



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE «CIRO POLLINI»

Agricoltura e sviluppo rurale – Servizi per la sanità e l'assistenza sociale
Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Operatore della ristorazione

Sede principale: via Ospedale, 4; tel. 0384/98176

Sede staccata: via Troncone, 1; tel. 0384/93619 – Sede staccata: via Marsala, 11; tel. 0384/91584

sito web: www.cirpollini.edu.it

e-mail: segreteria@cirpollini.eu – pec: pvr02000d@pec.istruzione.it

C.F. 92001090189 – Codice meccanografico PVRA02000D – Codice Univoco UF30PA

ESAME DI STATO 2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^aI

**ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E VENDITA”**

CODICE ATECO I - 56

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Firma
Prof. BIANCHI TOMMASO	Lingua Italiana	
Prof.ssa GRUGNETTI MARIA TERESA	Lingua Inglese	
Prof.ssa PASIMENI LUCIANA	Matematica	
Prof. BIANCHI TOMMASO	Storia	
Prof. COLUSSI DAVIDE	Scienze Motorie	
Prof.ssa MAIOCCHI ANNALISA	IRC	
Prof.ssa BAVERA PAOLA	Seconda lingua straniera Francese	
Prof.ssa BORGHI MARIA	Scienza e cultura alimentazione	
Prof.ssa CAPRIOGLIO SILVIA	Diritto e Tecniche Amministrative	
Prof.ssa SASSO SILVIA	Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	
Prof. DANISE ANTONIO	Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina	
Prof.ssa IMPALA' GISELLA	Sostegno	
Prof.ssa NARMINIO LAURA	Sostegno	

Il Coordinatore della Classe Prof. DAVIDE COLUSSI	Il Dirigente Scolastico Prof.ssa STEFANIA PIGORINI
Redatto il 15 maggio 2024	Esposto all'Albo il 15 maggio 2024

INDICE

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1. Finalità e profilo dell'indirizzo

- 1.1 Profilo professionale del diplomato p. 04
- 1.2 Discipline suddivise per assi culturali del quinto anno per il conseguimento del diploma p. 05
- 1.3 PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento p. 05

2. Profilo della classe

- 2.1 Elenco degli alunni che hanno frequentato la classe quinta p. 06
- 2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento p. 06

3. Presentazione della classe

p. 07

PARTE SECONDA - ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4. Competenze e obiettivi raggiunti dal Consiglio di classe

- 4.1 Obiettivi dell'Area Comportamentale p. 08
- 4.2 Competenze di riferimento dell'Area Generale p. 08

5. Attività programmate e realizzate

- 5.1 Programmazioni disciplinari p. 09
- 5.2 Educazione Civica p. 19
- 5.3 Attività extra-curricolari e integrative p. 20

6. Metodologie didattiche

- 6.1 Metodi di insegnamento adottati p. 21
- 6.2 Strumenti didattici utilizzati p. 22
- 6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento p. 23

7. Modalità di verifica

- 7.1 Verifica orale p. 24
- 7.2 Verifica scritta p. 25

8. Attribuzione del credito scolastico

p. 26

9. Simulazioni prove d'Esame

p. 26

10. Elenco allegati

p. 26

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

1 Finalità e profilo dell'indirizzo

1.1 Profilo professionale del diplomato

Il Diplomato nell'indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera" acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del *Made in Italy* in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato consegue i **risultati di apprendimento** comuni a tutti i percorsi e presenti nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECUP); inoltre consegue risultati specifici dell'indirizzo declinati nei termini delle competenze sotto elencate:

Competenza in uscita n° 1	<i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>
Competenza in uscita n° 2	<i>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</i>
Competenza in uscita n° 3	<i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i>
Competenza in uscita n° 4	<i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i>
Competenza in uscita n° 5	<i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</i>
Competenza in uscita n° 6	<i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i>
Competenza in uscita n° 7	<i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i>
Competenza in uscita n° 8	<i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i>
Competenza in uscita n° 9	<i>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</i>
Competenza in uscita n° 10	<i>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</i>
Competenza in uscita n° 11	<i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i>

1.2 Discipline suddivise per assi culturali del quinto anno per il conseguimento del diploma

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE		ORE SETTIMANALI
AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI			
Asse dei linguaggi	A012	Italiano	4
	AB24	Inglese	2
Asse matematico	A026	Matematica	3
Asse storico sociale	A012	Storia	2
	A048	Scienze Motorie	2
	KR08	RC o Attività Alternative	1
Totale ore Area generale			14
AREA DI INDIRIZZO			
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"			
Asse dei linguaggi	AA24	Seconda lingua straniera Francese	3
	A031	Scienza e cultura alimentazione	4 – di cui 2 B021
	A045	Diritto e Tecniche Amministrative	4
	B021	Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	5
	B020	Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina	2
Totale ore Area di Indirizzo			18
			di cui 4 di compresenza

1.3 PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

Completa il curriculum verso il diploma di stato la formazione professionale personalizzata tramite il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento connesso ad esperienze professionali collegate alla realtà produttiva locale e alle concrete possibilità di impiego e/o di lavoro in proprio offerte dal territorio.

Il percorso si propone di:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

Gli elementi caratterizzanti la formazione in azienda sono:

- identificazione di prestazioni osservabili e misurabili che permettano la valutazione delle competenze
- riconoscimento nella prestazione lavorativa dell'utilizzo delle conoscenze e nell'attività formativa della presenza di una prestazione
- correlazione delle competenze acquisite nel mondo del lavoro con quelle acquisite a scuola
- riconoscimento della valutazione nei percorsi in alternanza sulla valutazione complessiva delle competenze sviluppate.

