



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. A

INDIRIZZO: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

DECLINAZIONE: Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Redatto e approvato il 13 maggio 2024

DIRIGENTE SCOLASTICA: prof.ssa Anna Maria D'Angelo

COORDINATORE: prof. Carlo Cascone

Sommario

1. PREMESSA	2
2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
➤ <i>Riepilogo flussi</i>	4
3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	4
➤ <i>Composizione del consiglio di classe</i>	4
4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO	6
➤ <i>Contesto</i>	6
➤ <i>Presentazione dell'Istituto</i>	6
5. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, PROFESSIONALE	7
➤ <i>Riferimento alle attività economiche referenziate ai Codici ATECO</i>	7
➤ <i>Profilo in uscita della declinazione enogastronomica-pasticceria</i>	8
6. QUADRO ORARIO	9
7. IL CURRICOLO D'ISTITUTO	10
➤ <i>Il nostro curriculum</i>	10
➤ <i>Percorso formativo della declinazione: Arte bianca e Pasticceria</i>	10
➤ <i>Competenze trasversali</i>	10
8. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA	11
9.STRATEGIE PER L'INCLUSIONE.....	13
10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	14
11. MODULO DI ORIENTAMENTO.....	15
<i>Attività di Orientamento in uscita</i>	17
12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE.....	18
<i>Scuola di Pace</i>	19
13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI	20
➤ <i>Metodologia</i>	20
➤ <i>Sussidi impiegati</i>	20
➤ <i>Spazi e strumenti</i>	21
14. 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>	24
15. VERSO L'ESAME.....	25
➤ <i>Prove Scritte</i>	25
<i>Nuclei tematici fondamentali</i>	26
<i>Obiettivi della prova</i>	26
➤ <i>Prova orale</i>	28
16. ELENCO ALLEGATI.....	29



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 2023/2024 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*;
- 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*;
- l'All. 3a e 3b al D. M. 10 del 26 gennaio 2024 (*Decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2023/2024 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*;
- il *Documento di progettazione didattico-educativa* della classe, redatto per il raggiungimento dei traguardi formativi di cui al *Piano dell'Offerta Formativa* riferiti al PECUP dell'indirizzo professionale specifico;

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 5PA è un gruppo composto da 17 studenti, di cui 3 maschi e 14 femmine. Caratterizzata da una solida base di rispetto verso i docenti, i compagni e le regole della convivenza scolastica, questa classe si distingue per un comportamento generalmente corretto e collaborativo.

All'interno della classe, si riscontra una varietà di livelli di apprendimento e di bisogni individuali. Mentre alcuni studenti mostrano una forte sicurezza e motivazione, altri necessitano di un maggiore supporto e orientamento a causa di insicurezze personali.

Al termine del corso di studi, la classe si presenta strutturata in tre gruppi principali: un primo gruppo di studenti dotati di eccellenti capacità logico-comunicative, con buone attitudini in tutte le discipline e una forte motivazione, che hanno raggiunto ottimi livelli di profitto. Un secondo gruppo ha complessivamente raggiunto livelli adeguati di conoscenze e abilità disciplinari. Infine, un terzo gruppo di studenti ha superato le proprie fragilità iniziali, conseguendo un profitto complessivamente sufficiente.

I risultati ottenuti dalla classe sono più che soddisfacenti, riflettendo l'impegno e la dedizione sia degli studenti che dei docenti.

Va notato che nella classe è presente anche una studentessa con bisogni educativi speciali, l'alunna Xxxx Xxxxx, certificata ai sensi del Decreto Ministeriale del 27 dicembre 2012 (BES) e della Circolare Ministeriale dell'8 marzo 2013. Pertanto, è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato (PDP) con le relative misure dispensative e strumenti compensativi, come previsto dalla normativa vigente. Questo ha permesso di garantire un supporto adeguato e personalizzato per favorire il suo percorso di apprendimento che è stato sempre pienamente soddisfacente.

