Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182
email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

A.S. 2025/26

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

Settore CUCINA e

Settore ACCOGLIENZA TURISTICA

Classe 5^CRCR

CODICI ATECO CUCINA

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

CODICI ATECO ACCOGLIENZA

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

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE.... 3
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.... 4
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE.... 5
QUADRO ORARIO CUCINA.... 6
QUADRO ORARIO ACCOGLIENZA.... 7
PROFILO DELLA CLASSE.... 8
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV CRCR.... 9
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRCR.... 9
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.... 11
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO).... 12
OBIETTIVI TRASVERSALI.... 14
OBIETTIVI GENERALI DELL' "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA".... 14
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.... 15
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE.... 15
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.... 17
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA.... 18
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO.... 20
EDUCAZIONE CIVICA.... 21
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ.... 21
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES.... 21
ALLEGATI.... 22
IL CONSIGLIO DI CLASSE.... 23

PROFILO PROFESSIONALE

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, i 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)
Docenti comuni ad entrambi gli indirizzi		
Italiano	Cerati Deborah Camilla	Sì
Storia	Cerati Deborah Camilla	Sì
Lingua Inglese	Lombardo Maria Cristina	Sì
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	Sì
Seconda Lingua Spagnolo	Artuso Raffaela	Sì
Matematica	Vassallo Pietro	No
Ed. civica	Cerati Deborah Camilla	Sì
Scienze motorie	Caputo Michela	Sì
IRC	Barca Loredana	Sì
Sostegno	Gioiella Marco	Sì
Sostegno	Ferramosca Maria Letizia	Sì
Sostegno	Marazzi Anna	Sì
Docenti dell'indirizzo Cucina		
Lab. Servizi Enog. Sett. Cucina	Franzese Francesco	Sì
Lab. Servizi Enog. Sett. Sala	Putzu Antonio	Sì
Diritto e Tecnica Amministrativa	Messina Giovanni	Sì
Scienza e Cult. dell'Alimentazione	Romano Marisa	Sì
Docenti dell'indirizzo Accoglienza		
Diritto e Tecnica Amministrativa	Bandelli Claudia	Sì
Lab. Serv. Accoglienza	Liberti Flora	Sì

Elem. di Storia dell'Arte ed Espressioni Grafiche	Canella Monica	No
Geografia Turistica	Della Croce Paolo	No
Tecn. di Comunicazione	manueli Daniela	Sì

QUADRO ORARIO CUCINA

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese Inglese Tecnico	2 1	2 1 (1 Lab. Cucina)
	Francese/Spagnolo	3 (1 Lab. Cucina)	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	1(interdisciplinare)	1(interdisciplinare)
	Scienze motorie	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 (1 Lab. Cuc.)	4 (1 Lab. Cuc.)
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	4	4
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala	2	2
Totale ore		**32**	**32**

QUADRO ORARIO ACCOGLIENZA

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese Inglese Tecnico	2 1 (1 Lab. Acc.)	2 1 (1 Lab. Acc.)
	Francese/Spagnolo	3	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	1(interdisciplinare)	1(interdisciplinare)
	Scienze motorie	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4
	Tecniche di comunicazione	2	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore accoglienza	5	5
	Geografia Turistica	1	1
	Elementi di Storia dell'Arte ed Espress. Grafiche	2 (1 Lab. Acc.)	2 (1 Lab. Acc.)
Totale ore		**32**	**32**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 30 alunni (11 cucina e 19 accoglienza) di cui 22 provenienti dalla IV CRCR. A settembre dopo gli esami di idoneità sono stati inseriti 8 studenti (2 ragazzi e 6 ragazze): 2 provenienti da istituti professionali dello stesso indirizzo e 6 da percorsi regionali.
Dei 30 alunni 13 sono femmine (1 ragazza soltanto è inserita nel gruppo di cucina) e 17 sono maschi (di cui 10 sono inseriti nel gruppo di cucina); nel gruppo di cucina sono inseriti 3 BES di cui 1 con sostegno e 2 con DSA mentre nel gruppo di accoglienza sono inseriti 7 BES di cui 2 con sostegno, 4 con DSA e 1 con PFP studente atleta, tutti seguono la programmazione della classe tranne uno studente del gruppo di accoglienza che, avendo seguito una programmazione differenziata, non sosterrà le prove dell'Esame di Maturità.
Quasi tutti gli studenti frequentano con regolarità.

Gli alunni provengono dalla città di Pavia e dalla relativa provincia, dall'hinterland milanese e dalla provincia di Lodi.

Nel corso del secondo biennio, in particolare durante il terzo anno, l'articolazione nei due indirizzi non ha facilitato la formazione di un gruppo classe omogeneo; soprattutto il gruppo di cucina nel secondo biennio ha manifestato scarso impegno e un comportamento generalmente infantile. Tuttavia i maggiori problemi si sono riscontrati quest'anno, poiché l'inserimento di un gruppo cospicuo di studenti, molti dei quali restii ad adeguarsi alle regole dell'istituto, ha destabilizzato ulteriormente la classe che ha faticato a trovare un equilibrio interno. Particolarmente difficile è stata la gestione di 30 studenti nelle ore comuni a causa di atteggiamenti non sempre corretti e di una partecipazione saltuaria. Nonostante nel corso dell'anno i rapporti tra gli studenti siano sensibilmente migliorati, permangono gruppi contrapposti sia per problematiche personali che scolastiche.

