trasferiti tutti nella medesima sezione e hanno avuto, sia pure in modo limitato, accesso a una sala studio.

Gli studenti sono stati seguiti individualmente in base alle loro esigenze di apprendimento approntando materiali adattati, programmando le verifiche e suddividendo il carico didattico quando necessario.

Queste strategie hanno consentito di mantenere la motivazione e raggiungere discreti livelli di acquisizione delle conoscenze e delle competenze sia nell'area comune sia in quella professionalizzante.

Criticità:

La mancanza di un accesso a internet impedisce la condivisione di materiali on-line e l'utilizzo di strumenti quali Classroom. Inoltre per questa classe non è stato possibile accedere alle ore extracurricolari di recupero e potenziamento.

Il gruppo degli studenti semiliberi ha avuto difficoltà nell'organizzazione dello studio in quanto la situazione abitativa era particolarmente svantaggiosa a causa dell'ambiente disturbato.

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
Valutazione costi aziendali	Andrea Gilardoni Antonio Aricò	Food cost	Gestione economica d'impresa
Approfondimenti sul turismo	Debora Quinto Andrea Gilardoni Antonio Palmisano	Il turismo enogastronomico	L'evoluzione della domanda turistica e la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)

Tutti gli studenti hanno svolto attività lavorative intramurarie e per loro non è stato ritenuto necessario predisporre ulteriori attività di Formazione Scuola Lavoro.

Classi QUINTE ENOGASTRONOMIA CUCINA
COMPETENZE

- Esegue la preparazione di piatti caldi e freddi.
- Prepara in diversi modi e tempi di cottura le carni, i pesci, i contorni e la pasticceria.
- Gestisce il reparto cucina in collaborazione con tutti i colleghi.
- Conosce i giusti tempi di preparazione cottura e consegna. Presenta con cura il piatto di fronte al cliente.
- Applica le corrette norme igieniche.
- Può predisporre autonomamente piatti di portata e pasticceria.
- 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.

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' 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: sociali, 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 gli insegnanti:

- 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	2		4	
Storia	2		3		3	
Francese	1		6			
Inglese	3			2		
Matematica	4					4
Diritto e tecnica amministrativa				10		
Ed. civica	4					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2		3			1
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	4					4
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	4				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*
23/02/2026	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia 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
12/05/2026	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia 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

Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della Seconda Prova della durata di ….. ore.
Per gli istituti professionali la seconda prova riguarda la disciplina caratterizzante il percorso di studi (allegato al D.M. 13 del 29/01/2026); le prove sono state elaborate in modo collegiale dai docenti titolari delle discipline coinvolte, tenendo conto dei quadri di riferimento adottati con il d.m. 769 del 2018.

Data	*Valutazione*	*Durata ore*
17/04/2026	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia in decimi che in ventesimi	6

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 29/05/2026

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
Sostenibilità ambientale	**Docenti interni**
Filiera corta e rispetto ambientale	

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

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali (BES)** 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

DOCENTI	FIRMA
Aricò Antonio	
Bassi Elisa	
Enea Oana-Gabriela	
Gilardoni Andrea	
Palmisano Antonio	
Peretti Viola	
Quinto Debora	
Taverna Alessandra	

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	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	*Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)*	*Punit*
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	**Avanzato**: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia	4
	Intermedio: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia	3
	Base: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi	2
	Base non raggiunto: sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano errori gravi	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	**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.	5
	Intermedio: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni posposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	4
	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
	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 specifiche d'indirizzo evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	**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	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 - 4
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	**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	1
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: ITALIANO

DOCENTE: Elisa Bassi
LIBRO DI TESTO: Paolo Di Sacco, *Chiare lettere, 2* e materiali forniti dal docente

UDA 1 Tipologie testuali, analisi del testo letterario, tema argomentativo, scrittura funzionale

