



“REMO BRINDISI” Istituto d’Istruzione Secondaria Superiore

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Manutenzione e assistenza tecnica
Tecnico economico per il turismo

Scuola di Qualità
Certificazione MARCHIO S.A.P.E.R.I.
per la Qualità e l’Eccellenza della Scuola



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del d.lgs 62/2017)

Classe 5 C ENO

Esame di stato 2024

Arte culinaria e Pasticceria

Beverage and Banqueting

SOMMARIO

<u>ELENCO DEI CANDIDATI</u>	3
<u>PROFILO DELLA CLASSE</u>	4
<u>QUADRO DI SINTESI</u>	6
<u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u>	7
<u>CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO</u>	8
<u>EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</u>	8
<u>PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO</u>	9
<u>INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE</u>	9
<i>Quadro orario</i>	
<u>INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO</u>	10
<i>Quadro orario</i>	
<u>LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE</u>	12
<u>PARAMETRI DI VALUTAZIONE</u>	14
<u>CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI</u>	16
<u>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</u>	17
<u>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</u>	21
<u>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</u>	25
<u>SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI</u>	27
<u>INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA</u>	66
<u>ATTIVITÀ ALTERNATIVA</u>	69
<u>GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE</u>	70
<u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO</u>	75

ELENCO DEI CANDIDATI

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe si è costituito all'inizio del triennio, nell'anno scolastico 2021/2022, a seguito della scelta per il percorso formativo in *Arte culinaria e pasticceria* e *Beverage and banqueting*. A causa dell'esubero delle richieste, il corso C risulta articolato in due indirizzi: *Arte culinaria e pasticceria*, 7 studenti, e *Beverage and Banqueting*, 12 studenti, con alunni provenienti da tre diverse classi del biennio. Nel corso dei tre anni, la composizione della classe ha subito delle variazioni nel numero degli studenti, facendo registrare, in particolare tra quarto e quinto anno, la perdita di alcune unità per insuccessi scolastici e ritiro. La classe attualmente si compone di 21 allievi: 11 studentesse e 10 studenti. All'interno del gruppo classe si segnala la presenza di un alunno con disturbi specifici dell'apprendimento, per il quale il Cdc ha elaborato un PDP condiviso con la famiglia, e di due studenti che si avvalgono di un percorso didattico personalizzato con prove equipollenti.

La classe risulta eterogenea per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, per l'interesse e la partecipazione mostrata nei confronti dei diversi insegnamenti e per il livello di apprendimento, impegno e costanza nello studio. In merito al comportamento, la maggior parte degli alunni si è mostrata sin dall'inizio rispettosa delle regole scolastiche, matura e interessata alla vita di classe, mentre qualcuno si è contraddistinto per partecipazione ed interesse non sempre consoni. Per alcuni di loro si segnalano, in particolare, irregolarità di frequenza e impegno non adeguato dovuti allo svolgimento di un'attività lavorativa esterna, la quale non ha consentito loro di dedicare le dovute attenzioni al percorso didattico, soprattutto nella delicata fase conclusiva del quinto anno.

Una delle criticità più evidenti è la frammentazione interna in piccoli gruppi di studenti, che hanno in più occasioni faticato a interagire in modo costruttivo e a collaborare. Nemmeno l'avvicinarsi della conclusione del percorso scolastico e il profilarsi di un obiettivo comune ha dato loro modo di superare l'ostacolo della incomunicabilità.

Il percorso scolastico è stato caratterizzato solo in poche discipline da continuità didattica che ha permesso di portare avanti il cammino formativo iniziato negli anni precedenti grazie a richiami e collegamenti a competenze acquisite negli anni passati. Soprattutto nel quinto anno il cambiamento di un numero significativo di insegnanti ha richiesto uno sforzo da parte di docenti e discenti nell'integrare tempi e modalità dell'apprendimento.

Si ricorda che la classe ha affrontato l'emergenza sanitaria causata dal COVID-19, adattandosi alle modifiche didattiche e organizzative che la scuola ha posto in essere. Questi anni hanno causato lacune nelle competenze e nei metodi organizzativi dello studio e una riduzione significativa dei tempi di attenzione.

Nel complesso, l'impegno della classe può essere considerato adeguato, anche se si sono registrati dei momenti di demotivazione da parte di alcuni studenti che hanno comportato un calo nel processo di apprendimento e un rallentamento nella programmazione generale.

In termini di profitto le risposte ricevute sono differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi. Le conoscenze, competenze e abilità raggiunte si attestano su un livello complessivamente buono, con punte di eccellenza soprattutto nelle discipline laboratoriali. Alcuni alunni, infatti, hanno evidenziato ottime capacità sia cognitive che tecnico-pratiche. Permangono però situazioni di fragilità, nonostante siano state supportate nel corso del triennio, e in questo ultimo anno, mediante interventi mirati e diversificazione delle strategie. Negli alunni più deboli gli ambiti di maggiore criticità persistono soprattutto negli aspetti logici, nell'espressione linguistica e nel mantenimento dei dati mnemonici sul lungo periodo.

QUADRO DI SINTESI					
	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPOR TAMENTO DELLA CLASSE	RAPPO RTO STUDEN TI DOCEN TE	RAPPO RTO CON LE FAMIGLI E
OTTIMO					
BUONO					
PIENAMENTE SUFFICIENTE	X				
QUASI SUFFICIENTE					
INSUFFICIENTE					
ATTIVA E PROPOSITIVA					
COSTANTE					
GENERALMENTE ADEGUATA		X			
PASSIVA					
SPESSO DI DISTURBO					
EDUCATO E RESPONSABILE					
TENDENZIALMENTE CORRETTO					
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO			X		
NON SEMPRE CORRETTO					
NON CORRETTO					
SERENO E COLLABORATIVO					
CORRETTO				X	
NON CORRETTO					
SPESSO CONFLITTUALE					
REGOLARI E COLLABORATIVI					
FREQUENTI					
CIRCOSCRITTI ALLE UDIENZE GENERALI					
SPORADICI					X
ASSENTI					

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DOCENTE</i>	<i>INSEGNAMENTO</i>
ARGENTESI PATRIZIA	SOSTEGNO
BAFILE MATTIA	SCIENZE MOTORIE
BALESTRINO ANTONIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, EDUCAZIONE CIVICA
BOMPAN RAFFAELLA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA, SOMMELLERIE, COMPRESENZA
BRINA GIADA	LINGUA STRANIERA (INGLESE), ENGLISH FOR BANQUETING, ENGLISH FOR COOKING
D'ACUNTO FRANCESCO	MATEMATICA
MACCAPANI LAKSHMI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
MANEGATTI MARIA LETIZIA	ITALIANO, STORIA
MINOTTI ANNARITA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA, LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA, LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA, COMPRESENZA
PARZIALE AMALIA	SOSTEGNO
SIMONI MARCO	RELIGIONE CATTOLICA
TOMASSINI MARIA	LINGUA STRANIERA (TEDESCO)

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

INSEGNAMENTO	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
SOSTEGNO	MALAGOLINI GIANGRIECO MAURILLO	CALAMONICI/ BALESTRINO	PARZIALE
EDUCAZIONE MOTORIA	MICCIO	VIOLANO	BAFILE
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV	CRISTAUDO	FERRARA	PRENDIN/ BALESTRINO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – BAR, SALA E VENDITA SOMMELLERIE	SANCHIONI	SANCHIONI	BOMPAN
LINGUA STRANIERA (INGLESE) e ENGLISH FOR COOKING ENGLISH FOR BANQUETING	BRINA MASINI MASINI	BOTTONI BOTTONI BRINA	BRINA
MATEMATICA	PIGNANELLI	SCARCIGLIA	D'ACUNTO
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	RODI	RODI	MACCAPANI
ITALIANO E STORIA	FOGLI	MANEGATTI	MANEGATTI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –ENOGASTRONOMIA	MINOTTI	MINOTTI	MINOTTI
RELIGIONE CATTOLICA	SIMONI	SIMONI	SIMONI
LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	FARINELLA	FARINELLA	TOMASSINI

EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI	RITIRATI	PROMOSSI
2021/22	23	1	22
2022/23	22	1	20
2023/24	21	0	

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

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.

- Padroneggia 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.
- Utilizza i principali concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Utilizza tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e di organizzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supporta la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento e di produzione in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Quadro orario BIENNIO

Area generale comune			
Assi culturali	Insegnamenti	I anno	II anno
Asse dei linguaggi	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
Asse matematico	Matematica	4	4
Asse storico sociale	Storia, Geografia	2	2
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze motorie	2	2
	IRC o attività alternative	1	1
TOTALE		18	18
Area di indirizzo			
Assi culturali	Insegnamenti	I anno	II anno

Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	2	2
	Scienze integrate	2	2
	Scienza degli alimenti	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici - Bar, Sala e vendita	2	2
	Lab. dei servizi di Accoglienza turistica	2	2
	T.I.C.	2	2
TOTALE		14	14

INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario TRIENNIO

Nell'articolazione "Arte culinaria e pasticceria" lo studente:

- Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Valorizza l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative.
- Progetta, 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.

AREA GENERALE COMUNE				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
TOTALE		14	14	14

Area di indirizzo ARTE CULINARIA E PASTICCERIA				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia - cucina	6	5	4
	Lab Laboratorio enogastronomia - sala	/	2	2
	English for cooking	1	1	1
TOTALE		19	19	19

Nell'articolazione "Beverage and Banqueting" lo studente

- Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Accoglie, assiste, consiglia i clienti fornendo anche un qualificato suggerimento sulla scelta dei vini e delle altre bevande alcoliche disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata.
- Collabora alla selezione e agli acquisti dei vini e delle bevande alcoliche in base alla categoria dell'azienda e partecipa alla compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

Area di indirizzo BEVERAGE AND BANQUETING				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia - cucina	/	2	2
	Lab Laboratorio enogastronomia - sala	6	5	4
	Sommellerie	2	2	2
	English for banqueting	1	1	1
TOTALE		19	19	19

LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Nella programmazione annuale i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato metodi comuni: mantenere la massima trasparenza nella programmazione esplicitando agli alunni gli obiettivi ed i criteri di valutazione adottati, favorire la partecipazione attiva degli studenti, utilizzare strumenti diversificati e funzionali alle competenze da raggiungere, favorire l'autovalutazione consegnando le verifiche entro un tempo massimo di due settimane in modo da rendere la correzione un momento formativo e affinché la valutazione espressa dai docenti sia costante, garantisca trasparenza e tempestività e assicuri feedback continui.

Il Consiglio ha ritenuto essenziale condividere comportamenti comuni: costruire un rapporto sereno ed autorevole con gli alunni, motivarli all'apprendimento facendoli partecipi in prima persona del percorso didattico, informare gli studenti e le famiglie della programmazione del Consiglio e del grado di raggiungimento degli obiettivi.

In coerenza con quanto declinato all'interno del Curricolo di Educazione Civica, il Consiglio ha operato trasversalmente con il contributo di tutti gli insegnamenti, per favorire negli studenti specifiche competenze sociali declinate secondo le seguenti prestazioni: rispettare le regole di convivenza civile della comunità scolastica e riconoscerne il valore, confermare comportamenti ed atteggiamenti responsabili nei confronti di tutto il personale della scuola, dei compagni e delle compagne, potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze, rispettare se stessi, gli altri, l'ambiente circostante, acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità.

È inoltre intervenuto per promuovere negli studenti le competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile, Risolvere problemi, Individuare collegamenti e relazioni, Acquisire ed interpretare l'informazione.

La base interdisciplinare e pluridisciplinare in termini di conoscenze e abilità per il raggiungimento delle competenze chiave per la cittadinanza è stata rappresentata dai quattro assi culturali: dei linguaggi, scientifico tecnologico e professionale, matematico, storico-sociale. Con apporti diversi, ma sinergici, tutti gli insegnamenti hanno favorito negli allievi l'acquisizione delle competenze chiave europee per l'apprendimento permanente.

Le metodologie didattiche sono state centrate sul protagonismo degli alunni, per consentire la costruzione di percorsi interdisciplinari e trasformare la trasmissione di contenuti in una occasione di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. Sono state privilegiate metodologie quali didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, fondate sulla costruzione attiva e

partecipata del sapere da parte degli alunni e che consentono di presentare proposte mirate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Gli strumenti per la verifica e la valutazione della programmazione sono stati rappresentati da prove strutturate, semistrutturate, testi espositivi, test, questionari a risposta aperta e/o chiusa, sintesi, lavori di gruppo, produzioni autonome, anche in modalità digitale. Le interrogazioni orali, gli interventi durante le discussioni, le prove pratiche hanno rappresentato ulteriori occasioni di valutazione.

