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

Classe 5^DRC

CODICI ATECO

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

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE..... 3
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA..... 4
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE..... 5
QUADRO ORARIO..... 6
PROFILO DELLA CLASSE..... 7
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV DRC..... 9
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V DRC..... 9
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI..... 10
FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)..... 11
OBIETTIVI TRASVERSALI..... 12
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"..... 12
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI..... 13
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCATE..... 13
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA..... 14
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA..... 15
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO..... 16
EDUCAZIONE CIVICA..... 17
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ..... 17
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES..... 18
ALLEGATI..... 19
IL CONSIGLIO DI CLASSE..... 20

PROFILO PROFESSIONALE

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

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

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

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

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

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

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

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

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Sì/No)
Italiano	Molinari Francesca	Si
Storia	Molinari Francesca	Si
Lingua Inglese	Casella Benedetta	No
Seconda Lingua Francese	Bagini Barbara	Si
Seconda Lingua Spagnolo	Guarino Generoso Antonio	Si
Matematica	Garruto Chiara	Si
Diritto e Tecnica Amministrativa	Nero Viviana	Si
Scienza e cultura dell'alimentazione	Romano Marisa	Si
Ed. civica	Molinari Francesca	No
Laboratorio Servizi enogastronomia- sett. cucina	Barone Alfredo	
Laboratorio Servizi Enogastronomia- sett. Sala e vendita	Vecchi Nadia	No
Sostegno	Prevedini Chiara	Si
Sostegno	Civardi Enea	Si
Sostegno	Caruana Anna	No
Ed. Fisica	Ieva Angela Maria	Si
IRC	Barca Loredana	Si

QUADRO ORARIO

	MATERIA	CLASSE IV	CLASSE V
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	3	3 (di cui 1 compresenza cucina)
	Francese/Spagnolo	3 (di cui 1 compresenza con cucina)	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	trasversale alle discipline coinvolte	trasversale alle discipline coinvolte
	Ed. Fisica	2	2
	Religione	1	1
AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	4	4
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4 (di cui 1 compresenza cucina)	4 (di cui 1 compresenza cucina)
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	6 (di cui 1 compresenza spagnolo, 1 compresenza alimentazione)	6 (di cui 1 compresenza alimentazione e 1 compresenza inglese)
	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2
Totale ore		**32**	**32**

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

All'inizio dell'anno scolastico la classe risultava composta da 24 alunni, di cui 8 studentesse e 16 studenti; tuttavia, i frequentanti effettivi sono attualmente 20. Due studentesse hanno infatti interrotto la frequenza rispettivamente il 27 ottobre e il 21 gennaio, mentre altri due studenti, pur senza formalizzare il ritiro, hanno smesso di frequentare a partire dal mese di novembre.

Sono presenti 9 studenti con BES, di cui 5 con disabilità e 4 con DSA.

Nel corso del triennio la composizione della classe ha subito alcune variazioni: al terzo anno il gruppo contava 19 studenti, dei quali due non sono stati ammessi alla classe successiva. Durante il quarto anno si sono inseriti quattro nuovi studenti, tre provenienti da percorsi regionali e uno da istituti privati; al termine dell'anno uno studente non è stato ammesso.

Nel quinto anno si sono aggiunti ulteriori tre studenti, tutti provenienti da istituti privati, dei quali soltanto una studentessa frequenta attualmente.

Provenienza territoriale

La maggior parte degli studenti proviene da comuni vicini alla città di Pavia, principalmente dall'area del Pavese e dell'Oltrepò. È presente anche uno studente residente a Milano e uno proveniente dalla provincia di Lodi.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe, sin dall'inizio del triennio, si è dimostrata complessivamente coesa e collaborativa. Pur non essendo mancate alcune incomprensioni, il gruppo ha mantenuto una convivenza serena e funzionale, anche grazie al contributo di alcuni studenti particolarmente sensibili e disponibili, che hanno favorito un equilibrio positivo nelle relazioni.

I nuovi studenti sono stati accolti fin da subito e si sono integrati con facilità nel gruppo classe. Sebbene siano presenti alcuni sottogruppi più isolati, questi mantengono comunque rapporti improntati al rispetto reciproco e a una civile convivenza.