Ciascuna convenzione PCTO rispetta i principi de:

- il Decreto Ministeriale 142/1998 che chiarisce ambiti e modalità applicative della legge 196 del 24 Giugno 1997 in tema di "tirocini formativi";
- la legge n. 53/2003 "Riforma Moratti";
- la Legge n. 107/2015 "Riforma della Buona Scuola"
- il D.Lgs. 81/2008 in materia di antinfortunistica e di formazione degli addetti (anche se stagisti).

La valutazione del PCTO deve svolgere funzioni di accertamento del processo e del risultato finale. Non si valutano quindi solamente gli obiettivi raggiunti, ma, attraverso l'osservazione strutturata di tutto il processo, si dà importanza all'acquisizione delle competenze trasversali, attribuendo così valore anche agli aspetti caratteriali e motivazionali.

La valutazione dei PCTO è data da quella del tutor per l'80% mentre per il 20% dalla prova per competenze/relazione stage/diario di bordo svolta in istituto e dei servizi aggiuntivi inerenti al percorso di studi svolto dallo studente per conto della scuola (es. partecipazione dello studente a eventi come cuoco/operatore di sala etc).

Agli studenti sono state fornite le seguenti indicazioni per la relazione del Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, da proporre in sede di colloquio d'esame:

L'esperienza maturata nei PCTO è parte del colloquio d'esame, ogni studente dovrà pertanto proporre la relazione orale dell'esperienza.

La relazione dovrà partire dalla scelta e dalla presentazione delle 2/3/4 competenze d'indirizzo che lo studente sente di aver maggiormente sviluppato grazie ai PCTO svolti.

La relazione orale andrà accompagnata da una presentazione multimediale, composta da 3/5 slide, che aiuti a comunicare efficacemente, attraverso immagini, testi, grafici, il valore aggiunto dato dai PCTO al percorso formativo di ciascuno studente.

2. Profilo della classe

2.1 Elenco degli alunni che hanno frequentato la classe quinta

n°	COGNOME	NOME	provenienza
1	ALBANESE	ANNALISA	4ª I a.s.2022/2023
2	BELLUCO	MICHAEL	5ª I a.s.2022/2023
3	BIGNOTTI	ROBERTO	4ª I a.s.2022/2023
4	CAVIGIOLO	IVAN	4ª I a.s.2022/2023
5	GHISLANDI	VINICIO	SCS GALDUS 2021/2023
6	MONTINARO	RICCARDO	4ª I a.s.2022/2023
7	PLOP	ULIANA	4ª IPS ARTUSI 2022/2023
8	RAZZINI	FRANCESCO	4ª I a.s.2022/2023
9	ROMANO	FEDERICO	4ª I a.s.2022/2023
10	ROSSI	GLENDA	4ª I a.s.2022/2023
11	SCALA	ANTONIO J.	4ª I a.s.2022/2023
12	SUMIT	SHARMA	5ª I a.s.2022/2023
13	TAFU AFUWU	ISABEL	4ª I a.s.2022/2023
14	VECE	AURORA VALENTINA	4ª I a.s.2022/2023

2.2 Stabilità del corpo docenti - Continuità nell'insegnamento

Disciplina	classe 3ª a.s. 2021/22	classe 4ª a.s.2022/23	classe 5ª a.s. 2023/24
Lingua Italiana	Prof. CHESSARI SALVATORE	Prof. CHESSARI SALVATORE	Prof. BIANCHI TOMMASO
Lingua Inglese	Prof.ssa GRUGNETTI MARIA TERESA	Prof.ssa GRUGNETTI MARIA TERESA	Prof.ssa GRUGNETTI MARIA TERESA
Matematica	Prof.ssa OMODEO ZORINI/Prof. RE ENRICO	Prof.ssa PASIMENI LUCIANA	Prof.ssa PASIMENI LUCIANA
Storia	Prof.CHESSARI SALVATORE	Prof.CHESSARI SALVATORE	Prof.BIANCHI TOMMASO
Scienze Motorie	Prof.ssa CAMPOREALE MARIANNA	Prof.COLUSSI DAVIDE	Prof.COLUSSI DAVIDE
IRC	Prof.ssa MAIOCCHI ANNALISA	Prof.ssa MAIOCCHI ANNALISA	Prof.ssa MAIOCCHI ANNALISA
Seconda lingua straniera Francese	Prof.ssa BAVERA PAOLA	Prof.ssa BAVERA PAOLA	Prof.ssa BAVERA PAOLA
Scienza e cultura alimentazione	Prof.ssa BORGHI MARIA	Prof.ssa BORGHI MARIA	Prof.ssa BORGHI MARIA
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa VIGLIANTI FRANCESCA	Prof.ssa CAPRIOGLIO SILVIA	Prof.ssa CAPRIOGLIO SILVIA
Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	Prof.ssa SASSO SILVIA	Prof. LONGOBARDI ROBERTO	Prof.ssa SASSO SILVIA
Lab. dei servizi	—	Prof.DANISE ANTONIO	Prof.DANISE ANTONIO

enogastronomici - Cucina			
Sostegno	Prof.ssa IMPALA' GISELLA	Prof.ssa IMPALA' GISELLA	Prof.ssa IMPALA' GISELLA
Sostegno	Prof.ssa PERSAMPIERI MARIAROSA	Prof.ssa PERSAMPIERI MARIAROSA	Prof.ssa NARMINIO LAURA
Ed. Civica	Tutti i docenti	Tutti i docenti	Tutti i docenti

3. Presentazione della classe

La classe è costituita da 14 alunni, di cui 5 ragazze e 9 ragazzi. All'interno sono presenti due alunni DVA e tre alunni con BES. Inoltre si rileva la presenza di un'alunna proveniente da IPS Artusi.