Elenco alunni

	Cognome	Nome	Data di nascita
1	Xxxxx	Xxxxx	
2	Xxxxx	Xxxxx	
3	Xxxxx	Xxxxx	
4	Xxxxx	Xxxxx	
5	Xxxxx	Xxxxx	
6	Xxxxx	Xxxxx	
7	Xxxxx	Xxxxx	
8	Xxxxx	Xxxxx	
9	Xxxxx	Xxxxx	
10	Xxxxx	Xxxxx	
11	Xxxxx	Xxxxx	
12	Xxxxx	Xxxxx	
13	Xxxxx	Xxxxx	
14	Xxxxx	Xxxxx	
15	Xxxxx	Xxxxx	
16	Xxxxx	Xxxxx	
17	Xxxxx	Xxxxx	



L'elenco degli alunni con i crediti riportati nel III e IV anno è contenuto nel relativo allegato

➤ **Riepilogo flussi**

	III anno	IV anno	V anno
Totale Studenti	17	17	17
Totale Respinti	1	0	0
Totale Provenienti altra classe	0	1	0
Totale Ritirati	0	0	0
Totale trasferiti ad altra scuola	0	0	0

3. PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

➤ **Composizione del consiglio di classe**

<i>Area comune -discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	<i>Componente commissione (SI o NO)</i>
Lingua e letteratura italiana e Storia	4+2	Acerra Annunziata	No
Matematica	3	Cuccurullo Francesca	No
Lingua Inglese	2	Granato Maria Rosaria	No
Scienze Motorie e sportive	2	Cascone Carlo*	No
Religione	1	Sbisa' Rossella	No

<i>Area di indirizzo - discipline</i>	<i>totale ore sett.</i>	<i>Docente</i>	<i>Componente commissione (SI o NO)</i>
Scienze e Cultura dell'alimentazione	4	Cappuccio Ugo ***	Si
Laboratorio per Servizi Enogastronomici Pasticceria	6	De Filippo Domenico **	Si
Laboratorio per Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	2	Manzi Eugenio	No
Lingua Francese	3	Leopoldo Antonella	Si
Lingua Tedesca	3	D'Anzilio Bruna	Si
Diritto e Tecniche Amministrative	4	Senatore Antonio	No

*coordinatore di classe

**segretario del coordinatore di classe

***tutor alternanza scuola-lavoro



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

<i>Materia</i>	<i>III anno</i>	<i>IV anno</i>	<i>V anno</i>
Lingua e letteratura italiana e Storia	ACERRA Annunziata	ACERRA Annunziata	ACERRA Annunziata
Matematica	CELENTA Angelina	CELENTA Angelina	CUCCURULLO Francesca
Scienze motorie e sportive	CASCONE Carlo	CASCONE Carlo	CASCONE Carlo
Lingua Tedesca	D'ANZILIO Bruna	D'ANZILIO Bruna	D'ANZILIO Bruna
Religione	SBISA' Rossella	SBISA' Rossella	SBISA' Rossella
Lingua Inglese	GRANATO Maria Rosaria	GRANATO Maria Rosaria	GRANATO Maria Rosaria
Diritto e tecniche amministrative	BENEVENTO Raffaella	BENEVENTO Raffaella	SENATORE Antonio
Lingua Francese	LEOPOLDO Antonella	LEOPOLDO Antonella	LEOPOLDO Antonella
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Pasticceria	DE FILIPPO Domenico	DE FILIPPO Domenico	DE FILIPPO Domenico
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e Bar	//	//	MANZI Eugenio
Tecniche di Org.ne e Gestione dei Processi Produttivi	//	BUONOCORE Giuseppe	//
Scienze e cultura dell'alimentazione	CAPPUCCIO Ugo	CAPPUCCIO Ugo	CAPPUCCIO Ugo



4. INFORMAZIONE SULL'ISTITUTO

➤ *Contesto*

L'Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Rea" è una realtà scolastica che insiste nell'Agro nocerino-sarnese, un territorio molto vasto che risente però dell'isolamento sociale, dell'aumento del fenomeno del lavoro sommerso, dell'incremento di fenomeni di degrado (povertà, disoccupazione, ecc.), scarsa coesione sociale ed esistenza di forme di disagio, perdita dell'identità storico culturale dell'area. Nonostante offra buone opportunità di integrazione socio-lavorative con la presenza di strutture ricettive maggiormente diffuse nelle aree turistiche, il territorio soffre per la mancanza di una seria ed attenta politica progettuale che sia in grado di sfruttare a pieno le numerose e variegate potenzialità presenti. La scuola, pertanto, si adopera costantemente nel mettere in campo numerose attività di orientamento, di informazione e di integrazione al lavoro anche post-diploma, nello stipulare numerose convenzioni con gli attori del territorio ai fini della formazione professionale e delle attività di tirocini formativi. 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 ed allo stesso tempo rappresenta un punto di riferimento sociale e culturale per i giovani studenti nonché un punto di raccordo tra le competenze acquisite ed il mondo del lavoro con un'organizzazione sistemica di attività di alternanza scuola-lavoro, di stage presso aziende e di attività informative e di orientamento.

➤ *Presentazione dell'Istituto*

L'I.I.S. "Domenico 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.