Uda 2 Letteratura
Il realismo: Positivismo, Naturalismo, Verismo

Verga:	Cavalleria rusticana
	La lupa

Il Simbolismo e il Decadentismo

Baudelaire:	Spleen
D'Annunzio:	La sera fiesolana
	Notturno, Imparo un'arte nuova
Pascoli:	Novembre
	La mia sera

L'inizio del Novecento: le avanguardie

Ungaretti:	Fratelli
	I fiumi
	San Martino del Carso
	Sono una creatura
	La madre
Svevo:	Il funerale mancato
Pirandello:	Il treno ha fischiato

Contemporaneità

Montale:	Spesso il male di vivere ho incontrato
	Avevamo studiato per l’aldilà
Saba	Città vecchia
Quasimodo:	Alle fronde dei salici

15 maggio 2026

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Elisa Bassi
LIBRO DI TESTO: Materiali adattati forniti dalla docente, integrati con Storia - Dal congresso di Vienna alla fine del millennio, collana gli Spilli, ed. Alpha Test

UDA 1
La Belle époque fino a Giolitti

UDA 2

Prima guerra mondiale e Rivoluzione Russa

America tra Ottocento e Novecento

UDA 3

Totalitarismi: Fascismo e Nazismo

UDA 4

New deal, l'Europa tra le due guerre

Seconda guerra mondiale

UDA 5

Anni Sessanta e Settanta del Novecento, avvento della modernità.

15 maggio 2026

MATERIA: DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: Andrea Gilardoni
LIBRO DI TESTO: Rascioni, Feriello : Gestire le imprese ricettive Up 3 Tramontana

UDA 1 IL MERCATO TURISTICO :

- Il mercato turistico nazionale ed internazionale;
- Caratteristiche del turismo;
- La storia del turismo dal medioevo ai tempi attuali;
- I fattori che influenzano il turismo;
- Gli Organismi e le fonti normative internazionali;
- Gli organi dell'UE;
- Le fonti normative internazionali e comunitarie;
- Il mercato turistico nazionale;
- L'analisi della domanda;
- L'analisi dell'offerta
- Le dinamiche del turismo in Italia;
- Gli organi e le fonti normative in Italia
- Le nuove tendenze del turismo mondiale e in Italia.

UDA 2 IL MARKETING:

- Definizione di marketing;
- Il marketing strategico ed operativo;
- Il Marketing dei servizi e il marketing turistico;
- Il Micromarketing e il Micromarketing;
- Le fasi del Marketing strategico;
- Le fonti informative;
- L'analisi interna;
- L'analisi delle concorrenza e le relative mappe;
- L'analisi della domanda e le relative mappe;
- La segmentazione;
- Il target;
- Il posizionamento;
- Gli obiettivi strategici;
- Il marketing operativo;
- Il concetto di marketing mix;
- Il prodotto;
- Il prezzo;
- I canali distributivi;

- La distribuzione;
- La comunicazione;
- Il web Marketing;
- Il Marketing plan

UDA 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE, CONTROLLO DI GESTIONE:

- Le scelte strategiche;
- I fattori che definiscono la strategia di impresa;
- La mission e la vision;
- La pianificazione e la programmazione;
- Il vantaggio competitivo;
- Il budget;
- differenza tra budget e bilancio di esercizio;
- Come si articola il budget;
- Il budget degli investimenti;
- Il budget economico;
- Il controllo budgettario;
- L'analisi degli scostamenti dei ricavi e dei costi;
- Il business plan;
- Contenuto del business plan;
- Il piano degli investimenti;
- Il piano finanziario;
- Il piano economico generale.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Oana-Gabriela Enea
LIBRO DI TESTO CONSIGLIATO: Mastering Cooking and Service Premium, Gruppo Editoriale ELI

UDA 1: TYPES OF RESTAURANT

- Types of restaurant
- Banqueting and feasts

UDA 2: TYPES OF MENU

- Menu formats
- Table d'hôte menu
- À la carte menu
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus

UDA 3: DIET AND NUTRITION

- The eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Other types of diet: Japanese diet; Nordic diet; West African diet; French diet
- Food allergies and intolerances