Molti studenti, tornati dal periodo di PCTO, si sono mostrati demotivati e disinteressati tanto da pensare all'abbandono completo dello studio. Sono state applicate di conseguenza strategie per stimolare l'interesse e preparare gli alunni all'esame finale tramite apposite simulazioni.

L'atteggiamento risulta immaturo nei modi e nel linguaggio, entrambi troppo spesso informali e amicali; gli alunni sono polemici e tendono a rispondere sgarbatamente quando vengono redarguiti.

Dal complesso delle votazioni emerge una classe dal rendimento non del tutto sufficiente. Inoltre si nota come la classe proceda a due velocità con un gruppo più partecipe e attivo e uno incapace di prendersi le proprie responsabilità. La partecipazione al dialogo educativo non sempre si è rivelata positiva.

Per tutti gli alunni sono state utilizzate strategie didattiche volte a recuperare, a rafforzare e ad approfondire i contenuti delle discipline.

PARTE SECONDA – ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4. Competenze e obiettivi raggiunti dal Consiglio di classe

4.1 Obiettivi dell'Area Comportamentale

Obiettivi	Tutti	Maggioranza	Minoranza	Pochi
Muoversi nell'ambiente scolastico conoscendone gli aspetti disciplinari e logistici	X			
Raggiungere ad un comportamento corretto nei rapporti con le diverse componenti scolastiche e responsabile nell'adempimento dei propri doveri		X		
Esprimere le proprie idee, motivandole in un confronto dialettico costruttivo.			X	
Formare cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici che sappiano convivere con il loro ambiente e sappiano modificarlo in modo creativo guardando il futuro.		X		

4.2 Competenze di riferimento dell'Area Generale

L'alunno diplomato in qualsiasi degli indirizzi di studio quinquennali consegue, nell'area generale, risultati di apprendimento esplicitati nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (*PECUP*) contenuti nel D.Lgs. 61/2017 ed allegati, e qui di seguito riportati:

Competenze di riferimento	Tutti	Maggioranza	Minoranza	Pochi
Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	X			
Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.		X		
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		X		
Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.			X	
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.		X		
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.			X	
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			X	
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.		X	X	
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.		X		

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		X		
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.		X		
Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.		X		

5. Attività programmate e realizzate

5.1 Programmazioni disciplinari

Disciplina: Matematica
<p>Competenze: (livello QNQ 4)</p> <p>Competenza in uscita n° 10: <i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</i></p> <p>Competenza in uscita n° 12: <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i></p> <p>Abilità: Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p> <p>Conoscenze</p> <p>UDA 1: Studio di Funzioni</p> <p>UDA 2: Statistica descrittiva</p> <p>UDA 3: Funzioni economiche</p> <p>Libro di testo adottato: appunti e materiale fornito dal docente</p>
Disciplina: Lingua italiana
<p>Competenze: (livello QNQ 4)</p> <p>1) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>2) Competenze chiave di cittadinanza.</p> <p>Alfabetico-funzionale: È la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali, attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.</p> <p>Abilità: Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Conoscenze Le conoscenze sono scandite in sezioni tematiche, suddivise in UDA:</p> <p>UDA 1: La letteratura di fine Ottocento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il contesto storico: il secondo Ottocento. - Naturalismo. - Verismo. - Le avanguardie.

- Giovanni Verga: la vita, la poetica e le opere.

UDA 2: la letteratura italiana tra fine Ottocento e primi del Novecento

- Il contesto storico e culturale: il Decadentismo;
- Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna;
- Il romanzo decadente: Oscar Wilde (un brano a scelta);

Autori decadenti:

- Gabriele D'Annunzio (la vita, la poetica, lo stile, Alcyone poesie a scelta; da Il Piacere un brano a scelta);
- Giovanni Pascoli (la vita, la poetica, le opere; da Myricae almeno quattro testi a scelta del docente; da Canti di Castelvecchio due testi a scelta del docente).

UDA 3: la narrativa italiana del Novecento

Il Nuovo romanzo europeo:

- Marcel Proust, La madeleine (Dalla parte di Swann);
- Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (La Metamorfosi);
- James Joyce, Il monologo di Molly Bloom (Ulisse);
- un autore a scelta a discrezione del docente.

UDA 4: Luigi Pirandello

- Luigi Pirandello (la vita, il pensiero, la poetica, lo stile);
- Novelle per un anno (due);
- Il fu Mattia Pascal (due brani);
- Uno, nessuno e centomila (due brani);
- Così è (se vi pare) a discrezione del docente;
- Sei personaggi in cerca d'autore a discrezione del docente.

UDA 5: Italo Svevo

- Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere;
- "La coscienza di Zeno" almeno tre brani: L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno, Un'esplosione enorme.

UDA 6: Il Novecento

Dagli anni venti al secondo Novecento: il contesto storico; dal primo dopoguerra a oggi: il contesto storico.

- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica.
- Da L'Allegria: "In memoria"; "Veglia"; "Fratelli"; "Sono una creatura"; "I Fiumi"; "Soldati"; da "Sentimento del tempo e il dolore": "La madre"; "Non gridate più".

UDA 7: Poeti tra le due guerre

- Umberto Saba (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Canzoniere": "A mia moglie"; "Goal"; "Amai"; "Ulisse".
- Salvatore Quasimodo (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Acque e terre": "Ed è subito sera".
- Da "Giorno dopo giorno": "Alle fronde dei salici".

UDA 8: Eugenio Montale

- Eugenio Montale (la vita, il pensiero, la poetica).
- Da "Ossi di seppia": "Non chiederci la parola"; "I limoni"; "Merigiare pallido e assorto"; Spesso il male di vivere ho incontrato"; da "Satura": "Ho sceso, dandoti il braccio".

UDA: Educazione Linguistica

Tipologie: A, B, C. dell'esame di Stato; relazione PCTO.

Valutazione

La valutazione delle conoscenze, delle abilità e del parziale e progressivo raggiungimento delle competenze si effettuerà con la somministrazione di verifiche scritte e orali, con la costruzione di specifici elaborati e con lo svolgimento di prove pratiche (Cfr Prodotti e/o Compiti di realtà) e attraverso la valutazione osservativa compiuta durante il lavoro di gruppo, le esercitazioni (Cfr Processi) con l'ausilio di apposite Rubriche di Valutazione. Le valutazioni finali delle conoscenze, delle abilità e delle competenze verranno

determinate mediante l'utilizzo della "Griglia per la valutazione delle prove orali, scritte e pratiche" approvata dal Collegio dei docenti. La valutazione degli obiettivi educativi verrà effettuata con l'ausilio della "Griglia per la valutazione della condotta", sempre approvata dal Collegio dei docenti.

Attività di recupero

Il recupero delle conoscenze e delle abilità non raggiunte al termine di ogni Argomento o Unità di Apprendimento, o porzione di essi, si svolgerà, a seconda del numero degli alunni coinvolti e della gravità dei deficit: in itinere, con l'attuazione di una o più pause didattiche, con specifici sportelli e/o corsi pomeridiani in accordo con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Obiettivi minimi classe:

1. ricostruire alcuni aspetti del quadro culturale otto- novecentesco tramite testi, documenti letterari
2. potenziare la capacità di lettura, analisi, interpretazione dei mezzi espressivi attraverso la riflessione sulle tematiche
3. riflettere su alcune tematiche di attualità
4. realizzare collegamenti con discipline anche professionali
5. Produzione di testi di vario genere.

Libro di testo in adozione:

A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, "La mia nuova Letteratura, dall'Unità d'Italia a oggi", vol.3, Ed. C. Signorelli Scuola.

Disciplina: Storia

Competenze: livello (QNQ 4)

1)Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

2)Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze chiave di cittadinanza:

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:

Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

Abilità:

- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento

Conoscenze

UDA 1. Inizia il XX sec

- Le illusioni della Belle époque.
- L'est del mondo: Cina, Russia, Giappone.

UDA 2. l'Età Giolittiana

- l'Età Giolittiana.
- Il riarmo.

UDA 3. La Grande Guerra

- La guerra mondiale; vincitori e vinti.

UDA 4. La Rivoluzione Sovietica e la Germania di Weimar

- La rivoluzione russa.
- la Germania di Weimar.

UDA 5. I totalitarismi

- Il fascismo.
- La crisi del 1929.
- L'URSS di Stalin.

UDA 6. Il secondo conflitto mondiale

- La Germania di Hitler.
- La II guerra mondiale.
- La fine del conflitto.

UDA 7. La guerra fredda

- La guerra fredda e la distensione.

Valutazione

La valutazione delle conoscenze, delle abilità e del parziale e progressivo raggiungimento delle competenze si effettuerà con la somministrazione di verifiche scritte e orali, con la costruzione di specifici elaborati e con lo svolgimento di prove pratiche (Cfr Prodotti e/o Compiti di realtà) e attraverso la valutazione osservativa compiuta durante il lavoro di gruppo, le esercitazioni (Cfr Processi) con l'ausilio di apposite Rubriche di Valutazione. Le valutazioni finali delle conoscenze, delle abilità e delle competenze verranno determinate mediante l'utilizzo della "Griglia per la valutazione delle prove orali, scritte e pratiche" approvata dal Collegio dei docenti. La valutazione degli obiettivi educativi verrà effettuata con l'ausilio della "Griglia per la valutazione della condotta", sempre approvata dal Collegio dei docenti.

Attività di recupero

Il recupero delle conoscenze e delle abilità non raggiunte al termine di ogni Argomento o Unità di Apprendimento, o porzione di essi, si svolgerà, a seconda del numero degli alunni coinvolti e della gravità dei deficit: in itinere, con l'attuazione di una o più pause didattiche, con specifici sportelli e/o corsi pomeridiani in accordo con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Obiettivi minimi

1. Conoscenza di base dei principali fatti storici, politici e sociali del periodo.
2. Padronanza del linguaggio specifico ed arricchimento del lessico.

Libri di testo

Libro di testo in adozione: Paolo Di Sacco, Agenda Storia, vol.3, Ed. SEI Torino.