Dal punto di vista comportamentale non si rilevano criticità significative: gli studenti, pur vivaci, hanno spesso dimostrato rispetto nei confronti dell'istituzione scolastica e, quando richiamati, hanno evidenziato generalmente maturità, senso di responsabilità e capacità di mettersi in discussione.

Non mancano, tuttavia, episodi che evidenziano una certa immaturità, sia nelle relazioni tra pari sia nell'approccio agli impegni e alla serietà richiesta in alcune situazioni.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Gli obiettivi educativo-formativi sono stati nel complesso raggiunti da tutti gli studenti,

sebbene i livelli di profitto individuale risultano diversificati, in relazione alle differenti

attitudini, modalità di apprendimento e gradi di impegno presentati da ciascuno.

Rispetto all'inizio del triennio,alcuni studenti hanno registrato particolari miglioramenti nel metodo di studio e nelle capacità critiche, percorso supportato da impegno costante e interesse verso le discipline; altri invece stanno registrando un calo nel profitto dovuto a disinteresse e mancanza di impegno e di responsabilità.

Globalmente la classe può essere divisa in tre fasce:

- Un discreto gruppo di studenti ha partecipato attivamente e con profitto alle attività proposte, dimostrando impegno costante e buona motivazione, raggiungendo così una preparazione adeguata in tutte le discipline e una capacità di rielaborazione propria dei contenuti studiati. In particolare uno studente ha raggiunto livelli di eccellenza, distinguendosi per impegno e vivo interesse in tutti gli ambiti di studio.
- Un secondo gruppo ha raggiunto la sufficienza nella maggior parte delle discipline, mostrando un impegno non sempre costante e talvolta superficiale.
- Un numero limitato di alunni ha invece mostrato un impegno disomogeneo e frammentario, non sempre sufficiente a garantire un apprendimento efficace, anche per la presenza di lacune di base e una scarsa continuità nello studio e limitata attenzione in classe.

Per quanto riguarda la partecipazione alle attività scolastiche ed extrascolastiche promosse

dal Consiglio di Classe, essa non sempre è stata adeguata: un gruppo di studenti, infatti, ha manifestato scarso interesse e un atteggiamento passivo, mentre altri hanno assunto un atteggiamento più propositivo.

In riferimento alla Formazione Scuola Lavoro, gli studenti si sono distinti per puntualità, affidabilità e senso di responsabilità, ricevendo nel complesso valutazioni positive dai tutor aziendali.

Durante il quarto anno, tre alunni sono stati selezionati per il PCTO all'estero, con destinazione Malta e Siviglia.

La classe si è distinta per la costante partecipazione alla preparazione delle cene didattiche organizzate dall'Istituto.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Si evidenziano alcune situazioni di fragilità, sia nell'elaborazione scritta sia nell'esposizione orale, nelle aree della matematica e delle discipline umanistiche e linguistiche (italiano , storia e inglese). Alcuni studenti manifestano difficoltà significative nella comprensione dei contenuti, nell'elaborazione dei testi e nell'esposizione degli argomenti studiati; tali criticità incidono sull'efficacia del rendimento e, in alcuni casi, determinano stati di ansia e frustrazione.

Osservazioni sul metodo di studio

Un discreto numero di studenti ha acquisito, nel corso del triennio, un metodo di studio efficace, sviluppando una solida capacità di analisi, rielaborazione autonoma delle informazioni e di costruzione di collegamenti interdisciplinari tra i contenuti.

Altri studenti, invece, mostrano ancora un metodo di studio incerto: alcuni necessitano del supporto di un pari o del docente per organizzare e rielaborare i contenuti e presentano difficoltà nell'adozione di strategie efficaci per l' assimilazione e strutturazione delle informazioni, come la costruzione di mappe concettuali e l'individuazione di collegamenti tra gli argomenti.

Livelli generali raggiunti

Nel complesso, al termine del triennio, solo una parte di studenti ha raggiunto un buon livello in termini di conoscenze, competenze e abilità; un gruppo più cospicuo, evidenzia livelli intermedi o di base in diversi ambiti disciplinari; in alcune discipline alcuni studenti, non hanno raggiunto pienamente le competenze di base.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV DRC

La classe IV DRC era costituita da 21 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	16
Sospensione del giudizio	5
Promossi a settembre	4
Non promossi	1

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V DRC

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate: lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning, studio di caso, didattica laboratoriale

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio: creazione condivisa di sintesi degli argomenti studiati, confronto tra gli argomenti affrontati, creazione di percorsi tematici, percorsi interdisciplinari, attualizzazione dei contenuti storici e letterari, utilizzo di nuove tecnologie, interventi individualizzati di recupero e consolidamento

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. Le attività talvolta prevedevano controllo e integrazione degli appunti, supporto all'elaborazione e organizzazione dei contenuti, supporto all'esposizione orale e scritta.