La scuola ha nel tempo creato un sistema interno capace di cogliere i bisogni formativi dell'utenza: è previsto il rientro in formazione (corso serale in 2 periodi didattici 3°/4° anno e 5°anno); la presenza di attività di potenziamento per alcune discipline, offrono la possibilità di recupero delle insufficienze.

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.



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 dell'Istituto 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.

➤ *Riferimento alle attività economiche riferenziate ai Codici ATECO*

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza ed i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi e fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai Codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate:

Divisioni: I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



➤ *Profilo in uscita della declinazione enogastronomica-pasticceria*

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.

Al termine del percorso quinquennale, il Diplomato in *“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Pasticceria e Arte Bianca”* è inoltre in grado di intervenire nella produzione e vendita dei prodotti dolciari e della panificazione, valorizzando il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e promuovendo l’innovazione e le nuove tendenze di filiera.

In termini di competenza egli è in grado di:

- Svolgere attività operative in relazione all’organizzazione, alla gestione e all’amministrazione dei processi produttivi dei prodotti dolciari e da forno, sia artigianali che industriali.
- Selezionare, controllare e utilizzare le materie prime in relazione alle esigenze della clientela e al risultato prefissato, tenendo in considerazione gli standard igienico-sanitari e gli aspetti merceologici, chimico-fisici, nutrizionali, sensoriali e gastronomici, anche mediante l’effettuazione di analisi chimiche, merceologiche e microbiologiche;
- Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la specifica normativa di riferimento del settore;
- Curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l’applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti;
- Gestire le cotture, i sistemi di lievitazione, di conservazione e i confezionamenti dei prodotti dolciari e da forno dai tradizionali agli innovativi;
- Applicare procedure, metodiche e tecniche di definizione del fabbisogno e di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria, applicando i relativi profili normativi di igiene
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e di vendita, in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione;
- Gestire gli aspetti contabili e amministrativi ordinari a supporto della gestione aziendale.



6. QUADRO ORARIO

Declinazione Enogastronomia Pasticceria dal 2019 al 2024						
Classe di Concorso	Discipline	ore settimanali: 32				
		primo biennio		secondo biennio		5°anno
		1°anno	2°anno	3°anno	4°anno	
A012	Italiano	4	4	4	4	4
A012	Storia	1	1	2	2	2
A026	Matematica	4	4	3	3	3
AB24	Inglese	3	3	2	2	2
A021	Geografia	1	1			
A046	Diritto e Economia	2	2			
A048	Scienze motorie	2	2	2	2	2
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
	Totale parziale	18	18	14	14	14
A31	Scienze degli alimenti	2	2	4	4	4
A020 A034 A050	Scienze Integrate	2	2			
A041	TIC	1	2			
B020	Laboratorio Enogastronomia. - pasticceria	3	2	7	5	4
B021	Laboratorio Enogastronomia - sala e vendita	2	2	0	0	2
B019	Laboratorio Servizio Accoglienza Turistica	2	2			
A042	Tecniche di organizzazione			0	2	0
A045-46	Diritto e tecniche amministrative			3	3	4
AA24	Lingua e cultura straniera - Francese	2	2	3	3	3
AD24	Lingua e cultura straniera - Tedesco					
AB24	Inglese Tecnico			1	1	1
	ore totali	32	32	32	32	32
B019	ore di coopresenza	1	0	0	0	0
B020	ore di coopresenza	4	4	2	1	1
B021	ore di coopresenza	1	2	0	0	0



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.l. 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.

La nostra scuola assicura

1. Percorsi didattici personalizzati;
2. Piani formativi individualizzati (PFI) che supportano lo studente durante tutta la sua carriera scolastica adattando le metodologie didattiche alle sue effettive potenzialità.
3. L'uso di strumenti multimediali e di adeguate attrezzature: Smartboard, laboratorio informatico, laboratorio linguistico, tablet.
4. pianificazione della didattica attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UDA);
5. percorso formativo interdisciplinare - UDA interdisciplinare come da *Allegato*
6. utilizzo della quota di autonomia per assicurare l'apprendimento delle competenze linguistiche: ore aggiuntive di Inglese Tecnico nel triennio e ore di potenziamento;
7. percorsi specifici di apprendimento che consentono il miglioramento dei risultati nelle prove standardizzate nazionali e determinano la riduzione della varianza tra classi al fine di garantire il diritto all'apprendimento e l'equità degli esiti;
8. interventi formativi con partner del mondo del lavoro e delle professioni per il miglioramento e l'ampliamento dell'offerta formativa e per il potenziamento dei laboratori;