La classe ha avuto un percorso didattico lineare, garantito dalla continuità degli stessi docenti in quasi tutte le discipline. Il C.d. C ha svolto, sin dall'inizio del secondo biennio, un lavoro metodico e coordinato per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzandone le singole specificità. Complessivamente la classe si è dimostrata abbastanza disponibile alle attività didattiche proposte, applicandosi in modo accettabile, anche se durante il corrente anno scolastico alcuni alunni non sono stati puntuali in occasione delle verifiche, sia scritte sia orali, dimostrando poco rispetto nei confronti dell'organizzazione didattica della classe.
Pertanto permangono lacune più o meno gravi in alcune materie.
Globalmente la classe può essere divisa in tre fasce di livello così articolate:

- un gruppo limitato di alunni affidabili, discretamente partecipi al dialogo educativo, ha studiato in modo costante, ha acquisito un metodo di studio, sa far uso di linguaggi specifici e rielabora anche in modo personale i contenuti raggiungendo risultati soddisfacenti;
- un discreto numero di studenti ha raggiunto una preparazione pienamente sufficiente in quasi tutte le materie evidenziando, a tratti, difficoltà a causa di una partecipazione saltuaria e di un impegno non sempre adeguato;

- un gruppo ristretto di alunni presenta scarsa autonomia e deve essere guidato dai docenti a causa di qualche lacuna, impegno discontinuo e assenze che hanno penalizzato il percorso formativo.

Nel complesso le maggiori difficoltà si registrano negli elaborati scritti e nella capacità argomentativa, in particolare nell'ambito della Lingua Italiana e della Lingua Inglese
Mentre la partecipazione alle attività scolastiche è stata talvolta passiva, va segnalato che gli studenti hanno dimostrato un discreto interesse verso le attività pratiche dimostrando generalmente, puntualità, affidabilità, competenza e senso di responsabilità, ottenendo valutazioni positive dai vari tutor aziendali.
Il Consiglio di classe ha operato compatto per trasmettere i concetti chiave delle diverse discipline cercando di supportare coloro che, spesso per mancanza di impegno e di metodo, registravano risultati che potevano discostarsi dalla sufficienza. Inoltre si è sempre assunto un atteggiamento disponibile e collaborativo al fine di migliorare e rafforzare la fiducia dei ragazzi in se stessi e nei confronti della scuola, cercando di sollecitare la loro crescita culturale e umana. I risultati di questo approccio sono stati nel complesso positivi.

Durante il quarto anno tre alunni sono stati selezionati per partecipare al PCTO all'estero e si sono recati a Malta per tre settimane, quest'anno uno studente ha ripetuto l'esperienza che si è svolta a Siviglia.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV CRCR

La classe IV CRCR era costituita da 25 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	19
Sospensione del giudizio	3
Promossi a settembre	3
Non promossi	3

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V CRCR

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Le metodologie didattiche utilizzate dai docenti sono le seguenti: lezione frontale, problem-solving, lezione partecipata, visione di video, esercitazioni in classe e a casa, correzione sistematica degli esercizi svolti, sollecitazione di interventi personali, discussioni su argomenti di attualità o problematiche di interesse giovanile, condivisione di obiettivi e strategie.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Gli interventi attuati durante l'anno scolastico mirati al miglioramento del metodo di studio sono i seguenti: sono stati verificati sistematicamente gli apprendimenti; sono stati assegnati

esercizi di recupero per colmare le lacune e/o di potenziamento per consolidare le competenze acquisite. Agli alunni è stata data la possibilità di rimediare in caso di valutazioni insufficienti 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.

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.

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

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

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

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

Strumenti didattici utilizzati

Gli strumenti didattici utilizzati sono stati: la LIM in classe, Pc, tablet, Classroom, mappe concettuali, Gsuite, libri di testo, appunti, fotocopie, contenuti multimediali

Punti di forza: la presenza della Lim ha permesso di coinvolgere maggiormente i ragazzi mentre la piattaforma Gsuite e nello specifico Classroom ha consentito la condivisione di materiali, mappe e schemi.

Criticità: studio mnemonico, partecipazione saltuaria, impegno discontinuo da parte di alcuni studenti.

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
Palazzo Esposizioni PV	Camera di Commercio	Simulazione colloqui di lavoro	Orientamento al lavoro
In classe	Consultorio Psicologica	Educazione sessuale	Conoscenza del corpo e promozione della salute
In classe	referente UNI-Pegaso	Orientamento in uscita	Orientamento UNI-Pegaso
In classe	AIC	Celiachia	La celiachia in istituto alberghiero
In classe	referente Teofarma	Orientamento in uscita	Orientamento al lavoro
In classe	referente Grandi Navi Veloci	Orientamento in uscita	Orientamento al lavoro
In classe	dott.ssa Semec e dott. Pannocchia	Ready2work	Hotel programme

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 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.

Classi QUINTE ENOGASTRONOMIA ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE

- Gestisce il front office e il back office supervisionato dal tutor aziendale.
- Può proporre itinerari turistici anche in lingua straniera.
- Gestisce pratiche d'ufficio supervisionato dal tutor aziendale.
- Gestisce prenotazioni supervisionato dal tutor aziendale.
- Programma itinerari turistici supervisionato dal tutor aziendale.
- Saper lavorare rispettando strette scadenze.
- Sa lavorare in gruppo e sa comportarsi in modo corretto, leale e legale.
- Sa affrontare senza scoraggiarsi le nuove sfide e affronta in modo ottimistico le nuove opportunità.
- Sa adattarsi a nuovi contesti, prendendosi carico dei problemi e li elabora fino alla soluzione finale.
- Sa cooperare, rispettare e imparare.
- Rispetta le norme sanitarie e pone in essere adeguati comportamenti finalizzati alla gestione del rischio sul posto di lavoro.
- Sa programmare e realizzare progetti con obiettivi a media scadenza anche senza l'aiuto del tutor aziendale.