Il recupero disciplinare è stato realizzato in itinere attraverso la correzione individualizzata scritta e orale degli elaborati degli studenti, la riproposizione anche in forma semplificata dei contenuti per cui lo studente abbia dimostrato lacune, l'esecuzione in classe o a casa di schede ed esercitazioni relativamente agli argomenti in cui sono state rilevate carenze, la fruizione di video lezioni opportunamente scelte dal docente.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Relativamente ai parametri di valutazione il Consiglio ha deliberato di considerare la valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate, la progressione nell'apprendimento, l'impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, il rispetto delle consegne, la partecipazione all'attività didattica.

Si è convenuto, coerentemente con quanto già stabilito durante il Collegio dei Docenti e nelle riunioni di coordinamento disciplinare, di adottare la seguente scala di misurazione:

Voto 3 L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alle verifiche, oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti. Preparazione nulla.

Voto 4 Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne. Gravemente insufficiente.

Voto 5 Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti. Insufficiente.

Voto 6 Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante. Sufficiente.

Voto 7 Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio. Discreto.

Voto 8 Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite. Buono.

Voto 9/10 Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa. Ottimo/Eccellente.

Per quanto riguarda l'individuazione dei criteri per l'attribuzione del **voto di condotta**, il Consiglio di Classe si è attenuto agli indicatori deliberati in Collegio Docenti:

Partecipazione al dialogo educativo. Adempimento ai doveri scolastici e svolgimento delle consegne.	Partecipazione attiva e costante con note propositive per le discipline più congeniali; impegno e responsabilità nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi o a diventare punto di riferimento per la classe.	10
	Partecipazione attiva e costante; impegno nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi.	9
	Partecipazione costante nella maggior parte delle discipline. Impegno nello svolgimento delle consegne e nell'adempimento ai doveri scolastici.	8
	Partecipazione costante nelle discipline di maggiore interesse, generalmente sufficiente e a volte opportunistica e selettiva nelle altre. Sostanziale rispetto delle scadenze legate agli impegni scolastici.	7
	Partecipazione discontinua o passiva alle lezioni, opportunistico adempimento ai doveri scolastici. Atteggiamento noncurante verso il dialogo educativo.	6
	Partecipazione inadeguata alle lezioni e scarso interesse, adempimento ai doveri scolastici irregolare ed opportunistico. Atteggiamento noncurante e refrattario 5 verso il dialogo educativo.	5
Consapevolezza civica	Partecipazione attiva, con atteggiamento collaborativo e solidale, alla vita della scuola; rispetto della sostenibilità, dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	10
	Partecipazione particolarmente attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	9
	Partecipazione attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	8
	Rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	7
	Comportamento sufficientemente rispettoso dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	6
	Comportamento non rispettoso dei beni comuni e delle norme di sicurezza. Scarsa cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	5
Rispetto del Regolamento d'Istituto. Regolarità della frequenza.	Comportamento educato e responsabile nei confronti di docenti e compagni. Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico.	10
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali.	9
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali. Ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione di assenze non sempre puntuale.	8
	Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni, con capacità di riconoscere i propri errori. Sufficiente rispetto del regolamento di Istituto. Sporadici richiami disciplinari. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione tardiva delle assenze.	7
	Limitato rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica; ruolo negativo all'interno della classe. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Frequenti richiami o sanzioni disciplinari. Ritardi e assenze non giustificati.	6
	Manca di rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica con sospensione per un periodo superiore a 15 giorni; ruolo negativo 5 all'interno della classe. Atti recidivi senza evidenti segni di miglioramento.	5

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Il consiglio di classe ha attribuito il credito in base alla tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presentasse una frazione maggiore o uguale a 0,5. Ha inoltre riconosciuto il massimo della banda anche a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentante di classe o di istituto), hanno conseguito una valutazione particolarmente positiva in IRC o materia alternativa o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico. È stato inoltre attribuito un valore alle iniziative personali anche svolte al di fuori dell'Istituto in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$m < 6$	-	-	7-8
$m = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < x \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < x \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < x \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < x \leq 10$	11-12	12-13	14-15

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

In virtù delle molteplici esperienze del settore professionale, ormai consolidate all'interno dell'Istituto e coerentemente con le nuove indicazioni normative, si è proposta una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma comuni. Nel percorso formativo del nostro indirizzo sono state dunque previste competenze trasversali di vario tipo, sia all'interno dell'Istituto in presenza di esperti esterni, sia in ambito extrascolastico, con manifestazioni e attività, documentate nel curriculum di ciascuno studente.

CLASSE V "C" ENOGASTRONOMIA PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI ARTE CULINARIA-PASTICCERIA

PCTO ATTIVITA' A.S. 2021/2022

PCTO PRESSO AZIENDE ESTERNE:

Periodo: dal 20/04/2022 al 10/05/2022

Monte ore complessivo PCTO ESTERNI: 120 ORE

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-PREPARAZIONE FINGER FOOD PER POLO SOCIALE COMUNE DI COMACCHIO

13/012/2021

6 ORE

-PREPARAZIONE 160 FINGER FOOD PER MANIFATTURA DEI MARINATI

06/11/2021

6 ORE

-COOKING SHOW FOOD FESTIVAL FERRARA

18/11/2021

10 ORE

-BANCHETTO PER ANTIDISPERSIONE SCOLASTICA

24/02/2022

7 ORE

-PREPARAZIONE BABA' DELLA TRADIZIONE CON ESPERTO INTERNO

18/04/2022

6 ORE

-PREPARAZIONE RICETTE PER BUGIARDINO MARINATI DI COMACCHIO

27/05/2022

5 ORE

-APERIPRANZO IN OCCASIONE DEL CENTENARIO DI SPINA PRESSO MUSEA A COMACCHIO

01/06/2022

6 ORE

Monte ore complessivo PCTO interni: 46 ORE

Monte ore complessivo a.s. 201/2022: 166 ore

PCTO ATTIVITA' A.S. 2022/2023

PCTO PRESSO AZIENDE ESTERNE:

Periodo: dal 15/05/2023 al 04/06/2023

Monte ore complessivo PCTO esterni: 120 ORE

“ERASMUS+” (solo una studentessa di cucina ha aderito) - (Durata 4 settimane)

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-PREPARAZIONE PER BANCHETTO PRESSO MANIFATTURA DEI MARINATI

30/09/2022 01/10/2022

12 ORE

-PREPARAZIONE PIATTI PRODOTTI MARINATI IN ABBINAMENTO CON TARTUFO PER MANIFATTURA DEI MARINATI

08/10/2022

6 ORE

-COOKING SHOW FOOD FESTIVAL FERRARA

04/11/2012

8 ORE

-CENA FORZE DELL'ORDINE

26/11/2022

6 ORE

-CONCORSO BUONE-BIO

03/12/2022

10 ORE

APP. CombiGuru

10/02/2023

1 ORA

-FIERA A MONACO DI BAVIERA

dal 23 al 26/02/2023

32 ORE

-LE CARNI BIANCHE CON ESPERTO ESTERNO

14-16/02/2023

6 ORE

-LA SELVAGGINA DA PELO E DA PIUMA CON ESPERTO ESTERNO

28-29/02/2023

6 ORE

-COLLABORAZIONE FESTA -100 AL 100

21/04/2023

5 ORE

-ORIENTAMENTO (SONO PARTE PRATICA) PEAR TO PEAR CON ALUNNI TERZA MEDIA

28/04/2023

3 ORE

Monte ore complessivo PCTO interni: 95 ore

Monte ore complessivo PCTO a.s. 2022/2023: 215

PCTO ATTIVITA' A.S. 2023/2024

PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

-COOKING SHOW AL FOOD FESTIVAL FE

03/11/2023

6 ORE

-CONCORSO ISOLA DELLA SCALA (VR) FIERA DEL RISO

20-21-22-23//11/2023

24 ORE

-ORIENTAMENTO IN USCITA CON ESPERTO ESTERNO

05/12/2023

1 ORA

-PREPARAZIONE PER BANCHETTO NATALIZIO

18/12/2023

8 ORE

-ESERCITAZIONE PRATICA CON PREPARAZIONI PIATTI ETNICI: TEMA SPAGNA

11/01/2024

5 ORE

-COLLEGAMENTO IN STREAMING CON CHEF CANNAVACCIUOLO

06/03/2024

2 ORE

PROGETTO AnimaTour CON ESPERTO ESTERNO

25/03/2024

2 ORE

-ORGANIZZAZIONE E PREPARAZIONE FESTA -100 AL 100

APRILE 2024

4 ORE

-COLLABORAZIONE CON "INCIBUM" PER REALIZZAZIONE RICETTARIO

APRILE/MAGGIO 2024

8 ORE

-FORMAZIONE IN AULA SULLA CELIACHIA CON ESPERTO ESTERNO

02/05/2024

4 ORE

Monte ore complessivo PCTO a.s. 2023/2024: 64 ORE**TOTALE ORE PCTO TRIENNIO 2021/2024 445 ORE****CLASSE 5C LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SERVIZI DI SALA E VENDITA****PCTO ATTIVITÀ A.S 2021/22**

PRESSO AZIENDE ESTERNE

Periodo dal 20/04 al 10/05/2022

- SAGRA DELL' ANGUILLA 25/09/2021 (6 ORE)
- OPEN DAY 21/11/2021 (3 ORE)
- CENA DEI CARABINIERI 27/11/2021 (6 ORE)
- CORSO SICUREZZA SUL LAVORO MARZO/APRILE 2022 (12 ORE)
- BARMAN FREESTYLE 07/04/2022 (2 ORE)
- MANIFATTURA DEI MARINATI A COMACCHIO 14/05/2022 (5 ORE)
- CONCORSO AIBES 24/05/2022 (10 ORE)
- CONCORSO DRINK ANALCOLICO 27/05/2022 (6 ORE)
- APERITIVO MUSEO COMACCHIO 01/06/2022 (5 ORE)

MONTE ORE COMPLESSIVO PCTO INTERNO A.S 2021/22 ORE 55

PCTO ATTIVITÀ A.S 2022/23

PRESSO AZIENDE ESTERNE

Periodo dal 15/05 al 04/06/2023

- OPEN DAY 25/11/2022 (5 ORE)
 - CENA CARABINIERI 25/11/2022 (6 ORE)
 - COMACCHIO FOOD MANIFATTURA 12-13-14/03 (27 ORE)
 - WEBINAR AIBES 28/02/2023 (4 ORE)
 - BARMAN FREESTYLE MARZO/APRILE 2023 (6 ORE)
 - LATTE ART MARZO/APRILE 2023 (6 ORE)
 - CONCORSO COMACCHIO IN BRINDISI 12/05/2023 (7 ORE)
- MONTE ORE COMPLESSIVO PCTO INTERNO A.S.2022/23 TOTALE 61 ORE**

PCTO ATTIVITÀ A.S 2023/24**PCTO ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:**

- ORIENTAMENTO IN USCITA CON ESPERTO ESTERNO 05/12/2023 (1 ORA)
 - BANCHETTO NATALIZIO (7 ORE)
 - ESERCITAZIONE PRATICA CON PREPARAZIONI ETNICHE EUROPEE TEMA SPAGNA 11/01/2024 (5 ORE)
 - COLLEGAMENTO IN STREAMING CON CHEF CANNAVACCIUOLO 06/03/2024 (2 ORE)
 - PROGETTO AnimaTour CON ESPERTO ESTERNO 25/03/2024 (2 ORE)
 - FORMAZIONE IN AULA SULLA CELIACHIA CON ESPERTO ESTERNO 02/05/2024 (4 ORE)
 - CONCORSO CAFFETTERIA MOKADOR TALENT (10 ORE)
 - CONCORSO MIXOLOGY COMACCHIO IN BRINDISI (8 ORE)
- MONTE ORE PCTO 2023/24 TOTALE 39 ORE**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

PRIMA UDA *Brindisi's Christmas*

Titolo UdA	<u>Brindisi's Christmas</u>	
Contestualizzazione	Le classi quinte sono prossime all'uscita e all'avvio al mondo del lavoro quindi un'UdA del genere è in grado di proiettarli in una situazione di Problem solving e nella simulazione di impresa	
Destinatari	Classi Quinte dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera	
Monte ore complessivo	Monte ore complessive da quantificare in itinere TOTALE ORE: 28 <i>cucina: 14 ore</i> <i>pasticceria: 4 ore</i> <i>enogastronomia sala -bar: 7 ore</i> <i>inglese: 3 ore</i>	
Situazione-problema/compito realtà/tema di riferimento l'UdA	Simulazione di una attività di ristorazione facendo seguito alle conoscenze e competenze dei ragazzi. Gli studenti utilizzeranno le proprie conoscenze per redigere e realizzare un menu sia dal punto di vista teorico che pratico; studieranno le materie prime da utilizzare; simulano un banchetto prima di metterlo in pratica realmente; realizzeranno un food cost e sceglieranno quale strategia di mercato adottare per vendere il loro prodotto.	
Prodotto finale da realizzare	Evento aperto al pubblico in prossimità delle festività natalizie: pranzo o cena di Natale rivolto a genitori e componenti del cdc. Per l'articolazione cucina: lunedì 18 dicembre 2023; per l'articolazione sala-vendita martedì 19/12/2023	
Competenze obiettivo	GEN 5: Riconoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. IND.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione IND.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. IND.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	
Prerequisiti	Conoscenze, competenze ed abilità già in possesso degli studenti acquisiti nel percorso di studi	
Saperi	Conoscenze	Abilità
	Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: Realizzazione di diversi piatti tipici e culturali della tradizione	Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: saper valutare la propria conoscenza delle ricette tradizionali del patrimonio enogastronomico emiliano-romagnolo. Conoscere le basi delle materie prime locali.
Insegnamenti coinvolti	Lingua Inglese, Enogastronomia settore Sala-Bar, Enogastronomia settore cucina.	