➤ *Percorso formativo della declinazione: Arte bianca e Pasticceria*

Nell'articolazione "Enogastronomia- Pasticceria, al termine del quinquennio 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, gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

Egli acquisisce 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 dei prodotti dolciari e di panificazione in base a specifiche esigenze dietetiche/religiose/culturali e/o particolari stili alimentari del cliente, 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 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 che favorisce un apprendimento "integrato", un approccio problematico e multi prospettico al sapere: la rottura della struttura ordinata delle "materie" e la scomposizione delle discipline per l'utilizzo di "contenuti" per la realizzazione del "prodotto" hanno avuto l'obiettivo di abituare gli studenti a cogliere i nessi tra i nuclei fondanti e a considerare i contenuti non come oggetti decontestualizzati, cioè trattati nei loro aspetti generali e astratti, ma come oggetti contestualizzati in situazioni e attività autentiche e reali.

L'integrazione dei saperi la si riscontra anche nella progettazione didattica complessiva che ha visto le attività curricolari ed extracurricolari, comprese quelle rientranti nei PCTO e nell'Educazione Civica, dialogare in una logica sistemica in continua rimodulazione.



8. 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 TRAVERSALI di cui allegato C legge 92/19
1. 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.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
3. 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
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
5. Partecipare al dibattito culturale
6.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
7. 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.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
9. 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
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

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 negli [allegati](#).

Iniziative di Educazione Civica

Obiettivo "Contrastare la violenza di genere" per un totale di 3 ore

In data 20 novembre 2023 il convegno "So-stare nella violenza" organizzato dal Comune di Nocera Inferiore in merito al programma di sensibilizzazione per contrastare la violenza di genere organizzato dal Comune di Nocera Inferiore.

Obiettivo "I valori della legalità" per un totale di 4 ore

In data 11 Dicembre 2023 - Premio Marcello Torre gli studenti hanno incontrato, presso il Teatro S. Alfonso di Pagani, Don Luigi Ciotti ed il giornalista Sigfrido Ranucci



9.STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

In coerenza con il PAI, l'inclusione è una priorità essenziale dell'Istituto nell'ottica di una corresponsabilità educativa diffusa, condivisa e mirante a garantire il successo formativo per tutti e per ciascuno. La presenza di alunni con cittadinanza non italiana, inoltre, 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 processo inclusivo prevede il coinvolgimento di tutti nella modulazione degli obiettivi di apprendimento per gli alunni con difficoltà e, in generale, nella progettazione di interventi da adottare in funzione di diversi stili o delle diverse attitudini cognitive e in relazione ai bisogni degli alunni. Sono state, pertanto, privilegiate strategie interattive e cooperative in dimensione prevalentemente laboratoriale attraverso lavori di gruppo e tutoraggio tra pari per facilitare l'integrazione degli elementi più deboli e insicuri e valorizzare gli stili cognitivi di ogni alunno. L'apprendimento è stato supportato da tecniche di personalizzazione e di sostegno mirato (scaffolding) ed è stato incentrato sull'esperienza pratica e laboratoriale, sull'approccio problematico alle discipline (problem posing e solving) e su compiti di realtà, capaci di contestualizzare in modo significativo l'esperienza di studio e di rafforzare la motivazione degli studenti.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti, compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.).

Allegato PDP alunna BES



10. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La progettazione di una offerta formativa sostenibile in riferimento alla legislazione nazionale e regionale, all'interesse manifestato dalla domanda dei giovani e alla connotazione del mercato del lavoro, rappresenta il punto focale per la definizione dei percorsi orientativi e professionalizzanti finalizzati a rafforzare il profilo formativo in uscita e dare valore aggiunto alla formazione della persona.

Il "Domenico 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 sul territorio.

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.

La tabella riepilogativa delle attività di PCTO e degli stage effettuati dagli alunni della classe è contenuta nell'allegato PCTO



11. 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.



Le 30 ore programmate sono state così sviluppate

Obiettivo “Problematiche ambientali ” per un totale di 3 ore
In data 18 gennaio 2024 hanno partecipato alla presentazione del fumetto “Nero acciaio” a cura dell’Associazione “Salute e Vita” di Salerno sulle problematiche ambientali derivanti dall’inquinamento.
Obiettivo “Ricordare per non dimenticare ” per un totale di 3 ore
In data 18 settembre 2023 gli studenti hanno visitato la mostra sul tema 'La follia della guerra/ la follia nella guerra ' allestita presso il centro di aggregazione giovanile di Nocera Inferiore
Obiettivo “Come funziona la macchina amministrativa ” per un totale di 4 ore
In data 19 Aprile e il 10 maggio 2024 alcuni esponenti dell’ Anci hanno presentato agli alunni il progetto Cives 2.0 la cui finalità è quella di stimolare la partecipazione dei giovani alla vita delle istituzioni locali ed EuropeFILM
Obiettivo “Scegliere il proprio futuro ” per un totale di 15 ore
Nelle date 27 - 28 e 29 febbraio 2024 il Rotary Club locale in collaborazione con l’Accademia Nazionale Pizzeria DOC. hanno coinvolto gli studenti in tre giorni di corso dell’arte bianca e della pizza