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

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

OBIETTIVI GENERALI DELL' "INDIRIZZO 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**
Materie comuni a entrambi gli indirizzi						
Italiano	3	9	4			
Storia	2		4			
Inglese / Inglese Tecnico	3				1	
Francese	3	2 (cucina) 3 (accoglienza)	3 (cu.) 2 (ac.)			
Spagnolo	3		2	1		
Matematica	3		5			
Ed. civica			4	3	1	1
Scienze motorie				1		4
IRC per gli studenti che si avvalgono	4					

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**
Materie indirizzo cucina						
Diritto e tecnica amministrativa	4				4	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	8				4	
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	2	2				3
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala				4		
Materie indirizzo accoglienza						
Diritto e tecnica amministrativa	4	1	4	2		2
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore accoglienza	6			2		4
Elem. di Storia dell'Arte ed Espressioni Grafiche	2		5			
Geografia Turistica			4			
Tecniche di Comunicazione	2		2			2

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.

Indirizzo Cucina

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

Indirizzo Accoglienza

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

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 (27/05/2026)

(Il C.d.c. ha optato per una calendarizzazione del colloquio successiva alla data del 15 maggio 2026)

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

Per quanto riguarda la *Lingua Inglese*, in considerazione della natura della classe, articolata negli indirizzi "*Cucina*" e "*Accoglienza Turistica*", si è ritenuto opportuno adottare una programmazione integrata e unificata. Tale scelta didattica è scaturita dalla necessità di seguire il gruppo classe (composto da 30 alunni) attraverso un percorso coerente, selezionando argomenti trasversali estrapolati dalle programmazioni specifiche di entrambi gli indirizzi. Questo approccio ha permesso di trattare le aree comuni della filiera turistico-alberghiera intesa come ecosistema unitario, ottimizzando i tempi, evitando la dispersione dei contenuti e favorendo la trasversalità dei contenuti.
Per quanto riguarda l'ora di *Inglese Tecnico*, si è scelto di non trattarla come un modulo isolato o parallelo, bensì come uno strumento di approfondimento mirato. Le ore dedicate al tecnico sono state utilizzate per il potenziamento lessicale legato ai settori di riferimento. Di conseguenza, la valutazione di tali competenze è confluita naturalmente nelle verifiche periodiche di lingua. Questa modalità è stata adottata per evitare una frammentazione del carico cognitivo e valutativo per gli studenti, garantendo al contempo una visione d'insieme della padronanza linguistica e una valutazione più fluida e organica della competenza comunicativa in ambito professionale.

EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Percorso	Soggetti coinvolti
Progetto CAV - Premiazione	**Centro pavese di Accoglienza alla vita**
Spettacolo teatrale "Alice nel paese delle meraviglie - Il lato oscuro della felicità"	**Casa circondariale di 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.
Per la prima prova scritta si richiede: l'utilizzo del PC per uno studente, la lettura ad alta voce da parte del docente di Sostegno con eventuale supporto della docente o dell'assistente per uno studente e per un altro studente la possibilità di essere sostenuto psicologicamente.
Per la seconda prova scritta si richiede:l'utilizzo del PC per uno studente, la lettura ad alta voce da parte del docente di Sostegno con eventuale supporto della docente o dell'assistente per uno studente e per un altro studente la possibilità di essere sostenuto psicologicamente.

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);
- relazione per un alunno con DSA a integrazione del PDP (solo in copia per la commissione) .

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	FIRMA
ARTUSO RAFFAELA	
BAGINI BARBARA	
BANDELLI CLAUDIA	
BARCA LOREDANA	
CANELLA MONICA	
CAPUTO MICHELA	
CERATI DEBORAH CAMILLA	
DELLA CROCE PAOLO	
EMANUELI DANIELA	
FERRAMOSCA MARIA LETIZIA	
FRANZESE FRANCESCO	
GIOIELLA MARCO	
LIBERTI FLORA	
LOMBARDO MARIA CRISTINA	
MARAZZI ANNA	
MESSINA GIOVANNI	
PUTZU ANTONIO	
ROMANO MARISA	
VASSALLO PIETRO	

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.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (CUCINA E ACCOGLIENZA)

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

Discipline comuni a entrambi gli indirizzi

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: CERATI DEBORAH CAMILLA
LIBRO DI TESTO: M. Carlà e A. Sgroi, Letteratura e intrecci volumi 3A e 3B, Palumbo Editore

UDA 1 – Tipologie testuali

- Analisi e interpretazione di testi letterari
- Analisi e produzione di un testo argomentativo
- Produzione di testi espositivo-argomentativi

UDA 2 – Competenze di cultura letteraria

CULTURA E INTELLETTUALI NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO
- La nuova filosofia: Comte, Darwin, Nietzsche

MOVIMENTI E GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO
- Positivismo, Naturalismo, Verismo
- Simbolismo e Decadentismo
- Emile Zola: Germinale, cap. V
- Oscar Wilde: Il ritratto di Dorian Gray, ultimo capitolo

GIOVANNI VERGA
Vita, opere, poetica
- I Malavoglia: Prefazione, Il naufragio della provvidenza
- Novelle rusticane, La roba

GABRIELE D'ANNUNZIO
Vita, opere, poetica
- Il piacere: libro primo, cap. II
- Alcyone: La pioggia nel pineto
- Notturno: Prima offerta

GIOVANNI PASCOLI
Vita, opere, poetica

- Il fanciullino
- Myricae: X Agosto, Temporale, Novembre
- Canti di Castelvecchio

LA CULTURA NELL'ETÀ DELLE AVANGUARDIE
- Il Futurismo
- Filippo Tommaso Marinetti, Il Manifesto del Futurismo
- Manifesto della cucina futurista

LUIGI PIRANDELLO
Vita, opere, poetica
- L'umorismo: La vecchia imbellettata
- Il fu Mattia Pascal: cap. VIII
- Novelle per un anno: Il treno ha fischiato

ITALO SVEVO
Vita, opere, poetica
- Figura dell'inetto
- La coscienza di Zeno: Prefazione, cap. III e cap. VIII

L'ERMETISMO
GIUSEPPE UNGARETTI
Vita, opere, poetica
- L'Allegria: I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, In memoria

UMBERTO SABA
Vita, opere, poetica
- Il canzoniere: La capra, Trieste, Città vecchia, Ritratto della mia bambina, Goal

EUGENIO MONTALE
Vita, opere, poetica
- Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato
- Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
-"È ancora possibile la poesia?" – discorso pronunciato in occasione della consegna del premio Nobel

IL NEOREALISMO
- Primo Levi: Se questo è un uomo, Sul fondo cap. II
- Italo Calvino: Il sentiero dei nidi di ragno: prefazione all'edizione del 1964
Le città invisibili: La città di Leonia

UDA 3 - Analisi e comprensione di testi non letterari afferenti in modo particolare le tematiche proprie delle varie aree di indirizzo finalizzati alla stesura di UDA e/o percorsi interdisciplinari.