SECONDA UDA Ragazzi da ... street food

1. Titolo	Ragazzi da Street... Food
2. Contestualizzazione	L'UDA nasce dall'esigenza di potenziare le abilità espressive professionali degli studenti, considerando la necessità di favorire i settori produttivi dei singoli territori a livello nazionale (km 0 e materie prime biologiche) e di approfondire il fenomeno mondiale dello Street Food sotto gli aspetti produttivi e di genere. L'UDA si inserisce all'interno del curriculum per valorizzare le competenze di indirizzo previste nel percorso formativo con il fine di ampliare le conoscenze e le competenze degli studenti anche in vista dello svolgimento della seconda prova dell'esame di Stato.
3. Destinatari	Studenti classe 5 "C" ENO
4. Monte ore complessivo	Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: 6 ore (4 ore di arte bianca, 2 ore di pasticceria) Scienza e cultura dell'alimentazione: 2 ore + 1 VALUTAZIONE Lingua inglese: 2 ore Lingua e Letteratura Italiana (2 ore) e Storia (3 ore), 1 ora di verifica Totale ore:
5. Problema proposto	Creazione di diverse proposte di piatti dello Street Food che tengano in considerazione rispettivamente l'aspetto territoriale e tradizionale a livello nazionale e l'aspetto innovativo e sociale (Enogastronomia/pasticceria). Presentazione delle creazioni attraverso strumenti multimediali, contestualizzando tradizione e innovazioni della società dei consumi dal boom economico a oggi.
6. Prodotto finale da realizzare	Preparazione di diversi piatti per street food cercando di valorizzare il più possibile il territorio (solo gruppo di cucina). Hard- Rock: partecipazione attiva in presenza a Venezia (tutta la classe)
7. Competenze obiettivo	IND 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche (Lab. Serv. Enogastronomici - Arte culinaria e Pasticceria) IND 7 Progettare, 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 (Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina e Pasticceria). GEN 1. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità in ambito familiare, scolastico e sociali GEN 2. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. GEN 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (Inglese); (Italiano); (Storia) GEN 5 Riconoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (Inglese) GEN 7 Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti (Inglese)

<p>8. Saperi</p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: Realizzazione di diversi piatti tipici e culturali della tradizione Nazionale del fenomeno dello Street Food.</p> <p>Inglese: conoscere la storia e le caratteristiche imprenditoriali dell'Hard Rock Café.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: aspetti negativi e positivi del marketing e della pubblicità, collegamenti Street Food e Slow Food (significati)</p> <p>Lingua Italiana e Storia: la società dei consumi nell'Italia del Boom economico, la tradizione alimentare locale nella società industriale</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p>Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina: saper valutare la propria conoscenza delle ricette tradizionali del patrimonio enogastronomico italiano. Conoscere le basi delle materie prime alimentari a livello nazionale.</p> <p>Inglese: ideare una ricetta di street food e scrivere chiaramente e sufficientemente dettagliata adeguata allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, promuovendo prodotti locali.</p> <p>Italiano e Storia: utilizzare diverse fonti per ricostruire la società italiana degli anni Sessanta e il passaggio all'omologazione industriale, selezionare e rielaborare i contenuti.</p>
<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Servizi di Enogastronomia, Lingua inglese, Lettere, Laboratorio di Sala-Vendita.</p>	

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Consiglio di Classe ha ritenuto importante integrare il curriculum con il contesto extrascolastico per ampliare il numero delle situazioni comunicative e arricchire il bagaglio culturale degli studenti.

Gli interventi integrativi hanno rappresentato occasioni offerte agli allievi per rafforzare apprendimenti attraverso modalità stimolanti e coinvolgenti facendo leva anche sulla dimensione emotiva ed esperienziale.

Anno scolastico 2021/2022

- Colletta alimentare, iniziativa di solidarietà promossa dall'Associazione Nazionale Banco Alimentare;
- Corso sulla Sicurezza
- Progetto TESEO
- Uscita didattica sul territorio di Comacchio
- Torneo sportivo di tennis tavolo.
- Concorso cocktails analcolici "Mix-Factor" (solo per gli studenti di Sala)
- Progetto "Bar didattico"

Anno scolastico 2022/2023

- Progetto di mobilità Erasmus+;
- Progetto "Punto di vista"
- Progetto STREAM- Protezione civile
- Attività di orientamento a studenti della classe terza della Secondaria di primo grado
- Colletta alimentare, iniziativa di solidarietà promossa dall'Associazione Nazionale Banco Alimentare;
- Torneo sportivo di tennis tavolo
- Progetto "Bar didattico"
- Laboratorio "Semina il tuo futuro"
- Educazione stradale
- Incontro di Educazione finanziaria

Anno scolastico 2023/2024

- Progetto AVIS;
- Attivazione del Curricolo di Orientamento nelle classi del quinto anno di tutti gli indirizzi;
- Incontri con GiGroup per attività di Orientamento;
- Incontri con ex studenti del proprio indirizzo di studio;
- Incontro di Orientamento con gli ITS;
- Percorsi di potenziamento delle abilità di base in Matematica
- Percorsi di mentoring e tutoring
- Colletta alimentare, iniziativa di solidarietà promossa dall'Associazione Nazionale Banco Alimentare;
- Emergency: "Si può solo evitare", incontro con la referente sul tema delle guerre;
- Torneo sportivo di tennis tavolo

SCHEDA INFORMATIVA DEGLI INSEGNAMENTI

INSEGNAMENTO LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Manegatti Maria Letizia

La classe mi è stata affidata a partire dalla quarta e nell'arco dell'ultimo anno è maturata in consapevolezza e responsabilità, ha in generale conservato un impegno continuo durante l'intero anno scolastico.

Grazie alla disponibilità della maggioranza degli studenti al dialogo educativo, è stato possibile instaurare un clima di maggiore rispetto reciproco e di collaborazione in confronto all'anno precedente. Gli alunni hanno affrontato le proposte culturali della docente con apertura, vivacità e curiosità intellettuale. Ciò ha permesso di affrontare numerosi argomenti mediante l'apertura di dibattiti a partire dai testi oggetto di studio e lo svolgimento di approfondimenti con ricadute sull'attualità.

Globalmente gli alunni conoscono, in maniera diversificata, lo sviluppo e i principali temi della storia della letteratura; dimostrano di possedere una discreta abilità nell'analisi dei testi letterari, benché appaia ancora qualche incertezza nella riflessione critica e nella rielaborazione autonoma rispetto al programma esaminato.

Un gruppo minoritario, meno diligente e motivato, ha mostrato una partecipazione incostante alle lezioni, accontentandosi di un'acquisizione piuttosto passiva delle conoscenze che, senza il sostegno di uno studio domestico, ha dato esiti non sempre positivi nonostante i tentativi di supporto messi in atto dal Cdc e dalla docente.

La maggior parte degli studenti è stata capace di valorizzare le esperienze formative proposte, quali approfondimenti sul tema della guerra e tematiche di attualità legate al lavoro e alla nostra Carta Costituzionale.

Per quanto concerne le competenze di area linguistica si può evidenziare un miglioramento rispetto ai livelli di partenza, benché non tutti abbiano compiuto sufficienti sforzi per affinare l'esposizione orale utilizzando il lessico specifico della disciplina e cercando di rielaborare in modo personale quanto appreso. Le prestazioni migliori sono legate ai collegamenti trasversali con le materie di indirizzo e alle attività laboratoriali in cui è emerso il talento degli studenti e la loro capacità di imparare facendo; ciò ha comportato tempi maggiori di rielaborazione, rispetto a quanto preventivato, tanto che il programma svolto copre gli argomenti fino al Secondo Dopoguerra.

Un po' meno soddisfacenti i risultati nei testi scritti, che presentano analisi degli argomenti in alcuni casi povere di informazioni e di argomentazioni, poco articolate, esposte in forma non sempre corretta, anche sul piano ortografico. Tali criticità sono state osservate nelle verifiche scritte, svolte durante il corso dell'anno, le quali sono state impostate su modello delle tre tipologie d'esame, inoltre sono state svolte esercitazioni e una simulazione di prima prova.

In conclusione, in riferimento al profitto si possono individuare tre fasce di livello: un gruppo di alunni che ha maturato una buona preparazione, con solide competenze grazie a impegno, curiosità e motivazione costanti; un secondo gruppo, che ha raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente, dando prova di una crescita personale in termini di impegno e di consolidamento delle abilità; un terzo gruppo, esiguo per componenti, che ha mostrato poco interesse alla materia e poca organizzazione nello studio tanto che le conoscenze acquisite sono essenziali ed esposte con qualche incertezza.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. saper produrre testi d'uso funzionali all'ambito di studio, utilizzando i linguaggi specifici in relazione ai contesti;
2. saper utilizzare e produrre testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali;
3. argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui, secondo regole strutturate;
4. individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità della cultura italiana in relazione alle culture di altri Paesi;
5. valorizzare le tradizioni culturali, le fonti letterarie e artistiche del territorio di appartenenza, individuandone immagini, persone, luoghi e istituzioni;
6. identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
7. contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. riconoscere gli elementi della lingua italiana che ne denotano l'evoluzione nel tempo dall'Unità nazionale ai nostri giorni, identificandone le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale;
2. utilizzare strumenti e codici della comunicazione, selezionandone i diversi registri linguistici adatti alle varie tipologie dei destinatari e ai contesti formali, organizzativi e professionali;
3. intervenire in un dibattito in modo opportuno e pertinente argomentando le proprie idee;

4. acquisire gli strumenti necessari per l'accesso e la consultazione di dizionari, fonti di informazione e di documentazione;
5. riconoscere e comprendere caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici da cui selezionare informazioni utili nella ricerca e nell'attività di studio;
6. identificare i testi e gli autori fondamentali che ne caratterizzano l'identità culturale e nazionale nelle varie epoche;
7. conoscere le produzioni letterarie, artistiche, scientifiche più significative di autori italiani e internazionali contestualizzandole nell'epoca di riferimento;
8. individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali, dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio d'appartenenza.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

CORNICE STORICO-CULTURALE DELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

Giovanni Verga

- *Prefazione ai Malavoglia*
Capitolo 1, il tempo storico e ciclico-naturale, il sistema dei personaggi, la religione della famiglia
Capitolo 15, l'esclusione di Ntoni, lo stile del "non detto"
- *I romanzi del "Ciclo dei vinti"*

Il Decadentismo e il Simbolismo

Il simbolismo francese e i temi di Baudelaire ne "I fiori del male".

Giovanni Pascoli

- *Il fanciullino* (estratto dal saggio),

analisi di una lirica a scelta dall'antologia

- *Novembre*
- *X Agosto*
- *Il tuono, Il lampo, Temporale*
- *Lavandare*
- *L'assiuolo*
- *Ultimo sogno*

- *Allora (da Myrica)*
- *Nebbia*
- *Il gelsomino notturno (da Canti di Castelvecchio)*
- *Italy (I Poemetti)*
- *La grande Proletaria s'è mossa (Discorsi)*

Il romanzo decadente: visione del film “Il ritratto di Dorian Gray”

Gabriele D'Annunzio

Il piacere (lettura dal Libro I, cap. 2)

Struttura e contenuto di *Alcyone*, il panismo.

La pioggia nel pineto (da *Laudi*, terzo libro *Alcyone*)

CORNICE STORICO-CULTURALE DEL PRIMO NOVECENTO

Il futurismo in Italia

Filippo Tommaso Marinetti (percorsi tematici da *I manifesti futuristi*).