“L’unica strada per il futuro: la sostenibilità” per un totale di 11 ore				
DOCENTI E DISCIPLINA	ATTIVITA’	COMPETENZE	METODOLOGIE	ORE
ACERRA ANNUNZIATA Lingua e letteratura italiana e Storia	Concetto di sostenibilità. Energia pulita e rinnovabile.	sviluppare le capacità comunicative degli allievi	Dibattito. Lettura di articoli di giornale, interviste	1
CAPPUCCIO UGO Scienze e cultura dell’alimentazione	La sostenibilità nel mondo gastronomico	Come ridurre gli sprechi, (sostenibilità delle materie prime)	Lecture e ricerche su fonti digitali	1
CASCONI CARLO Scienze motorie e sportive	il linguaggio del corpo.	La comunicazione non verbale	Laboratorialità	1
CUCCURULLO FRANCESCA Matematica	Sviluppo e rinforzo competenze STEM	Risolvere problemi	Problem solving e metodo induttivo	1
D’ANZILIO BRUNA Lingua Tedesca	Il linguaggio settoriale per scopi comunicativi sulla sostenibilità	Comunicare e comprendere	Laboratorialità e learning by doing	1
DE FILIPPO DOMENICO Laboratorio Enogastronomia. Pasticceria	La sostenibilità in cucina	Orientarsi nella scelta degli ingredienti.	Laboratorialità	1
GRANATO MARIA ROSARIA Lingua Inglese	Il linguaggio settoriale per scopi comunicativi sulla sostenibilità	Comunicare e comprendere	Laboratorialità e learning by doing	1
LEOPOLDO ANTONELLA Lingua Francese	Il linguaggio settoriale per scopi comunicativi sulla sostenibilità	Comunicare e comprendere	Laboratorialità e learning by doing	1
MANZI EUGENIO Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e Bar	Sostenibilità e il servizio Sala-BAR	Orientarsi nella scelta degli ingredienti a km 0	Laboratorialità	1
SBISA’ ROSSELLA Religione	L’importanza delle emozioni nella comunicazione.	Comunicare e comprendere	Lecture e ricerche su fonti digitali	1
SENATORE ANTONIO Diritto e tecniche amministrative	Agenda 2030: sviluppo sostenibile, ob.13 lotta contro il cambiamento climatico, ob. 12 Consumo e produzione responsabili, turismo sostenibile e responsabile	Comunicare e comprendere	Lecture e ricerche su fonti digitali	



Attività di Orientamento in uscita

L'attività di orientamento va concepita in vista delle scelte, da parte degli studenti, successive al conseguimento del diploma quinquennale. Essa, pertanto, è mirata al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Favorire azioni di avvicinamento e conoscenza del mondo del lavoro attraverso la collaborazione con imprese del territorio.
- Promuovere e sostenere iniziative di incontro degli studenti con associazioni, enti e altre realtà del nostro territorio.
- Fornire agli studenti informazioni sulle opportunità formative delle facoltà universitarie

Al fine di raggiungere tali obiettivi sono state realizzate le seguenti attività:

Obiettivo "Professione Militare" per un totale di 2 ore

In data 4 marzo 2024 Professione Militare è un ente, senza scopo di lucro, che rappresenta il punto di incontro tra il mondo civile e quello militare delle Forze Armate e di Polizia, e del servizio civile

Obiettivo "ALMA" per un totale di 2 ore

In data 8 marzo 2024 L'ALMA Scuola di alta formazione al fine di presentare tutti i corsi post-diploma che riguardano cucina – panetteria- pasticceria

Obiettivo "Scuola di Alta Formazione" per un totale di 2 ore

In data 2 maggio 2024 Scuola di Alta Formazione Gastronomica e ristorativa di livello internazionale, al fine di presentare i corsi professionalizzanti di cucina, pasticceria, pizzeria e sala



12. ALTRE ATTIVITA' COMPLEMENTARI/INTEGRATIVE

Attività di Educazione alla Salute e alla sostenibilità

Finalità:

- educare alla salute e alla ecosostenibilità;
- potenziare la consapevolezza individuale sui temi della responsabilità collettiva per migliorare la salute della comunità;
- formare cittadini responsabili e attivi per promuovere la partecipazione alla vita civica, culturale e sociale e favorire l'adozione di stili di vita sostenibili.

