



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Federico di Svevia"  
con



I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.  
86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it  
[www.alberghierotermoli.edu.it](http://www.alberghierotermoli.edu.it)  
C.F. 91019170702

CLASSE V H  
"SERVIZI DI SALA E VENDITA"  
Documento del Consiglio di Classe  
A.S. 2023-2024  
Codice ATECO I-56



F. Depero, "Opera dedicata al Caffè Irrera", 1930

## INDICE

1. Premessa	Pag. 3
2. P.E.C.U.P.: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - Servizi sala-bar e vendita	3
3. Presentazione della classe - Obiettivi raggiunti in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze	4
4. Quadro orario formativo "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" articolazione "Sala-bar e vendita"	6
5. Il consiglio di classe: continuità e composizione	7
6. Credito scolastico	7
7. Indicazioni sugli esami e simulazioni	8
8. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	9
9. Educazione civica	10
10. Conoscenze, abilità, competenze raggiunte e contenuti disciplinari	13
Lingua e letteratura italiana	13
Storia	14
Lingua inglese	16
Lingua francese	17
Matematica	18
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	19
Scienza e cultura dell'alimentazione	21
Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia - Sala-bar e vendita	20
Scienze motorie e sportive	22
Religione	23
Il Consiglio di classe	25
Allegato A: Griglie di valutazione prima prova scritta - Allegati A1 - A2 - A3	
Allegato B : Simulazione seconda prova scritta e relativa griglia di valutazione	
Allegato C: Griglia di valutazione del colloquio	

1

**Premessa**

Il seguente documento, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del D. Lgs. 62/2017, così come richiama l'art. 10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024 e destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, riporta informazioni mirate sulla classe VH Enogastronomia - Servizi di "Sala e Vendita" che offrono gli elementi indispensabili al lavoro della Commissione di Esame. Esso è di orientamento per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione del colloquio.

2

**P.E.C.U.P.: Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera – Articolazione "Servizi sala-bar e vendita"**

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Egli è in grado di:

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

Nella filiera dell'**enogastronomia**:

- agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;
- opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove.

Nell'articolazione "**Sala-bar e vendita**" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
  - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
  - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche-
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**3**

### **Presentazione della classe**

La classe è costituita da 13 alunni, 8 studenti e 5 studentesse, provenienti dal posto, dai paesi dell'area limitrofa, dalla vicina Puglia e dall'Abruzzo, che hanno tutti frequentato la IVH lo scorso anno scolastico. Come si evince dalla tabella relativa alla stabilità e alla composizione del Consiglio di classe (punto 5 del presente documento), anche se la classe non ha avuto la continuità didattica per alcune discipline, ha tuttavia continuato piuttosto agevolmente il percorso didattico-educativo intrapreso negli anni precedenti.

La frequenza, la disponibilità al dialogo educativo e l'impegno nello studio risultano diversificati: una parte degli studenti ha partecipato adeguatamente alle attività didattiche loro proposte, manifestando interesse ed impegni adeguati verso le discipline; per altri, sia la partecipazione che l'impegno, sono risultati talvolta discontinui o inadeguati; pochi sono gli studenti che si sono impegnati in maniera costante, raggiungendo un esito positivo in tutte le discipline. Sul piano comportamentale, la classe si mostra al suo interno unita e anche il rapporto con gli insegnanti è rispettoso e corretto.

I risultati raggiunti dagli studenti e dalle studentesse, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi generalmente sufficienti, rapportati al livello delle conoscenze di base, alle capacità ed attitudini di ciascuno. Si evidenzia che solo un numero limitato di alunni ha raggiunto livelli del tutto positivi, grazie all'interesse, all'impegno e all'approfondimento dei contenuti acquisiti. A fronte di qualche elemento capace di fare sintesi, creare collegamenti interdisciplinari e rielaborare personalmente gli argomenti proposti, la quasi totalità del gruppo classe utilizza un approccio generalmente mnemonico ed ha bisogno di essere guidata per argomentare più efficacemente.

Alcuni allievi sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore della ristorazione di sala e vendita-banqueting" conseguito alla fine del quarto anno. Infine una buona parte degli alunni ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, unitamente agli stage proposti dalla scuola, possono essere considerati come valore aggiunto alle competenze scolastiche, utili a favorirne il processo complessivo di maturazione. La documentazione inerente gli eventuali alunni con Bes è presente in protocollo riservato agli atti della scuola.

## Obiettivi raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze

### Conoscenze

La maggior parte degli studenti conosce in modo sufficiente i contenuti essenziali della maggior parte delle discipline e coglie in forma semplice gli aspetti più rilevanti; altri evidenziano qualche lacuna legata alle carenze pregresse o all'inadeguatezza del metodo di studio e si mantengono su un livello di mediocrità; un esiguo gruppo invece dimostra di possedere le conoscenze in modo discreto/buono.

Sempre in maniera appena sufficiente, la maggior parte degli allievi conosce le strutture, le funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico-letteraria, logico-matematica ed in quella tecnico-professionale. Alcuni hanno colmato le lacune pregresse, ma non sempre in modo soddisfacente.

### Abilità

Pochi allievi dimostrano un generale miglioramento nelle abilità espressive, nell'analisi e nella comprensione di testi e nella soluzione dei problemi, sanno esprimere valutazioni autonome in forma semplice e rielaborano e operano collegamenti pluridisciplinari autonomamente. I più rivelano incertezze e poca scioltezza nell'argomentazione, per cui hanno bisogno di essere guidati. Discreta risulta l'acquisizione delle abilità tecnico-pratiche, specifiche delle discipline tecnico-professionali. Risultano poco consolidate le abilità di astrazione, di analisi e di sintesi. Alcuni allievi hanno iniziato ad utilizzare in modo semplice le conoscenze acquisite in ambiti diversi da quello propriamente scolastico e sono in grado di scegliere, sempre in modo semplice, tecniche e procedimenti per risolvere problemi relativi all'area di indirizzo. Pochissimi coloro che applicano con flessibilità e senso critico le conoscenze e le competenze maturate.