La poesia del primo Novecento in Italia

Giuseppe Ungaretti

- *San Martino del Carso*
- *In memoria*
- *Veglia*
- *Fratelli,*
- *I Fiumi (da L'allegria)*

Eugenio Montale

- *Meriggiare pallido e assorto*
- *Non chiederci la parola*
- *Spesso il male di vivere*
- *Cigola la carrucola del pozzo (Ossi di seppia)*
- *Dora Markus (Le occasioni)*
- *L'anguilla (La bufera e altro)*
- *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (Satura)*

La narrativa europea del primo Novecento

Luigi Pirandello

Lecture da *L'umorismo* (parte II, capitolo II)

Il treno ha fischiato (da *Novelle per un anno*).

Trama e temi de *“Il fu Mattia Pascal”*.

Italo Svevo

La figura dell'inetto ne *“Una vita”*, *Senilità*, *“La coscienza di Zeno”*.

La prefazione e la catastrofe finale (*La coscienza di Zeno*)

CORNICE STORICO-CULTURALE DAL SECONDO DOPOGUERRA

Il Neorealismo

Renata Viganò – lettura da *L'Agnese va a morire*; approfondimento sulle donne della Resistenza.

CORNICE STORICO-CULTURALE DAGLI ANNI SETTANTA A OGGI

La società dei consumi e il ruolo della poesia, attività legata all'UDA *“Ragazzi da street ... food”*

LABORATORIO DI SCRITTURA

Caratteristiche di testi di varia tipologia.

Caratteristiche delle diverse tipologie testuali oggetto della prima prova d'esame e strategie di scrittura.

- Comprensione e analisi di un testo letterario (tipologia A).
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B).
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo (tipologia C).

TESTO IN ADOZIONE

Marisa Carlà - Alfredo Sgroi, *Letteratura e intrecci vol. 3A: dal Naturalismo all'Ermetismo*, Palumbo editore, 2020.

Marisa Carlà - Alfredo Sgroi, *Letteratura e intrecci vol. 3B: dal Neorealismo alla contemporaneità*, Palumbo editore, 2020.

Marisa Carlà - Giusy Liguori - Angela Pinnavaia, *Letteratura e intrecci: scritture e orientamento*, Palumbo editore, 2020.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. ssa Minotti Anna Rita

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe è divisa in due articolazioni: sala-vendita e cucina-pasticceria.

Gli alunni di articolazione sala-vendita, li ho conosciuti lo scorso anno scolastico, avendo così la possibilità di instaurare un rapporto di fiducia reciproca con la maggior parte di essi, che ha positivamente influenzato il lavoro quotidiano; nonostante ciò rimangono ancora, anche se in minima parte, alcuni alunni polemicisti, non coscienti dei propri limiti e che ribattono anche sulle valutazioni. Ancora qualcuno non è consapevole dei propri limiti, ma si è notato un buon miglioramento. In questi anni ho utilizzato con loro un metodo d'insegnamento comprensivo di schemi, mappe, spiegazioni, riassunti e relazioni. Solo una volta siamo andati in laboratorio di cucina (Uda: cocktails & ...).

In questo anno scolastico c'è stato un adeguato miglioramento della condotta. In generale, nei miei confronti si sono sempre comportati molto correttamente. Lo studio domestico, non è sempre stato assiduo, non essendo la mia, una materia di indirizzo per loro; infatti la maggior parte degli alunni, mostra difficoltà nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)*

- Conoscere i prodotti a km0 e a filiera corta e loro importanza;
- riconoscere l'importanza della tipicità;
- rispettare l'ambiente tenendo conto dei principi essenziali dell'eco sostenibilità;
- conoscere le varie realtà ristorative;
- attuare il sistema HACCP;
- riconoscere la qualità alimentare;
- conoscere i marchi di qualità;
- valorizzare i prodotti del territorio.

Programma svolto

Macroarea 1

CULTURE ALIMENTARI E SICUREZZA ALIMENTARE

Unità 1. IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE

1. Come si formano i modelli alimentari (pag. 4)
2. Come si definisce il comportamento alimentare (pag. 5)
 - Quali stimoli regolano il comportamento alimentare (pag. 6)
 - Come si formano le preferenze alimentari (pag. 6)
 - Che cosa si intende per disponibilità e accessibilità (pag. 7)
 - Come intervengono industria alimentare e media (pag. 7)
 - Quale influenza esercitano la tradizione e la famiglia (pag. 8)

3. Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi due secoli (pag. 9)
 - Quali fattori hanno caratterizzato il XX secolo) (pag. 11)
4. Quali sono le nuove tendenze alimentari (Pag. 12)
 - Come si valorizza la tradizione (Pag. 12)
 - Quali fattori determinano oggi i comportamenti alimentari (Pag. 13)
5. Quale relazione esiste tra alimentazione e salute (Pag. 14)
6. Che cosa sceglie oggi il consumatore (Pag. 15)
7. Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana (Pag. 16)
 - Come la diversità si fa valore (Pag. 16)
 - Qual è il valore della tipicità (Pag. 17)
 - Mappa concettuale (Pag. 26)

Unità 2. GLI ALIMENTI

1. Che cosa sono gli alimenti (Pag. 28)
 - La classificazione di gamma (Pag. 30)
2. Che cosa sono gli OGM (Pag. 35)

Unità 3. LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. Che cosa si intende per qualità totale (Pag. 50)
 - Quali fattori determinano la qualità totale (Pag. 50)
2. Che cos'è la produzione biologica (Pag. 54)
 - Che cos'è l'agricoltura biologica (Pag. 54)
 - Che cos'è l'allevamento biologico (Pag. 55)
 - Che cos'è il marchio biologico europeo (Pag. 55)
 - Che cosa prevede l'etichettatura dei prodotti biologici (Pag. 56)
3. Che cosa sono il km0 e la filiera corta (pag. 58)
 - Che cosa prevede l'ordinamento italiano (Pag. 58)
 - Quali sono i vantaggi del km0 e della filiera corta (Pag. 59)
4. Che cos'è la tipicità (Pag. 60)
 - Che cos'è la Denominazione di Origine (DOP) (Pag. 61)
 - Che cos'è l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) (Pag. 62)
 - Che cos'è la Specialità Tradizionale Garantita (STG) (Pag. 62)
 - Che cosa sono i PAT (Pag. 63)
 - Che cosa sono i De.Co (Pag. 63)
 - Mappa concettuale (Pag. 72)

Macroarea 2

LA RISTORAZIONE

Unità 1. LE CLASSI RISTORATIVE E IL MENU

1. Che cos'è la ristorazione (Pag. 80)
 - Quali sono le classi ristorative (Pag.80)
 - Che cos'è il menu e come va formulato (Pag. 82)
2. Che cos'è la ristorazione commerciale (Pag.85)
 - Che cos'è la ristorazione veloce (Pag.87)

- Quali sono le principali forme di ristorazione veloce (Pag. 87)
- Che cos'è la ristorazione alberghiera (Pag. 89)
- 3. Che cos'è la ristorazione collettiva (Pag. 90)
 - Quali fattori hanno favorito la diffusione della ristorazione collettiva (Pag. 90)
 - Che cosa caratterizza la ristorazione aziendale (Pag. 91)
 - Che cosa caratterizza la ristorazione in comunità (Pag. 91)
 - Che cosa caratterizza la ristorazione scolastica e universitaria (Pag. 92)
 - Che cosa caratterizza la ristorazione ospedaliera (Pag. 94)
 - Che cosa caratterizza la ristorazione assistenziale (Pag. 97)
 - Mappa concettuale (Pag. 108)

Unità 2. IL CATERING

1. Che cosa si intende per catering (Pg. 110)
2. Che cosa prevede il contratto di catering (Pag. 111)
3. Quali forme può assumere il catering (Pag. 112)
 - Che cosa sono i buoni pasto (Pag. 112)
 - Che cos'è la ristorazione viaggiante (Pag. 114)
 - Che cos'è il catering aziendale (Pag. 115)
 - Che cos'è il catering a domicilio (Pag. 115)
 - Che cos'è il catering industriale (Pag. 115)
4. Come avviene il trasporto dei pasti (Pag. 116)
 - Mappa concettuale (Pag. 122)

Macroarea 3

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

Unità 1. LA SICUREZZA

1. Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro (Pag. 200)
2. Come si può definire la sicurezza alimentare (Pag. 202)
3. Che cosa si intende per rintracciabilità (Pag. 207)

Unità 2. IL SISTEMA HACCP

1. Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP (Pag. 214)
 - In quali fasi si articola l'HACCP (Pag. 2015)
 - Quali sono le 5 fasi preliminari dell'HACCP (Pag. 2016)
2. Quali sono i sette principi dell'HACCP (Pag. 218)
3. Come vanno gestiti i prodotti non idonei (Pag. 234)

TESTO IN ADOZIONE

Il libro di testo in adozione: "Cucina per Sala e Vendita" Edizione PLAN -ALMA-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI **-ARTE CULINARIA- e -PASTICCERIA-**

Prof. ssa Minotti Anna Rita

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe è divisa in due articolazioni: sala-vendita e cucina-pasticceria.

Gli alunni di articolazione cucina-pasticceria li ho conosciuti al terzo anno scolastico, quindi l'anno in cui sono previste molte ore di pratica in laboratorio. In questi tre anni, si è instaurato un rapporto di reciproca fiducia che ha notevolmente influenzato positivamente il lavoro in laboratorio, notando, proprio in laboratorio, un clima di serenità, armonia e molta collaborazione. In questi anni abbiamo avuto la possibilità di svolgere molte lezioni pratiche, in tal modo, si è notata una notevole autosufficienza nel lavoro pratico, che ha eliminato per alcuni e attenuato per altri, le paure iniziali. Per quanto riguarda la condotta, non ho mai avuto nulla da segnalare, poiché essendo un numero molto ridotto di allievi (7 alunni) non si sono mai manifestate problematiche o anche semplici incomprensioni o mancanza di rispetto delle regole; nei miei confronti sono sempre stati corretti, rispettosi, disponibili, responsabili.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

-ARTE CULINARIA-

Attuare il sistema HACCP inerente l'approvvigionamento; conoscere vari metodi di stoccaggio; saper applicare le regole sulla sicurezza sul lavoro e sulla sicurezza alimentare.

Rispettare l'ecosistema; conoscere le caratteristiche dei prodotti a marchio; operare nel rispetto della sostenibilità; riconoscere i marchi di qualità e i prodotti bio.

Essere consapevoli dell'importanza della tipicità per il Bel Paese; conoscere i prodotti tipici e il loro impiego in cucina; saper realizzare piatti tipici e rivisitati; la tipicità.

Programma svolto

Unità 1. LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. Che cos'è la qualità totale (Pag. 3)
 - Che cosa si intende per sicurezza alimentare (Pag. 4)
2. Che cosa sono i prodotti biologici (Pag. 6)
 - Che cosa si intende per agricoltura biologica (Pag. 6)
 - Quali sono le caratteristiche di un allevamento biologico (Pag. 7)
3. La filiera corta e il km0 (pag. 9)
 - Quali sono i vantaggi dei prodotti a km0? (Pag. 9)
4. Che cosa si intende per tipicità (Pag. 10)
 - Come si tutela la tipicità (Pag. 11)
5. Che cosa sono gli alimenti OGM (Pag. 13)

Unità 2. LA SICUREZZA IN CUCINA

1. Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro (Pag. 35)
 - Che cosa si intende per gestione della sicurezza (Pag. 36)
2. Che cosa si intende per sicurezza alimentare (Pag. 37)
3. Che cosa stabilisce il Regolamento CE N. 178/2002 (Pag. 38)
4. Che cosa si intende per Pacchetto Igiene (Pag. 39)
5. Che cosa si intende per rintracciabilità (Pag. 40)
6. Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP (Pag. 41)
 - Quali sono le fasi dell'HACCP (Pag. 42)
 - Quali sono le cinque fasi preliminari (Pag. 43)
 - Quali sono le sette fasi obbligatorie (Pag. 45)
 - Principio 1 (Pag. 46)
 - Principio 2 (Pag. 47)
 - Principio 3 (Pag. 49)
 - Principio 4 (Pag. 51)
 - Principio 5 (Pag. 52)
 - Principio 6 (Pag. 52)
 - Principio 7 (Pag. 53)

Macroarea 2

Unità 1. LA RISTORAZIONE OGGI

1. Come si classificano le aziende ristorative (Pag. 89)
2. Che cos'è la ristorazione commerciale (Pag. 91)
3. Che cos'è la ristorazione collettiva (Pag. 92)

Unità 2. I MENU

1. Quali sono le tipologie di menu e carte (Pag. 101)
2. Come stabilire la composizione gastronomica (Pag. 103)
3. Perché è fondamentale il legame con il territorio (Pag. 104)