 In data 19 ottobre 2023 gli studenti hanno partecipato alla formazione sugli obiettivi 1, 2, 3, 4, 13, 17 dell'agenda 2030, nella prospettiva "One health" a cura del Ce.r.v.e.ne (Centro regionale per la prevenzione delle emergenze non epidemiche). Nell'ambito di questo progetto gli studenti hanno avuto modo di sperimentare il senso della cooperazione internazionale e di come si stia cercando di colmare il divario economico, sociale e culturale fra paesi e continenti nell'ottica dei pilastri dello sviluppo sostenibile: economia, equità e ambiente.

 In data 8 febbraio 2024 la classe ha partecipato al seguente convegno : I disturbi dell'alimentazione- Anoressia e bulimia in collaborazione con l'Associazione Culturale -Scuola Medica M.L. Bianchini di Nocera Inferiore e dell'Agro nocerino-sarnese

Partecipazione al Film Festival "La Città Incantata" di Nocera Inferiore

 In data 4 dicembre 2023 il film della Cortellesi "C'è Ancora Domani": Un Viaggio Emozionante nel Passato e nei Cuori degli Studenti

 In data 19 febbraio 2024 Riflessioni su Omofobia e Bullismo con 'Stranizza d'amuri'.

 In data 15 aprile 2024 un'esperienza educativa straordinaria: la proiezione del film "Io Capitano" di Matteo Garrone, nell'ambito del Film Festival "La Città Incantata".

Incontri Interdisciplinari 2023-2024: Un Ponte Tra Scienza e Educazione

 In data 8 febbraio 2024 - L'Associazione Medica M.L. Bianchini di Nocera Inferiore e dell'Agro, convegno su "I disturbi dell'alimentazione"

Altre Iniziative

 In data 6 ottobre 2023 gli studenti al **Palazzo Reale di Napoli**, per la seconda edizione del Campania Libri – Festival della lettura e dell'ascolto.

 In data 1 dicembre 2023 lo spettacolo Teatrale "I Promessi Sposi" al Teatro Diana di Nocera Inferiore



Scuola di Pace

La Scuola di Pace di Nocera Inferiore: Un Viaggio nella Memoria per Coltivare i Semi della Pace. Il cuore di questa iniziativa è la consapevolezza che la memoria è fondamentale per inculcare i semi della pace nelle menti dei giovani cittadini. Conoscere coloro che hanno lottato per la nostra attuale libertà diventa un atto di riconoscenza e un impegno a preservare i valori che hanno reso possibile il mondo in cui viviamo oggi.

Le date che hanno visto la partecipazione dei nostri ragazzi per 4 ore ad incontro:

-  In data 12 dicembre 2023 - un Viaggio nella Memoria per Coltivare i Semi della Pace un discorso appassionato sul tema della Resistenza, concentrandosi in particolare sul coraggio e l'eroismo dei partigiani napoletani durante le "4 giornate", un periodo cruciale della storia italiana.
-  In data 11 gennaio 2024 - "La Costituente e la Costituzione: Art. 1 – I giovani e la lotta per il lavoro, oggi"
-  In data 16 febbraio 2024 - focus di questa giornata è stato l'approfondimento dell'Articolo 3 della Costituzione Italiana, che sancisce il principio dell'uguaglianza dei cittadini di fronte alla legge, senza alcuna forma di discriminazione.
-  In data 12 marzo 2024 - la conversione ecologica: la presa di coscienza che noi NON siamo i padroni della terra e della vita e che siamo parte della terra e della vita che va difesa e preservata in tutte le sue espressioni.
-  In data 17 aprile 2024 – Incontro sull'articolo 11 della Costituzione Italiana "L'Italia ripudia la guerra"



13. SCELTE METODOLOGICHE E STRUMENTI

Convinti dell'importanza che il coinvolgimento attivo degli alunni riveste nel processo di apprendimento, i docenti, nel porgere i contenuti delle proprie discipline, hanno utilizzato ora il metodo induttivo ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazioni e dibattiti guidati, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma anche di ogni altra strategia utile a suscitare interesse, il gusto della ricerca e il desiderio di ampliare le proprie conoscenze. Tutti i docenti hanno privilegiato una fattiva collaborazione con gli studenti, privilegiando uno studio non esclusivamente rivolto a far acquisire contenuti e conoscenze specifiche, ma teso ad una globale crescita, culturale ed umana, facendo, così, convergere le finalità e gli obiettivi di tutte le discipline verso un unico processo educativo e didattico.