### Competenze

Pochi allievi sono in grado di trasferire in maniera autonoma ed adeguata sul piano operativo quanto appreso. Per quanto riguarda le competenze acquisite nelle discipline linguistico-letterarie, la maggior parte della classe solo se guidata è in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi e ha maturato solo parzialmente le proprie capacità logico-argomentative. Solo in pochi dimostrano di aver raggiunto la necessaria flessibilità adatta ad esprimersi con una terminologia appropriata nei diversi contesti di comunicazione, in particolar modo in lingua straniera. La maggior parte della classe rielabora in modo meccanico i principi e i concetti delle discipline, evidenzia delle incertezze nell'approfondimento dei principali snodi argomentativi e nell'impiego del senso critico. Discrete risultano le competenze nelle discipline dell'area professionalizzante, inerenti il percorso d'indirizzo prescelto dagli studenti e dalle studentesse.

4

Quadro orario formativo “Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia ” -  
 articolazione “Sala-bar e vendita”

DISCIPLINA D’INSEGNAMENTO	5 <sup>^</sup>	Scritto/Orale/ Pratico
<b>AREA COMUNE</b>		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	3	S. O.
1 <sup>^</sup> LINGUA STRANIERA – INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
RELIGIONE	1	
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
1 <sup>^</sup> LINGUA STRANIERA – MICROLINGUA INGLESE*	1	S.O.
2 <sup>^</sup> LINGUA STRANIERA – FRANCESE	3	S. O.
SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE*	5	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	S. O.
LABORATORIO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA - ARTICOLAZIONE “SALA-BAR E VENDITA”*	5	P.
<b>ORE COMPLESSIVE</b>	<b>32</b>	=====

\*I docenti delle discipline “Lingua Inglese” e “Laboratorio dei servizi di Sala-bar e vendita” e di “Scienza e cultura dell’alimentazione” e “Laboratorio dei servizi di Sala e vendita” svolgono due ore di lezione settimanali in compresenza.

5

**Il Consiglio di Classe: continuità e composizione**

Docente	Disciplina	Continuità didattica	
		Classe IV	Classe V
FORCHETTI Rosina	Lingua e letteratura italiana	Sì	Sì
	Storia	Sì	Sì
GIACOMODONATO Giovanni	Matematica	No	No
DE CURTIS Angela Celeste	Lingua inglese	Sì	Sì
GENTILE Agnese	Lingua francese	No	No
FERRARA Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	No
MAZZOCCO Giovanni	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sì	Sì
D'ALO' Tarcisio	Enogastronomia – Sala-bar e vendita	Sì	Sì
PELLEGRINO Domenico	Scienze motorie e sportive	Sì	Sì
OCCHIONERO Lucia	Religione	Sì	Sì
D'ALO' - DE CURTIS - FORCHETTI-GENTILE - MAZZOCCO	Educazione civica	Sì	Sì
QUITADAMO Alessandro Raffaello	Inclusione	Sì	Sì

6

**Credito scolastico**

Ai sensi dell'art.11 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta. Per l'attribuzione del credito allo scrutinio finale si terrà conto della seguente tabella inserita nell'Allegato A del D.lgs. 62/2017, che definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

**Tabella di attribuzione credito scolastico**

Medi dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito Vanno
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

7

## Indicazioni sugli esami e simulazioni

Nel corso del corrente anno scolastico, agli studenti e alle studentesse sono state fornite tutte le Indicazioni relative allo svolgimento delle prove scritte, nonché alle fasi in cui è articolato il colloquio.

Al riguardo sono state effettuate le seguenti simulazioni, inerenti la prima prova scritta, la seconda prova scritta ed il colloquio d'esame (artt. 19, 20 e 22 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024):

- **due** simulazioni della **prima prova scritta** di Italiano, effettuate in data 20/03/2024 e 10/05/2024;
- **due** simulazioni della **seconda prova scritta** di Scienza e cultura dell'alimentazione/Laboratorio dei servizi di Sala-bar e vendita, la prima effettuata in data 19/04/2024, la seconda sarà effettuata in data 20/05/2024;
- **due** simulazioni della **prova orale**: la prima effettuata in data 23/04/2024, la seconda, prevista nella terza decade del mese di maggio, alla presenza dei docenti di Italiano e Storia, Lingua inglese, Matematica, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala-bar e vendita.

La tipologia di materiale dal quale ha preso avvio il colloquio è rappresentata da DOCUMENTI, intesi quali immagini riconducibili agli argomenti trattati, nelle diverse discipline, attraverso i seguenti nuclei concettuali:

- Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata;
- Promozione del territorio: il *made in Italy* e le certificazioni di qualità;
- Storia e letteratura tra XIX e XX secolo;
- Qualità e sicurezza alimentare.

Si allegano al presente documento le griglie di valutazione della prima prova scritta, il testo della prima simulazione della seconda prova scritta con la relativa griglia di valutazione, nonché la griglia di valutazione del colloquio.

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento previsti dal D.Lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, come indicato nell'art. 10 dell'O.M. n.55 del 22/03/2024, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, diventano fondamentali nell'ambito del colloquio durante il quale il candidato dovrà dimostrare, di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato.

A tal fine l'Istituto ha previsto e realizzato percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula con ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola.

I percorsi sono stati progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni e protocolli d'intesa con le imprese, con le associazioni di rappresentanza, con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

La valutazione del PCTO, compito del Consiglio di classe, contribuisce alla valutazione delle discipline specifiche e delle competenze trasversali, all'attribuzione del voto di comportamento, nonché del credito scolastico.

Nel corso del terzo e quarto anno alcuni studenti hanno partecipato al Progetto "Valle d'Aosta" e ai programmi di mobilità studentesca Erasmus a Malta e in Spagna.

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento, adottate con Decreto ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, è stato introdotto l'E-portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, che è messo a disposizione degli studenti all'interno della Piattaforma "Unica", un'innovazione unica per rafforzare in chiave orientativa il "Curriculum dello studente", in cui andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite.