Unità 3. IL CATERING E IL BANQUETING

1. Che cosa si intende per catering (Pag. 113)
2. Come si stipula il contratto di catering (Pag. 114)
3. Quali possono essere le forme di catering

Programma svolto in laboratorio

Unità 1. IL SISTEMA HACCP

1. L'igiene nella ristorazione

Unità 2. LA SALUTE IN CUCINA

1. Preparazione piatti senza lattosio
2. Preparazione piatti senza glutine

3. Corso sulla celiachia con test finale e preparazione menu

Unità 3. TECNICHE DI COTTURA

1. Cotture tradizionali
2. Cotture innovative

Unità 4. Menu

- 1) Preparazione menù completi
- 2) Preparazione piatti della tradizione locale
- 3) Preparazione piatti rivisitati
- 4) Preparazioni piatti ideati (in gruppo e in autonomia)
- 5) Menù per varie tipologie di eventi

Unità 5. Preparazione piatti

1) Antipasti:

- di carne
- di pesce
- vegetariani
- caldi
- freddi
- della tradizione
- dell'innovazione

2) Primi piatti:

- minestre (brodose, legate)
- gratinati
- saltati
- pasta imbottita
- gnocchi

3) Secondi piatti:

- di pesce
- di carne
- vegetariani
- vegani

3) Contorni:

- ogni secondo piatto accompagnato da minimo 2 contorni (saltati, stufati, trifolati, glassati, arrosto, fritti, lessati, a purea)

UDA 1: "Brindisi's Christmas"

UDA 2: "Ragazzi da street food"

TESTO IN ADOZIONE

Il libro di testo in adozione per arte culinaria e pasticceria:

"Chef e Pastry Chef" TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

PLAN EDIZIONE ALMA

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

-PASTICCERIA-

Elaborare dessert e prodotti da forno della tradizione e dell'innovazione; conoscere prodotti da forno e di pasticceria locale anche rivisitate; preparazione di arte bianca e pasticceria locale rivisitata; l'arte bianca e la pasticceria moderna.

Abbinamento pane e cibo rispettando la stagionalità; saper aggiungere correttamente ingredienti alla pasta pane; preparare autonomamente pane e abbinarlo alle varie portate; abbinamento pane e cibo.

Pre-cristallizzazione del cioccolato; conoscere i principali componenti del cioccolato; conoscere le tecniche di temperaggio.

Programma svolto dal libro di testo

Macroarea 1

MATERIE PRIME

Unità 1. I CEREALI

1. I cereali
2. I cereali senza glutine
3. Il riso

Unità 2.

FARINE E SFARINATI

1. Che cosa sono gli sfarinati
2. Tipologia di farina
3. Quali sono le caratteristiche principali delle farina
4. La forza delle farina

Unità 3.

LA LIEVITAZIONE

1. La lievitazione chimica, fisica, biologica
2. Processo di lievitazione
3. La lievitazione lenta, media, veloce
4. La lievitazione diretta e indiretta

Unità 4.

IL CIOCCOLATO

1. La pre-cristallizzazione del cioccolato (temperaggio)

Unità 5.

LO ZUCCHERO

1. La cottura dello zucchero.

Programma svolto in laboratorio

- Vari tipi di pane:
panini al latte, pane noci e pancetta, pane al pepe rosa, pane al limone, pane in padella, coppia ferrarese, pane in cassetta, pana alla curcuma, pane al vapore;
- impasti base di pasticceria:
pasta frolla (ovis mollis, classica, montata, al cacao, Milano, Napoli)
pan di Spagna
pasta sfoglia
bisquit, biscuit al cacao
pâte à choux
- creme:
crema pasticceria
crema diplomatica
crema chantilly
crema inglese
- temperaggio del cioccolato
- cottura dello zucchero
- dolci da forno e dolci al cucchiaio
- dessert della tradizione locale, dessert tipici nazionali, dessert internazionali

UDA 1: "Brindisi's Christmas" (Zuppa Inglese, Pampepato, Torta tenerina, Salamino al cioccolato, panettone)

UDA 2: "Ragazzi da street food" (Pasticceria mignon)

TESTO IN ADOZIONE

Il libro di testo in adozione per pasticceria è il medesimo di quello di pasticceria:

"Chef e Pastry Chef" TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA, PLAN EDIZIONE

ALMA

Laboratorio. Servizi Enogastronomici settore - SALA e VENDITA

Prof. ssa Bompan Raffaella

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe è divisa in due articolazioni: sala-vendita e cucina-pasticceria.

Gli alunni li ho conosciuti quest'anno, poco per volta si è instaurato un buon rapporto basato sul dialogo, sulla collaborazione, sulla stima e sul rispetto reciproco, che ha influenzato positivamente il lavoro in laboratorio. La maggior parte degli studenti si è presentata partecipe e interessata alle lezioni, in alcuni casi si è dato luogo a confronti che hanno portato ad un forte coinvolgimento di alcuni di loro. Il lavoro svolto all'interno della classe e nei laboratori specifici, è stato focalizzato nel cercar di far raggiungere agli studenti un'organizzazione autonoma del proprio lavoro e di far acquisire una visione interdisciplinare della materia utile, non solo ai fini didattici, ma anche a quelli lavorativi. Il livello della classe risulta abbastanza eterogeneo e si suddivide su tre livelli: ottimo, intermedio, base. Gli studenti del primo gruppo hanno acquisito un'ottima preparazione disciplinare grazie ad un impegno costante e uno studio tenace e motivato, unito a buone capacità tecnico-pratiche; nel secondo livello rientra un gruppo di studenti che nonostante le diverse difficoltà, ha mostrato un buon impegno nel corso dell'anno, svolgendo il lavoro assegnato; infine il terzo livello rappresentato da un piccolo numero di studenti che ha manifestato meno interesse e coinvolgimento per i contenuti svolti e il livello di apprendimento conferma una preparazione lacunosa e anche le abilità tecnico-pratiche hanno evidenziato le diverse difficoltà, soprattutto nell'autonomia delle attività svolte nei laboratori.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento abilità, conoscenza

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento di Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e vendita, ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- 1- utilizzare il linguaggio e le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche.
- 2- utilizzare i metodi migliori per affrontare situazioni professionali, elaborando opportune strategie
- 3- utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori
- 4- proporre e consigliare il cliente nella scelta delle portate e nelle consumazioni del bar
- 5- saper gestire i costi delle bevande proposte in diversi contesti ambientali

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso a evidenziare le seguenti abilità:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
- saper elaborare gli argomenti trattati e collegarli alla realtà del mondo del lavoro
- mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
- utilizzare gli strumenti per effettuare specifiche attività pratiche sia di Sala che di Bar
- creare miscele di fantasia a seconda dell'ambito operativo
- realizzare preparazioni di caffetteria con le nuove tendenze
- organizzare un evento di piccole e medie numero di partecipanti

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

L'AREA DI VENDITA: LA SALA RISTORANTE (8 ORE)

- La struttura ristorativa nel suo complesso
- La progettazione della sala ristorante

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI/SERVIZI DEL TERRITORIO (5 ORE)

- Le eccellenze del territorio
- La valorizzazione dei prodotti tipici

IL MENÙ COME STRUMENTO DI VENDITA (4 ORE)

- Le funzioni del menù
- I tipi di menù
- La composizione del menù
- La grafica del menù

BANQUETING E CATERING (9 ORE)

- I banchetti e il servizio banqueting
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento

L'ALLESTIMENTO DEL BUFFET E DECORAZIONE A TAVOLA (6 ORE)

- Il buffet
- Il buffet come servizio al cliente
- L'allestimento della sala e la decorazione dei tavoli

LA CUCINA DI SALA E IL FLAMBAGE (18 ORE)

- Maccheroncini Hotel de ville
- Tagliolini al salmone
- Bocconcini di pollo al Curry
- Pere al cioccolato
- Pesche flambè con gelato

DISTILLATI E LIQUORI (10 ORE)

- Ripasso dei principali prodotti utilizzati al bar e nella miscelazione

COCKTAIL CLASSICI I.B.A. E COCKTAIL FANTASIA (14 ORE)

- Cocktail pre dinner, after dinner, long drink e altre tipologie
- Le decorazioni del cocktail
- Fancy drink analcolici e non
- Sparkling

L'ARTE NELLA CAFFETTERIA (16 ORE)

- La caffetteria classica e quella moderna
- Preparazioni innovative
- La Latte Art

LA PICCOLA COLAZIONE CONTINENTALE E ENGLISH BREAKFAST

- Allestimento buffet per il servizio

UDA 1: "Brindisi's Christmas"

UDA 2: "Ragazzi da street food"

TESTO IN ADOZIONE

ALMA - Maitre, Sommelier, Bartender TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA, Ed. PLAN

SOMMELLERIE

Prof. ssa Bompan Raffaella

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Con gli studenti si è instaurato un buon rapporto basato sul dialogo, collaborazione e stima. La maggior parte degli studenti ha partecipato alle lezioni e mostrato notevole interesse, in alcuni casi si è dato luogo a dei confronti che hanno portato ad un forte coinvolgimento di alcuni di loro. Il lavoro svolto all'interno della classe e nei laboratori specifici, è stato focalizzato nel cercare di far raggiungere agli studenti un'organizzazione autonoma nel proprio lavoro e nel far acquisire una visione interdisciplinare della materia, utile non solo ai fini didattici ma anche ai fini lavorativi. Il livello della classe risulta piuttosto eterogeneo e si distribuisce su tre livelli: ottimo, intermedio e base.

Gli studenti del primo gruppo hanno acquisito un'ottima preparazione raggiungendo tutti gli obiettivi disciplinari, grazie ad un impegno nello studio tenace, motivato e costante, unito ad ottime capacità tecnico-pratiche; nel secondo livello, rientra un gruppo di studenti che nonostante le diverse difficoltà,

ha mostrato un buon impegno nel corso dell'anno, svolgendo il lavoro assegnato e rispettando i tempi stabiliti per le consegne date; infine, il terzo gruppo è rappresentato da un piccolo numero di alunni che ha manifestato un minor coinvolgimento per i contenuti svolti e il livello di apprendimento ha raggiunto minimamente gli obiettivi prefissati. La preparazione alquanto lacunosa, e anche le abilità/capacità tecnico-pratiche, hanno evidenziato le diverse difficoltà, soprattutto nell'autonomia delle attività svolte nei laboratori. Durante il corso dell'anno sono state effettuate diverse verifiche scritte, al fine di preparare gli studenti alla seconda prova scritta, da queste si evincono, per alcuni allievi, evidenti difficoltà nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento abilità, conoscenza

Il nuovo corso di Sommellerie, ha contribuito al conseguimento delle seguenti **competenze**:

1. utilizzare il linguaggio tecnico ed applicare le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche;
2. utilizzare i metodi migliori per affrontare situazioni professionali, elaborando opportune strategie;
3. utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori.
4. proporre e consigliare il cliente nella scelta dei vini in un contesto ristorativo e non.

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso ad evidenziare le seguenti **abilità**:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
- saper elaborare gli argomenti trattati e collegarli alla realtà del mondo del lavoro
- mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
- utilizzare le diverse schede tecniche
- utilizzare gli strumenti per effettuare specifiche attività pratiche
- saper consigliare il cliente nella scelta dei vini più adatti per un buon abbinamento

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO (2 ORE)

- La valorizzazione dei vini tipici della DOC "Bosco Eliceo"

LA CARTA COME STRUMENTO DI VENDITA (3 ORE)

- La carta dei vini
- I vari tipi di carta e come va redatta

LA VITE E LA VINIFICAZIONE (10 ORE)

- Le fasi produttive del vino

I VINI SPECIALI E IL LORO SERVIZIO (8 ORE)

- I Metodi di spumantizzazione
- Il servizio degli spumanti
- I vini frizzanti, liquorosi, passiti, di ghiaccio, aromatizzati e relativo servizio

LA GESTIONE DEL VINO (6 ORE)

- Le funzioni del Sommelier e la gestione degli acquisti
- I principali canali di approvvigionamento e la selezione dei fornitori
- La conservazione del vino, la cantina ideale

LE REGOLE DELL'ENOLOGIA IN ITALIA E IN EUROPA (4 ORE)

- Il quadro normativo
- Il disciplinare di produzione
- La classificazione dei vini
- L'etichetta delle bottiglie, le diciture obbligatorie e facoltative

LA DEGUSTAZIONE DEL VINO (10 ORE)

- La presentazione della bottiglia, l'apertura e il servizio
- L'analisi sensoriale del vino utilizzando un'appropriata terminologia con le schede AIS

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO (2 ORE)

- I diversi criteri di abbinamento: per tradizione, per concordanza, per contrapposizione, per stagionalità, psicologico

ENOGRAFIA REGIONALE ITALIANA (6 ORE)

- Vitigni, vini e zone vitivinicole dell'Emilia Romagna

TESTO IN ADOZIONE

ALMA - Maitre, Sommelier, Bartender TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA, Ed. PLAN

Laboratorio. Servizi Enogastronomici settore - SALA e VENDITA ARTICOLAZIONE CUCINA

Prof. ssa Bompan Raffaella

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe è divisa in due articolazioni: sala-vendita e cucina-pasticceria.