Disciplina: Laboratori dei servizi enogastronomici settore cucina/sala e

vendita UDA 1: Qualità, sicurezza e salute in cucina

Competenze: (livello QNQ 4)

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Abilità:

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

UDA 2: il catering e il banqueting

Competenze: (livello QNQ 3)

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione e allo svolgimento di processi produttive e dei servizi.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Libri di testo: materiale fornito dal docente

Disciplina: Scienza e Cultura dell'alimentazione

Competenze in uscita: (livello QNQ 4)

Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-

alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza asse generale

– Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

- Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

Abilità :

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Conoscenze

UDA 1 : elementi di bioenergetica, metabolismo, energia dei macronutrienti, calcolo del fabbisogno, LARN, valutazione dello stato nutrizionale.

UDA 2: elementi di dietologia, dieta razionale ed equilibrata, dieta in condizioni fisiologiche, dieta e stili alimentari

UDA 3: La dieta nelle principali patologie/Allergie ed intolleranze.

La dieta nelle malattie cardiovascolari

La dieta nelle malattie metaboliche, la dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche e non tossiche.

Allergie e intolleranze alimentari.

Alimentazione e tumori.

UDA 4: Contaminazione chimica, fisica, biologica degli alimenti; Additivi alimentari. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.

Libro di testo Scienza e cultura dell'alimentazione vol.5 Poseidonea Machado

Disciplina: Religione

competenze: livello (QNQ 4)

Confrontare e dialogare con quanti vivono scelte religiose e impostazioni di vita diverse dalle proprie. Essere in grado di motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita alla morte.

Abilità:

Motivare , in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. Sintetizzare gli ambiti in cui si richiede un esercizio di responsabilità da parte dei cristiani. Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.

UDA 1. Cittadini del mondo

Libro di testo: INCONTRO ALL'ALTRO SMART EDB 2014 BOCCHINI SERGIO

materiale fornito dal docente

Disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

UDA 1. Il mercato turistico.

Competenze: livello (QNQ 4)

G: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

N 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

N 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Abilità:

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

UDA 2. La pianificazione, programmazione e il budget

Competenze: livello (QNQ 4)

G: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

N 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

N 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

n 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Abilità:

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa
- Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere il budget degli investimenti
- Redigere i budget settoriali e il budget economico
- Redigere un Business plan in situazioni operative semplificate

UDA 3. Il marketing

Competenze: livello (QNQ 4)

G: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

N 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

N 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

N 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità:

- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve del marketing-mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione al marketing digitale - Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni operative

UDA 4. La normativa del settore turistico-ristorativo

Competenze: livello (QNQ 4)

G: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

N 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

N 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale,

promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web N 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Abilità:

- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione dei prodotti - Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

UDA 5. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Competenze: livello (QNQ 4)

G: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

n 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

N 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Abilità:

- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari - Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari - Individuare gli elementi costitutivi di un marchio

- Illustrare le procedure di attribuzione di un marchio

- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero

Testo adottato:

Gestire le imprese ricettive up 3. Ed TRAMONTANA. Rascioni, Ferriello

Disciplina: Inglese

Competenze: livello (QNQ 4)

Competenza in uscita n°5 dell'area generale: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenze chiave di cittadinanza:

Competenza multilinguistica

Abilità:

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e dettagliati, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato

Conoscenze

UDA 1. THE RESTAURANT AND THE SERVICE (ripasso di argomenti a.s.22/23)

UDA 2. BEVERAGES

UDA 3 FOOD AND HEALTH

UDA 4. FOOD SAFETY AND HYGIENE

UDA 5. ENGLISH AT WORK! EFFECTIVE COMMUNICATION (uda trasversale con L.S.E. SALA E VENDITA)

Libro di testo: "FLAVOURS. English for cooking and service", Assirelli, Vetri, ed. RIZZOLI

"INVALSI TRAINER", Ann Ross, ed. DEA scuola

Disciplina: Scienze Motorie

Competenze:livello (QNQ 4)

Percezione di sé e lo sviluppo delle capacità motorie e di gestione delle energia.

Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
Ascoltarsi, imparare ad imparare, progettare.
Riconoscere i limiti del proprio corpo, migliorarsi e gestire gli sforzi in modo efficace, per la pratica sportiva e per il benessere individuale e collettivo.
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Agire in modo responsabile, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione e progettare.

Abilità

Saper scegliere la miglior successione di esercizi per sviluppare una capacità specifica.
Eseguire esercizi propedeutici agli sport dell'atletica e sviluppare diverse modalità di allenamento.
Padroneggiare i fondamentali tecnici di calcio e pallavolo.
Riconoscere i valori nutrizionali
Eseguire varie tipologie di allenamento utilizzando diversi sistemi energetici.
Gestire gli sforzi in modo corretto.
Ottimizzare le energie per compiere un lavoro specifico.
Adattare il movimento alle variabili spaziali (dimensioni, distanza, proprio spazio).
Adattare il movimento alle variabili temporali.