UDA 4: HEALTH AND SAFETY

- Food safety and food quality
- HACCP Principles
- HACCP Types of risks
- Food contamination: Risks and preventive measures

UDA 5: ITALIAN FOOD AND WINE

- Most famous Italian products
- Food and wine in North- West Italy
- Food and wine in Central Italy
- Food and wine in Southern Italy

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LINGUA Francese

DOCENTE: Peretti Viola
LIBRO DI TESTO CONSIGLIATO: A. De Carlo, **À table,** ed. Hoepli (Fotocopie fornite dall'insegnante)

UDA 1: **Révision lexique** :
- Les légumes
- Herbes aromatiques, épices et condiments
- Les sauces

UDA 2: **LA VIANDE**
- Le boeuf
- Le porc
- L'agneau
- La volaille
- Le gibier

UDA 3: **LES POISSONS**
- Conserver le poisson
- Les poissons de mer
- Les poissons d'eau douce
- Les fruits de mer
- La préparation et la cuisson du poisson

UDA 4: **LES FROMAGES**
- Carte des fromages français
- Les phases de la fabrication du fromage
- Variété de fromages
- Reconnaître les signes de la qualité
- Fromages Français et fromages italiens

UDA 5 : **LE DESSERT**
- Dessert et pâtisseries
- Les entremets
- Charlottes et bavarois
- Crêpes
- Sorbets et glaces
- Biscuits, mousses et crèmes
- Fruits : fruits exotiques, pochés et flambés

UDA 6: **ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE**
- Les produits BIO
- Les OGM en alimentation
- Nouveaux régimes diététiques
- La pyramide alimentaire
- Les matières graisses
- Cuisine diététique et légère

UDA 7: **HISTOIRE DE LA CUISINE FRANçAISE**

- Le XVIème siècle. La Renaissance
- Le XVIIème siècle. La naissance de la grande cuisine
- Le XVIIIème siècle. Le siècle des Lumières
- Le XIXème siècle. La littérature gastronomique
- Le XXème siècle. La naissance du tourisme.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita

DOCENTE: prof.ssa Quinto Debora
LIBRO DI TESTO: Professionisti in Sala e Bar di Galeazzi O. Editrice Hoepli

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

UDA 2 - Il Menu come strumento di vendita
Successione delle portate. Aspetti tecnici, aspetti gestionali, le regole ortografiche, strategie grafiche di vendita. Realizzazione di un menu cartaceo.

UDA 3 - I Marchi di qualità e i prodotti tipici
La tipicità come elemento strategico, il valore dei prodotti tipici, i marchi di tutela, il turismo enogastronomico.

UDA 4 - 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 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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Alessandra Taverna

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

PROGRAMMA

UDA 1 - NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti geneticamente modificati

UDA 2 - DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

2.1 Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

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

2.2 Diete e stili alimentari

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

2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione scolastica-aziendale-case di ripo**so**

UDA 3 - DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Ipertensione
- Iperlipidemie-aterosclerosi

3.2 La dieta nelle malattie metaboliche

- Il diabete
- Obesità

3.3 Allergie e intolleranze alimentari

- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

UDA 4 - RISCHIO E SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

4.1 Contaminazione biologica degli alimenti

- Fattori ambientali di crescita microbica

4.2 Sistema HACCP e certificazioni di qualità

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

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

Pavia, 15 maggio 2026

MATERIA: MATEMATICA

Docente: Aricò Antonio
Libro di testo: appunti dati dal docente
Numero di UDA: 5

PROGRAMMA

UDA1 - Ripasso: equazione di grado 1, disequazione di grado 1, equazione di grado 2, retta nel piano cartesiano.

UDA2 - Disequazione di grado 2.

UDA3 - I costi: fisso, unitario, variabile, totale. Scelta del fornitore e punti di indifferenza.

UDA4 - Costi, guadagni, ricavi: diagramma di redditività e BEP.

UDA5 - Statistica e Probabilità.