### **Attività integrative nell'ambito del P.C.T.O.**

#### **Attività a carattere formativo:**

- Incontro con rappresentanti dell'Avis e relativa attività di volontariato con l'adesione al progetto "Avis" del nostro istituto;
- Visione del film "Io, capitano", di M. Garrone;
- Partecipazione alla rappresentazione del recital "Non uccidermi", organizzato dalla scuola in occasione della Giornata internazionale della violenza contro le donne;
- Visione del film "C'è ancora domani", di P. Cortellesi;
- "Testimoniare per non dimenticare" - Incontro con Ugo Foà, testimone diretto delle leggi razziali: Incontro organizzato dalla scuola in occasione della Giornata della memoria;
- Visione del film "Wonder: white bird", di M. Forster;
- Visita alle Fosse ardeatine a alla sinagoga di Roma

**Attività di orientamento in uscita:**

- Incontro con lo chef Bernard Fournier;
- “Erasmus day”, incontro informativo con i referenti regionali per la partecipazione ai progetti europei di stage lavorativi nei Paesi Ue;
- Webinar organizzato dall’ AIBES, “Meets our future”;
- Partecipazione ad attività inerenti l’Open day d’istituto;
- Incontro con rappresentanti del mondo del lavoro presso la CCIAA di Campobasso;
- Partecipazione al convegno dell’A.I.B.E.S. - Associazione italiana barman e sostenitori;
- Concorso interno A.I.B.E.S. - Associazione italiana barman e sostenitori - “Aspiranti barman”
- Partecipazione al Forum giovanile del Turismo a Campobasso (2 alunni);
- Incontro con rappresentanti dell’Unimol – Facoltà di Scienze e tecnologie alimentari;
- Italian job – Incontro informativo con l’Agenzia “Lavoropiù”;
- Il curriculum vitae: come presentarsi nel mondo del lavoro;
- Incontro con rappresentanti Alma-Scuola internazionale di Cucina italiana;
- Concorso interregionale A.I.B.E.S. - “Aspiranti barman” (1 alunno);
- Incontro informativo con il referente FMTS - Mobilità Erasmus Post-diploma
- Partecipazione al progetto “Festa della Repubblica” (4 alunni).

9

**Educazione civica**

TEMA U.D.A.: CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO – TOTALE ORE 34

L’insegnamento dell’Educazione civica è stato affidato alle seguenti discipline individuate dai coordinatori dei dipartimenti:

	Ore I quadrimestre	Ore II quadrimestre	Totale ore
Diritto e tecniche amministrative	6	6	12
Storia	4	4	8
Lingua inglese	4	==	4
Lingua francese	4	==	4
Laboratorio dei servizi di Sala e vendita	==	6	6
<b>Totale ore</b>	18	16	34

Il percorso di Educazione civica si è articolato in coerenza con i nodi tematici sviluppati nelle singole discipline e soprattutto con le attività a carattere formativo e culturale promosse dal nostro istituto.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

**Conoscenze**

La maggior parte degli studenti conosce in modo sufficiente gli argomenti trattati e li espone con una certa chiarezza; per pochi le conoscenze sono più approfondite e si denota consapevolezza nella capacità di rielaborarle ed esporle; per altri studenti, invece, il livello di conoscenze raggiunto è, nel complesso, adeguato.

## Abilità

Alcuni allievi sanno riconoscere adeguatamente le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale e dei principali organismi dell'Unione europea e sono in grado di collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione; alcuni rielaborano autonomamente le tematiche affrontate e sanno operare i giusti collegamenti interdisciplinari; la maggior parte di essi, invece, necessita della guida del docente per argomentare, fare confronti ed esprimere un proprio punto di vista.

## Competenze

Gli studenti e le studentesse evidenziano in modo sufficiente la necessità dell'importanza di agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e dei regolamenti comunitari, dimostrano un adeguato grado di consapevolezza del valore della cittadinanza e del coinvolgimento individuale e sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria, ma per valutare in modo autonomo e consapevole gli scenari attuali al fine di orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali, necessitano di essere guidati dai docenti.

## Contenuti svolti:

### Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Origini della Costituzione;
- La gerarchia delle fonti;
- I contenuti della Costituzione;
- Art. 9 Cost: Promozione dello sviluppo della cultura, della ricerca e tutela dell'ambiente;
- Art. 11 Cost: Principio pacifista e internazionalista;
- L'Onu, Sviluppo sostenibile e Agenda 2030;
- L'Unione Europea;
- Art.32 Cost: Diritto alla Salute;
- Sicurezza Alimentare;
- Pacchetto igiene;
- Responsabilità diretta delle aziende produttrici;
- Controlli interni ed esterni;
- Tracciabilità e rintracciabilità

### Storia

- Dallo Statuto albertino alla Costituzione
- La Repubblica e i lavori della Costituente
- Adotta un articolo della Costituzione
- L'Unione europea e i suoi principali organismi
- L'O.N.U. e le sue agenzie



Lingua inglese

- The European Union
- The origins The Main European Institutions

Lingua francese

- Les institutions Européennes
- Comment devenir citoyen français
- Nationalité; citoyenneté; être français ou le devenir
- Le programme Erasmus

Laboratorio dei servizi di Sala e vendita

- L'organizzazione del lavoro nelle imprese di servizi
- Qualità, sicurezza e salute
- Gestione delle risorse umane
- Tecniche avanzate di servizio

10

**Conoscenze, abilità, competenze raggiunte e contenuti disciplinari**

Per la presentazione della classe si fa riferimento a quanto esposto nella relazione introduttiva del presente documento.

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Libro di testo: **“La mia nuova letteratura”**- Dall’Unità d’Italia a oggi, di A. Roncoroni - M.M. Cappellini - E Sada, vol. 3 – Carlo Signorelli Scuola

**OBIETTIVI DISCIPLINARI PROGRAMMATI:****Educazione linguistica**

- Esporre un argomento letterario, culturale, professionale, con attenzione all’uso appropriato dei termini e alla corretta costruzione sintattica.
- Migliorare la capacità di sintesi in relazione a testi e tematiche letterarie.
- Guidare l’allievo alla riflessione sulle caratteristiche sintattiche e sul lessico specifico dei differenti argomenti studiati, riguardino essi la letteratura, la cultura generale o tematiche professionalizzanti.
- Stimolare una autonoma attività di ricerca e di approfondimento su varie fonti e mediante l’uso di strumenti informatici e multimediali.