Conoscenze

Unità di apprendimento (uda) 1: LE CAPACITÀ CONDIZIONALI: LA RESISTENZA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO (UDA) 2: METODOLOGIE DELL'ALLENAMENTO
UNITÀ DI APPRENDIMENTO (UDA) 3: L'ALIMENTAZIONE E GLI SPORT INDIVIDUALI E DI SQUADRA: ATLETICA, CALCIO PALLAVOLO
UNITÀ DI APPRENDIMENTO (UDA) 4: L'ALLENAMENTO FUNZIONALE

Disciplina: LINGUA e CULTURA FRANCESE

Competenze: livello (QNQ 4)

Competenza in uscita n°5 dell'area generale: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenze chiave di cittadinanza:

Competenza multilinguistica

Abilità:

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e dettagliati, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in

conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato

Conoscenze:

UDA 1. CARTES ET MENUS (module 14 - ripasso di argomenti a.s. 2022/2023)

UDA 2. LES VINS / LE BAR ET LES BOISSONS (modules 15-16)

UDA 3. SANTÉ ET SÉCURITÉ (module 3)

UDA 4. RÉGIMES ET NUTRITION (module 8)

Libro di testo: "SUBLIME. Oenogastronomie et service", Christine Duvallier, ed. ELI

Disciplina: L.S.E. SALA E VENDITA

UDA 1: RIPASSO ARGOMENTI BIENNIO PRECEDENTE

Competenze: livello (QNQ 3)

L'alunno conosce i principali stili di servizio in sala e sa muoversi in sala a contatto con i clienti. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle

tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Abilità:

✓ Individua i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento.

✓ Sa apparecchiare un tavolo in base al menù proposto.

UDA 2: CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO-VINO . DEGUSTAZIONE GUIDATA DI PRODOTTI TIPICI A MARCHIO DOP CON ABBINAMENTO VINO.

Competenze: livello (QNQ 4)

✓ L'alunno conosce i criteri di abbinamento cibo-vino e la figura professionale del Sommelier.

✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Abilità:

✓ Individua i possibili abbinamenti in relazione ad un menu, secondo un criterio logico.

✓ Sa servire un vino abbinandolo al piatto.

✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

UDA 3: CARATTERISTICHE DELL'ENOGRAFIA NAZIONALE ED ESTERA.

Competenze: livello (QNQ 4)

✓ L'alunno conosce ed individua alcuni vini principali prodotti all'estero, soprattutto nella UE.

✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche nel mondo.

Abilità:

✓ Sa individuare i principali vini prodotti all'estero.

✓ Sa individuare le caratteristiche dell'enografia di alcuni Paesi stranieri.

✓ Sa "leggere" un'etichetta di un vino.

✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

UDA 4: PREPARAZIONI TIPICHE DELLA CUCINA INTERNAZIONALE. L'ARTE DEL FLAMBE' E LA CUCINA DI SALA.

Competenze: livello (QNQ 4)

✓ L'alunno conosce in generale le caratteristiche della cucina internazionale, e sa presentarla in un contesto lavorativo al cliente.

✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità:

Utilizza correttamente la terminologia per la presentazione di un piatto tipico estero.

Propone alcuni piatti internazionali

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale

UDA 5: CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE SECONDO CRITERI DI QUALITÀ. LO CHAMPAGNE ED IL VINO. I NUOVI COCKTAILS IBA 2020.

Competenze: livello (QNQ 4)

L'alunno valuta la classificazione degli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità.

In particolare differenzia le caratteristiche tra vino, Champagne e Spumante.

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche nel mondo.

Abilità:

- ✓Sa individuare i principali distillati per preparare cocktails di qualità.
- ✓Sa individuare la differenza tra vino e champagne.
- ✓Sa leggere e interpretare un'etichetta di prodotto alcolico e superalcolico.

UDA 6: PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEI VINI ITALIANI ED ESTERI.**Competenze: livello (QNQ 4)**

L'alunno comprende e applica i principi di analisi sensoriale dei vini, in linea generale.

L'alunno comprende in generale l'enografia nazionale ed alcuni vini internazionali.

Abilità:

- ✓Esegue in linea generale un'analisi sensoriale del vino, con degustazione.
- ✓Riconosce il sistema enografico nazionale, con i principali vini.
- ✓Sa orientarsi nell'Italia enografica, dal punto di vista geografico.
- ✓Sa individuare alcune tipologie di vini internazionali.

UDA 7: IL MONDO DELLA MIXOLOGIST: I MOLECULAR COCKTAIL – MOCKTAIL E TIKI. LA CREAZIONE DI HOME MADE NEL MONDO DELLA MISCELAZIONE.**Competenze: livello (QNQ 4)**

✓Utilizzare tecniche di miscelazione innovative:

- ✓"Free Pouring System" & "Into the Jigger" – Throwing.
- ✓Uso di strumenti di nuova generazione nel mondo della miscelazione.

Abilità:

- ✓Saper individuare i prodotti merceologici in uso al bar.
- ✓Saper operare dietro la postazione detta "Work Station".
- ✓Saper realizzare i cocktail codificati IBA 2020 (ultimo aggiornamento).
- ✓Saper usare prodotti innovativi nel mondo della miscelazione.

UDA 8: TECNICHE DI CATERING E BANQUETING MANAGER.**Competenze: livello (QNQ 4)**

✓L'alunno comprende le differenze tra banqueting e catering.

✓L'alunno descrive il processo di organizzazione di un servizio banqueting.

✓Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Abilità:

- ✓Utilizza correttamente la terminologia dedicata al catering e banqueting.
- ✓Progetta il menu e "carte", rispettando le regole gastronomiche.
- ✓Sa organizzare, in collaborazione con l'insegnante, un banchetto.

UDA 9: LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE.**Competenze: livello (QNQ 4)**

✓L'alunno applica il lessico e la terminologia del settore, anche in lingua straniera.

✓Ha le basi di micro lingua e sa prendere un'ordinazione in lingua inglese e francese.

Abilità:

- ✓Utilizza il lessico e la fraseologia correttamente, anche in lingua straniera.
- ✓Sa presentare un cocktail in lingua inglese e francese.