- Analisi e comprensione di testi di tipologia B tratti da simulazioni d'esame in preparazione alla Prima prova.
- Analisi di testi afferenti la I guerra mondiale (spagnola, vita in trincea, milite ignoto)
- Analisi di testi afferenti tematiche di attualità; consumismo, intelligenza artificiale, lavoro, diritti delle donne.

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: STORIA

DOCENTE: CERATI DEBORAH CAMILLA
LIBRO DI TESTO: Massimo Montanari, La storia è servita - 5, Editori Laterza

UDA 1: Situazione italiana, europea e mondiale tra fine XIX e inizio XX secolo

- LA SITUAZIONE ITALIANA ED EUROPEA NEL SECONDO OTTOCENTO
  - Trasformazioni di fine secolo
  - Imperialismo
- IL PRIMO NOVECENTO
  - Le Belle époque
  - Il difficile equilibrio tra potenze continentali
- L' ITALIA DI GIOLITTI
  - Economia e società in Italia tra XIX e XX secolo
  - L'età giolittiana

UDA 2: La Grande Guerra e la Rivoluzione russa

- LA PRIMA GUERRA MONDIALE
  - Lo scoppio della guerra
  - 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 e i trattati di pace
- IL COMUNISMO IN UNIONE SOVIETICA
  - La rivoluzione russa
  - La guerra civile e la nascita dell'Urss
  - La dittatura di Stalin

UDA 3: I totalitarismi e la crisi economica americana

- IL FASCISMO IN ITALIA
  - Il dopoguerra e il biennio rosso
  - Il fascismo: nascita e presa del potere
  - L'Italia sotto il regime fascista
  - La guerra d'Etiopia e le leggi razziali
- IL NAZISMO IN GERMANIA
  - La crisi della Repubblica di Weimar
  - Il Nazismo e la salita al potere di Hitler
  - La dittatura nazista
- LA CRISI DEL '29 E LA CRISI DELLE DEMOCRAZIE
  - Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929
  - Roosevelt e il New Deal
  - La guerra civile spagnola

- Le annessioni e i trattati di Hitler

UDA 4: La Seconda guerra mondiale e la Ricostruzione in Italia

- LA SECONDA GUERRA MONDIALE
  - 1939-41: il dominio della Germania nell'Europa continentale
  - 1942: l'anno della svolta
  - 1943: la disfatta dell'Italia
  - La guerra contro gli "uomini": "guerra totale"; "soluzione finale"; Resistenza
- L' ITALIA REPUBBLICANA
  - La ricostruzione materiale e politica
  - La nascita della Repubblica italiana
  - Referendum e Costituzione
  - Il miracolo economico italiano e il divario tra Nord e Sud

UDA 5: La Guerra fredda e l'equilibrio del terrore

- LA GUERRA FREDDA
  - Il processo di Norimberga
  - Due sistemi contrapposti: Stati Uniti e Unione Sovietica
  - Il blocco occidentale e il blocco orientale
  - Le alleanze economiche e militari
- GLI ANNI SESSANTA E SETTANTA
  - La "coesistenza pacifica" e i principali protagonisti
  - Il muro di Berlino e la crisi di Cuba
  - Il tramonto del colonialismo

EDUCAZIONE CIVICA

La Costituzione italiana: confronto con lo Statuto Albertino e primi 12 articoli
L'Organizzazione delle Nazioni Unite
Italia: da Paese di emigrati a terra di immigrazione
I Diritti delle donne

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LINGUA INGLESE E INGLESE TECNICO

DOCENTE: Maria Cristina Lombardo
LIBRO DI TESTO: Appunti e materiali forniti dall'insegnante

Uda 1 - Internship experience presentation:

This learning unit presents students' internship experiences, where they reflect on the skills they developed, the tasks they performed, and the professional environments they explored.

Uda 2 - Quality:

- Quality and Certification
- International and National Quality Standards
- Sustainability and Environmental Certifications
- Food Safety and HACCP
- Quality Labels in the Agri-Food Sector

Uda 3 - Marketing:

- Marketing plans
- Marketing strategies
- Marketing mix
- Communication and promotion

Uda 4 -Baroque — Between Art, Flavors, and Tourism: This interdisciplinary project explores the Baroque period through Art and gastronomy. Hospitality students created an artistic itinerary focused on Italian Baroque landmarks, while culinary students prepared a traditional recipe inspired by the flavors and specialties of the Baroque era.

Uda 5 - Introduction to women's right (Educazione civica):

- The Suffragettes and Women's Rights
- Political Rights
- Family and Personal Rights
- Social and Cultural Change

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: VASSALLO PIETRO
LIBRO DI TESTO: Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA, Deascuola - Petrini

UDA-1: LE FUNZIONI

1. **RIPASSO DISEQUAZIONI**
- Prodotti notevoli e scomposizione di fattori: quadrato del binomio, differenza di quadrati, raccoglimento a fattor comune e a fattor parziale.
- Disequazioni: Disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte. Disequazioni di grado superiore al secondo.