**Educazione letteraria****Conoscenze**

Conoscere la biografia, la poetica, il contesto storico-culturale e il percorso letterario degli autori presi in esame

Conoscere i nuclei tematici presenti nei testi narrativi e poetici esaminati

Conoscere l’evoluzione formale delle strutture e dei significati del romanzo del Novecento e le differenze con quello dell’Ottocento

Conoscere le principali caratteristiche stilistiche e linguistiche della narrativa e della poesia del Novecento

**Abilità**

- Acquisire un criterio personale di rielaborazione dei contenuti
- Acquisire la capacità di analizzare e confrontare testi a livello tematico, formale e strutturale
- Acquisire la capacità di effettuare confronti e collegamenti tra autori

**Competenze**

Saper analizzare i testi e saperli contestualizzare in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica dell’autore

Saper individuare le diverse tipologie dei personaggi protagonisti delle opere analizzate

Saper problematizzare i temi affrontati dagli autori nei loro scritti, riuscendo a cogliere analogie e differenze con le stringenti tematiche di attualità

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### Conoscenze

Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti dagli allievi in maniera diversa, sia nell'ambito linguistico che storico-letterario: la maggior parte di essi ha conseguito le conoscenze in modo sufficiente, cogliendo della letteratura italiana i concetti essenziali, in forma semplice; uno sparuto numero di discenti le possiede in maniera mediocre; solo alcuni hanno evidenziato un buon livello di apprendimento in relazione ai contenuti sia storico-letterari che linguistici.

### Abilità

Le abilità acquisite al termine del corso di studi rispecchiano esattamente il livello della classe, riguardo alle competenze linguistiche e storico-letterarie. Di conseguenza, la maggior parte degli studenti è in grado di analizzare i testi di diversa tipologia, ma necessita di essere guidata nel fare confronti e collegamenti tra scrittori e poeti e nel rielaborare i contenuti in maniera autonoma e personale; un gruppo meno ampio, avendo difficoltà a problematizzare, rivela incertezze riguardo alla rielaborazione autonoma dei contenuti, ad effettuare collegamenti e confronti tra gli autori. Un gruppo ristretto di studenti compie queste attività in maniera discreta.

### Competenze

La maggior parte degli allievi riesce ad analizzare un testo poetico, narrativo e non letterario in maniera essenziale, a contestualizzarlo in riferimento al periodo storico-letterario e all'ambito economico-sociale in cui si inserisce, benché non sempre è in grado di avere una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Qualcuno non ha raggiunto tali competenze in modo adeguato, difatti, pur riuscendo ad analizzare i testi in maniera accettabile, trova difficoltà nel cogliere gli aspetti critici e problematici delle tematiche trattate, avendo bisogno, per farlo, di essere guidato. Un esiguo gruppo di studenti compie queste attività ad un livello buono.

### Contenuti (Per il programma dettagliato si veda "Programma svolto")

L'età postunitaria - Il Naturalismo e E. Zola - G. Verga e il Verismo - C. Baudelaire - Il Decadentismo - G. Pascoli - G. D'Annunzio - Le avanguardie di primo Novecento: Futurismo - Le caratteristiche del romanzo di primo Novecento - Il romanzo e il racconto in Europa: F. Kafka - Autori di I Novecento: Luigi Pirandello; Italo Svevo - Ritratto d'autore: G. Ungaretti; E. Montale - L'Olocausto: P. Levi.

## STORIA

Libro di testo: " **La Storia intorno a noi - Il Novecento e oggi**", di V. Calvani, vol. 5,

A. Mondadori Scuola

## OBIETTIVI PROGRAMMATI

### Generali

- Favorire la comprensione del presente attraverso lo studio del passato.
- Educare alla solidarietà attraverso la conoscenza della diversità dei popoli.
- Acquisire consapevolezza della complessità degli eventi storici.

## Disciplinari

### Conoscenze

- Saper riconoscere la natura di un fatto o di un fenomeno storico-sociale, economico, politico-culturale e saperlo collocare in una prospettiva diacronica e sincronica.
- Saper esporre i contenuti appresi in maniera chiara, ricca e precisa nel lessico.

### Abilità

- Saper produrre una sintetica comparazione tra passato e presente.
- Saper rielaborare criticamente i dati della conoscenza operando collegamenti e approfondimenti

### Competenze

- Saper analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico.
- Saper cogliere ed utilizzare un linguaggio appropriato.
- Saper individuare analogie e differenze tra gli eventi.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### Conoscenze

Un piccolo gruppo di alunni evidenzia una buona conoscenza completa degli argomenti; oltre a riconoscere i fenomeni storico-sociali, riesce anche a porli in una prospettiva diacronica e sincronica. Il resto della classe coglie in maniera semplice gli eventi, manifestando qualche incertezza nei collegamenti diacronici e sincronici.

### Abilità

Alcuni allievi si attestano su un livello buono nel raggiungimento degli obiettivi prefissati e presentano buone capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi eventi storici; alcuni sanno applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare solo se opportunamente sollecitati e guidati; altri discenti rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i fatti storici, limitandosi ad un'esposizione semplice degli eventi e, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

### Competenze

Pochi alunni sanno analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, usando un lessico appropriato. La restante parte della classe, invece, riesce a riferire solo i contenuti essenziali della disciplina. Un numero esiguo di alunni ha bisogno di essere guidato per rielaborare i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari, sia dal punto di vista sincronico che diacronico, per riuscire ad attualizzare i fenomeni storici studiati.

### Contenuti (Per il programma dettagliato si veda "Programma svolto")

L'Italia giolittiana - La prima guerra mondiale e il primo dopoguerra - La rivoluzione russa e lo stalinismo - La crisi del 1929 e il New Deal - Il fascismo in Italia - Il nazismo in Germania - La seconda guerra mondiale - La "guerra parallela" dell'Italia - Il mondo bipolare: la guerra fredda.

## LINGUA INGLESE

Libro di testo: **Mastering Cooking and Service – Ed. ELI**

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze

Complessivamente gli studenti conoscono le strutture morfo-sintattiche di base della lingua e conoscono sufficientemente i contenuti degli argomenti trattati. Un'attenta analisi finale evidenzia che le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche che sono state svolte attraverso un apprendimento unitario della disciplina. Pochi allievi, grazie ad un costante impegno domestico e partecipazione attiva in classe, hanno raggiunto un livello globalmente discreto; altri hanno superato alcune lacune nella preparazione di base pervenendo, così, ad una sufficiente conoscenza dei contenuti. In generale l'apprendimento è di tipo mnemonico e soltanto un piccolo numero di studenti riesce a lavorare con maggiore autonomia.