Gli alunni di articolazione cucina, li ho conosciuti quest'anno, avendo così la possibilità di instaurare un rapporto di fiducia reciproca con la maggior parte di essi, che ha positivamente influenzato il lavoro; nonostante ciò rimangono ancora, anche se in minima parte, poco interessati agli argomenti trattati, e spesso si limitano ad avere un impegno appena sufficiente. Ho utilizzato con loro un metodo d'insegnamento comprensivo di schemi, mappe e spiegazioni. Diverse volte abbiamo svolto lezioni in laboratorio, in cui hanno dimostrato impegno irregolare e passiva partecipazione.

In questo anno scolastico c'è stato un adeguato miglioramento della condotta, anche se rimane il punto debole della stragrande maggioranza degli alunni, i quali non sono uniti, ma da dicembre circa, si sono "schierati" in gruppi che non viaggiano in sintonia, anzi, spesso litigano.. In generale, nei miei confronti si sono sempre comportati molto correttamente.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

1. utilizzare il linguaggio e le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche
2. utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori
3. proporre e consigliare il cliente nella scelta delle portate e nelle consumazioni del bar

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso ad evidenziare le seguenti **abilità**:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
- mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
- utilizzare gli strumenti per effettuare attività pratiche sia di Sala che di Bar
- realizzare preparazioni di caffetteria

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI/SERVIZI DEL TERRITORIO (5 ORE)

- Le eccellenze del territorio
- La valorizzazione dei prodotti tipici

BANQUETING E CATERING (6 ORE)

- I banchetti e il servizio banqueting
- La vendita del servizio

IL VINO E LA SUA PRODUZIONE

- Dalla vite al vino
- Le vinificazioni
- il servizio del vino

LA BIRRA

- La produzione

I VINI SPECIALI

- Spumanti
- Vermut
- Vino Novello e Passito

L'ARTE NELLA CAFFETTERIA (16 ORE)

- La caffetteria classica e quella moderna

TESTO IN ADOZIONE

ALMA : MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER SALA E VENDITA PER CUCINA Ed. PLAN

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. ssa Maccapani Lakshmi

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto un livello eterogeneo di apprendimento, alcuni con impegno costante hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno una preparazione di base a causa dello scarso coinvolgimento durante le lezioni e svolgendo le consegne in modo basilare. Gli alunni sono stati spesso poco collaborativi e svogliati, dimostrando alcuni tratti di superficialità. Durante le lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione cartaceo con l'aggiunta di schemi e mappe alla lavagna. Le verifiche svolte durante l'anno scolastico sono state orali, scritte, elaborati digitali o cartacei volte anche alla preparazione dello svolgimento prova d'Esame di Stato.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio e le risorse enogastronomiche.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona, attraverso i principi di un'alimentazione equilibrata.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse, distinguendo i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

NUCLEO TEMATICO N°1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

UD: Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate

UD: Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

NUCLEO TEMATICO N°2: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

UD: Igiene del personale, dei locali e attrezzature

UD: Il sistema HACCP

UD: Additivi, etichette ed imballaggi alimentari

NUCLEO TEMATICO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

UD: Principi di dietetica

UD: Linee guida 2018, Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento

UD: Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età

NUCLEO TEMATICO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

UD: Fondamenti di dietologia e obesità

UD: Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

UD: Allergie e intolleranze alimentari

UD: Tumori

UD: Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

NUCLEO TEMATICO 5: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI

UD: Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"

UD: La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"

ACCENNO NUCLEO TEMATICO 6: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

UD: Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

TESTO IN ADOZIONE

Luca La Fauci, "Scienza e cultura dell'alimentazione" per la classe quinta, Ed. Markes.

MATEMATICA

Prof. D'Acunto Francesco

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Alcuni alunni della classe hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno raggiunto una preparazione base causata dallo scarso coinvolgimento durante le lezioni e dallo scarso impegno generale. La programmazione è stata rallentata a causa di necessari interventi di recupero attuati per poter sanare alcune lacune sulle nozioni di base, inoltre la classe è poco abituata a seguire le lezioni di matematica. Le modalità di verifica sono state scritte e orali.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento abilità, conoscenza*

- 1) Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- 2) Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi.
- 3) Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando in modo consapevole gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni scientifiche di tipo informatico.
- 4) Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Modulo 1: Disequazioni di I grado

- Disequazioni di I grado intere e fratte
- Sistemi di disequazioni di I grado

Modulo 2: Disequazioni di II grado

- Disequazioni di II grado fratte ed intere

Modulo 3: Le funzioni

- Concetto di funzione
- Dominio e codominio di una funzione
- Le funzioni reali a variabile reale e la loro classificazione
- Il grafico di una funzione

Modulo 4 : Limiti

- Il concetto di limite
- Calcolo di limiti semplici
- Limiti notevoli
- Soluzione di limiti indeterminati ($0/0$ e ∞/∞)

Modulo 5: Continuità

- Asintoti orizzontali
- Asintoti verticali
- Asintoti obliqui
- Limite sinistro e limite destro

Modulo 6: Studio di funzioni, calcolo:

- Dominio
- Intersezioni con le assi
- Simmetrie (Pari/Dispari)
- Segno della funzione
- Limiti
- Grafico di funzione

TESTO IN ADOZIONE

Colori della matematica bianco per alberghieri - vol. A - DeaScuola

INGLESE
ENGLISH FOR COOKING
ENGLISH FOR BANQUETING

Prof.ssa Giada Brina

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto nel complesso livelli discreti sia allo scritto che all'orale, mostrando impegno e partecipazione. Pochi alunni dimostrano incertezze nell'esposizione orale, tutti comprendono testi in microlingua relativi alla cucina e alla sala. Gli alunni sono tra loro molto collaborativi ma dimostrano ancora alcuni tratti di superficialità.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO, COMPETENZE RAGGIUNTE

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento della lingua inglese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Saper comprendere testi specifici.
2. Saper relazionare sull'argomento con un linguaggio settoriale adeguato.
3. Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi attraverso l'utilizzo di strutture semplici ma efficaci.
4. Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali di riferimento.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. mostrare collegamenti tra lingua inglese e realtà, con particolare attenzione alla redazione di documenti quali Curriculum Vitae e Covering Letter;
2. mostrare collegamenti all'interno delle tematiche affrontate utilizzando la microlingua specifica;

CONTENUTI DISCIPLINARI

SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

Health and safety
Haccp principles
Food contamination: risk and preventive measures
Diet and nutritions:
The eatwell plate
Organic food and GMOs
Slow Food
The Mediterranean diet
Religious menus
Food allergies and intolerances
Eating disorders
Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets
Quality labels

BANQUETING

Wineries
Wine appellation
Wine pairing
Beer production
Spirits

TESTO IN ADOZIONE

Catrin Elen Morris-A. Smith, *Mastering cooking & service*, Eli La Spiga Editore.

STORIA

Prof. ssa Manegatti Maria Letizia

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

In generale la classe si è dimostrata corretta e disponibile sul piano della partecipazione, si è osservato che l'impegno nei confronti della disciplina è cresciuto nell'ultimo anno di studi. Ciò nonostante, il livello di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità non risulta del tutto omogeneo, alcuni studenti hanno affrontato il lavoro scolastico con serietà e dedizione, tanto da conseguire, nella maggioranza dei casi, una preparazione adeguata e una rielaborazione personale dei contenuti anche mediante dibattiti con richiami all'attualità.

Le criticità più evidenti riguardano, per una parte minoritaria della classe, il metodo di studio, ancora mnemonico e poco costante, e la difficoltà, nell'espressione orale, di utilizzare il lessico specifico della disciplina.

In riferimento al profitto si possono individuare tre fasce di livello: un gruppo di alunni che ha maturato una buona preparazione grazie a impegno, curiosità e motivazione costanti; un secondo gruppo che ha raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente, dando prova di una crescita personale in termini di impegno personale; un terzo gruppo, esiguo per componenti, che ha mostrato poco interesse alla materia e poca organizzazione nello studio tanto che le conoscenze acquisite sono essenziali ed esposte con qualche incertezza.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento della Storia ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. saper collocare il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche diverse;
2. individuare peculiari aspetti socio-economici della storia e utilizzarli come strumento per cogliere relazioni/differenze tra passato e presente;
3. acquisire una progressiva consapevolezza civica nello studio dei caratteri sociali e istituzionali del tempo passato.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli

elementi di persistenza e discontinuità;

2. analizzare problematiche significative del periodo considerato;

3. riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;

4. effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale;

5. riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, politici e culturali, socioeconomici;

6. individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali;

7. istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico economico e le condizioni di vita e di lavoro;

8. classificare i fatti storici in ordine alla durata e alla scala spaziale;

9. utilizzare fonti e documenti per ricavare informazioni su fenomeni o eventi;

10. acquisire un lessico specifico in relazione ai contesti storici di riferimento e gli strumenti e i metodi delle scienze storico-sociali.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

IL PRIMO NOVECENTO

Le radici sociali ed ideologiche del Novecento.

La Belle époque e la civiltà di massa.

L'Italia e l'età giolittiana.

La Prima guerra mondiale.

La Rivoluzione Russa e la dittatura di Stalin.

La crisi del dopoguerra in Europa.

La crisi del '29 e la ricaduta in Europa.

Il totalitarismo in Italia: il fascismo.

Il regime nazista.

La Seconda guerra mondiale.

La resistenza e le donne partigiane, lettura di passi da “L’Agnese va a morire”.

DAL SECONDO DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI

Le organizzazioni internazionali

La Costituzione Italiana

Le origini della guerra fredda.

EDUCAZIONE CIVICA

Un viaggio nella Costituzione italiana: i dodici articoli capisaldi visti in una prospettiva storica.

TESTO IN ADOZIONE

Gianni Gentile - Luigi Ronga, *Guida allo studio della storia. Corso di storia, Cittadinanza e Costituzione*, La Scuola, 2017, Milano.

LINGUA E CIVILTÀ' TEDESCA

Prof. ssa Tomassini Maria

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe è divisa in due articolazioni: sala-vendita e cucina-pasticceria.

Ho conosciuto la classe quest'anno, inizialmente è stato difficile coinvolgere i ragazzi nelle attività, a causa del loro disinteresse verso la disciplina. Con il tempo il loro atteggiamento è cambiato, diventando più collaborativo, hanno dimostrato più entusiasmo in particolare durante le attività di gruppo nelle ore scolastiche. La classe si è dimostrata inoltre abbastanza corretta e disponibile sul piano della partecipazione, l'impegno e l'interesse nei confronti della disciplina sono abbastanza migliorati nell'ultimo anno di studi. Ciò nonostante, i livelli di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità non risulta del tutto omogeneo, alcuni studenti hanno affrontato il lavoro scolastico con serietà e dedizione, tanto da migliorare notevolmente le loro competenze nella lingua straniera, altri continuano ad avere difficoltà dovute alle lacune non sanate negli anni scolastici precedenti. Le criticità più evidenti riguardano infatti, per una parte minoritaria della classe, la difficoltà nell'espressione orale di utilizzare il lessico specifico della disciplina.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento abilità, conoscenza*

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento della lingua tedesca ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Saper comprendere testi specifici.
2. Saper relazionare sull'argomento con un linguaggio settoriale adeguato.
3. Utilizzare la lingua tedesca per scopi comunicativi attraverso l'utilizzo di strutture semplici ma efficaci.
4. Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali di riferimento.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

- 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 non troppo complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali chiari utilizzando un registro adeguato; 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 semplici, di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, 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.

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi sia in italiano che in lingua straniera.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

Ripasso e approfondimento dei più importanti argomenti grammaticali e strutturali studiati nei precedenti anni scolastici.

Lessico: Verben in der Küche, Küchenutensilien, Mise en place.

Die deutschsprachigen Länder zu Tisch : Weihnachtsrezepte aus der Schweiz, Österreich und Deutschland.

Das Bier

Geschichte und das Oktoberfest

Wie kann Bier sein?

Bier-Herstellung: Zutaten.

Wie wird Bier gebraut?

Wie serviert man Bier?

Deutsche Biersorten

Bier und Speisen

Der Wein

Weinflasche/ Das Etikett

Italienische Weine

Wie kann ein Wein sein?

Wein lagern, Wein servieren

Weine und Speisen

TESTO IN ADOZIONE

Pierucci Tiziano - Fazzi Alessandra, *Kochkunst NEU. Deutsch für Gastronomie und Patisserie*, Loescher Editore, 2019

Pierucci Tiziano - Fazzi Alessandra, *Mahlzeit! NEU. Deutsch im Restaurant Café*, Loescher Editore, 2019

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof. Balestrino Antonio

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto un livello eterogeneo di apprendimento, alcuni con impegno costante hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno una preparazione di base a causa dello scarso coinvolgimento durante le lezioni e svolgendo le consegne in modo basilare. La partecipazione al dialogo educativo è generalmente adeguata ma talvolta passiva, in particolare da parte di alcuni studenti, mentre il resto della classe interviene in maniera corretta e pertinente. Durante le lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di schemi e mappe alla lavagna. Le verifiche svolte durante l'anno scolastico sono state sia orali che scritte. Il comportamento risulta tendenzialmente corretto, ma non tutti gli studenti mantengono sempre un atteggiamento adeguato al contesto. Il rapporto fra docente e studenti è sempre stato sereno e collaborativo.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento abilità, conoscenza

Competenze di riferimento:

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;
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;
3. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
4. 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.

CONTENUTI DISCIPLINARI Fase di ripasso (modulo di raccordo tra il quarto e il quinto anno)

Conoscenze:

- La contabilità generale e il metodo della Partita Doppia
- L'ammortamento dei beni pluriennali;
- La Situazione economica e la Situazione patrimoniale.

Abilità: Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa.

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

Conoscenze:

- Gli organismi e le fonti normative internazionali: origini e organi dell'Unione Europea, fonti normative comunitarie, Banca Centrale Europea e politica monetaria (Ed. Civica);
- Le nuove tendenze del turismo a livello mondiale e nazionale;
- Il Codice Mondiale di Etica del Turismo.

Abilità: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

MODULO 2: IL MARKETING

Conoscenze:

- Aspetti generali del marketing;
- Marketing turistico privato, pubblico e integrato (dal marketing territoriale al Destination Marketing).
- Il marketing strategico: fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici;
- Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione;
- Il web marketing;
- Il marketing plan.
- Raccordo tra la formulazione della strategia aziendale e la redazione del piano di marketing.
- Analisi SWOT, analisi esterna (ambiente, concorrenza, clientela) e interna (punti di forza e di debolezza).
- Definizione del marketing mix (prodotto, prezzo, promozione, distribuzione).
- Controllo dei risultati del piano di marketing e formulazione di correttivi in caso di scostamenti dagli obiettivi strategici.

Abilità: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.

MODULO 2: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Che cos'è il budget?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?

- Che cos'è il business plan?

Abilità: Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Conoscenze:

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?

- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?

- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?

- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?

- Quali sono i requisiti di un contratto?

- Quali sono i contratti del settore ristorativo?

- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?

- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?

- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?

- Il sistema della qualità totale (Ed. Civica).

Abilità: Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni.

MODULO 5: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Conoscenze:

- I segni distintivi dell'impresa e la tutela legale del marchio (Ed. Civica);

- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?

- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

- Quali sono i marchi di qualità alimentare e i prodotti a km 0 (Ed. civica).

Abilità: Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

TESTO IN ADOZIONE

S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, Ed. Tramontana

RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Simoni Marco

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

OBIETTIVI EDUCATIVI

Obiettivi educativi generali comportamentali:

- Porsi in relazione con sé e gli altri in modo corretto;
- Rispettare le regole.

Obiettivi educativi generali cognitivi:

- Essere in grado di riconoscere, attraverso una conoscenza oggettiva e sistematica, i contenuti essenziali del Cattolicesimo;
- Saper riconoscere i vari sistemi di significato; saper comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa.
- Essere in grado di passare gradualmente dal piano delle conoscenze a quello della consapevolezza e dell'approfondimento dei principi e dei valori del Cattolicesimo in ordine alla loro incidenza sulla cultura e sulla vita individuale e sociale.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento abilità, conoscenza

CONTENUTI

L'insegnamento della Religione Cattolica nella scuola secondaria superiore concorre a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità degli alunni e contribuisce ad un più alto livello di conoscenza e di capacità critiche. Tra le finalità della scuola e in conformità alla dottrina della Chiesa, l'insegnamento della religione Cattolica concorre a promuovere l'acquisizione della cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei principi del Cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico del nostro paese.

Con riguardo al particolare momento di vita degli alunni, l'insegnamento della religione Cattolica offre contenuti e strumenti specifici per una lettura della realtà storico-culturale in cui essi vivono; viene incontro a esigenze di verità e di ricerca sul senso della vita; contribuisce alla formazione della coscienza morale e offre elementi per scelte consapevoli e responsabili di fronte al problema religioso.

- PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: L'uomo e la morale.

Competenze: conoscere il significato del termine morale e i propri risvolti sulle scelte dell'uomo.

Contenuti: il vocabolario dell'etica; diversi tipi di morale; i fondamentali della morale cristiana; la conoscenza. Aspirare alle cose più alte

Tempi: 10 ore

Modulo 2: Il rispetto della vita umana.

Competenze: riconoscere la vita come valore universale.

Contenuti: la vita è un valore;; l'eutanasia; la pena di morte; le biotecnologie; la qualità della vita.

Tempi: 8 ore

Modulo 3: Il bene comune.

Competenze: saper distinguere tra bene personale e bene pubblico.

Contenuti: i valori che stanno alla base del bene comune; la politica; l'ecologia. La solidarietà. Partecipazione al progetto "Avis"

Tempi: 6 ore

Modulo 4: La pace.

Competenze: saper riconoscere all'interno della propria esperienza umana gli elementi che contribuiscono a costruire la pace. Alcuni personaggi storici a confronto.

Contenuti: La pace: realtà o utopia. Non esiste pace senza giustizia; la scelta non-violenta. Responsabilità personali e dello Stato.

Tempi: 8 ore

- STRUMENTI E MEZZI

Sono state tenute:

Lezioni frontali

Lezioni dialogiche

Lezioni interattive

Lezione con uso di audiovisivi, film, lavagna luminose...

Lezioni di ricerca su documenti vari e su internet

La classe ha partecipato ad iniziative progettuali legate sia alla cittadinanza attiva e consapevole sia al volontariato (raccolta generi alimentari)

- VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione inerente l'insegnamento della Religione Cattolica, come per ogni altra disciplina, si fonda su criteri oggettivi. Oggetto di verifica non possono essere solo i contenuti (indispensabili per sviluppare il patrimonio culturale dell'alunno), ma anche il livello di crescita e il consolidamento delle abilità dello studente.

Sono, qui di seguito riportati alcuni criteri di valutazione per verificare gli obiettivi prefissati:

- *Partecipazione*: è la capacità di intervenire (su invito o meno dell'insegnante e dei compagni) nel lavoro che si svolge, dimostrando la capacità di essere pertinenti e la capacità di auto-valutazione del proprio intervento. La partecipazione è, inoltre un'occasione favorevole per valutare a quale livello l'alunno abbia acquisito i contenuti e li sappia utilizzare.
- *Interesse*: questo criterio permette di valutare il grado di apprezzamento che l'alunno manifesta per la materia e per le tematiche affrontate.
- *Conoscenza dei contenuti*: anche se questa conoscenza non è da confondersi con il mero nozionismo, tuttavia si deve tenere conto che ogni abilità si concretizza sulla base di contenuti definiti e precisi.
- *Capacità di riconoscere e apprezzare i valori religiosi*: è la capacità di andare oltre alle semplici informazioni sulla Religione, per arrivare a comprendere i valori che esse portano in sé ed esprimono. L'apprezzamento, che non significa condivisione o plauso, è allora la capacità di percepire e valutare l'importanza della Religione e di quanto propone.
- *Comprensione e uso del linguaggio specifico*: questa capacità si configura come possibilità di decodificare in maniera piena quanto il linguaggio religioso veicola, così da poterne esprimere con altrettanta pertinenza i contenuti.
- *Capacità di rielaborazione*: conoscendo e sapendo comunicare con i codici propri della disciplina, lo studente dimostra il proprio grado di crescita culturale quando, personalmente, sa rielaborare, nel proprio sistema di pensiero, quanto ha appreso.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Bafile Mattia

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE:

La maggioranza della classe ha evidenziato un buon interesse verso la disciplina, partecipando in modo efficace e con costanza alle lezioni, mentre una piccola parte ha mostrato una partecipazione incostante. Alcuni studenti si sono particolarmente contraddistinti per le loro capacità ed impegno soprattutto verso le nuove attività proposte e verso gli sport di squadra. La valutazione individuale ha tenuto conto della progressione nell'apprendimento in base a test motori specifici relativi ai diversi obiettivi, dell'approccio nei confronti delle proposte didattiche, della partecipazione attiva, costruttiva e propositiva alle attività affrontate. Gli obiettivi specifici sono stati complessivamente raggiunti con esiti positivi.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento (abilità, conoscenza)*

Competenze:

- Sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale
- Conoscere ed applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- Affrontare il confronto agonistico con etica corretta, rispetto delle regole e fair play
- Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute
- Comportarsi in modo tale da prevenire situazioni a rischio di procurare infortuni a sé stesso ed agli altri durante le esercitazioni.
- Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti dell'ambiente, tutelandolo e impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambienti
- Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale, in una prospettiva di durata lungo tutto l'arco della vita

Abilità:

- Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale e sportiva, a corpo libero, con piccoli e grandi attrezzi; riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate;
- Assumere ruoli all'interno di un gruppo; rielaborare e riprodurre gesti motori complessi;
- Applicare le regole; rispettare le regole; accettare le decisioni arbitrali; adattarsi e organizzarsi nei giochi sportivi;
- Intervenire in caso di piccoli traumi; saper intervenire in caso di emergenza;
- Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo; muoversi in sicurezza nei diversi ambienti; praticare in forma globale varie attività all'aria aperta;
- Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo;

Conoscenze:

- Capacità tecnico-tattiche sottese allo sport praticato;
- Regole degli sport praticati;
- Regolamento tecnico degli sport di squadra;
- Codice comportamentale di primo soccorso;
- Attività in ambiente naturale e loro caratteristiche; norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni; caratteristiche delle attrezzature necessarie per praticare l'attività sportiva;
- Sport e informazione;
- Conoscere le espressioni motorie fondamentali;
- Combinare e riutilizzare più schemi motori per costruire nuove abilità motorie e sportive.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

- Circuiti a stazioni mediante ausilio di piccoli attrezzi per migliorare equilibrio e forza;
- Attività sportive svolte:
 - Tennis
 - Dodgeball
 - Pallavolo
 - Pallamano
 - Tennistavolo
 - Hitball
 - Basket
- Partecipare ad una competizione sportiva:
 - Torneo di pallavolo
 - Torneo di tennistavolo
- Nell'ambito dell'educazione civica: incontro con 118 per apprendere nozioni base di primo soccorso con ausilio dei manichini;
- Pratica del Nordic Walking con supervisione dell'esperto (Francesco Lazzarini istruttore nordic walking IV livello msp Italia);

TESTO IN ADOZIONE

"IN PERFETTO EQUILIBRIO"

Pensiero e azione per un corpo intelligente

di Pier Luigi Del Nista, June Parker, Andrea Tasselli. G.D'Anna Casa Editrice.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della L. 92/2020, dallo scorso anno scolastico è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica, obbligatorio in tutti i gradi dell'istruzione e trasversale alle altre discipline. Il nostro istituto ha provveduto a realizzare una revisione dei curricoli per adeguarli alle nuove disposizioni, definendo il curricolo di educazione civica con indicati i traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento.

Secondo quanto stabilito dalle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, al docente di Diritto e Legislazione turistica è stato affidato l'insegnamento di educazione civica, che ne ha curato il coordinamento, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe.

L'insegnamento di ed. civica ha previsto un monte orario di 33 ore e una valutazione propria.

Il docente coordinatore dell'insegnamento ha formulato la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del consiglio di classe.

Segue il curriculum di educazione civica per la classe 5 C ENO, i docenti delle discipline coinvolte hanno esplicitato nelle schede disciplinari i contenuti oggetto di trattazione.