➤ **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.

Fonte principale e punto di riferimento costante nello studio di tutte le discipline sono stati i libri di testo; agli studenti è stata lasciata la facoltà di attingere le proprie conoscenze anche da altri fonti, purché valide, per l'organizzazione dei contenuti e l'efficacia della trattazione; si è fatto, inoltre, ricorso a riviste di settore, dispense utili ad integrare la conoscenza di nuclei tematici di maggiore interesse o per rispondere alla curiosità degli alunni più motivati.

➤ **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)

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.

➤ **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

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*.



14. 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 ed approvati dal Collegio dei Docenti.

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*

La valutazione del comportamento degli alunni ha le seguenti finalità:

- Verificare la capacità dell'alunno di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita dell'istituto (finalità comportamentali)
- Diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno dell'istituto, dando significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10 (finalità educative)
- Accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile (finalità didattiche)
- La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri, riferimento comune a tutte le classi dell'Istituto:

La valutazione del comportamento degli alunni viene attribuita dall'intero Consiglio di classe in base ai seguenti criteri deliberati dal Collegio docenti e comuni a tutte le classi dell'Istituto:

- Rispetto, nello spirito e nella lettera, del Patto Educativo di corresponsabilità e dell'intero Regolamento di Istituto
- Frequenza e puntualità
- Rispetto degli impegni scolastici
- Partecipazione alle lezioni e alle attività dell'istituto
- Collaborazione costruttiva, consapevole dei ruoli, propositiva con compagni, docenti e personale scolastico tutto

Ai fini della valutazione del comportamento dello studente, **il consiglio di classe tiene conto dell'insieme dei comportamenti** dallo stesso posti in essere durante il corso dell'anno. In particolare, **non può riferirsi ad un singolo episodio** e deve tenere in debita evidenza e considerazione i progressi e miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.



INDICATORI	VOTI
• Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la vita dell'Istituto e costituiscono la base dell'agire democratico e civile e rispetto delle medesime (POF, Patto Educativo di Corresponsabilità, Regolamento di Istituto) • Rispetto degli altri dell'istituzione scolastica • Frequenza assidua e buon rispetto della puntualità • Svolgimento serio e puntuale delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione motivata e propositiva alle lezioni e alle attività della scuola • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	9/10
• Rispetto delle norme che regolano la vita e le attività dell'Istituto • Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica • Frequenza regolare e buon rispetto della puntualità • Svolgimento costante delle consegne scolastiche • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni • Equilibrio dei rapporti interpersonali • Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe e con i docenti	8
• Inosservanze episodiche non gravi delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto, pur in un quadro generale di regolare integrazione nelle dinamiche d'aula e collettive • Frequenza abbastanza regolare, ma con entrate e/o uscite fuori orario • Interesse non sempre costante e partecipativo alla lezione • Tendenza a distrarsi o a disturbare talvolta durante lo svolgimento delle lezioni, pur senza episodi gravi di mancato rispetto • Svolgimento discontinue delle consegne scolastiche • Comportamento talvolta non disponibile e collaborativo nei confronti dei docenti, dei compagni e della comunità scolastica, pur in un quadro generale di sostanziale rispetto.	7
• Inosservanze, episodicamente anche gravi, delle norme che regolano la vita e le attività dell'istituto • Frequenza non regolare e ridotto rispetto della puntualità; reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario • Partecipazione scarsa alle lezioni o interesse fortemente selettivo, con disattenzione per alcune discipline • Svolgimento irregolare delle consegne scolastiche • Tendenza a disturbare reiteratamente l'attività didattica/formativa (d'aula, integrativa ecc..) • Rapporti non sempre corretti e costruttivi con gli altri	6
La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal Consiglio di Classe nei confronti dell'alunno cui siano state precedentemente irrogate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni; b) che violino i doveri di cui ai commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.	<6



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

Come previsto dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 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 cinquantèsimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'O.M. n. 65

Il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta punti di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta.

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

Il Consiglio di classe attribuirà il livello più alto della banda di oscillazione in presenza di una media pari o superiore allo 0,50 dell'unità (esempio 6,50 -6,57-7,80 ecc.) o in presenza di partecipazione ad almeno una delle attività complementari e integrative promosse dall'Istituto che richiedono un impegno temporale non saltuario, comportano un coinvolgimento attivo degli alunni, presentano una ricaduta positiva sul comportamento degli studenti:

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



15. 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.