2. **LOGARITMI**
- Definizione e determinazione del valore di un logaritmo
- Proprietà dei logaritmi
- Risoluzione di semplici equazioni logaritmiche

3. **INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI**
- Definizione e proprietà delle funzioni
- Classificazione
- Determinazione del dominio
- Rappresentazione del grafico di particolari tipi di funzione: funzione lineare, funzione parabolica, funzione esponenziale e logaritmica.

UDA-2: MATEMATICA APPLICATA ALL'ECONOMIA

- Problemi di scelta (problemi di massimo profitto).
- Scelta fra alternative: esempi di problemi di massimo profitto.
- Problemi di ottimizzazione: costi totali, costi fissi, costi variabili, ricavi, profitto o guadagno e perdita, grafico di redditività e concetto di "Break Even Point".
- Risoluzione di problemi pratici di ottimizzazione con la determinazione del BEP e del grafico di
- redditività.
- Risoluzione di problemi di ottimizzazione con la presenza di vincoli tecnici.

UDA-3: STATISTICA E CALCOLO DELLE PROBABILITÀ

- Introduzione alla statistica. Metodo dell'indagine statistica. Concetto di popolazione, campione statistico, unità statistica, variabile statistica.
- Tipologie di variabili statistiche: qualitativa, quantitativa discreta e continua.
- Esempi di variabili statistiche e relative modalità.

- Frequenze statistiche: assoluta, relativa e cumulata.
- Rappresentazione grafica delle frequenze statistiche: grafico a torta, a linee, a barre o
- colonne.
- Indici di posizioni: media aritmetica, mediana e Moda.
- Indici di variabilità: campo di variazione.
- Introduzione al calcolo delle probabilità: concetto e definizione di probabilità; esempi per il calcolo della probabilità di eventi semplici.
- Probabilità dell'evento contrario; probabilità dell'intersezione e dell'unione di due eventi; eventi compatibili e incompatibili

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: CAPUTO MICHELA

PRATICA

UDA 1

- Corsa di resistenza, veloce, intervallata.
- Esercizi di coordinazione
- Esercizi e andature preatletiche.
- Esercizi di stretching, allungamento e rilassamento.
- Esercizi di mobilizzazione attiva e attivo-passiva.
- Esercizi di reattività, prontezza e velocità.
- Attività con piccoli e grandi attrezzi.
- Esercizi e percorsi di coordinazione e agilità.
- Esercizi di potenziamento generale.

UDA 2

- 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.

TEORIA

UDA 3

- Le Olimpiadi del '36
- La storia di Jesse Owens
- Sport e fascismo

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: BARCA LOREDANA
LIBRO DI TESTO: MANGANOTTI - INCAMPO, RESPIRO DEI GIORNI, LA SCUOLA EDITRICE

UDA 1: La questione ecologica

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

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

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

UDA 3: La domanda dell’uomo

Ricerca di un orizzonte di senso: dalla cultura ebraico-cristiana alle tradizioni e culture orientali.
Ricerca della pace tra i popoli: cibo e religioni.
Ritualità e tradizioni a confronto.

UDA 4: Etica della vita

La vita come dono da custodire: i giovani e il futuro.

Pavia, 15/05/2026

Discipline indirizzo Cucina

MATERIA: FRANCESE Cucina

DOCENTE: BAGINI BARBARA

LIBRO DI TESTO: - M. Olivieri, P. Beaupart, **SAVEURS ET CUISINE,** ed. Rizzoli

Fotocopie ed appunti di grammatica

UDA 1: Revisione dei principali tempi verbali e l' hypothèse

UDA 2: L' ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ (1 parte)

Une alimentation correcte : comment manger équilibré

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

Les cuissons diététiques

UDA 3: L' ALIMENTATION AU CŒUR DE LA SANTÉ (2 parte)

À chacun son régime : les différents régimes alimentaires

Le régime crétois

Le végétarisme e le végétalisme

Le régime macrobiotique

Les régimes réligieux

UDA 4: HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Hygiène et conservation des aliments (les aliments à risque, les techniques de conservation par la chaleur et par le froid)
- Les systèmes de contrôle et de prévention (Haccp, l' hygiène et la sécurité du personnel/des locaux/des équipements)
- Qualité des produits et sécurité
- Les OGM et les produits biologiques
- La réglementation alimentaire dans l' UE
- La traçabilité

UDA 5: CIVILISATION (Ed. CIVICA)

- L' Agenda 2030
- L' UE et l' ONU
- Les Institutions Françaises et la Constitution

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE Cucina

DOCENTE: MESSINA GIOVANNI
LIBRO DI TESTO: CAMMISA F**.** - MATRISCIANO P. - MICELLI M.,
TUTTO COMPRESO, SCUOLA E AZIENDA

UNITA' 1:Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

1. **Turismo ed economia**
- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici
- L'indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e di ricettività

2. **Le dinamiche del turismo**
- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

3. **Abitudini alimentari ed economia del territorio**
- L'industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

UNITA' 2: Il marketing turistico

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

2. **Il piano di marketing**
- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan
- L'analisi swot
- L'analisi della situazione esterna di marketing

- L’analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour operator
- Il piano di marketing di un hotel
- Il piano di marketing di un’impresa ristorativa

UNITA’ 3: Il marketing territoriale

1. **Il marketing turistico territoriale**

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

2. **I prodotti a chilometro zero**

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

3. **Il piano di marketing territoriale**

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

UNITA’ 4: Gestione strategica, budget e business plan

1. **La pianificazione strategica e la programmazione**

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

2. **Il budget**

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

3. **Il business plan**

- Dalla business idea al progetto imprenditoriale

- L’executive summary e l’analisi di mercato
- L’analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione
- L’analisi economico-finanziaria
- Il piano di start-up e il preventivo finanziario
- Il preventivo economico
- Il business plan di un Tour Operator
- Il business plan di un’impresa ristorativa