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

L'attività didattica della prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso dei lineamenti essenziali del programma dell'anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.
I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- 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 (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)

Gli strumenti didattici utilizzati hanno previsto libri di testo (sia in formato cartaceo che digitale), appunti, contenuti multimediali, piattaforma di e- learning, audiolibri). Gli strumenti sono stati regolarmente condivisi con la classe attraverso la piattaforma G- suite dove sono stati regolarmente caricati materiali utilizzati in classe e di approfondimento (video, articoli, dispense, mappe, sintesi, appunti della lezione…)

Punti di forza: Buona conoscenza dei supporti e delle piattaforme informatiche.

Criticità: Non tutti gli studenti hanno mostrato un sapiente utilizzo dei materiali a disposizione.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, anche alla luce del D.M. n. 328 del 22/12/2022 relativo alle attività di orientamento, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
In classe	Consultorio Psicologica	Educazione sessuale	Conoscenza del corpo e promozione della salute
In classe	referente UNI-Pegaso	Orientamento in uscita	Orientamento UNI-Pegaso
In classe	AIC	Celiachia	La celiachia in istituto alberghiero
In classe	eferente Teofarma	Orientamento in uscita	Orientamento al lavoro
In classe	referente Grandi Navi Veloci	Orientamento in uscita	Orientamento al lavoro

ATTIVITÀ	RELATORE	TITOLO	ARGOMENTO
In classe	dott.ssa Semec e dott. Pannocchia	Ready2work	Hotel programme
in classe	prof. Perna, Università degli Studi di Milano	Fuori menu: l'ingrediente invisibile tra gestione della cucina e gestione di sé.	Qualità nutrizionale e funzionale degli alimenti.

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.

OBIETTIVI TRASVERSALI

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

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

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

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

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

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento

relazioni con l'adulto:

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

relazioni con la classe:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

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

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

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

Materia	**Interrogazione (numero medio per ogni alunno)**	**- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità**	**Prova semistrutturata**	**Prova strutturata**	**Quesiti a trattazione sintetica**	**Problema Casi Esercizio**
Italiano	3	4	1		4	
Storia	2		2		2	
Francese	3	2	3			
Spagnolo	4		4			
Inglese	3		5			
Matematica	2					4
Diritto e tecnica amministrativa	4		2	1		2
Ed. civica			2		3	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	8				4	
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina						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
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	1		3			
Ed. Fisica		1				6
Religione	**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.

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

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

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

- verifica dell'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle discipline di esame;
- approfondimenti sui nuclei fondanti delle quattro materie anche in chiave interdisciplinare;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell'attività di Formazione scuola lavoro (ex PCTO);
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione 13/05/2026

EDUCAZIONE CIVICA

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

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

Percorso	Soggetti coinvolti
consultorio psicologico sul tema della malattie sessualmente trasmissibili	Consultorio familiare
sensibilizzazione alla donazione degli organi	ADMO PAVIA
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.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuno che gli alunni con disabilità, in considerazione delle difficoltà evidenziate nelle diagnosi ed emerse durante le simulazioni, possano avvalersi, durante le prove d'esame, del **sintetizzatore vocale**, al fine di agevolare la lettura delle tracce delle prove scritte. Inoltre, due studenti utilizzeranno il pc anche per la stesura delle prove scritte.

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.

È stata presentata certificazione di DSA oltre i termini utili per la predisposizione del Piano Didattico Personalizzato (PDP), pertanto, non si è proceduto alla sua redazione. La certificazione resta a disposizione della Commissione, insieme agli altri documenti cartacei.

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

Inoltre, uno studente utilizzerà il pc anche per la stesura delle prove scritte.