Pavia, 15 maggio 2026

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: Palmisano Antonio
LIBRO DI TESTO CONSIGLIATO: Ed. Alma Plan - Chef e Pastry Chef - Tecniche di Cucine e Pasticceria - triennio

PROGRAMMA

UDA 1 - Le nuove forme di ristorazione

Il catering, il trasporto dei pasti, i buoni pasto, il banqueting, le diverse forme di banqueting.

UDA 2 - Le allergie e le intolleranze alimentari

Reazioni tossiche e non tossiche, le intolleranze farmacologiche, le intolleranze enzimatiche, intolleranza al lattosio e al glutine, la fenilchetonuria e il favismo.

UDA 3 - Le diverse tipologie di diete e le trasformazioni chimico-fisiche nella cottura degli alimenti

La dieta mediterranea, la cucina ipocalorica, la cucina vegetariana, gli alimenti integrali, la cucina come prevenzione, prevenire l'ipertensione. I grassi, le proteine, gli zuccheri, l'acqua, le vitamine e Sali minerali.

UDA 4 - Gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, gastronomico e marchi di qualità

Classificazione degli alimenti in cinque gruppi alimentari. I prodotti DOP, il marchio IGP, i prodotti STG, I prodotti PAT, le gamme alimentari.

UDA 5 - Didattica Laboratoriale

Preparazioni tipiche di cucina regionale, nazionale ed internazionale. Piatti per menu intolleranti al glutine, al lattosio e menu vegetariani. Esercitazioni pratiche.

Pavia, 15 maggio 2026

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Ministero dell’istruzione e del merito A013 -

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE QUALE DIETA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Documento

Dieta mediterranea: perché fa bene alla salute e all’ambiente La dieta mediterranea è un modello alimentare sano e sostenibile, basato sul consumo degli alimenti prodotti nei Paesi dell’area del Mediterraneo e abbinati secondo ricette tradizionali che si basano sulla stagionalità e che, attraverso la combinazione dei nutrienti fondamentali per il benessere del nostro organismo, risultano bilanciate e complete anche da un punto di vista nutrizionale. La dieta mediterranea grazie alla sua varietà ed equilibrio, è considerata un fattore di prevenzione per varie patologie e disturbi e per questo è importante educare a questo tipo di alimentazione fin da bambini, in modo che diventi un’abitudine fin dalla più giovane età. […] La dieta mediterranea (DM) è un modello alimentare che si fonda sulla biodiversità e che accomuna i paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Ogni nazione vanta piatti tipici locali e tradizioni culinarie differenti ma sono accomunati da scelte dietetiche contrapposte a quelle tipiche del nord-Europa o del nord-America. La dieta mediterranea si basa infatti su una grande varietà di ortaggi e frutta di stagione, cereali e legumi, oltre a pesce, uova, carne e al prezioso olio di oliva extravergine (EVO). La ricchezza di alimenti freschi fa sì che sia particolarmente semplice comporre piatti equilibrati. Il “Piatto Sano” ne è l’esempio: metà composto da verdure crude e/o cotte, l’altra metà divisa in parti uguali da una fonte proteica di origine animale o vegetale e da una di carboidrati preferibilmente integrali. Il tutto condito con EVO, a piacere si possono aggiungere erbe aromatiche che abbondano nel bacino mediterraneo ed eventualmente frutta secca e semi. In generale, quando si parla di dieta, non si intende un regime alimentare di privazione, ma un insieme di scelte alimentari sane che contribuiscono al benessere psicofisico. La dieta mediterranea garantisce un

apporto corretto di proteine, carboidrati e grassi, ha un alto apporto di fibre alimentari e un basso indice glicemico. Il 55-60% della dieta mediterranea prevede il consumo di carboidrati in forma di cereali, meglio se integrali, e al 10-15% da proteine (suddivise a loro volta in 60% di origine animale e 40% di origine vegetale), solo il 10% di questa dieta è rappresentata da zuccheri semplici (escludendo la frutta). Dunque, si tratta di un tipo di alimentazione adatta a qualsiasi regime, che sia normo, ipocalorico o ipercalorico.