#### Abilità

A parte un numero esiguo, non tutti gli allievi si dimostrano in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro e necessitano di essere guidati nell'uso di strategie nell'esposizione orale. La maggior parte di essi è in grado di comprendere semplici testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali; solo pochi sanno cogliere i dettagli ed esprimere il proprio punto di vista. Guidati, sanno produrre semplici testi tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi, utilizzare il lessico del settore e trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria. Tutti gli studenti riconoscono la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

#### Competenze

Padroneggiare la seconda lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

#### Contenuti

Di seguito, i contenuti specifici del V anno:

Haccp System  
Beer  
Wine  
Wine tasting  
Wine appellation  
Champagne  
Mixology techniques  
Molecular recipes  
Molecular Mixology  
Cocktails and mocktails

## LINGUA FRANCESE

Libro di testo: Christine Duvallier “SUBLIME service”, Editrice ELI

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze

Il livello di acquisizione delle conoscenze da parte degli allievi risulta eterogeneo. La maggior parte dei discenti ha risposto positivamente al dialogo didattico-educativo. Tra questi ultimi solo un esiguo numero di alunni ha acquisito un certo livello di conoscenze, attestandosi ad una discreta valutazione. Il restante gruppo pur partecipando continuamente in classe e raramente applicandosi nell’impegno domestico ha raggiunto un livello di conoscenze sufficiente o quasi a causa di talune incertezze nei pregressi requisiti di base.

#### Abilità

Alcuni alunni sono stati in grado di rielaborare le conoscenze acquisite anche in altri contesti. Di conseguenza, le capacità di rielaborazione critica, analisi, sintesi e valutazione personale si attestano su un livello buono o discreto. Per altri studenti si è riscontrata una comune difficoltà nell’espone verbalmente i contenuti e la padronanza del linguaggio specifico della disciplina è risultata appena sufficiente.

#### Competenze

Alcuni studenti del gruppo classe sono stati in grado di comprendere in modo autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio specifico appropriato. Gli altri hanno mostrato la necessità di essere guidati dall’insegnante nell’applicare le conoscenze acquisite.

#### Contenuti

La tenue du personnel de salle  
 Le matériel de restaurant et de table  
 La mise en place et l’organisation du travail en salle  
 Les différents types de service  
 Vous-avez réservé?  
 Le barman  
 Le matériel du barman  
 Le vin  
 Le Champagne  
 La méthode champenoise  
 C’est offert par la maison  
 Le bar et les boissons  
 Les types de bar  
 Gérer la clientèle  
 Gérer les plaintes  
 Bienvenue Messieurs-Dames  
 Expliquer le Menu  
 Grammaire: les verbes CHOISIR – PRENDRE – SERVIR  
 Histoire de la gastronomie française: la salle et le service en France “Les tables au Moyen âge”  
 Conseiller le client  
 Les boissons chaudes  
 Le café  
 Le chocolat et le thé

Les boissons froides  
 Les eaux; les boissons à base de fruits; les BRSA, les frappés  
 La fabrication de la bière  
 Le cidre  
 Les eaux de vie (Cognac et Armagnac)  
 Les liqueurs (Cointreau; Grand-Marnier; Bénédictine)  
 Les apéritifs traditionnels français

## MATEMATICA

Libro di testo: **Matematica in cucina, in sala, in albergo** / Vol. per il secondo biennio e quinto anno, di Bergamini, Barozzi, Trifone. Ed. Zanichelli

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze

La classe nel suo complesso non ha raggiunto un livello soddisfacente di conoscenze. La maggioranza degli studenti ha incontrato notevoli difficoltà, in gran parte legate a lacune concettuali pregresse, nel comprendere appieno i concetti fondamentali e il razionale (il perché) dello studio dei temi trattati. La memorizzazione e l'applicazione meccanica dei contenuti sono stati predominanti.

#### Abilità

Le abilità richieste sono state sviluppate solo in misura limitata e solo per alcuni argomenti, come la descrizione qualitativa del grafico di una funzione. La comprensione della funzione come relazione tra due variabili è stata problematica, così come il passaggio dall'espressione analitica al grafico. Tuttavia, alcuni studenti sono riusciti a cogliere il significato "concettuale" di funzione come una "macchina". Il concetto di limite e derivata, e il loro utilizzo nello studio delle funzioni, sono stati compresi solo a livello concettuale. La maggioranza degli studenti ha dimostrato capacità nel risolvere equazioni, disequazioni e sistemi, ma ha faticato a comprendere la loro utilità nelle applicazioni pratiche come lo studio delle funzioni.

#### Competenze

La maggioranza degli studenti ha mostrato difficoltà nel collegare i concetti alla loro applicazione pratica e nel formulare un'analisi critica dei problemi matematici. L'unica competenza generalmente raggiunta è stata quella di utilizzare tecniche e procedure di calcolo aritmetico ed algebrico.

#### Contenuti

- **Calcolo Combinatorio:** Permutazioni semplici, disposizioni semplici, combinazioni.
- **Calcolo delle Probabilità:** Definizione classica della probabilità, eventi compatibili / incompatibili, eventi dipendenti / indipendenti.
- **Concetto di Funzione:** Definizione di funzione, dominio, simmetrie, segno e intersezioni con gli assi cartesiani.
- **Esponenziali / Logaritmi:** Dominio e grafico delle funzioni esponenziali / logaritmiche.
- **Limiti e Asintoti di Funzioni:** Concetto di limite, limite destro e limite sinistro, asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- **Derivate:** Concetto di derivata e significato geometrico, derivate di alcune funzioni elementari e principali teoremi sulle derivate.
- **Studio di Funzioni:** Dominio e simmetrie, intersezioni con gli assi, segno, comportamento agli estremi, ricerca di punti stazionari mediante la derivata prima (massimi, minimi e flessi), ricerca di punti flessi mediante la derivata seconda e/o mediante la variazione della derivata prima.

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**Libro di testo:** “TUTTO COMPRESO” DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA”, Volume 3 di F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Editore, Scuola & Azienda.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze

La maggior parte degli alunni ha acquisito una buona conoscenza delle dinamiche del mercato turistico, così come delle tecniche di marketing e delle varie fasi che portano alla realizzazione di un business plan. Quasi tutti hanno piena consapevolezza delle diverse tipologie di filiere agroalimentari, dei canali di distribuzione e dei prodotti a chilometro zero. Gli argomenti trattati sono stati acquisiti da tutti gli allievi, alcuni di essi si sono distinti per approfondimenti e capacità personali di rielaborazione.