5.2 Educazione Civica

La legge 92/2019 ha previsto, a decorrere dal 1° settembre 2020, l'introduzione dell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

L'insegnamento di tale disciplina è previsto per un numero di ore annue non inferiore a 33, da svolgersi entro il monte ore obbligatorio previsto dall'ordinamento vigente.

Il Curricolo di Educazione Civica si inserisce nel PTOF d'Istituto contribuendo al raggiungimento del profilo in uscita dello studente.

Lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni, la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino, lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati al rispetto della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali costituiscono obiettivi formativi prioritari dell'Istituto "Pollini", così come indicati dalla legge 107/2015.

Pertanto, il curricolo di Educazione Civica rafforza tali competenze ed altresì concorre allo sviluppo delle competenze digitali degli studenti, all'utilizzo consapevole e critico dei social network e dei media, oltre che alla prevenzione di ogni forma di discriminazione e di bullismo, anche informatico. Inoltre, concorre a sviluppare le competenze chiave di cittadinanza, essenziali per la realizzazione personale, l'acquisizione della cittadinanza attiva, l'inclusione sociale.

Le tematiche affrontate nel quinto anno per classi parallele sono:

TEMATICA 1, svolta nel primo quadrimestre: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.

TEMATICA 2, svolta nel secondo quadrimestre: Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

Riguardo alla valutazione di educazione civica, in quanto disciplina trasversale, si adottano i criteri deliberati dal collegio docenti e definiti nei vari dipartimenti disciplinari.

5 SEZ. I INDIRIZZO ALBERGHIERO A.S. 2023-24			
I quadrimestre	CONTENUTI	DISCIPLINE	ORE
Tematica 1: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Art. 1, 4, 35, 36 e 37 della Costituzione relativi al lavoro	Diritto e tecnica amministrativa	3
	Europa	Diritto e tecnica amministrativa	2
	La tutela del lavoro minorile	STORIA/ITALIANO	3
	L'antinfortunistica	LAB. CUCINA	2
	Movimentazione carichi	SCIENZE MOTORIE	2
	Sicurezza sul lavoro	MATEMATICA	2
	Il lavoro come dimensione dell'esperienza umana	RELIGIONE	2
	TOT. ORE:		
II quadrimestre	CONTENUTI	DISCIPLINE	ORE
Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Abitudini alimentari Scelte sostenibili	Storia/Italiano	2
	Art. 9, 32 e 41 della Costituzione	Diritto e tecnica amministrativa	3
	Les organisations de commerce équitable et durable	LINGUA FRANCESE	3
	Dieta sostenibile	scienza cultura dell'alimentazione	2
	H.A.C.C.P.	Lab. di cucina	3
	Patrimonio Enogastronomico della Regione Lombardia	Lab. di sala bar	3
	Slow food	Lingua inglese	3
	TOT. ORE:		
TOT. ORE ANNUO:			38

5.3 Attività extra-curricolari e integrative

Tipologia	Periodo	Descrizione	Partecipanti
Uscite didattiche	19/04/24	aosta Camminata Maturandi	(G. V., P. U., R. F., R. G., S. A. J., T. I. A.)
	11/03/24	Visita al Memoriale della Shoah di Milano	
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	09/01/2024 26/01/2024	vedi RELAZIONE pcto	tutti
Concorsi		Cocktail Competition Santa Chiara di Tortona Cocktail Competition Ricola Giolitti di Torino Champagne Challenge Vespucci di Milano Competition cocktail Apolf di Pavia 1° Concorso Il Cappuccino Italiano	Romano Federico Romano,Rossi,Montin aro Rossi,Montinaro,Scala, Sharma Rossi Glenda Rossi,Montinaro,Scala
Orientamento		volontariato	TUTTI
Progetti		Attivita' con il C.S.S.	TUTTI

6. Metodologie didattiche

6.1 Metodi di insegnamento adottati

	<i>Lingua Italiana</i>	<i>Lingua Inglese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Storia</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>RC</i>	<i>Attività Alternative</i>	<i>Seconda lingua straniera Francese</i>	<i>Scienza e cultura alimentazione</i>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici – Barsale vendita</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina</i>
Lezione frontale	X	X	x	X	X			X	x	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	x	X	X			X	x	X		X
Esercitazione in classe / a casa		X	x		X			X	x	X		
Laboratorio					X					X		
Discussione guidata									x		X	
Lavoro di gruppo			x		X				x	X	X	X
Problem solving			x		X				x			
Flipped classroom									x			
Peer education					X							

6.2 Strumenti didattici utilizzati

	<i>Lingua Italiana</i>	<i>Lingua Inglese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Storia</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>RC</i>	<i>Attività Alternative</i>	<i>Seconda lingua straniera Francese</i>	<i>Scienza e cultura alimentazione</i>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina</i>
Testi / biblioteca	X	X		X	X			X	x	X	X	
Appunti / fotocopie	X	X		X				X	x	X	X	
Laboratorio										X	X	
Palestra					X							
Materiale autentico												
Riviste										X	X	X
Schemi / mappe	X	X	x	X				X	x	X		
Audio / videolezioni	X	X		X				X				
Materiali digitali / espansioni del libro di testo										X		
Utilizzo del Web	X			X	X			X	x			
Piattaforme e-learning												
Applicazioni specifiche (es Geogebra)												
Strumentazione digitale									x	X	X	

Il Consiglio di Classe ha utilizzato gli strumenti digitali messi a disposizione dal registro elettronico ARGO e le funzionalità Google Workspace (posta elettronica di istituto XXX@ciropollini.eu, Google Drive, Google documenti, fogli, moduli e Google Classroom).