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

ALLEGATI

Al presente documento si allegano

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 54 del 26/03/2026 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali secondo l'art. 25 O.M. n. 54 del 26/03/2026 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	FIRMA
MOLINARI FRANCESCA	
ROMANO MARISA	
GARRUTO CHIARA	
GUARINO GENEROSO ANTONIO	
BAGINI BARBARA	
CASELLA BENEDETTA	
NERO VIVIANA	
VECCHI NADIA	
BARONE ALFREDO	
IEVA ANGELA MARIA	
PREVEDINI CHIARA	
CARUANA ANNA	
CIVARDI ENEA	
BARCA LOREDANA	

Pavia, 15 Maggio 2026

La Dirigente Scolastica

(Prof.ssa Cristina Anna Maria Comini)

La firma è omessa ai sensi dell'Art. 3, D.to Lgs 12/02/1993 n.

ALLEGATI

ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

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

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato …… Classe ……

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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

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

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: ITALIANO

DOCENTE: Molinari Francesca
LIBRO DI TESTO:M. Carlà, A. Sangrò, Letteratura e intrecci, Palumbo editore

UDA 1: TIPOLOGIA TESTUALE

- Analisi del testo letterario. (TIPOLOGIA A)
- Tema argomentativo (TIPOLOGIA B)
- Tema espositivo-argomentativo. (TIPOLOGIA C)

UDA 2: LETTERATURA

- PANORAMA CULTURALE SECONDA METà OTTOCENTO
  - Comte, Darwin, Nietzsche; Compte: discorso sullo spirito positivo

- MOVIMENTI E GENERI LETTERARI DI FINE OTTOCENTO
  - Positivismo, Naturalismo, Verismo
  - Simbolismo e Decadentismo
  - Gustave Flaubert: Madame Bovary, lettura dal cap VI
  - Charles Baudelaire: Corrispondenze, Spleen

- GIOVANNI VERGA
  Vita, opere, poetica
  - I Malavoglia: Prefazione, *Il naufragio della provvidenza* (brano antologizzato)
  - *Rosso Malpelo*
  - *la Roba*
  - Mastro Don gesualdo: *la morte solitaria di Mastro don Gesualdo* (brano antologizzato)

- GIOVANNI PASCOLI
  Vita, opere, poetica
  - *Il fanciullino*
  - Myricae: *X Agosto, Temporale, L'assiuolo,*
  - Canti di Castelvecchio: *Gelsomino notturno*

- GABRIELE D'ANNUNZIO
  Vita, opere, poetica
  - *Il piacere*: lettura da libro I, cap 1, 2 (brano antologizzato) ; libro III cap 2; libro IV cap 2.

- *Alcyone: La pioggia nel pineto, la sabbia del tempo*

- *Maya: lettura di versi della Preghiera a Erme vv 64-84, 127-146.*

- INTRODUZIONE AL ROMANZO DEL NOVECENTO

  - *James Joyce, Ulysses: la passeggiata di mr Bloom*

    - LUIGI PIRANDELLO

  Vita, opere, poetica

  - *L'umorismo: La vecchia imbellettata*

  - Il fu Mattia Pascal: *letture dai cap. VIII* (Adriano Meis- Brano antologizzato)*, cap IX (un po' di nebbia), cap XVIII (Il fu Mattia pascal)*

  - Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*

  -Uno, nessuno e centomila*: letture da libro I, cap I (mia moglie e il mio naso), cap VIII (E dunque?)*

  - Sei personaggi in cerca d'autore: L'incontro col capocomico

    - ITALO SVEVO

  Vita, opere, poetica

  -Una vita

  -Senilità

  -La coscienza di Zeno: cap. I Prefazione, cap II Preambolo, *cap. III Il fumo, e cap. VIII* (brani antologizzati)

    - POESIA TRA LE DUE GUERRE

    - GIUSEPPE UNGARETTI

  Vita, opere, poetica

  -L'Allegria: I fiumi, San Martino del Carso, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, In memoria

    - EUGENIO MONTALE

  Vita, opere, poetica

  - Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, I limoni

  - Bufera e altro: l'Anguilla

  - Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

UDA 3: COMPETENZE TRASVERSALI E PROFESSIONALIZZANTI.

Comprensione e analisi di testi non letterari

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Molinari Francesca
LIBRO DI TESTO: Massimo Montanari, *La storia è servita vol. 5* 1900-oggi, Editori Laterza, Bari.