I benefici della dieta mediterranea

La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione quando si parla di alcune patologie cronico-degenerative la cui incidenza è in crescita nel nostro Paese, come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori. La maggior incidenza di questi disturbi è in parte provocata proprio da un allontanamento dalle abitudini alimentari tradizionali mediterranee. Lo stile di vita frenetico che contraddistingue la nostra società e i nostri ritmi lavorativi, spesso ci costringe a consumare alimenti preconfezionati o a fare ricorso a ristoranti, bar e mense più del dovuto […]. I benefici della DM sono principalmente da attribuire ad alcuni suoi componenti come gli acidi grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico dell'olio di oliva), la fibra alimentare di ortaggi, frutta e legumi, gli antiossidanti che colorano frutta, verdura e vino rosso (come i bioflavonoidi). Infine, ma non ultima, la gratificazione del palato che fa della dieta mediterranea anche una valida alleata della linea […]

Stagionalità e sostenibilità: perché sono importanti Scegliere di acquistare frutta e verdura di stagione ha diversi vantaggi. Assicura la biodiversità alimentare importante per assicurare tutto quello che serve al nostro corpo per stare in salute. Questo perché l'ortaggio e il frutto consumato nel suo periodo di maturazione naturale assicurano il massimo del contenuto in vitamine, minerali e antiossidanti utili proprio nel periodo dell'anno in cui cresce; ecco quindi che sarà anche più saporito, colorato e profumato. Non ultimo il prodotto di stagione, spesso, ha un prezzo inferiore. Oltre ad essere un vantaggio per noi, poi, la stagionalità rispetta anche l'ambiente, garantendo la rotazione delle colture e la produzione di ortaggi diversi in ogni area, considerando la biodiversità dei territori. Rispettare la

stagionalità, quindi, è un elemento particolarmente importante delle nostre scelte alimentari a cui, se possibile, non si dovrebbe mai rinunciare. Come abbiamo detto, una fetta importante della dieta mediterranea è rappresentata dai cereali, dai legumi e dalla verdura, che rispetto agli alimenti di origine animale richiedono un minor impiego di risorse naturali e di emissioni di gas serra […]. (Fonte: https://www.humanitas.it › news › dieta-mediterranea-per...)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti e consegne.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1) Che cosa si intende comunicare al consumatore di beni alimentari, "quando si parla di dieta"?

2) Nel documento si asserisce che "La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione". Si sviluppi questa affermazione con considerazioni e/o con esempi, anche con riferimenti al documento.

3) La dieta mediterranea si caratterizza per la valorizzazione della "stagionalità". Il candidato proponga un breve commento.

B) È opinione diffusa che significhi fare delle rinunce a tavola oppure eliminare del tutto o quasi alcuni principi nutritivi o anche sottoporsi a fasi di digiuno. La dieta mediterranea trasmette un messaggio scientificamente corretto, proprio perché fondata sulla equilibrata combinazione dei principi nutritivi. Il candidato, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite nel corso degli studi e/o delle attività professionali, elabori un testo nel quale individui una tipologia di consumatore, in base alla fascia di età, e proponga orientamenti e riflessioni per la promozione del suo benessere alimentare, come di seguito riportato: − fornisca indicazioni per una corretta e sana alimentazione in relazione alle specifiche esigenze fisiologiche connesse alla fascia di età individuata; − proponga una corretta ripartizione dei pasti nell'arco della giornata; − suggerisca alcuni comportamenti di corretta prassi

igienica utili a prevenire o ridurre i rischi di contaminazione biologica durante la preparazione dei pasti; − riferisca, infine, una patologia, a sua scelta, correlata a una alimentazione deficitaria o squilibrata indicando gli errori legati all'alimentazione e chiarendo come la dieta mediterranea possa risultare utile a prevenire l'insorgenza di patologie. Per il punto B è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore. La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito l'accesso ad Internet. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia