



Documento del Consiglio di Classe

*Ai sensi dell'articolo 10, comma 1 e 4 della
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024*

ESAME DI STATO 2023/2024

Classe V sez. ESE

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE: Servizi di Enogastronomia e Sala e Vendita

DIRIGENTE SCOLASTICA: prof.ssa Anna Maria D'Angelo

COORDINATORE: prof.ssa Monica Bello



Sommario

1. PREMESSA	3
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
<i>Elenco alunni</i>	5
<i>Riepilogo flussi</i>	6
➤ <i>Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe</i>	6
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
➤ <i>Composizione del consiglio di classe (settore cucina)</i>	7
➤ <i>Composizione del consiglio di classe (settore sala e vendita)</i>	7
4. INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO	8
➤ <i>Contesto</i>	8
➤ <i>Presentazione dell'Istituto</i>	8
5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE	9
➤ <i>Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale</i>	9
➤ <i>Profilo in uscita (articolazione Enogastronomia)</i>	9
➤ <i>Profilo in uscita (articolazione Sala e vendita)</i>	10
6. QUADRO ORARIO DEL PIANO STUDI	11
7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	12
➤ <i>Il nostro curriculum</i>	12
➤ <i>Percorso formativo dell'articolazione: Enogastronomia</i>	13
➤ <i>Percorso formativo dell'articolazione: Sala bar e vendita</i>	13
➤ <i>Competenze trasversali</i>	13
➤ <i>Curricolo di Educazione civica</i>	14
9. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	15
10. MODULO DI ORIENTAMENTO	16
11. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	20
➤ <i>Metodologia</i>	20
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	20
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	20
12. LA VALUTAZIONE	22
➤ <i>Criteri di valutazione del profitto nelle discipline</i>	22
➤ <i>Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica</i>	22
➤ <i>Criteri di valutazione del comportamento</i>	22
➤ <i>Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito</i>	22
13. VERSO L'ESAME	24
➤ <i>Prove Scritte</i>	24
<i>Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato</i>	25
<i>Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato</i>	28
➤ <i>Prova orale</i>	31
➤ <i>Curriculum dello studente</i>	31
14. ELENCO ALLEGATI	32



1. PREMESSA

Il Consiglio di Classe, nella seduta del 13 maggio 2024,

VISTI

- l'Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 che disciplina per l'anno scolastico 2022/2023 lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- il D. M. 164 del 15 giugno 2022, recante *Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli Istituti professionali, ai sensi dell'art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017*:
"nell'esame del previgente ordinamento, e ancora quest'anno nei percorsi dell'Istruzione degli adulti Il Ministero individua la/le disciplina/e oggetto di seconda prova tra quelle caratterizzanti (che erano state identificate dal dm 10/2015). Nei quadri di riferimento adottati con dm 769/2018 sono contenuti i nuclei tematici fondamentali per ciascuna disciplina caratterizzante. La seconda prova d'esame è costituita da due parti (ferma restando l'unicità della prova): la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame. La prima parte nazionale è una prova a sé stante; gli studenti cominciano a svolgerla appena viene trasmessa, nel frattempo la commissione predispone la seconda parte, che viene svolta di seguito alla prima, ed eventualmente può essere svolta anche il giorno successivo. Tutte le prime parti sono tarate non solo su indirizzi, articolazioni, opzioni, ma anche su singole "curvature", benché queste non rientrino negli ordinamenti. L'esame si è svolto in questa forma solo nel 2019, a causa delle deroghe dovute all'emergenza pandemica adottate negli anni successivi".
- il D. M. 328 del 22 dicembre 2022 concernente l'adozione delle *Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza*;
- la Nota 2860 del 30 dicembre 2022 (*Nota informativa Esame di Stato secondo ciclo di istruzione a. s. 2022-2023*);
- l'All. 4 al D. M. 11 del 25 gennaio 2023 (*Decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2022/2023 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'Esame*);
- la Nota del Garante per la protezione dei dati personali prot. 10719 del 21 marzo 2017, *Diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 -Indicazioni operative*.

ELABORA

il presente *Documento* destinato alla Commissione d'Esame nel quale sono esplicitati le competenze raggiunte, i contenuti disciplinari, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, le iniziative svolte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e dell'insegnamento dell'Educazione Civica, le esperienze extracurricolari, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova, nonché ogni altro elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Il presente documento viene pubblicato all'Albo online dell'Istituto.



2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 35 allievi di cui 4, hanno interrotto la frequenza scolastica nel corso del periodo che va da novembre a marzo (Xxxxx Xxxxx interruzione di frequenza il 03 marzo 2024, Xxxxx Xxxxx interruzione di frequenza il 23 novembre 2023, Xxxxx Xxxxx interruzione di frequenza il 11 marzo 2024, Xxxxx Xxxxx interruzione di frequenza il 14 febbraio 2024); alcuni discenti hanno già conseguito un Diploma di Scuola Media Superiore, inoltre vi sono allievi quali, Xxxxx Xxxxx Xxxxx Xxxxx Xxxxx Xxxxx Xxxxx Xxxxx che proviene da altra istituzione scolastica e Xxxxx Xxxxx che hanno interrotto la frequenza sin dai primi giorni di scuola o che hanno frequentato solo alcuni giorni per poi abbandonare il corso di studi. Per gli alunni Xxxxx Xxxxx, Xxxxx Xxxxx, Xxxxx Xxxxx, Xxxxx Xxxxx si riscontra una frequenza discontinua a causa di impegni lavorativi e/o personali.

Buona parte dei discenti hanno manifestato sia durante lo scorso anno scolastico che nell'anno in corso motivazione, impegno, interesse alle materie oggetto di studio e seppur con non poche difficoltà hanno raggiunto un discreto grado di apprendimento. Un allievo in particolare, Xxxxx Xxxxx, ha frequentato solo il Secondo periodo didattico durante l'anno scolastico in corso poiché impegnato in attività lavorative attinenti al percorso di studi scelto. Si segnalare inoltre, l'alunno Xxxxx Xxxxx che si è iscritto successivamente e ha iniziato a frequentare anch'egli nel corso del secondo periodo. E' da rilevare che la classe ha usufruito della continuità didattica solo per le seguenti discipline: ITALIANO e STORIA (Prof. Petrone Pasquale Maria) .

Non vi è stata invece continuità didattica in LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA (Prof.ssa Bello Monica),LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA (PROF. Nappo Saverio), DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Prof.ssa Civale Anna), LINGUA INGLESE (Prof.ssa Califano Maddalena), SECONDA LINGUA FRANCESE (Prof.ssa Cresi Ermelinda), SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Prof. Cappuccio Ugo),MATEMATICA (Prof.ssa Lombardi Rosanna),

All'interno della classe, che nel complesso ha raggiunto risultati discreti, si distinguono alcuni allievi che, grazie alle buone conoscenze e competenze di base, ad una forte motivazione allo studio, ad un metodo di studio produttivo e ad un atteggiamento propositivo, hanno conseguito sia durante lo scorso anno che durante l'anno in corso risultati più che apprezzabili in tutte le discipline. Per ciò che riguarda la situazione di partenza della classe nell'anno in corso, durante le prime settimane di conoscenza sono state identificate e accertate, mediante verifiche sia scritte che orali, le competenze già in possesso dei singoli corsisti, al fine del riconoscimento dei crediti relativi all'apprendimento formale, non formale e informale e della definizione dei Patti formativi individuali.

Alcuni dei corsisti, in base alla documentazione da loro prodotta, hanno avuto una riduzione delle ore di frequenza per alcune discipline, come previsto dai patti formativi. La partecipazione "in presenza" degli studenti alle attività didattiche è stata integrata anche da un'attività di partecipazione "a distanza" come previsto dalla F.A.D. In alcuni casi, problematiche personali, familiari e lavorative hanno reso la frequenza non molto assidua. Per ciò che riguarda il metodo di insegnamento, tutti i docenti hanno valorizzato le conoscenze e le competenze che ciascun allievo possedeva già, privilegiando nelle scelte didattiche lo scambio e la condivisione, il metodo laboratoriale e quello del problem solving, la lezione partecipata e la discussione guidata. Nel complesso si ritiene che gli allievi abbiano avuto, quasi tutti, un atteggiamento aperto e disponibile nell'acquisire le conoscenze e le competenze e che, per molti gli obiettivi siano stati raggiunti. Si allegano le relazioni dei docenti del Consiglio di classe, in cui vengono esplicitati i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo per le singole discipline, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti.



Elenco alunni

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

	Cognome	Nome	Data di nascita
1	Xxxxxx	Xxxxxx	
2	Xxxxxx	Xxxxxx	
3	Xxxxxx	Xxxxxx	
4	Xxxxxx	Xxxxxx	
5	Xxxxxx	Xxxxxx	
6	Xxxxxx	Xxxxxx	
7	Xxxxxx	Xxxxxx	
8	Xxxxxx	Xxxxxx	
9	Xxxxxx	Xxxxxx	
10	Xxxxxx	Xxxxxx	
11	Xxxxxx	Xxxxxx	
12	Xxxxxx	Xxxxxx	
13	Xxxxxx	Xxxxxx	

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

	Cognome	Nome	Data di nascita
1	Xxxxxx	Xxxxxx	
2	Xxxxxx	Xxxxxx	
3	Xxxxxx	Xxxxxx	
4	Xxxxxx	Xxxxxx	
5	Xxxxxx	Xxxxxx	
6	Xxxxxx	Xxxxxx	
7	Xxxxxx	Xxxxxx	
8	Xxxxxx	Xxxxxx	
9	Xxxxxx	Xxxxxx	
10	Xxxxxx	Xxxxxx	
11	Xxxxxx	Xxxxxx	
12	Xxxxxx	Xxxxxx	



L'elenco degli alunni con i crediti riportati nel III e IV anno è contenuto nell'**Allegato n. 1**

Riepilogo flussi

	2 Periodo didattico III anno/IV anno	3 Periodo didattico V anno
Totale Studenti	39	35
Totale Respinti	//	//
Totale Provenienti altra scuola/indirizzo	tutti	//
Totale Ritirati	//	4
Totale trasferiti ad altra scuola	//	1

➤ **Continuità/discontinuità didattica nel triennio - mutamenti nel consiglio di classe**

Materia	2 Periodo didattico III anno/IV anno	3 Periodo didattico V anno
Italiano	PETRONE PASQUALE MARIA	PETRONE PASQUALE MARIA
Storia	PETRONE PASQUALE MARIA	PETRONE PASQUALE MARIA
Matematica	ARTE CARLA	LOMBARDI ROSANNA
Lingua Inglese	NITTO ROSANNA	CALIFANO MADDALENA
Diritto e tecniche amministrative	PETTI IAFET	CIVALE ANNA
Lingua Francese	LANDI DEBORAH	CRESI ERMELINDA
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	CALIFANO ALFONSO	BELLO MONICA
Laboratorio di servizi di Sala e vendita	DI LIETO CARMINE	NAPPO SAVERIO
Scienza e cultura dell'alimentazione	QUAGLIARIELLO PIETRO FELICE	CAPPUCCIO UGO



3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ *Composizione del consiglio di classe (settore cucina)*

<i>Area comune -discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	Componente commissione (inserire SI o NO)
Italiano e Storia	4+1	PETRONE PASQUALE MARIA	NO
Matematica	3	LOMBARDI ROSANNA	NO
Lingua Inglese	2	CALIFANO MADDALENA	NO
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	CAPPUCCIO UGO	SI
Enogastronomia settore cucina	4	BELLO MONICA	SI
Enogastronomia settore sala e vendita	2	NAPPO SAVERIO	NO
Diritto ed Economia	3	CIVALE ANNA	SI
Lingua Francese	2	CRESI ERMELINDA	NO

➤ *Composizione del consiglio di classe (settore sala e vendita)*

<i>Area comune -discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	Componente commissione (inserire SI o NO)
Italiano e Storia	4+1	PETRONE PASQUALE MARIA	NO
Matematica	3	LOMBARDI ROSANNA	NO
Lingua Inglese	2	CALIFANO MADDALENA	NO
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	CAPPUCCIO UGO	SI
Enogastronomia settore cucina	2	BELLO MONICA	NO
Enogastronomia settore sala e vendita	4	NAPPO SAVERIO	SI
Diritto ed Economia	3	CIVALE ANNA	SI
Lingua Francese	2	CRESI ERMELINDA	NO

*coordinatore di classe prof.ssa Bello Monica

**segretario del coordinatore di classe prof. Petrone Pasquale Maria

***tutor alternanza scuola-lavoro Prof.ssa Calvanese Rosanna



4. INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

➤ *Contesto*

L'Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Rea", in cui è introdotto il Corso Serale, è una realtà scolastica che insiste su un territorio molto vasto che comprende l'Agro nocerino-sarnese, accogliendo una platea di studenti variegata nelle sue componenti sociali, con un'alta incidenza di famiglie svantaggiate.

Il territorio, nonostante offra buone opportunità di integrazione socio- lavorative con la presenza di strutture ricettive maggiormente diffuse nelle aree turistiche, soffre per la mancanza di una seria ed attenta politica progettuale che sia in grado di sfruttare a pieno le numerose e varieghe potenzialità presenti.

La scuola, quindi, come luogo dinamico di crescita, di sperimentazione, di messa in opera delle potenzialità inesprese, diventa il campo di recupero scolastico degli studenti che manifestano insofferenza e difficoltà ad inserirsi in una routine preordinata e statica.

➤ *Presentazione dell'Istituto*

L'I.I.S. "D. Rea", accoglie un buon numero di studenti provenienti anche da comuni limitrofi perché punto di riferimento formativo e professionale nella realtà sociale in cui opera, capace di saper cogliere i bisogni formativi degli studenti e di realizzare progettazioni specifiche ed innovative che tengono conto della peculiarità del territorio e delle esigenze del mercato del lavoro, oggetto di interesse dell'opinione pubblica grazie ai numerosi eventi ai quali partecipa. La popolazione scolastica, nonostante appartenga normalmente a famiglie di status socio economico e culturale medio basso, matura un immediato senso di appartenenza alla comunità scolastica e partecipa con interesse alle iniziative orientate alla pratica professionale. La presenza di alunni con cittadinanza non italiana costituisce un arricchimento sotto il profilo umano e culturale e uno stimolo alla realizzazione di una progettualità significativa per lo sviluppo delle competenze professionali, per l'integrazione scolastica, la riduzione del disagio, e l'inclusione.

Il nostro Istituto offre spazi adeguati, laboratori attrezzati e si connota sul territorio per la sua progettualità tesa allo sviluppo di competenze, particolarmente avanzate nell'ambito tecnologico delle filiere agroalimentari. La nostra scuola si propone come **POLO TECNICO PROFESSIONALE nella filiera del Food "Enogastronomia e accoglienza turistica"** grazie alle molteplici attività proposte e realizzate.

Una delle peculiarità dell'Istituto è il **CORSO SERALE** che si pone come un'occasione di promozione socio-culturale per stimolare la ripresa degli studi e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro di quanti desiderano cambiare la propria condizione culturale e professionale. Ha assunto una funzione determinante nel percorso di riconversione o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani maggiorenni, anche di nazionalità non italiana, che avendo interrotto il proprio percorso scolastico per ragioni diverse, necessitavano di un completamento della propria formazione, tale da consentire loro di migliorare condizioni e opportunità nel campo lavorativo. Pertanto esso si pone come percorso di rientro in formazione sia dello studente che non ha completato il corso di studi che l'utente adulto proveniente dal 1° Periodo didattico (di competenza dei CPIA) dove ha acquisito le competenze e abilità di base sia nell'area comune che nell'area tecnico-professionale e di indirizzo quale presupposto per l'ammissione al 2° periodo.



5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE

➤ **Profilo in uscita del diplomato nello specifico indirizzo professionale**

L'identità dell'Istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnico-operativi nel settore di servizio di riferimento.

L'offerta formativa dello specifico indirizzo professionale si articola in un'area di istruzione generale e in una di indirizzo:

- L'area di istruzione generale che mira non soltanto a consolidare e potenziare le competenze culturali generali, ma anche ad assicurare lo sviluppo della dimensione teorico-culturale delle conoscenze ed abilità proprie delle discipline di indirizzo per consentirne – in linea con quanto indicato nel Quadro europeo delle qualifiche dell'apprendimento permanente (EQF) – un loro utilizzo responsabile ed autonomo “in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale”
- L'area di indirizzo ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendoli in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione dei problemi.

Particolare importanza nella progettazione formativa riveste la scelta metodologica dell'alternanza scuola-lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio ed il mondoprodotivo.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro e/o di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica-superiore e nei percorsi universitari.

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

➤ **Profilo in uscita (articolazione Enogastronomia)**

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 e partecipa a tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati acquisiscono i seguenti risultati in termini di competenze:

- Saper gestire una struttura di tipo enogastronomico;
- Organizzare la promozione delle strutture alberghiere e dei servizi di accoglienza;
- Conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici a dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro conoscere almeno 2 lingue straniere;
- Saper comunicare e sapersi relazionare con gli altri allo scopo di migliorare i servizi offerti utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi;
- Favorire l'integrazione delle strutture di accoglienza e ospitalità con i servizi enogastronomici mettendo in luce le risorse e le caratteristiche tipiche di un determinato territorio, anche attraverso l'ideazione e la promozione di specifiche attività;
- Preparare menù adeguati a differenti contesti e diversi tipi di clientela mettere in evidenza i prodotti tipici, le tradizioni locali individuando le nuove tendenze;



- Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti;
- Avere acquisito in Inglese e Francese strutture, modalità e competenze comunicative;
- Essere in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari;
- Conoscere le principali caratteristiche culturali dei Paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi di opere letterarie, estetiche, visive, musicali, cinematografiche, delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni;
- Sapersi confrontare con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambi.

➤ **Profilo in uscita (articolazione Sala e vendita)**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Sala-Bar e Vendita" è in grado di accogliere il cliente, presentare e valorizzare prodotti enogastronomici e bevande locali, nazionali e internazionali, promuovendo il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità del proprio territorio e favorendo la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari.

Egli interviene nel ciclo completo del servizio di ristorazione, utilizzando tecniche professionali di sala, di bar e di sommelier, in un'ottica di ottimizzazione del servizio e promuovendo l'innovazione e le nuove tendenze di filiera. Svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi ristorativi, perseguendo obiettivi di redditività e di marketing.

In termini di competenza egli è in grado di:

1. utilizzare le tecniche di sala, di bar e di sommelier nelle fasi di preparazione, presentazione e servizio, con modalità tradizionali e innovative, curando anche gli aspetti salutarì, estetici e coreografici;
2. curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle esigenze dietetiche;
3. applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la specifica normativa di riferimento del settore;
4. collaborare alla stesura di menu e abbinamenti cibo-vino coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e di redditività;
5. progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e che favoriscano la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari;
6. supportare la pianificazione e la gestione, anche informatica, dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
7. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di presentazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e ristorativo, in risposta agli emergenti stili alimentari e alle nuove forme di ristorazione nazionali e internazionali (Street Food, Lounge bar, Vegan Restaurant, ecc.)



6. QUADRO ORARIO DEL PIANO STUDI

Tenuto conto dell'organico assegnato al Corso Serale, il quadro orario delle discipline del corso serale è stato strutturato in 30 ore per il Secondo Periodo Didattico e da sole 24 ore per il Terzo Periodo Didattico. E' da evidenziare che il corso serale per adulti necessita di una serie di accorgimenti di tipo organizzativo per assicurare il recupero/approfondimento disciplinare o il recupero del monte ore previsto dal patto formativo individuale, quando il corsista, per motivi di lavoro, si è dovuto assentare. Il recupero/approfondimento delle discipline è stato svolto attraverso lezioni in presenza, utilizzando la modalità "classi aperte" o a distanza. La fruizione a distanza, prevista nel monte ore di ogni corsista con una percentuale del 20%, rappresenta una delle principali innovazioni degli assetti organizzativi e didattici delineati nel D.P.R. 263/2012 e favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali.

Declinazione Enogastronomia Cucina Serale				
Classe di Concorso	Discipline	Periodi didattici		
		secondo		terzo
		3° anno	4° anno	5° anno
A012	Italiano	4		4
A012	Storia	1		1
A026	Matematica	3		3
AB24	Lingua e cultura straniera Inglese	2		2
A31	Scienze degli Alimenti	2		3
B020	Laboratorio Enogastronomia-Cucina	5		4
B021	Laboratorio Enogastronomia- Sala e Vendita	2		2
AA24	Lingua e cultura straniera Francese	2		2
A045	Diritto e Tecniche Amministrative	3		3
Ore Totali		24		24

Declinazione Enogastronomia Sala e Vendita Serale				
Classe di Concorso	Discipline	Periodi didattici		
		secondo		terzo
		3° anno	4° anno	5° anno
A012	Italiano	4		4
A012	Storia	1		1
A026	Matematica	3		3
AB24	Lingua e cultura straniera Inglese	2		2
A31	Scienze degli Alimenti	2		3
B020	Laboratorio Enogastronomia-Cucina	2		2
B021	Laboratorio Enogastronomia- Sala e Vendita	5		4
AA24	Lingua e cultura straniera Francese	2		2
A045	Diritto e Tecniche Amministrative	3		3
Ore Totali		24		24



7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO

➤ *Il nostro curriculum*

Il Curriculum dell'I.I.S. "Domenico Rea" si sviluppa tenendo presente i Profili Culturali, Educativi e Professionali (P.e.cu.p.) propri dell'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera così come da Dlgs 61/2017, D.I. 92/2018 - Regolamento- e Linee Guida 2019 raccordando i traguardi di apprendimento e di competenze attesi con:

- la realtà della popolazione scolastica; dei bisogni espressi dalle famiglie e dagli studenti in raccordo con il territorio;
- i percorsi formativi attesi dal mondo del lavoro e delle professioni e coerenti con le priorità indicate dagli Enti locali e dagli altri organismi formativi o soggetti economico-sociali.

Per il corso serale la nostra scuola ha predisposto all'interno dell'offerta formativa un progetto didattico idoneo a rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo, articolato **in 2 periodi didattici**:

- Secondo Periodo Didattico** con due annualità (**3°/4° anno**) destinato agli alunni con un credito basso e medio/massimo per l'acquisizione della certificazione delle competenze e delle abilità professionalizzanti nell'ambito ENOGASTRONIMICO: SETTORE CUCINA e SALA E VENDITA e alla certificazione necessaria per l'ammissione al 3° periodo didattico;
- Terzo Periodo Didattico** con un monoennio (5°anno) finalizzato esclusivamente all'acquisizione del diploma del diploma di istruzione professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

Tale percorso formativo si differenzia sensibilmente dal percorso previsti per l'utenza diurna, per le seguenti peculiarità:

- riconoscimento di crediti formali, professionali e personali¹;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

E' da sottolineare, infatti, che il sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente così come delineate all'art.4, comma 51, Legge 92/2012, valorizza il patrimonio culturale e professionale dell'individuo a partire dalla ricostruzione della sua storia e prevede, tra l'altro, che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Tale Patto viene definito ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti - articolata nelle tre fasi di identificazione, valutazione, attestazione – così come definita nelle Linee guida di cui al D.I. 12 marzo 2015

¹ Il riconoscimento di crediti permette di abbreviare, talvolta in modo significativo, l'intero ciclo di studi. Il Consiglio di Classe è l'organo collegiale che delibera l'eventuale riconoscimento dei crediti, in base alla tabella valutativa deliberata dal Collegio dei Docenti. I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente, acquisite in seguito a - studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in istituti statali, o legalmente riconosciuti, nonché certificazioni europee (crediti formali); - esperienze maturate in ambito lavorativo, o in percorsi della formazione professionale, o in studi personali coerenti con le competenze previste dalla programmazione modulare (crediti professionali o personali). 2.1 RICONOSCIMENTO CREDITI FORMALI La prassi individuata per la richiesta del riconoscimento dei crediti formali e della loro determinazione è la seguente: - alla domanda di credito formale deve essere allegata idonea certificazione; - possono essere riconosciuti solamente i crediti formali derivanti da studi compiuti, e certificati, presso istituti statali o legalmente riconosciuti; - le certificazioni europee e regionali sono riconosciute come credito formale nella disciplina di riferimento per i livelli attestati. Nel caso dei crediti formali, il riconoscimento viene formalizzato dal Consiglio di Classe sulla base della documentazione presentata dallo studente. Le domande di riconoscimento dei crediti formali vanno presentate in segreteria, a cura dello studente, tenuto conto di quanto previsto dal Curriculum di Scuola. 2.2. RICONOSCIMENTO CREDITI PROFESSIONALI E PERSONALI La prassi individuata per l'accertamento di competenze acquisite con studi compatibili o in ambito lavorativo ai fini che esse costituiscano credito capitalizzabile è la seguente: A seguito di richiesta, al Consiglio di Classe spetta la verifica di accertamento ed il riconoscimento delle competenze. Le modalità di verifica oltre che la documentazione prodotta, si esplicano su deliberazione del Consiglio sottoponendo il candidato ad una o più prove, tenuto conto di quanto previsto dal Curriculum di Scuola.



➤ **Percorso formativo dell'articolazione: Enogastronomia**

Nell'articolazione "**Enogastronomia**, al termine del percorso formativo lo studente è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Ha adeguate conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con particolare riferimento al mercato ristorativo e a tutti i suoi segmenti, agli stili alimentari, all'igiene professionale, alle nuove tecnologie e tecniche di lavorazione e conservazione degli alimenti, alle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, ai principali istituti giuridici che regolano le imprese del settore.

Tenuto conto dei livelli di responsabilità e delle relazioni con fornitori, clienti e addetti ai servizi, acquisisce un'adeguata competenza linguistica in italiano e in due lingue straniere che permetteranno di introdursi nel contesto delle nuove realtà e possibilità aperte dall'Unione Europea.

➤ **Percorso formativo dell'articolazione: Sala bar e vendita**

Nell'articolazione di "**Servizi di sala-bar e di vendita**, al termine del percorso formativo lo studente è in grado di applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; di operare con professionalità nei drink bar; di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing, di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità.; di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di controllare utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico e di adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Ha adeguate conoscenze culturali, tecniche e organizzative non solo rispetto all'intero settore alberghiero e ristorativo con riferimento al mercato ristorativo e a tutti i suoi segmenti, ma anche nella realizzazione di menu coerenti il contesto e le esigenze della clientela rispetto a specifici regimi dietetici e stili alimentari e di elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.

Tenuto conto dei loro livelli di responsabilità e delle relazioni con fornitori, clienti e addetti ai servizi, hanno un'adeguata competenza linguistica in italiano e in due lingue straniere che permetteranno di introdursi nel contesto delle nuove realtà e possibilità aperte dall'Unione Europea.

➤ **Competenze trasversali**

Il conseguimento delle competenze trasversali si realizza attraverso l'impegno dell'intero Consiglio di Classe e si concretizza in una progettazione didattica coerente e unitaria.

La realizzazione dei percorsi formativi si fonda sulle competenze di base articolate nei saperi e abilità operative, essenziali per comprendere il mondo contemporaneo, fisico e antropico, per inserirsi consapevolmente negli ambiti lavorativi e per praticare attivamente la cittadinanza.

Le competenze degli assi culturali e le competenze chiave di cittadinanza diventano così parte integrante delle conoscenze dell'allievo al termine del percorso di studio.

Pertanto, le scelte metodologico-didattiche devono essere finalizzate al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

1. diffondere la cultura della legalità, attraverso l'accettazione delle regole e del rispetto di sé e degli altri;
2. favorire lo sviluppo della capacità di rapportarsi e di interagire con gli altri, di esprimere i propri punti di vista, di ascoltare e di comprendere le diverse argomentazioni nel rispetto delle diversità individuali, sociali e culturali (Collaborare e partecipare);
3. favorire la capacità di progredire nel proprio apprendimento in modo autonomo, sia all'interno del contesto scolastico che in altri contesti, formativi e di lavoro. (Agire in modo autonomo e responsabile).
4. acquisire un efficace metodo di studio e un certo grado di autonomia organizzativa (Imparare ad imparare);
5. Potenziare le abilità linguistiche e comunicative attraverso: a) conoscenza ed uso del linguaggio specifico delle discipline; b) sviluppo delle capacità di operare relazioni e confronti; c) sviluppo delle capacità di produzione



orale e scritta di tipologie testuali diverse (Comunicare);

6. Acquisire competenze specifiche nell'ambito delle specializzazioni professionali, attraverso simulazione di situazioni ed attività di tipo professionale, partecipazione a stage e a manifestazioni;
7. Sviluppare capacità progettuali, organizzative e di coordinamento coerenti con le aspettative e le risorse personali e relativamente al contesto sociale ed economico. (progettare, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione).

➤ **Curricolo di Educazione civica**

Il profilo educativo, culturale e professionale è stato integrato con i traguardi curricolo di Educazione civica, fissati dalla L. 92/2019 e dalle Linee Guida (All. C) di cui al D. M. 35/2020:

Traguardi prefissati nelle Linee Guida per l'Educazione civica (DM35/2020, Allegato C)

T1. 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

T2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

T3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro

T4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

T5. Partecipare al dibattito culturale.

T6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

T7. 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.

T8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

T9. Adottare i comportamenti più adeguati alla 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

Attraverso la trasversalità dell'insegnamento di educazione civica intesa non solo come interdisciplinarietà di contenuti all'interno delle diverse annualità del curriculum scolastico, bensì come area di rafforzamento delle competenze chiave e di cittadinanza europee lo studente ha acquisito una crescita consapevole della vita civica, culturale e sociale.

Il Collegio ha definito il curriculum verticale di Educazione Civica che comprende un monte ore annuale di 33 ore sia sul biennio sia sul triennio e lo sviluppo nel quinquennio delle seguenti tematiche:

- Costituzione, istituzione dello Stato italiano, dell'U.E. e degli organismi internazionali
- Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
- Educazione alla cittadinanza digitale
- Elementi fondamentali di diritto con particolare riguardo al diritto del lavoro
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile
- Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie
- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- Formazione di base in materia di protezione civile
- Educazione stradale, educazione alla salute e al benessere.

Sulla base di tali tematiche il consiglio di classe ha definito le UDA di Educazione civica contenuto ***nell'Allegato n. 2***



9. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "D. Rea" è, da anni, tra gli istituti più impegnati nel garantire percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, oggi denominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, ai propri studenti avvalendosi della collaborazione con strutture ricettive e ristorative di eccellente livello situate a Salerno, sulla Costiera Amalfitana, a Cava de' Tirreni, a Nocera Inferiore, a Pompei.

Ciò rappresenta un concreto intervento volto alla valorizzazione delle potenzialità dei giovani. Lo staff impiegato in tali strutture assicura ai nostri studenti un'ottima preparazione tecnico-professionale ed offre loro la possibilità di acquisire nuove conoscenze operando sul campo e mettendo in pratica i contenuti teorici appresi a scuola.

La scuola ha elaborato, quindi, un progetto di PCTO da inserire nel Piano dell'Offerta Formativa sulla base delle seguenti indicazioni:

- ✓ Si definiscono le competenze attese dall'esperienza di PCTO, in termini di orientamento e di agevole inserimento dei giovani nel mondo del lavoro;
- ✓ Viene progettato con la struttura ospitante il percorso da realizzare, coerente con le competenze, abilità e conoscenze da acquisire;
- ✓ Si concordano i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, programmando lo sviluppo di quelle conoscenze necessarie per orientarsi, comprendere e trarre il massimo beneficio dal nuovo ambiente di studio;
- ✓ Si sensibilizzano e orientano gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;
- ✓ Gli studenti vengono formati/informati sulla "sicurezza negli ambienti di lavoro" (L.107/2015);
- ✓ Si stimolano gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nell'impresa o nell'ente ospitante;
- ✓ Si invitano i giovani a condividere e rielaborare in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
- ✓ Si invita a documentare l'esperienza realizzata (anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie);
- ✓ Vengono disseminati i risultati dell'esperienza.

Nel corso del triennio, la classe, sulla base del Progetto d'Istituto, ha svolto un percorso articolato in attività di formazione fatta in classe con i docenti, un'attività di stage presso aziende, partecipazione ad attività di eventi e laboratori in contest. Alcuni studenti sono stati anche selezionati per partecipare a stage all'estero attraverso il Progetto Erasmus.

La tabella riepilogativa delle attività di PCTO e degli stage effettuati dagli alunni della classe è contenuta negli allegati



10. MODULO DI ORIENTAMENTO

L'orientamento inteso nella più articolata varietà dei suoi significati (scolastico, universitario, alle professioni, al lavoro) è collocato dalle nuove normative ministeriali all'interno del processo formativo, come dimensione essenziale dei curricula e degli insegnamenti. In una prospettiva che, di conseguenza, richiama e coinvolge direttamente tutti i docenti. Orientare non significa soltanto mettere in grado gli studenti di scegliere la scuola successiva o lo sbocco lavorativo più adatto, bensì assume il senso più impegnativo di aiutare i ragazzi a conoscere se stessi, a capire il mondo che li circonda e la società in cui vivono, per tracciare in modo autonomo e intenzionale un proprio percorso di vita. Pertanto le attività orientative sono diventate oggetto di lavoro di tutti i docenti, che le collegano e le integrano con i curricula disciplinari. Tutti gli insegnamenti possono fornire ai ragazzi occasioni per conoscere meglio se stessi e le proprie potenzialità, se fanno riferimento ad un comune processo educativo, se cioè aiutano l'individuo a riconoscere e a "tirar fuori" (e-ducere= educare) le attitudini che possiede, facendole interagire con i contenuti di cui ciascuna è portatrice, al fine di produrre un apprendimento significativo.

L'attività didattica in ottica orientativa è organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia, pertanto esige:

- "un più forte accento sullo sviluppo delle competenze di base e di quelle trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività, fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile);
- l'apprendimento delle lingue straniere;
- l'innalzamento dei livelli di apprendimento in ambito lavorativo e la costituzione di sistemi di istruzione e formazione professionale di eccellenza;
- la permeabilità delle qualifiche e il riconoscimento delle competenze acquisite al di fuori dei percorsi dell'istruzione e formazione professionale;
- un crescente utilizzo delle tecnologie digitali, per facilitare l'apprendimento attraverso risorse educative aperte e collaborative;
- la presenza di docenti formati e motivati;
- una più stretta integrazione fra l'istruzione, la formazione professionale, l'istruzione superiore, l'università e le imprese.

Con il D.M. 328 del 22 dicembre 2022 e successive integrazioni, sono state emanate le Linee guida per l'orientamento: percorso avviato già dal 1997 ma che ha avuto impulso più recente grazie ai finanziamenti del PNRR. Con tali risorse è stato nominato un docente tutor con il compito di affiancare gli studenti nell'acquisizione di competenze trasversali - inclusa la capacità di riconoscere il proprio valore e le proprie potenzialità - utili per compiere scelte consapevoli e informate per il proprio futuro formativo e/o professionale.

Il Consiglio di classe ha inoltre progettato un percorso di orientamento di 30 ore, come di seguito descritto, finalizzato a diminuire il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro, e pensato con l'obiettivo di integrare:

- un orientamento di tipo informativo, per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro e sulle possibilità dei percorsi formativi successivi, allo scopo di riconoscere le proprie inclinazioni;
- un orientamento di tipo formativo, al fine di aumentare il potere e il controllo sulla propria vita e sulle proprie scelte (Empowerment) attraverso lo sviluppo di soft skills;
- l'apprendimento in contesti non formali e informali.



PIANO ATTIVITÀ DEGLI STUDENTI - CLASSI QUINTE

Modulo dell' Orientamento Formativo

Obiettivi	Competenze	Attività'	Luogo	Soggetti Ccoinvolti	Metodologie	Tempi
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali		d'Istituto per l'orientamento		Docente tutor		15
	Gestione dell'apprendimento	Uda interdisciplinare "L'unica strada per il futuro: la sostenibilità"	Classe	Consiglio di classe	Costruzione di griglie, di grafici, tabelle per valutare una fonte	
	Autoefficacia	Didattica orientativa	Scuola	Consiglio di classe	Progetti di didattica innovativa	
	Risolvere problemi Pensiero critico	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Scuola	Consiglio di classe	Laboratorialità e learning by doing Problem solving e metodo induttivo	
Lavorare sulle capacità comunicative	Autoconsapevolezza, flessibilità e collaborazione	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	Aula Magna	Autori di libri e pubblicazioni	Incontri divulgativi sui temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute	15
		Colloqui di lavoro	Scuola	Esperti sui temi individuati		
	Capire, sviluppare ed esprimere creativamente le proprie idee	Lettura e laboratori di scrittura autobiografica	Classe	Consiglio di classe Docente tutor		
					lavoro e il curriculum vitae (<u>Modulo 3</u>)	15
	Autoconsapevolezza flessibilità e collaborazione	Le professioni militari	Aula Magna	Esperti del settore	Incontri divulgativi con esperti	



N.	DISCIPLINA	ATTIVITA'	COMPETENZE	METODOLOGIE	ORE
1	ITALIANO, STORIA	Lettura di poesie, articoli di giornali/riviste, e testi vari inerenti gli aspetti salienti del programma da usare per un orientamento alla professione e per una riflessione autentica a partire dalle esperienze degli studenti. Potenziamento del genere dell'autobiografia.	Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione, nel mondo professionale e in qualsiasi altro ambiente in cui si acquisiscono e/o si sfruttano tali capacità e competenze. Saper documentare il proprio percorso formativo, valorizzando competenze, interessi, attitudini, vocazioni. Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri;	Metodo induttivo Metodo deduttivo Lavori di gruppo Cooperative learning Didattica attiva, centrata sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, Utilizzo di misure dispensatrici e/o strumenti compensativi. Tutoring, problem solving, flipper classroom Rispetto dei tempi di apprendimento.	4
2	LAB. DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	Lavori di gruppo laboratoriali per l'elaborazione di piatti nell'ambito dell'UDA interdisciplinare: "Made in Italy" Discussione collettiva per stimolare gli alunni a tracciare in modo autonomo ed intenzionale un proprio percorso di vita lavorativa.	Gestione dell'apprendimento per rinforzare il metodo di studio. Autoconsapevolezza. Didattica orientativa: transizione. La ricerca del lavoro più adatto alle proprie attitudini.	Lezioni frontali Esercitazioni pratiche in laboratorio Simula Impresa	3
3	LAB. DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	Analisi sulla gestione e d'organizzazione relativa all'ambiente di lavoro, finalizzato all'orientamento professionale.	Gestire i percorsi personali di vita nelle attività di formazione nel mondo professionale. Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi. Saper interagire in modo efficace con gli altri. Saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezioni frontali e laboratoriali Gruppi di lavoro	3
4	DIRITTO E TEC. AMM. DELLA STRUTT. RIC.	Analisi del contesto socio economico e di mercato, finalizzata all'orientamento professionale	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezioni frontali Problem solving Cooperative learning	2

5	SCIENZA E CULTURA DELL'ALI MENTAZIO NE	Lettura di articoli da riviste e testi vari inerenti gli aspetti salienti del programma da usare per un orientamento alla professione.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezione dialogata Attività di ricerca da siti accreditati Esercitazioni, lavori individuali e di gruppo Relazioni e confronto	2
6	MATEMATICA	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezioni frontali Mappe concettuali Problem solving Cooperative learning	2
7	LINGUA FRANCESE E SECONDA LINGUA	Discussione anticipatrice attraverso la lettura di materiale autentico in L2 per poi passare ad esaminare casi di studio e di orientamento alle professioni.	Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Lezioni frontali con uso della lingua straniera e della microlingua specifica. Lettura di tipo estensivo ed intensivo Attività guidate e libere con puntualizzazioni delle funzioni comunicative. Esercizi di completamento, associazione, questionari, prove strutturate.	2
8	INGLESE	Discussione anticipatrice attraverso la lettura di materiale autentico in lingua inglese per poi passare ad esaminare casi di studio e di orientamento alle professioni	- Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi; - saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri; - saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse; - saper interpretare le regole del contesto organizzativo.	Attività in laboratorio linguistico Lettura ed analisi diretta di testi Libro di testo dispense/ fotocopie Lim	2
TOTALE ORE DI DIDATTICA ORIENTATIVA SVOLTA IN CLASSE					20



11. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI

➤ **Metodologia**

Per ciò che concerne le metodologie e le tecniche utilizzate, ogni docente ha articolato il proprio lavoro ricorrendo alle seguenti strategie:

- Stimolare la partecipazione e l'interesse;
- Promuovere processi graduali e costanti di autocorrezione ed autovalutazione;
- Valorizzare la specificità dei differenti stili di apprendimento;
- Fornire indicazioni circa il metodo di studio più efficaci;
- Usare con flessibilità i sussidi multimediali;
- Incoraggiare e sottolineare i progressi conseguiti;
- Esplicitare chiaramente gli obiettivi di ogni attività proposta;
- Formulare chiaramente le consegne;

In particolare, il Consiglio di Classe ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezioni frontali;
- Discussioni guidate / Brainstorming
- Didattica laboratoriale / Problem solving
- Lavori individuali e di gruppo;
- Ricerche e relazioni;
- Momenti di studio e di dibattito;
- Discussioni guidate.

➤ **Sussidi impiegati**

I docenti hanno utilizzato:

- Libri di testo;
- Mappe concettuali;
- Dispense stampate e digitali;
- LIM
- Laboratori didattici;
- Laboratorio di enogastronomia e pasticceria;
- Sussidi audiovisivi;
- Dizionari;
- Il lettore CD;
- I video registratori per la proiezione di filmati.
- Articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale. (Vedi piano di lavoro presentato dai docenti ad inizio anno)

➤ **Spazi e strumenti**

L'ambiente di apprendimento è stato concepito come "spazio d'azione" e, pertanto, rilevante nel percorso di costruzione di conoscenze e abilità sono stati:

- Laboratori ad indirizzo professionale
- Laboratori Multimediali
- Laboratori linguistici
- Laboratori scientifici e matematico/scientifico
- Palestra



- Biblioteca
- Aula Magna

Gli Spazi di Apprendimento consentono di educare i ragazzi ad un uso consapevole e costruttivo delle nuove tecnologie, inserendole all'interno dell'ambiente di lavoro quotidiano, di attuare una didattica innovativa, di consentire approcci formativi di tipo collaborativo, simulazioni di attività laboratoriali.

Numerosi sono gli strumenti adeguatamente utilizzati per rispondere alle esigenze di apprendimento degli alunni.

- LIM
- Tablet
- Impianti audio
- Computer portatili
- Videoproiettori
- Stampanti

Questi sussidi rappresentano, infatti, efficaci mediatori didattici utili per favorire il *Learning by doing*.



12. LA VALUTAZIONE

➤ **Criteri di valutazione del profitto nelle discipline**

I **criteri di valutazione** seguiti nelle singole discipline, sono stati stabiliti nei singoli Dipartimenti ad inizio anno scolastico.

Nelle loro valutazioni, i Consigli di Classe, hanno tenuto presente tutti i dati delle verifiche e delle osservazioni condotte, segnalando in modo chiaro:

- Grado di conseguimento degli obiettivi specifici, anche in relazione agli individuali livelli di partenza e ad eventuali condizionamenti;
- Metodo di studio e progressione di apprendimento;
- Partecipazione alla lezione (frequenza, disponibilità al dialogo educativo, interesse);
- Risultanze della partecipazione a corsi e attività con cui l'Istituto ha ampliato o potenziato anche in forma integrata la propria offerta formativa;
- Personalità e maturità dell'allievo nella sua evoluzione scolastica;
- Capacità dello studente di ovviare, con uno studio autonomo, entro le date di svolgimento delle prove d'esame ai difetti di preparazione eventualmente ancora presenti, così da affrontare con ragionevole probabilità di successo lo stesso.

➤ **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica**

La valutazione del percorso di Educazione Civica avviene sia *in itinere* che alla fine del percorso stesso e fa riferimento agli obiettivi di apprendimento conseguiti e alle competenze individuate dal Collegio ed inserite nel curriculum di Istituto.

A tal fine, i docenti rilevano con strumenti collegialmente stabiliti:

- l'interesse degli allievi verso le attività proposte;
- la capacità di attenzione dimostrata;
- l'autonomia nel promuovere iniziative;
- la maturazione registrata in rapporto alle situazioni di compiti fondamentali, quali la dignità della persona, l'identità, l'appartenenza, la relazione e l'inclusione, nonché la partecipazione alla vita pubblica;
- la capacità di portare a termine i compiti.

➤ **Criteri di valutazione del comportamento**

In base alla normativa vigente il Collegio dei docenti ha elaborato una rubrica di valutazione del comportamento. Sono considerate valutazioni positive i voti 10, 9, 8, relativamente ad una scala discendente che rappresenta i diversi livelli di correttezza in rapporto agli indicatori prescritti.

I voti 7 e 6 invece, denotano, pur all'interno di una soglia di accettabilità, situazioni problematiche rilevate sulla assiduità alle lezioni, determinate da richiami verbali, note scritte o sanzioni disciplinari per infrazioni al Regolamento d'Istituto.

L'eventuale valutazione di insufficienza, indicata con voto 5 e inferiore, segnala comportamenti e situazioni particolarmente gravi, con profili anche penali, sanzionati nei modi previsti che comporta la non promozione all'anno successivo o la non ammissione agli Esami di Stato, opportunamente motivata e verbalizzata dal Consiglio di classe.

➤ **Criteri per l'ammissione all'esame e attribuzione del credito**

Come previsto dall'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 sono ammessi a sostenere l'Esame di Stato tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017.

Per quanto riguarda il requisito della frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, monte ore di lezioni che consiste nell'orario complessivo di tutte le discipline, il Consiglio di classe tiene in considerazione tutti



i criteri di deroga stabiliti dal Collegio dei docenti, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

I punteggi sono attribuiti sulla base della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo la conversione in cinquantillesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'O.M. n. 65

TABELLA A prevista dal D.lgs. n.62/17

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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per l'attribuzione del valore inferiore o superiore della banda di oscillazione del credito, il Consiglio di classe terrà in considerazione i seguenti elementi:

- Partecipazione a progetti PON/POR/ ERASMUS;
- Partecipazione alle attività PCTO;
- Partecipazione ad attività preparatorie per manifestazioni ed eventi
- Partecipazioni a concorsi e gare e a tutto quanto previsto dalla normativa.



13. VERSO L'ESAME

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività didattiche incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionalizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano.

➤ **Prove Scritte**

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Griglie di correzione Prima prova scritta – Allegato n. 4

Seconda prova scritta

Per gli Istituti professionali, la seconda prova ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Come specificato nel D.M. 15 giugno 2022, n. 164, negli Istituti Professionali *per i Percorsi dell'Istruzione degli adulti Il Ministero individua la/le disciplina/e oggetto di seconda prova tra quelle caratterizzanti (che erano state identificate dal dm 10/2015). Nei quadri di riferimento adottati con dm 769/2018 sono contenuti i nuclei tematici fondamentali per ciascuna disciplina caratterizzante. La seconda prova d'esame è costituita da due parti (ferma restando l'unicità della prova): la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame. La prima parte nazionale è una prova a sé stante; gli studenti cominciano a svolgerla appena viene trasmessa, nel frattempo la commissione predispone la seconda parte, che viene svolta di seguito alla prima, ed eventualmente può essere svolta anche il giorno successivo. Tutte le prime parti sono tarate non solo su indirizzi, articolazioni, opzioni, ma anche su singole "curvature", benché queste non rientrino negli ordinamenti.*



Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI PROFESSIONALI

SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.



- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.

La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell’argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell’uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”



- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in un'altra lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.



Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

**ISTITUTI PROFESSIONALISSETTORE SERVIZI
CODICE IPEN**

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Nuclei tematici fondamentali	
1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione • I nutrienti. • Le materie prime e i prodotti alimentari. • I nuovi prodotti alimentari. • La “qualità totale” dell'alimento. 2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie • La predisposizione di menù. • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. 3. Tutela e sicurezza del cliente • I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. • La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • Le certificazioni di qualità. 4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. • La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. • La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.	
Obiettivi della prova	
• Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento. • Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto. Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie. • Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti. • Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio. • Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.	

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d’interesse e le indicazioni dell’eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi della Seconda Prova la seguente griglia sarà declinata nell’ allegato n. 5



Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

La commissione d'esame dispone di un massimo venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove di cui ai commi 3 e 4 dell'articolo 17, e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.

Per quanto riguarda le prove scritte sono state somministrate due prove simulate:

ITALIANO il 19 marzo 2024 e il 05 maggio 2024 .

In data 11 marzo 2024 e 08 aprile 2024 sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 quale seconda prova SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.

Allegato n. 6 - Prove simulate della seconda prova scritta e griglia di correzione

➤ Prova orale

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La Commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio e procede all'attribuzione del punteggio del colloquio nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato.

Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo la **griglia di valutazione di cui all'allegato n. 7**

➤ Curriculum dello studente

Il curriculum dello studente è un documento atto a fornire tutte le informazioni utili sullo studente e sarà tenuto in considerazione nello svolgimento del colloquio.

Si divide in tre parti (Istruzione e Formazione, Certificazioni, Attività Extrascolastiche), ed è stato compilato in formato digitale, attraverso la pagina web dedicata predisposta dal Ministero dell'Istruzione, curriculumstudente.istruzione.it.

Il Curriculum raccoglie le esperienze svolte nel percorso formativo da ciascun discente, dalle certificazioni linguistiche alle attività extrascolastiche quali ad esempio quelle culturali, sportive, artistiche e di volontariato affinché possano essere valorizzate all'interno dello stesso Esame e nel corso del colloquio.

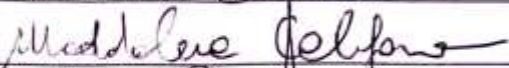
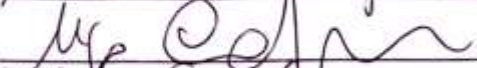
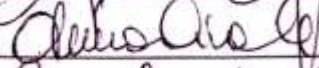
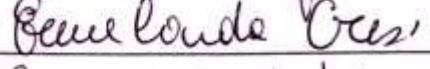
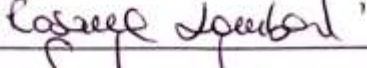
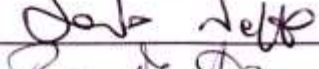
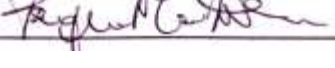


14. ELENCO ALLEGATI

È costituito dal Consiglio di classe un FASCICOLO RISERVATO alla Commissione d'Esame, non pubblicato e rappresentato dagli Allegati al presente Documento che saranno raccolti dal coordinatore di classe in sede di scrutinio finale:

Allegato 1	Elenco degli alunni con crediti
Allegato 2	UDA di Educazione Civica
Allegato 3	Tabella delle attività PCTO
Allegato 4	Griglie di correzione della prima prova scritta
Allegato 5	Griglie di correzione della seconda prova
Allegato 6	Prove simulate della seconda prova scritta
Allegato 7	Griglia colloquio
Allegato 8	Scheda disciplina
Allegato 9	Capolavori

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Firma
BELLO MONICA	
CALIFANO MADDALENA	
CAPPUCCIO UGO	
CIVALE ANNA	
CRESI ERMELINDA	
LOMBARDI ROSANNA	
NAPPO SAVERIO	
PETRONE PASQUALE MARIA	

- coordinatore di classe: prof.ssa Bello Monica
- segretario del coordinatore di classe: prof. Petrone Pasquale Maria
- tutor alternanza scuola-lavoro: prof.ssa Calvanese Rosanna

Nocera Inferiore, 13 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria D'Angelo