UDA 1

- PANORAMA EUROPEO DI FINE OTTOCENTO, INIZIO NOVECENTO

- trasformazioni sociali dopo II rivoluzione industriale e nascita dei partiti di massa

- Le Belle époque

- Imperialismo e nascita dei nazionalismi

- Il difficile equilibrio tra potenze continentali

- L'ITALIA: CONTESTO ECONOMICO E POLITICO A CAVALLO TRA XIX E XX SECOLO

- Italia: destra e sinistra storica

- L'età giolittiana

UDA 2

- LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Lo scoppio della guerra

- L'entrata in guerra dell'Italia

- caratteristiche del conflitto, nuove armi e fronti interni

- 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: CRISI E TOTALITARISMI

- IL FASCISMO IN ITALIA

- Il dopoguerra e il biennio rosso

- Il fascismo: nascita e presa del potere

- L'Italia sotto il regime fascista: economia, società, propaganda

- 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

- Le annessioni e i trattati di Hitler

- LA CRISI DEL '29 E LA CRISI DELLE DEMOCRAZIE

- Gli anni ruggenti: le contraddizioni degli Usa (Red scare e le politiche migratorie)

- Cause, caratteristiche e conseguenze della crisi del 1929

- Roosevelt e il New Deal

- La guerra civile spagnola

UDA 4

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- 1939-41: il dominio della Germania nell'Europa continentale

- 1942: l'anno della svolta

- 1943: la disfatta dell'Italia

- governi collaborazionisti e la Resistenza

- La guerra contro gli "uomini": "guerra totale"; "soluzione finale"

- sconfitta della Germania, Liberazione, la resa del Giappone

UDA 5

CENNI SUL DOPOGUERRA IN ITALIA ED EUROPA

- Il dopoguerra in Italia, La nascita della Repubblica italiana, nascita dell'Onu, i due blocchi

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: Romano Marisa
LIBRO DI TESTO: Machado, *Scienze e cultura dell'alimentazione,* Poseidonia editore

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)

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: Casella Benedetta
LIBRO DI TESTO: Catrin Elen Morris with Alison Smith, *Mastering Cooking,* - ELI Publishing

Lingua Inglese:

- Sono state svolte verifiche di Comprensione del testo (Reading comprehension) su temi di vario genere.
- Programma di Educazione civica svolto: Elaborazione di un menù sostenibile in lingua straniera, basato sull'utilizzo di ingredienti locali e stagionali (I Quadrimestre); Let's explain Brexit (II Quadrimestre).

Inglese Tecnico:

UDA 1

- **Safety Procedures**

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

UDA 2

- **Diet and Nutrition**

- Healthy eating

- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- International cuisines (materiale disponibile in fotocopia)

- UDA 3

Marketing and Promotion

- Business image
- Customer profiling
- Marketing strategies
- The effects of the Internet on the catering industry

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Garruto Chiara

LIBRO DI TESTO: Sasso, Fragni, *Colori della matematica*, Edizione bianca volume A. Appunti per matematica applicata all'economia. Appunti di Statistica.

UDA 1 Richiami di analisi. Funzioni esponenziali e logaritmiche

Ripresa dello studio analitico di una funzione razionale fratta (con numeratore e denominatore di primo o di secondo grado): dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti agli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, grafico probabile.
Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).
Lettura di un grafico: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti, asintoti orizzontali e verticali, punti di discontinuità.

Funzioni esponenziali e logaritmiche elementari (rappresentazione per punti e proprietà).
Risoluzioni di semplici equazioni esponenziali.

UDA 2 Applicazioni della matematica all'economia

Funzioni economiche. Costo: costi fissi, costi variabili. Costo totale, costo medio. Ricavo. Utile. Diagramma di redditività. Punto di equilibrio. Risoluzione di problemi con funzioni economiche lineari. Risoluzione di problemi di scelta tra due alternative (funzioni lineari) in condizioni di certezza e con effetti immediati.