I quadrimestre: ore 16					
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Anoressia nervosa Bulimia nervosa	Saper promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato	Lezione partecipata Visione di video Lettura di articoli di cronaca	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Gli organismi e le fonti normative internazionali	Saper distinguere le istituzioni europee e gli atti che queste possono emanare. Comprendere l'importanza delle organizzazioni internazionali nel proseguire interessi comuni ai Paesi membri.	Lezione partecipata	DTA	6

<p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>	<p>Il ruolo della Protezione Civile. Elementi di primo soccorso</p>	<p>Saper adottare in condizioni di emergenza comportamenti sicuri per sé e per gli altri anche in collaborazione con i volontari della protezione civile</p>	<p>Lezione partecipata</p>	<p>Scienze motorie</p>	<p>2</p>
<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>L'identità digitale</p>	<p>Comprendere il sistema Pubblico di identità digitale</p>	<p>Lezione partecipata. Analisi della procedura da seguire per la richiesta e rilascio dello SPID</p>	<p>DTA</p>	<p>3</p>
<p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive</p>	<p>Assumere sulla strada atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui nella consapevolezza dei rischi derivanti dall'alta velocità, dalla stanchezza e dall'assunzione di alcol e droghe</p>	<p>Assumere alla guida di un veicolo atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui</p>	<p>Lezione partecipata</p>	<p>Scienze motorie</p>	<p>2</p>

Il quadrimestre: ore 17					
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	I marchi di qualità Tutela del made in Italy e la tutela dalle frodi Slow food	Saper tutelare le identità, le produzioni e le eccellenze	Lezione partecipata	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
	Certificazioni di qualità Il Km zero I prodotti bio	Collocare l'esperienza personale nella scelta di alimenti e/o bevande per la preparazione dei menù	Lezione partecipata, utilizzo del libro di testo, visione di filmati	Laboratorio Sala/Cucina	4
	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione	Lezione partecipata con visione di filmati.	DTA	2
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Articoli fondamentali della Costituzione	Saper commentare i più importanti articoli della nostra Costituzione risalendo ai principi ispiratori	Ricerca del fil rouge di collegamento dei nostri valori, attraverso l'analisi dei principali eventi del Novecento	Storia	8
TOTALE ORE ANNUALI					33

ATTIVITÀ ALTERNATIVA

L'Istituto definisce specifiche attività didattiche e formative da proporre agli studenti che, non avvalendosi dell'insegnamento della Religione Cattolica, opzionano questa specifica attività alternativa, al momento dell'iscrizione: è inoltre possibile esprimere la richiesta di svolgere attività di studio individuale con assistenza o senza assistenza di personale docente, così come è possibile che le famiglie autorizzino la non frequenza della scuola nelle ore di religione. La scelta rimane valida per l'intero corso di studi, l'opzione è modificabile per l'anno successivo, entro il termine delle iscrizioni.

Il docente che ha curato lo svolgimento delle attività didattiche alternative ha fornito ai docenti della classe elementi di valutazione sull'interesse e sul profitto raggiunto dagli alunni che le hanno frequentate.

I contenuti delle attività proposte hanno un respiro trasversale, afferiscono all'area delle competenze sociali e civiche, per la lettura critica dei fenomeni sociali, l'approfondimento causale e storico, la promozione di spirito di iniziativa in chiave civicamente responsabile:

- la società multiculturale, i diritti dell'uomo nella storia, nella attualità, nelle norme;
- l'educazione di genere, i diritti delle donne;
- la riscoperta delle antiche tecniche di pesca;
- la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- educazione stradale.

Finalità degli interventi è stato quello di fare riflettere gli studenti sul valore primario della dignità delle persone e dei loro diritti fondamentali, della solidarietà a livello nazionale e internazionale al di sopra di ogni pregiudizio razziale, culturale, di sesso, politico, ideologico e religioso, nonché su temi legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. Per quanto riguarda gli aspetti metodologici è stata privilegiata la lezione dialogata e partecipativa con discussioni guidate dal docente, visione di film, di documentari, proposte di articoli di giornali o di brani tratti da libri.

I sette studenti che non si avvalgono dell'insegnamento di Religione Cattolica hanno scelto l'opzione di studio assistito.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a) Consegne e vincoli non rispettati	1-2	—
	b) Consegne e vincoli scarsamente rispettati	3	
	c) Consegne e vincoli sufficientemente rispettati	4	
	d) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	5	
	e) Consegne e vincoli pienamente rispettati, esatta interpretazione delle consegne	6	
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e negli snodi tematici	a) Comprensione totalmente o quasi del tutto errata	1-4	—
	b) Comprensione parziale con varie imprecisioni	5-6	
	c) Comprensione essenziale corretta	7-8	
	d) Comprensione corretta e completa	9-10	
	e) Comprensione corretta e approfondita	11-12	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a) Analisi non presente o del tutto errata	1-2	—
	b) Analisi incompleta, molte imprecisioni	3-4	
	c) Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni	5-6	
	d) Analisi completa e corretta	7-8	
	e) Analisi ricca, precisa e accurata	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	a) Interpretazione non presente o quasi del tutto errata	1-4	—
	b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise	5-6	
	c) Interpretazione e contestualizzazione essenziali	7-8	
	d) Interpretazione e contestualizzazione adeguate e corrette	9-10	
	e) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	11-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI																	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-5	—																	
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-10																		
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	11-12																		
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	13-15																		
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	16-18																		
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4	—																	
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-6																		
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	7-8																		
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	9-10																		
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	11-12																		
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4	—																	
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-6																		
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	7-8																		
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	9-10																		
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	11-12																		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-5	—																	
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	6-10																		
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	11-12																		
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	13-15																		
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	16-18																		
PUNTEGGIO GREZZO	1-12	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	_____/20
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B		PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	a) Mancato o errato riconoscimento di tesi e/o argomentazioni	1-5	—
	b) Individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni	6-10	
	c) Individuazione essenziale degli elementi fondamentali del testo argomentativo	11-12	
	d) Individuazione della tesi e della maggior parte delle argomentazioni	13-14	
	e) Individuazione della tesi e di tutte le argomentazioni utilizzate per sostenerla	15-16	
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-3	—
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, connettivi non sempre adeguati	4-6	
	c) Ragionamento essenziale con utilizzo dei connettivi generalmente adeguato	7-8	
	d) Buona articolazione del ragionamento, utilizzo appropriato dei connettivi	9-10	
	e) Ragionamento efficace, utilizzo diversificato e appropriato dei connettivi	11-12	
Argomentazione coerente con utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali a sostegno della tesi non presenti, errati e/o non congruenti	1-3	—
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-6	
	c) Riferimenti culturali a sostegno della tesi corretti ma non del tutti congruenti	7-8	
	d) Riferimenti culturali a sostegno della tesi adeguati e corretti	9-10	
	e) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	11-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI																	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4	—																	
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-7																		
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	8-9																		
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	10-12																		
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	13-15																		
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4	—																	
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-7																		
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	8-9																		
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	10-12																		
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	13-15																		
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4	—																	
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-7																		
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	8-9																		
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	10-12																		
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	13-15																		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-4	—																	
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	5-7																		
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	8-9																		
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	10-12																		
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	13-15																		
PUNTEGGIO GREZZO	1-12	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	—/20
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4	—
	b) Elaborato che sviluppa parzialmente le consegne, titolo inadeguato	5-9	
	c) Elaborato sufficientemente pertinente alla traccia e alle consegne	10-11	
	d) Sviluppo della traccia adeguato, titolo pertinente	12-14	
	e) Sviluppo della traccia e formulazione del titolo pertinenti, coerenti ed efficaci	15-16	
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, testo privo di organicità	1-3	—
	b) Esposizione non sempre chiara, sviluppo parzialmente lineare	4-6	
	c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	7-8	
	d) Esposizione chiara ed organica, utilizzo adeguato di linguaggi e registri specifici	9-10	
	e) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	11-12	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-3	—
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti o parzialmente corretti	4-6	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	7-8	
	d) Buona padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali	9-10	
	e) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali	11-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI																	
Capacità di ideare e organizzare un testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4	—																	
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-7																		
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	8-9																		
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	10-12																		
	e) Ottima ideazione del testo e organizzazione eccellente delle diverse parti	13-15																		
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4	—																	
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-7																		
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	8-9																		
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	10-12																		
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	13-15																		
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4	—																	
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-7																		
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	8-9																		
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	10-12																		
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	13-15																		
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-4	—																	
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	5-7																		
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	8-9																		
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	10-12																		
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	13-15																		
PUNTEGGIO GREZZO	1-12	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	_____/20
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

INDIRIZZO: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Candidato/a _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	PUNTI fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGI O ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non pertinente e/o confuso.	
	1,5	Il candidato comprende solo in parte la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non sufficientemente adeguato.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo semplice, pur con qualche lieve incongruenza.	
	2,5	Il candidato comprende adeguatamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ordinato e coerente.	
	3	Il candidato comprende correttamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1- 2	Il candidato non conosce i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e produce un testo con numerose lacune, in cui le conoscenze non sono pertinenti alle richieste e le informazioni non sono adeguatamente argomentate.	
	3	Il candidato conosce solo parzialmente i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti. Produce un testo molto semplice, non del tutto coerente e con informazioni argomentate solo in parte.	
	4	Il candidato conosce in modo essenziale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in modo sostanzialmente pertinente ed esaustivo, dimostrando di saper argomentare le informazioni in modo semplice, ma corretto.	
	5	Il candidato conosce in modo puntuale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza in un testo pertinente alle richieste, con spunti personali e ampie argomentazioni.	
	6	Il candidato conosce in modo puntuale ed approfondito i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in un testo pienamente pertinente alle richieste, completo, ricco di spunti personali e argomentazioni ampie ed esaurienti.	

PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	1- 2	Il candidato non possiede alcuna padronanza delle competenze tecnico professionali e non è in grado di predisporre un prodotto aderente alla richiesta. Non individua le problematiche e non elabora le adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	
	3- 4	Il candidato non possiede una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto poco articolato. Individua le problematiche in modo parziale, non fornisce soluzioni adeguate e propone solo parzialmente sviluppi tematici con collegamenti opportuni.	
	5- 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando sufficientemente la tesi sostenuta.	
	7	Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando la tesi sostenuta.	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, formulando proposte originali per la soluzione dei problemi.	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	1	La forma è gravemente scorretta, con diffusi e gravi incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è povero, limitato e improprio.	
	1,5	La forma presenta diverse incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è generico e talvolta ripetitivo.	
	2	La forma è sufficientemente corretta, ma con qualche lieve imperfezione. Il linguaggio specifico di pertinenza è generalmente adeguato.	
	2,5	La forma nel suo insieme è corretta. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo adeguato.	
	3	La forma è corretta e ben articolata. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo puntuale e preciso.	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.5-1
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50-2.50
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3.50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5
2	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5-1
		È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50
		È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50
		È in grado di utilizzare e le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50
		È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
3	Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5-1
		È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50
		È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50
		È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50
		È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
4	Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5
		Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
		Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5
		Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
		Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.5
5	Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	0.5
		È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
		È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5
		È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
		È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.5

Nel mese di marzo, tutti gli studenti della 5[^]C ENO hanno svolto nelle giornate del 15, 18 e 19 le prove INVALSI.

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare al meglio l'Esame di Stato, il cdc ha ritenuto opportuno organizzare una simulazione di prima e di seconda prova previste per l'Esame di Stato: 14 maggio simulazione della seconda prova scritta, 15 maggio simulazione della prima prova scritta e 21 maggio simulazione del colloquio. Per quanto riguarda le simulazioni di seconda prova, non è stata proposta un'integrazione laboratoriale in quanto le risorse e le tecnologie disponibili nei laboratori di enogastronomia presenti nel nostro Istituto non consentono l'allestimento di postazioni di lavoro singole con le stesse caratteristiche, cosa che rende impossibile effettuare una adeguata valutazione.

I testi delle prove sono stati allegati al seguente documento.



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA
ARGENTESI PATRIZIA	SOSTEGNO	
BAFILE MATTIA	SCIENZE MOTORIE	
BALESTRINO ANTONIO	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA, EDUCAZIONE CIVICA	
BOMPAN RAFFAELLA	LAB. SALA E VENDITA, SOMMELLERIE, PRESENZA	
BRINA GIADA	LINGUA STRANIERA (INGLESE), ENGLISH FOR BANQUETING, ENGLISH FOR COOKING	
D’ACUNTO FRANCESCO	MATEMATICA	
MACCAPANI LAKSHMI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
MANEGATTI MARIA LETIZIA	ITALIANO, STORIA	
MINOTTI ANNARITA	LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA, PRESENZA	
PARZIALE AMALIA	SOSTEGNO	
SIMONI MARCO	RELIGIONE CATTOLICA	
TOMASSINI MARIA	LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	

Lido degli Estensi 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Ing. Pierlia Stimolo

(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell’art. 3 comma 2 del D. Lgs. 39/1993)