UNITA’ 5: La normativa di settore

1. **La normativa nazionale**

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

2. **La normativa europea**

- L’Unione europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell’Unione europea
- Le fonti del diritto europeo
- La direttiva Ue 2015/2032

3. **L’igiene alimentare e la tutela del consumatore**

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

UNITA’ 6 : La disciplina dei contratti

1. **I contratti delle imprese ricettive e ristorative**

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

2. **I contratti di trasporto**

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

- Il trasporto su strada

3. Altri contratti di settore

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

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ROMANO MARISA
LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" di MACHADO - Poseidonia

- **UDA 1**: LA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEL CONSUMATORE (LA FILIERA, LE CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE DEGLI ALIMENTI, HACCP)

- **UDA 2**: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI (LA CONSERVAZIONE,LA COTTURA, I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI)

- **UDA 3** : L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE (L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA, STILI ALIMENTARI, LA NUOVA PIRAMIDE MEDITERRANEA SOSTENIBILE, DIETE VEGETARIANE)

- **UDA 4**: L'ALIMENTAZIONE NELLE SITUAZIONI PATOLOGICHE (LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI, METABOLICHE, ALLERGIE E INTOLLERANZE, ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE)

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LABORATORIO CUCINA

DOCENTE: FRANZESE FRANCESCO
LIBRO DI TESTO: Chef e pastry Chef- Tecniche di cucina e Pasticceria (triennio) -Alma-Plan edizioni

UDA 1
- Il catering
- Il contratto di catering
- I buoni pasto
- La ristorazione viaggiante
- Il catering industriale
- Il catering a domicilio
- Il catering aziendale

UDA 2
- Il banqueting
- Forme di banqueting
- Il banqueting manager

UDA 3
- Il sistema HACCP

UDA 4
-I marchi di tutela

UDA 5
- La cucina classica
- La cucina moderna
- Le cucine alternative (cucina vegetariana, cucina vegana)
-La cucina per intolleranze alimentari (cucina senza glutine, cucina senza lattosio)

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LABORATORIO SALA

DOCENTE: PUTZU ANTONIO
LIBRO DI TESTO: Salabar Green per cucina. Oscar Galeazzi. Ed. HOEPLI

Uda 1

Ripasso blocchi tematici anno scolastico precedente

Uda 2

Il territorio italiano

Durante l'anno scolastico 2025/26 il programma svolto nella classe 5°CRC è stato incentrato sul territorio italiano in particolar modo sulle seguenti regioni

- Val D'Aosta (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Piemonte (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Liguria (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Trentino Alto Adige (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Veneto (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Friuli-Venezia Giulia (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Toscana (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Umbria (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Sardegna (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)
- Campania (Vitigni, vini, le principali denominazioni, i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)

- Lombardia (Vitigni, vini, tutte le DOCG , i prodotti caratteristici della regione e i suoi piatti più caratterizzanti)

Uda 3
L'oltrepò pavese

- L'Oltrepò Pavese (i vitigni autoctoni, I principali vitigni, Il metodo classico O. P. e tutte le denominazioni della zona. I principali prodotti caseari e i salumi. I piatti della tradizione pavese)

Educazione Civica

L'alcol:

- Danni fisici
- Danni sociali
- Effetti dell'alcol sull'essere umano

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA Cucina

DOCENTE: Interdisciplinare

STORIA:

- La Costituzione italiana: confronto con lo Statuto albertino e primi 12 articoli
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- Italia: da Paese di emigrati a terra di immigrazione
- I Diritti delle donne

INGLESE: **Introduction to women's right**

- The Suffragettes and Women's Rights
- Political Rights
- Family and Personal Rights
- Social and Cultural Change

FRANCESE:

- L' Agenda 2030
- L' UE et l' ONU
- Les Institutions Françaises et la Constitution

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

- La normativa europea:
- L'Unione europea: nascita ed evoluzione
- I principali organi dell'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo
- La direttiva Ue 2015/2032
- I principi fondamentali della Costituzione dall'articolo 1 all'articolo 12

SALA:

- L'alcol:
- Danni fisici
- Danni sociali
- Effetti dell'alcol sull'essere umano

MATEMATICA:

- Analisi statistica degli infortuni sul lavoro (Sicurezza e salute sul lavoro)

Pavia, 15/05/2026

Discipline indirizzo Accoglienza

MATERIA: FRANCESE Accoglienza

DOCENTE: BAGINI BARBARA
LIBRO DI TESTO: Laura Poti, **PARTOUT DANS LE MONDE**, ed. Hoepli
Fotocopie ed appunti di grammatica

UDA 1: Revisione dei tempi verbali più importanti e L'hypothèse

UDA 2: **LES TRANSPORTS**

- Les différentes compagnies aériennes présentes sur le marché
- Les transports ferroviaires

L' ACCUEIL TOURISTIQUE ET LE PAQUET TOUR

- Directeur d'office de tourisme
- Agent de voyage et de réservation
- Accompagnateur de voyages
- Guides
- Hôtesse de tourisme et d'accueil
- L' Itinéraire (realizzazione di un Power Point)

UDA 3: **CIVILISATION (Ed. CIVICA)**

- L' Agenda 2030
- L' UE et l' ONU
- Les Institutions Françaises et la Constitution

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: SPAGNOLO Accoglienza

DOCENTE: ARTUSO RAFFAELA
LIBRO DI TESTO: Pierozzi - Cabrero - Salvaggio Buen Viaje cuarta ediciòn Zanichelli