UDA 3 Statistica

Popolazione e unità statistiche, carattere, modalità. Distribuzioni semplici di frequenze.
Serie e seriazioni statistiche. Frequenza assoluta, relativa, percentuale. Rappresentazioni grafiche: ortogramma, istogramma, diagramma circolare, diagramma cartesiano.
Indici di posizione centrale: media aritmetica, media ponderata, mediana e moda.
Indici di variabilità: campo di variazione, deviazione standard.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: Nero Viviana
LIBRO DI TESTO: F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, *Tutto compreso*, Vol. 3

UDA 1. L'ANALISI DEI COSTI

- I costi e la loro classificazione
- La rappresentazione grafica dei costi
- La break-even analysis e il diagramma di redditività
- Il food cost
- La determinazione del prezzo di vendita: il metodo del fattore

UDA 2. DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

- Turismo ed economia
- Le dinamiche del turismo
- Cenni alla normativa nazionale relativa al settore turistico
- I principali organismi in materia turistica
- La normativa di settore: l'igiene alimentare e la tutela del consumatore;
- I contratti del settore ristorativo: banqueting e catering

UDA 3. IL MARKETING

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- Marketing analitico: l'analisi e le ricerche di mercato
- Marketing strategico: Segmentazione, targeting e posizionamento
- Marketing operativo: La politica di prodotto, la politica di prezzo, la politica di distribuzione, la politica di promozione
- Il web marketing
- Il piano di marketing

UDA 4. iL MARKETING TURISTICO TERRITORIALE

- Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Il piano di marketing territoriale
- Prodotti a KM0 e marchi di qualità

UDA 5. GESTIONE STRATEGICA BUDGET E BUSINESS PLAN

- La gestione strategica: pianificazione, programmazione e controllo;
- Struttura e contenuti del business plan;

EDUCAZIONE CIVICA

- La sostenibilità lungo la filiera agroalimentare;
- L'Unione Europea e le istituzioni comunitarie;

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: Guarino Generoso Antonio
LIBRO DI TESTO: P. Basta d'Afflitto, C. Franchin, S. Sánchez Mulas, *¡Que aproveche!,* Ed. :Hoepli -

UDA 1
PANADERÍAS Y PASTELERÍAS
• Pan y pasteles
• Panaderías y pastelerías
• La brigada de pastelería
• Maquinaria de trabajo
• Utensilios de trabajo
• La importancia de la mise en place
MATERIAS PRIMAS
• Azúcares y endulzantes
• Las harinas
• Agentes leudantes
• El cacao y el chocolate
• La nata- Los huevos - La fruta fresca - Aromas

UDA 2
REGÍMENES Y NUTRICIÓN
• Comiendo bien
• La Dieta Mediterránea
• Dietas alternativas
• Dietas para alergias e intolerancias
• Dietas para alergias e intolerancias
SEGURIDAD E HIGIENE
• Higiene, inocuidad, salud
• El sistemaAPPCC
• Inocuidad de los alimentos: la apariencia no es suficiente
• ¿Cómo se multiplican las bacterias? ¿Cómo se conservan los alimentos?
• Seguridad en el lugar de trabajo

UDA 3
CULTURA, HISTORIA Y CIVILIZACIÓN DE ESPAÑA E HISPANOAMÉRICA
• Austrias y Borbones
• El siglo XX en España, la Guerra Civil, el Franquismo, la Transición
• Siglo XIX y XX en hispanoamérica:Independentistas y revolucionarios: Bolívar, Zapata y Guevara; Castro y la Revolución Cubana; Juan y Eva Perón; las dictaduras de Videla y Pinochet y la cuestión de los

MATERIA: FRANCESE

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

UDA 1 : Revisione dei principali tempi verbali
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

MATERIA: LAB. ENOGASTRONOMIA- Sett. cucina

DOCENTE: Barone Alfredo
LIBRO DI TESTO: Alma, *Chef e Pastry chef*, Plan edizioni

UDA 1 Il cibo come esperienza culturale

- Tendenze alimentari

La qualità alimentare

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

UDA 2 La ristorazione

- Il catering e il banqueting
- Il buffet

UDA 3 Organizzazione e gestione

- Tecniche di cottura tradizionali ed innovative;
- Come si organizza la produzione e la somministrazione

UDA 4 Sicurezza e tutela della salute

- Il sistema HACCP

Sostenibilità

- Cucina circolare
- Fair trade: commercio equo e solidale

Materie prime e preparazioni di cucina

- La cucina regionale italiana
- Menu per le intolleranze alimentari: celiachia, no lattosio
- La cucina vegetariana e vegana

UDA 5 La tradizione italiana

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

MATERIA: LAB. ENOGASTRONOMIA- Sett. Sala e vendita

DOCENTE: Vecchi Nadia
LIBRO DI TESTO: Oscar Galeazzi, *Salabar Green per cucina,* HOEPLI

L'azienda enogastronomica (RIEPILOGO - UDA 1)