#### Abilità

Gli studenti hanno, nel complesso, acquisito le abilità relative agli argomenti trattati. In merito alle dinamiche turistiche, parte degli alunni ha conseguito buona capacità di individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato, individuare le tecniche e le fasi attraverso le quale elaborare un piano di marketing, individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan, riconoscere i vantaggi dal punto di vista della sostenibilità nell'utilizzo di prodotti a chilometro zero e dei marchi di qualità europei e italiani.

#### Competenze

Gli studenti sono in grado di redigere le basi di un progetto imprenditoriale, alcuni sono in grado di effettuare una sufficiente analisi di mercato, ricercando dati e informazioni, volte ad elaborare una matrice SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities & Threats).

#### Contenuti

##### Dinamiche del mercato turistico e ristorativo

- Aspetti economici del turismo.
- Gli indicatori macroeconomici.
- L'indotto.
- Alcuni cambiamenti sociali.
- Le nuove tendenze del turismo. □ Il potere del consumatore.
- L'industria alimentare in Italia.
- Le tendenze attuali in campo alimentare.
- La ristorazione moderna.

##### Il Marketing

- Evoluzione storica del marketing (orientamento alla produzione, vendite e mercato)
- Il Marketing strategico
- L'analisi interna, del mercato, della concorrenza e della domanda.
- La segmentazione del mercato
- Il targeting (concentrato, differenziato, indifferenziato); □ Il posizionamento.
- Marketing operativo (4 p del marketing)
- Il Prodotto (ciclo di vita)
- Il Prezzo (full cost, direct cost, drink cost e metodo del fattore, prezzi di scrematura, di allineamento e di penetrazione)
- La distribuzione (canale diretto, breve e lungo)

- La promozione (pubblicità, promozioni e pubbliche relazioni)
- Il progetto imprenditoriale
- L'imprenditore e le sue caratteristiche
- Il progetto imprenditoriale (mission, vision, forma giuridica delle imprese, struttura organizzativa, localizzazione).

#### Le filiere Agroalimentari e i prodotti a km0

- Le filiere agroalimentari;
- I prodotti agroalimentari;
- La filiera agroalimentare in Italia
- La Classificazione delle filiere
- La filiera lunga
- La filiera corta
- Forme di commercializzazione della filiera corta
- I prodotti a km0
- I marchi di qualità ambientale
- I marchi di qualità europei
- I marchi di qualità italiani

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Libro di testo: A. Machado, **Scienza e cultura dell'alimentazione**, Ed. Poseidonia Scuola

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### Conoscenze

Gli allievi, nel complesso hanno acquisito i saperi inerenti i nuclei tematici fondamentali della disciplina: *1) Alimentazione e nutrizione. 2) Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie. 3) Sicurezza, tracciabilità e certificazione.* Si distinguono alcuni studenti con buoni risultati, una parte della classe conosce solo i contenuti essenziali della Scienza dell'Alimentazione. Un ristretto gruppo di alunni evidenzia conoscenze frammentarie a causa dell'inadeguato metodo di lavoro e scarso impegno nello studio domestico.

#### Abilità

Le capacità di valutazione critica, di analisi, sintesi e di rielaborazione personale si attesta su livelli di mediocrità per buona parte della classe. Solo pochi studenti evidenziano sicurezza e autonomia, sono in grado di riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva e nell'età adulta; sanno individuare gli alimenti alla base delle più diffuse allergie ed intolleranze alimentari.

#### Competenze

Gran parte della classe possiede le competenze programmate e da acquisire nell'arco del quinquennio. Alcuni di questi studenti mostrano autonomia nell'applicazione, individuazione, interpretazione e valutazione delle problematiche riguardanti la Scienza dell'Alimentazione. In particolare i suddetti studenti sono in grado di valutare criticamente le problematiche riguardanti l'igiene professionale; sono in grado di utilizzare correttamente gli alimenti e le tecniche conservative tenendo in considerazione anche gli eventuali effetti sul valore nutritivo degli alimenti. Un gruppetto di studenti sa applicare le conoscenze acquisite solo in situazioni molto semplici, necessita invece di una guida continua nell'affrontare le varie situazioni.

## CONTENUTI

**GLI ALIMENTI** - I nutrienti - La classificazione degli alimenti - I nuovi prodotti alimentari –Alimenti arricchiti e allegeriti - alimenti funzionali - i superfoods-i novel foods.

**LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**- Le cause dell'alterazione degli alimenti - Metodi fisici di conservazione - Metodi chimici di conservazione - Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione - Gli additivi alimentari. Aspetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti. Modificazione a carico dei principi nutritivi. Formazione di sostanze tossiche durante la cottura.

**IGIENE DEGLI ALIMENTI**-La contaminazione degli alimenti - La filiera agroalimentare - Prevenzione igienico-sanitaria. Igiene del personale. Il sistema Haccp .

**DIETA-DIETOLOGIA-DIETETICA**-La dieta sana ed equilibrata secondo le tabelle LARN. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche – Le tredici linee guida per una sana e corretta alimentazione .

**LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE**-La dieta mediterranea-la dieta nordica-le diete vegetariane, le diete sostenibili.

**ELEMENTI DI DIETOTERAPIA**- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. Le malattie del metabolismo -L'obesità-Il diabete-La sindrome metabolica.L'osteoporosi. I disturbi del comportamento alimentare. Le reazioni avverse al cibo. Alimentazione e tumori.

## LABORATORIO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

Libro di testo: **MASTER LAB -Sala e vendita di G. Frangini, E. Galiè, A. Faracca, Le Ed. Le Monnier Scuola**

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### Conoscenze

I discenti dimostrano di avere acquisito in linee generali, basilari elementi del settore ristorativo , del bar . Un'attenta analisi finale evidenzia che le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. Pochi alunni, grazie ad un costante impegno domestico e partecipazione attiva in classe, hanno raggiunto un livello globalmente discreto; altri hanno superato alcune lacune nella preparazione di base pervenendo, così, ad una quasi sufficiente conoscenza dei contenuti. Una parte classe non è riuscita a colmare tali lacune in maniera soddisfacente ed adeguata, a causa della scarsa o saltuaria applicazione allo studio e alla

superficialità del lavoro svolto in classe. Nella parte finale dell'anno scolastico hanno dimostrato recupero specie nelle attività di laboratorio, ma non completamente soddisfacente per una visione ampia , che oggi il mondo lavoro richiede.

### Abilità

Pochi gli alunni che hanno raggiunto le giuste basi dell'organizzazione ristorativa, sapendo coordinare le strategie di pianificazione lavoro, altri alunni hanno raggiunto una quasi sufficiente capacità di conoscenze di base, con difficoltà dell'applicazione operativa nel settore ristorazione.