UDA 1 (6-7-8) En la agencia de viajes Le enseño nuestras ofertas-
Tipos de viajes y actividades
Servicios y reservas
Atender al cliente
Reservar alojamiento
Preparar la documentaciòn
El rol de las agencias de viajes-tradicionales u online
Derechos y deberes del viajero
Reclamaciones y soluciones
Reaccionar a una reclamaciòn por escrito
La OMT e il codice mondiale
Un viaje inovidable Viajes organizados Exursiones y actividades
Presentar turisticamente una ciudad

UDA 2 (9-10) Se busca personal cualificado
Ofertas de trabajo Curriculum vitae La carta de presentaciòn Profesionales del turismo y la hostelerìa
Hispanoamérica Greografia Historia sociedad folclore y turismo
Un recorrido por la ciudad Presentar una ciudad Hispanoamerica Greografia Historia sociedad folclore y turismo

UDA 3 ED. Civica La constituciòn en ESPAÑA y en Italia analogias y semejanza
Cenni sulla dittatura in Argentina Cuba Chile

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE Accoglienza

DOCENTE: BANDELLI CLAUDIA
LIBRO DI TESTO: Cammisa, Matrisciano, Micelli 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 HCCP - 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: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

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

Uda 1- La pubblicità

- La storia della pubblicità in sintesi: dal Cartellonismo alla "società liquida"
- I tipi di pubblicità e le figure retoriche
- Le tipologie di campagna pubblicitaria
- La struttura dell'annuncio pubblicitario cartaceo e analisi di annunci
- Il tone of voice
- Le campagne pubblicitarie: fasi di sviluppo
- Il brief: definizione e analisi di casi relativi al mercato turistico

La pubblicità e la propaganda (argomento relativo al percorso di Educazione civica)

- La propaganda: differenze tra pubblicità e propaganda; gli strumenti della propaganda nel periodo dei Totalitarismi del 1900
- I meccanismi psicologici di persuasione e il ruolo dell'Inconscio: analisi di passi tratti da G. Le Bon *("Psicologia delle folle"),* S. Freud *("Psicologia delle masse e analisi dell'Io");* analisi di passi tratti dal carteggio Freud- Einstein: *"Perché la guerra?"*
- L'importanza del pluralismo dell'informazione nella società "liquida"

Uda 2- I prodotti turistici e le strategie di marketing

- L'evoluzione del modo di consumare
- Utilità materiale/ immateriale del prodotto
- La segmentazione del mercato
- Le "big five" del consumatore; le tipologie personologiche del turista
- Il consumo come "esperienza": il marketing esperienziale/ polisensoriale; il Direct Marketing

Uda 3- Il marketing strategico

- La scala dei bisogni di A. Maslow applicata al marketing
- L'analisi SWOT
- Le "leve del marketing mix"
- Il posizionamento sul mercato

Uda 4- Il prodotto destinazione turistica e il prodotto ricettività

- Il marketing territoriale e la DMO : offerta, mission, target, promozione
- Il prodotto pacchetto turistico
- Definizione di "pacchetto turistico"

Uda 5- Le nuove tendenze del mercato turistico

- Turismo e post-pandemia: il *revenge tourism*
- Il turismo di prossimità e lo *slow tourism:* il turismo dei borghi e gli alberghi diffusi
- Neverending tourism e holiday working
- Il turismo sostenibile
- La segmentazione generazionale e le tendenze turistiche: dalla *silent generation* alla *generazione Z.*

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: LABORATORIO ACCOGLIENZA

DOCENTE: LIBERTI FLORA
LIBRO DI TESTO: Mainardi, NUOVO PROFESSIONE ACCOGLIENZA, Hoepli

UDA 1: MARKETING

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

UDA INTERDISCIPLINARE: IL BAROCCO TRA ARTE – SAPORI E TURISMO

- Realizzazione di un itinerario turistico ispirato al Barocco
- Focus artistico ispirato al Barocco
- Realizzazione di un prodotto / ricetta ispirata al Barocco

UDA 2: IL PRICING ALBERGHIERO - REVENUE MANAGER

- Le tariffe: evoluzione e quadro normative
- La diversificazione tariffaria
- Tecniche di up-selling e cross-selling
- Gli indici di performance alberghiera e la bottom rate

- Il revenue Management
- Chi si occupa del revenue management
- La previsione
- La definizione del prezzo
- La vendita
- Il controllo
- Il ruolo del Front Office nel Revenue Management
- La vendita del prodotto alberghiero
- Identikit del venditore

UDA 3: LA CERTIFICAZIONE E I MARCHI DI QUALITA' - SICUREZZA IN ALBERGO:

- Concetti fondamentali
- I vantaggi della qualità professionale
- I marchi di qualità
- Le certificazioni UNI EN ISO
- Le certificazioni ISO più diffuse
- Il processo di certificazione
- Lavorare in un'impresa certificata
- Le certificazioni UNI ISO 21 401
- La certificazione "Ospitalità Italiana"
- La normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro
- I soggetti che si occupano della sicurezza
- Gli obblighi del lavoratore in materia di sicurezza
- Gli obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza
- I principali fattori di rischio in albergo
- Igiene e rischio biologico

UDA 4: LA PROFESSIONE DEL DIRETTORE D' ALBERGO; IL CONTRATTO D'ALBERGO - APERTURA E CESSAZIONE DI UN'ATTIVITA' ALBERGHIERA:

- Le mansioni
- Le competenze
- La formazione
- La fase ante
- Il contratto d'albergo
- La caparra
- La fase live-in
- Responsabilità limitata e illimitata
- La fase del check-out-post

UDA 5: L' OUTSOURCING NEL COMPARTO ALBERGHIERO:

- Cos'è l'outsourcing alberghiero
- I reparti più spesso esternalizzati:

- Housekeeping (pulizie camere e spazi comuni)
- Ristorazione (ristoranti, catering)
- Lavanderia
- Sicurezza
- Manutenzione tecnica
- IT e sistemi di prenotazione
- Spa e wellness