- Tipologie di aziende ristorative
- Le nuove tendenze
- L'organizzazione aziendale
- Catering e Banqueting
- La Carta e il Menu

La qualità degli alimenti (UDA 2)

- Riconoscere la qualità degli alimenti (gamma)
- I marchi di qualità (DOP- IGP- PAT – DE.CO-STG)
- I sistemi di qualità (UNI EN ISO)
- Le etichette alimentari

La produzione del vino (UDA 3)

- La produzione vitivinicola
- Vino ed enologia
- La viticoltura (italiana e francese)
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- I disciplinari di produzione (D.O.C.-D.O.C.G.-I.G.T.)
- Cenni sulla produzione vitivinicola delle regioni italiane
- L'abbinamento cibo-vino e le scuole di abbinamento
- Cenni sui vini speciali, vini liquorosi, vini aromatizzati.

I metodi di spumantizzazione (UDA 4)

- Cenni sulla storia e produzione dello Champagne

- I principali vitigni e le zone di produzione
- Il metodo Champenoise e il metodo Charmat - Martinotti

Le altre bevande (UDA5)

- La birra: cenni sugli ingredienti e sulla produzione
- I distillati: cenni sulle principali categorie e uso nella miscelazione
- I liquori: cenni principali categorie e uso nella miscelazione

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: Ieva Angela Maria

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

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

UDA2: LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY

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

UDA3: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

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

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: interdisciplinare

UDA 1: SOSTENIBILITA' E RISTORAZIONE SOSTENIBILE (UDA 1),

ITALIANO:
- Il rapporto uomo-ambiente nella letteratura italiana;

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
- Tutela dell'ambiente: emissione di CO2 per la produzione di alimenti;
- Sprechi alimentari;
-

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA:
- Pratiche di cucina sostenibile: riduzione degli sprechi e utilizzo completo degli ingredienti;

Attività pratica: esercizi di cucina sostenibile, in cui gli studenti devono preparare piatti utilizzando tutte le parti di un prodotto alimentare (es. bucce, foglie, ossa) per ridurre al minimo gli scarti. Presentazione di un piatto "zero waste";

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETT. SALA E VENDITA:
- Pratiche sostenibili nel contesto della ristorazione e della sala: riduzione degli sprechi alimentari e promozione dei prodotti locali;

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTT. RICETTIVA:
- La sostenibilità lungo la filiera agroalimentare;

LINGUA INGLESE:
- Elaborazione di un menù sostenibile in lingua straniera basato sull'utilizzo di ingredienti locali e stagionali,

-

UDA 2: COSTITUZIONE ITALIANA - ORGANISMI E NORME COMUNITARIE

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

LINGUA SPAGNOLO:
- Instituciones y organismos de la Union Europea

LINGUA INGLESE:
- Let's explain Brexit

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
- La sicurezza alimentare

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTT. RICETTIVA:
- Le istituzioni comunitarie: Parlamento europeo, Consiglio dell'Unione Europea, Consiglio Europeo, Commissione Europea; la Banca centrale europea (UEM);

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA:

- Qualità sostenibile: marchi di qualità europei.

STORIA:

- La Costituzione italiana: un confronto nelle differenze storiche e sociali;
- I principi di libertà, diritto, dovere nella Carta Costituzionale.

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Barca Loredana
LIBRO DI TESTO: MANGANOTTI - INCAMPO, *La questione ecologica RESPIRO DEI GIORNI-VOLUME +RELIGIONI A CONFRONTO (IL) /,* La Scuola Editrice creato come “casa comune”, il significato di “ecologia integrale”.

UDA 1: Questioni antropologiche: le nuove tecnologie e la libertà.

Sostenibilità e consumo: il lavoro e la professionalità come promozione e creatività umana. Le risposte dell’uomo di fronte al male

UDA 2: La giustizia e l’inclusione: lo sguardo verso gli ultimi.

Il potere: riflessione sullo scenario attuale.

Il coraggio della verità: Don Pino Puglisi.

UDA 3: La domanda dell’uomo

Ricerca di un orizzonte di senso: dalla cultura ebraico-cristiana alle tradizioni e culture orientali.

Ricerca della pace tra i popoli: cibo e religioni.

Ritualità e tradizioni a confronto.

UDA 4: Etica della vita

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

Pavia, 15/05/2026

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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.

SECONDA SIMULAZIONE

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