**Competenze**

Una piccola parte della classe ha raggiunto una discreta o eccellente comprensione nella gestione dei costi di cibi e bevande, nel processo produttivo, nell'organizzazione e coordinamento e nella programmazione e gestione del settore ristorativo. La maggior parte degli alunni, invece, ha raggiunto una quasi sufficiente capacità nelle competenze della gestione operativa di base del settore ristorativo.

**Contenuti**

- Hotellerie - ristorazione
- L'area di servizio
- L'area office
- La sicurezza ristorativa
- L'igiene ristorativa
- La progettazione del menu
- Economato e i diversi magazzini
- Le metodologie di conservazione
- I prodotti del beverage
- L'approvvigionamento delle materie prime
- La ristorazione – il bar dalla caffetteria al bere miscelato
- Il servizio di catering e di banqueting

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Libro di testo: **Energia Pura fit for school** (Rampa, Salvetti).

**OBIETTIVI RAGGIUNTI****Conoscenze**

Gli alunni conoscono i contenuti delle discipline sportive trattate e ne comprendono il linguaggio prettamente tecnico e motorio. Anche le loro conoscenze teoriche, sulle metodologie di allenamento e sulle fonti bioenergetiche muscolari risultano essere discrete. Apprezzabile è la conoscenza che dimostrano di avere sugli apparati e sistemi del corpo umano in particolare quello locomotore e cardio-circolatorio e nervoso.

**Abilità**

Gli alunni sono in grado di discutere ordinatamente, degli argomenti trattati, e il gruppo di alunni più partecipa alle attività pratiche ha dimostrato di possedere discrete capacità nell'organizzazione e gestione delle attività nel rispetto delle regole e degli altri. Alcuni di loro, evidenziano, durante le fasi di gioco di situazione, di possedere un buon adattamento e trasformazione del gesto motorio e disponibilità variabile.

**Competenze**

A seguito del lavoro svolto gli alunni sono in grado di utilizzare le proprie conoscenze per stabilire relazioni. La disciplina rappresenta un efficace mezzo per esprimere le potenzialità comunicative di ognuno. La maggior parte di loro sa comunicare attraverso l'attività motoria e comprende il linguaggio tecnico operando autonomamente e/o in gruppo quindi affinano il rispetto delle regole, dell'altro e di sé stessi. Inoltre collocano l'esperienza personale in un sistema di regole fondata sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Organizzano il proprio tempo di lavoro e il tempo libero per consolidare conoscenze ed abilità acquisite.

## Contenuti

1. Attività sportiva individuale e di squadra: pallavolo, basket calcio a 5, baseball e tennis tavolo, ginnastica aerobica e calistenica. Conoscenza del regolamento sportivo delle discipline svolte. Organizzazione di attività di gruppo per le diverse discipline e di arbitraggio.
2. Conoscenza dei principi fondamentali dell'alimentazione dello sportivo e dieta razionale. Breve accenno sui meccanismi bioenergetici e sulla contrazione muscolare. L'apparato cardio-circolatorio e locomotore.
3. Conoscenza dei principi igienici e scientifici per il mantenimento dello stato di salute e per il miglioramento dell'efficienza fisica.

## RELIGIONE

Libro di testo: SOLINAS L., *La Vita Davanti A Noi. Percorso Irc per Ist. Prof. Ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera*, Vol. unico, SEI Editrice, Torino 2018

**Contenuti/Conoscenze:** Gli alunni conoscono a grandi linee: I concetti fondamentali di antropologia cristiana alla luce della cultura contemporanea; la concezione cattolica e quella laica dei vari significati dell'amore; l'attenzione particolare che la Chiesa rivolge alla difesa della vita dal suo concepimento al termine naturale; i principi della bioetica e le varie correnti di pensiero in ambito bioetico; i diritti umani e i principi della Dottrina sociale della Chiesa; la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso e nella prospettiva di un dialogo costruttivo; la differenza tra le varie religioni.

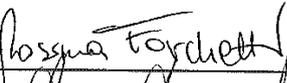
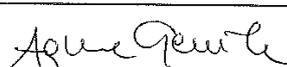
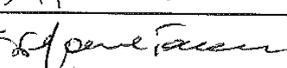
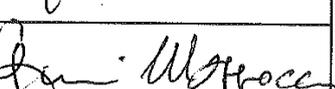
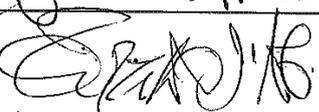
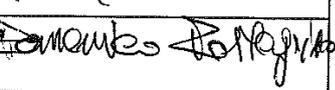
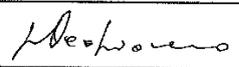
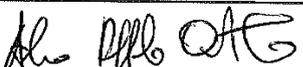
**Abilità:** La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti abilità:

- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo con altri sistemi di significato.
- Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità delle scelte morali.
- riflettere sul rapporto tra libertà e responsabilità, coscienza e legge alla luce della riflessione cristiana.
- Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza dell'agire etico.
- Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita, argomentare in modo sufficiente le scelte etico-religiose proprie e altrui.
- Conoscere la concezione cristiana-cattolica del matrimonio e della famiglia e confrontarsi con altri tipi di unioni riconosciuti dalle leggi statali.
- Saper discriminare il fine vita cristiano con le altre religioni e filosofie religiose.

**Competenze:** La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

- sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità e promuovere nel proprio quotidiano i valori della libertà, uguaglianza e dignità per ogni uomo;
- utilizzare le conoscenze per definire il concetto di persona come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro secolo e confrontarlo con altre correnti di pensiero;
- elencare e valutare i vari modelli della società contemporanea;
- motivare l'atteggiamento della Chiesa nei confronti della contraccezione, della fecondazione in vitro e dell'aborto;
- conosce il significato della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.