La classe, ha svolto le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese il 20 , 21 e 22 marzo 2024.

➤ *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.

Allegato - Griglie di correzione Prima prova scritta

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 ad indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera di nuovo ordinamento, la prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A: analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

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

TIPOLOGIA D: elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso. La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà far riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'Istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto. La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se è prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'Esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire



l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato D.M. n. 769 del 2018 per l'articolazione Enogastronomia Cucina

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.

Il D.M. n. 769 del 2018 indica per la disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE oggetto della seconda prova il seguente quadro di riferimento:

<i>Nuclei tematici fondamentali</i>	
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	
<i>Obiettivi della prova</i>	
	• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato; • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto; • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative; • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate; • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.



I NUCLEI sono:

TRASVERSALI alle aeree professionali di indirizzo.

APERTI ai diversi percorsi in cui il profilo dell'indirizzo può essere declinato a cura delle scuole, con un **APPROCCIO AGGREGANTE E TRASVERSALE** alle 11 competenze di indirizzo e NON ai singoli insegnamenti.

Ciascun nucleo si propone di:

- intercettare i campi di competenze che si ritrovano nei diversi percorsi formativi;
- rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studio.

La durata della prova sarà di sei ore

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

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.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della Seconda Prova (la seguente griglia sarà declinata negli allegati)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova) Il punteggio riportato è già in decimi come previsto dall'O.M. 65 del 13 marzo 2022	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
• Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
• 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	8
• Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

Per quanto riguarda la seconda prova scritta affidata al commissario interno di Alimentazione sono state somministrate due prove simulate sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 quale seconda prova di Alimentazione. Prima simulazione : 15/03/2024 – seconda simulazione 13/05/2024

Allegato griglia di correzione seconda prova, esempi di simulazione seconda prova



➤ *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 allegata](#).

➤ *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.

Da quest'anno nel curriculum confluisce l'E-Portfolio, comprensivo del "capolavoro".

Il **Capolavoro** è un prodotto personale dello studente maggiormente rappresentativo dei progressi e delle competenze sviluppate durante l'anno, in ambito scolastico o extrascolastico. Non è un elaborato da presentare all'orale, ma può comunque avere un ruolo importante durante il colloquio finale. Insieme al Curriculum dello studente, il Capolavoro **può essere un punto di partenza** per il dialogo con la commissione.

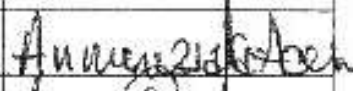
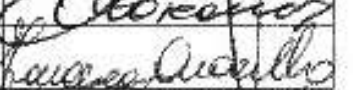
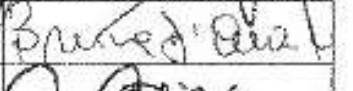
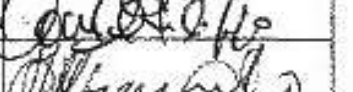
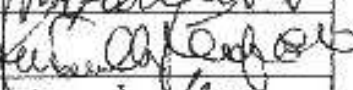
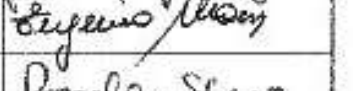
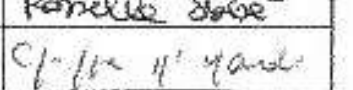


16. ELENCO ALLEGATI

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:

-  Elenco degli alunni con crediti
-  UDA Interdisciplinare
-  UDA di Educazione Civica
-  Tabella delle attività PCTO
-  Griglie di correzione della prima prova scritta
-  Prove simulate della seconda prova scritta
-  Griglie di correzione della seconda prova
-  Griglia colloquio
-  Schede disciplinari
-  I capolavori
-  PDP alunni DSA – BES

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
Acerra Annunziata	Italiano, Storia,	
Cappuccio Ugo	Scienza E Cultura Dell'alimentazione	
Cascone Carlo	Scienze Motorie E Sportive	
Cuccurullo Francesca	Matematica	
D'Anzilio Bruna	Seconda Lingua Straniera Tedesco	
De Filippo Domenico	Lab.Serv. Enogastr. -Settore Pasticceria	
Granato Maria Rosaria	Lingua Inglese	
Leopoldo Antonella	Lingua Francese Seconda Lingua	
Manzi Eugenio	Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Sala E Vendita	
Sbisa' Rossella	Religione	
Senatore Antonio	Diritto E Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	

Nocera Inferiore, 13 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria D'Angelo