Vantaggi dell'outsourcing

- Riduzione dei costi operativi
- Maggiore flessibilità (stagionalità del turismo)
- Accesso a competenze specializzate
- Miglioramento dell'efficienza

Svantaggi e rischi

- Minore controllo sulla qualità del servizio
- Possibili problemi di comunicazione
- Dipendenza dai fornitori esterni
- Impatto sull'immagine dell'hotel
- Questioni legate al personale (turnover, formazione)

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: STORIA DELL'ARTE

DOCENTE: CANELLA MONICA
LIBRO DI TESTO: Materiali e appunti forniti dalla docente

UDA 1 '600 E '700 BAROCCO (Caravaggio, Bernini, Borromini) – ROCOCO' (Juvarra, Vanvitelli, Tiepolo) – VEDUTISMO (Canaletto e Guardi) – NEOCLASSICISMO (Canova, David)

UDA 2 LABORATORIO
Connessione con il territorio - progettazione di itinerari turistici

UDA 3 GOYA – ROMANTICISMO (Friederich, Constable,Turner, Géricault, Delacroix, Hayez
L'Eclettismo) – NUOVA ARCHITETTURA DEL FERRO

UDA 4 LABORATORIO progettazione di itinerari turistici

UDA 5MACCHIAIOLI (Fattori) – IMPRESSIONISMO (Manet, Monet, Renoir, Degas)
POSTIMPRESSIONISMO (Seurat, Cezanne, Van Gogh , Gauguin, Toulouse Lautrec)
-ART NOUVEAU Morris: Le premesse dell'Art Nouveau. Gaudì, Klimt

UDA 6AVANGUARDIE ARTISTICHE DEL '900
-ESPRESSIONISMO Munch, Fauves e Matisse
-CUBISMO Picasso -FUTURISMO Boccioni, Balla, Dottori, Sant'Elia
-ASTRATTISMO Kandinskij, Klee, Mondrian

UDA 7LABORATORIO Progettazione itinerari e presentazioni con il supporto dell'intelligenza artificiale

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: GEOGRAFIA TURISTICA

DOCENTE: DELLA CROCE PAOLO
LIBRO DI TESTO: Iarrera - Pilotti, *Paesaggi del turismo,*2, Ed. Zanichelli

<u>UDA 1</u> TITOLO: LE RISORSE E LE TENDENZE DEL TURISMO

FASI:

- IL MEDITERRANEO E LE CITTÀ EUROPEE
- IL TURISMO DELL'ISTRUZIONE, LETTERARIO E DI DIVERTIMENTO

TITOLO: EUROPA E PAESI ALPINI

FASI:

- LE CARATTERISTICHE FISICHE DEL TERRITORIO, POPOLAZIONE E DELL' ECONOMIA
- UNIONE EUROPEA E UNESCO
- PAESI ALPINI E LE SUE CARATTERISTICHE FISICHE, STORIA, POPOLAZIONE E DELL' ECONOMIA

<u>UDA 2</u> TITOLO: I PAESI DEL NORD, LE ISOLE BRITANNICHE, I PAESI DEL MEDITERRANEO ORIENTALE (CIPRO, MALTA, TURCHIA, GRECIA), I PAESI DELL'EUROPA CENTRO-ORIENTALE

FASI:

- LE CARATTERISTICHE FISICHE, LA POPOLAZIONE, L'ECONOMIA, LE RISORSE CULTURALI E NATURALI DELLE REGIONI

<u>UDA 3</u> TITOLO: I PAESI BALTICI, I PAESI BALCANICI, I PAESI CAUCASICI

FASI:

- LE CARATTERISTICHE FISICHE, LA POPOLAZIONE, L'ECONOMIA, LE RISORSE CULTURALI E NATURALI DELLE REGIONI

Pavia, 15/05/2026

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA Accoglienza

DOCENTE: Interdisciplinare

STORIA:

-La Costituzione italiana: confronto con lo Statuto albertino e primi 12 articoli

-L'Organizzazione delle Nazioni Unite

-Italia: da Paese di emigrati a terra di immigrazione

-I Diritti delle donne

INGLESE: **Introduction to women's right**

- The Suffragettes and Women's Rights
- Political Rights
- Family and Personal Rights
- Social and Cultural Change

FRANCESE: **CIVILISATION**

- L' Agenda 2030
- L' UE et l' ONU
- Les Institutions Françaises et la Constitution
- Mass Media e propaganda

SPAGNOLO: La constituciòn en ESPAÑA y en Italia analogias y semejanza
Cenni sulla dittatura in Argentina Cuba Chile

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:

- nascita della Costituzione, dell'UE e dell'ONU
- i diritti fondamentali costituzionalmente garantiti, anche con riferimento ad abitudini alimentari, turismo sostenibile e rispetto delle identità territoriali

TECNICHE DI COMUNICAZIONE: **La pubblicità e la propaganda**

- La propaganda: differenze tra pubblicità e propaganda; gli strumenti della propaganda nel periodo dei Totalitarismi del 1900
- I meccanismi psicologici di persuasione e il ruolo dell'Inconscio: analisi di passi tratti da G. Le Bon *("Psicologia delle folle"),* S. Freud *("Psicologia delle masse e analisi dell'Io");* analisi di passi tratti dal carteggio Freud-Einstein: *"Perché la guerra?"*
- L'importanza del pluralismo dell'informazione nella società "liquida"

MATEMATICA: Analisi statistica degli infortuni sul lavoro (Sicurezza e salute sul lavoro)

Pavia, 15/05/2026

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDIRIZZO CUCINA E ACCOGLIENZA

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

NUCLEI TEMATICI:

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

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

TEMA

Organizzazione di un evento a scelta

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

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

PARTE PRIMA

In particolare:

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

PARTE SECONDA

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

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

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

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

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

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

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

B. (Accoglienza turistica)

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

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

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

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

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

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