6.3 Griglia di corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento

Il Consiglio di classe si è conformato nel corso dell'anno scolastico alle griglie di valutazione previste dal PTOF

Valutazione (indicatori)	Giudizio	Voto
Rifiuto della materia. Difficoltà nella conduzione dei processi logico-deduttivi.	Gravemente insufficiente	1 – 2 – 3
Conoscenza incompleta e lacunosa rispetto agli obiettivi minimi. Esposizione frammentaria.	Insufficiente	4 – 5
Sufficienti conoscenze di base degli argomenti. Uso adeguato della terminologia.	Sufficiente	6
Conduzione di un'adeguata analisi delle conoscenze acquisite. Linguaggio tecnico adatto.	Discreto	7
Possesso di buone capacità espressive e di coordinamento dei concetti e delle nozioni acquisite. Apporto di spunti personali all'esposizione.	Buono	8
Raggiungimento di lodevoli risultati, possesso di adeguate capacità decisionali ed un linguaggio ricco ed appropriato. Approfondimento autonomo delle conoscenze acquisite.	Ottimo	9 – 10

7. Modalità di verifica

7.1 Verifica orale

Modi di verifica orale

	<i>Lingua Italiana</i>	<i>Lingua Inglese</i>	<i>Matematica</i>	<i>Storia</i>	<i>Scienze Motorie</i>	<i>RC</i>	<i>Attività Alternative</i>	<i>Seconda lingua straniera Francese</i>	<i>Scienza e cultura alimentazione</i>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici – Barsale vendita</i>	<i>Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina</i>
Analisi di testi conosciuti	X				X			X	x	X		
Analisi di testi non conosciuti					X			X	x			
Relazioni					X				x		X	
Elaborazione di tematiche	X			X					x	X		
Soluzione di problemi					X				x			
Trattazione sintetica di argomenti	X	X		X	X			X		X		
Esercizi applicativi									x	X		
Esercizi pratici					X				x	X	X	
Discussioni	X			X	X				x			X
Interrogazioni programmate	X	X	x	X	X			X	x	X		X
Interrogazioni non programmate												

7.2 Verifica scritta

Modi di verifica scritta

	<i>Ling ua Itali ana</i>	<i>Ling ua Ingl ese</i>	<i>Mat em atic a</i>	<i>Stor ia</i>	<i>Scie nze Mot orie</i>	<i>RC</i>	<i>Att ività Alte rnat ive</i>	<i>Sec ond a ling ua stra nier a Fra nce se</i>	<i>Scie nza e cult ura alim enta zion e</i>	<i>Dirit to e Tecn iche Am mini stra tive</i>	<i>Lab. dei serv izi eno gast rono mici - Bar sala e ven dita</i>	<i>Lab. dei serv izi eno gast rono mici - Cuci na</i>
Analisi di testi conosciuti	X				X			X	x	X		
Analisi di testi non conosciuti		X			X			X	x			
Questionari a risposta aperta	X	X		X	X			X	x	X		X
Questionari a risposta chiusa		X			X			X		X		X
Articolo di giornale									x		X	
Stesura di appunti												
Relazioni / saggi brevi	X			X	X				x			
Soluzione di problemi					X				x	X		
Trattazione sintetica di argomenti	X			X					x			
Esercizi applicativi					X			X		X		
Traduzioni guidate												

8. Attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico viene attribuito secondo quanto previsto dal Dlgs 62/2017 - Allegato A, salvo diverse indicazioni normative.

I criteri presi in considerazione per l'attribuzione del credito scolastico sono i seguenti:

- media dei voti minore o uguale a 0.5: attribuzione del punteggio minimo previsto per la fascia di credito corrispondente alla media dei voti;
- media dei voti maggiore di 0.5: attribuzione del punteggio massimo previsto per la fascia di credito corrispondente alla media dei voti;

Condizioni che possono consentire, con media dei voti minore o uguale a 0.5, l'attribuzione del punteggio massimo previsto per la fascia di credito:

- attività formative certificate coerenti con il piano di studi seguite presso Enti esterni, attività di volontariato continuativa e certificata, adesione ad attività integrative della scuola, per le quali venga raggiunto un monte ore complessivamente superiore a 20 (il monte ore è raggiungibile con una o più attività tra quelle sopra indicate);
- eccellenze sportive certificate;
- status di studente-lavoratore certificato;
- elevato grado di autonomia e di partecipazione propositiva all'attività didattica, assiduità nella frequenza scolastica.

9. Simulazioni prove d'Esame

Durante l'anno si sono tenute le seguenti simulazioni delle prove scritte d'Esame:

DATA	TIPOLOGIA DI PROVA
17/04/24	PRIMA PROVA
23/04/24	SECONDA PROVA

10. Elenco allegati

ALLEGATI

1. Programmi svolti nelle singole discipline
2. Simulazione di prima prova d'Esame
3. Griglie di valutazione per la simulazione della prima prova d'Esame
4. Simulazioni di seconda prova d'Esame
5. Griglie di valutazione per le simulazioni della seconda prova d'Esame
6. Elenco studenti per i quali è stato predisposto un PEI o un PDP e si rimanda ai documenti consultabili presso la segreteria