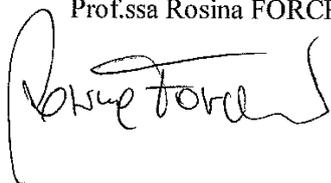
Il Consiglio di Classe

	Docente	Discipline	Firma del docente
1	FORCHETTI Rosina	Lingua e letteratura italiana - Storia Educazione civica	
2	GIACOMODONATO Giovanni	Matematica	
3	DE CURTIS Angela Celeste	Lingua inglese - Educazione civica	
4	GENTILE Agnese	Lingua francese - Educazione civica	
5	FERRARA Stefania	Scienza e cultura dell'alimentazione	
6	MAZZOCCO Giovanni	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Ed. civica	
7	D'ALO' Tarcisio	Laboratorio di Servizi per l'Enogastronomia - Servizi di Sala-bar e vendita - Educazione civica	
8	PELLEGRINO Domenico	Scienze motorie e sportive	
9	OCCHIONERO Lucia	Religione	
10	QUITADAMO Alessandro Raffaello	Inclusione	

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1 del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. n. 55 del 22/03/2024, è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 13 maggio 2024.

**LA DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE**

Prof.ssa Rosina FORCHETTI



**LA DIRIGENTE SCOLASTICA**

Prof.ssa Etorina TRIBO'



ALLEGATO A1

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO  
 TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

**PARTE GENERALE – max 60 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommari e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	- Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario - Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna - Non si attiene alle richieste della consegna	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	- Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici - Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici - Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva - Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo - Non ha compreso il senso del testo	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	- L'analisi è puntuale e pertinente - L'analisi è puntuale e adeguata - L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa - L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti - L'analisi è scarsa e inadeguata	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 4	Interpretazione corretta e articolata del testo	- L'interpretazione del testo è corretta e articolata - L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata - L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita - Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente - L'interpretazione del testo è del tutto assente	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE \_\_\_\_\_ / 100  
 TOTALE \_\_\_\_\_ / 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

ALLEGATO A2

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO  
 TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

**PARTE GENERALE – max 60 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	- Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti	- Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	- I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

ALLEGATO A3 GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO  
 TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

**PARTE GENERALE – max 60 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE</b>			Punti _____

**PARTE SPECIFICA – max 40 punti**

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	- Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la parafrasi - Il testo è sommarîamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA</b>			Punti _____

LA COMMISSIONE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO B****SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

	Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Federico di Svevia" con I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A. 86039 Termoli	
Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2		Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it <a href="http://www.alberghierotermoli.edu.it">www.alberghierotermoli.edu.it</a> C.F. 91019170702

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

SIMULAZIONE 19 APRILE 2024

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (sala-bar-vendita)  
**NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE N° 1**

**TIPOLOGIA A**

**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.**

**Tematiche****PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE****IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE****DOCUMENTO n.1****Stili alimentari degli adolescenti**

Le abitudini alimentari, che influiscono sull'assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano nell'adolescenza, durante la quale entrano in gioco peculiarità fisiche, psicologiche e sociologiche. Innanzitutto, è questo il periodo della vita in cui vi sono numerosi cambiamenti della composizione corporea che devono essere supportati da una dieta sana ed equilibrata che soddisfi gli aumentati fabbisogni. Inoltre, in adolescenza, dove il corpo è strumento primario di comunicazione e conflitti, l'alimentazione riveste un significato ulteriore, che può sfociare nel seguire diete sbilanciate o nello sviluppo di disturbi del comportamento alimentare. Infine, l'adolescenza è un'età in cui i giovani tendono a sperimentare comportamenti e schemi alternativi o addirittura in opposizione netta a quelli familiari, a sfuggire a ogni forma di controllo e tutela, a gestirsi da soli grazie alla crescente autonomia, a dare più spazio a cibi etnici come kebab e sushi, agli "influencer" sociali ; a pasti

come l'apericena che esulano dai tre momenti tradizionali come : colazione, pranzo e cena. Sul piano alimentare ciò si traduce in facilità a modificare eventuali buone abitudini acquisite nel corso dell'infanzia e a cadere in scelte alimentari errate, condizionate da consigli pubblicitari e dalla necessità di omologarsi al gruppo, con conseguenti rischi di squilibri alimentari e/o carenza o eccesso di peso, così come nell'adozione di comportamenti a rischio, quali consumo di alcol e abitudine al fumo. Se prima l'ambiente familiare svolgeva un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta, ora il gruppo di amici diventa sempre più importante, e sempre maggiori diventano i timori di non essere accettato, adeguato a ciò che il contesto sembra richiedere. Si inizia ad avere una autonomia decisionale e comportamentale nei confronti del cibo, che assume anche nuove valenze simboliche, si diventa "consumatori" nel senso adulto del termine. Studi recenti hanno dimostrato che in Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare un basso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la Dieta Mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce. Gli errori alimentari più comuni tra gli adolescenti sono: una diffusa abitudine a saltare la prima colazione, consumo frequente di snack o comunque di alimenti ultraprocesati, un consumo quotidiano di bevande zuccherate.

*Fonte: ALIMA Alimentazione Multiculturale negli Adolescenti –CREA 2018*

## **DOCUMENTO N.2**

### **Dieta e patologie**

Le malattie cardiovascolari rappresentano una delle principali cause di morte nel nostro paese. Inoltre, sono patologie spesso invalidanti che comportano modifiche della qualità della vita. In particolare, la cardiopatia ischemica (alterazione delle arterie coronarie, i vasi sanguigni che portano sangue al cuore) è la prima causa di morte in Italia. Nella maggior parte dei casi (più del 90%) l'infarto miocardico rappresenta la manifestazione più grave della cardiopatia ischemica ed è causato dall'occlusione totale di una arteria coronaria, con conseguente necrosi miocardica.

Le malattie cardiovascolari riconoscono un'etiologia multifattoriale, cioè più fattori di rischio (età, sesso, pressione arteriosa, abitudine al fumo di sigaretta, diabete, colesterolemia) contribuiscono contemporaneamente al loro sviluppo.

L'ipertensione arteriosa è una patologia caratterizzata da un aumento della pressione sanguigna con valori oltre la norma. La classificazione suggerita dall'OMS/ISH per individui adulti o di età uguale o superiore a 18 anni inizia con la categoria "Ipertensione Grado 1 borderline", che comprende soggetti con valori di sistolica (pressione massima) maggiori di 140 mmHg e di diastolica (pressione minima) maggiori di 90 mmHg (...). Nei bambini, nelle donne gravide, nei diabetici e in presenza di patologie specifiche i valori di riferimento sono più bassi.

(Fonte: <https://www.educazionenutrizionale.granapadano.it/it/dieta-patologie>)

**DOCUMENTO N.3****Le origini storiche della dieta mediterranea: il Seven Countries Study of cardiovascular diseases**

Al Seven Countries Study of cardiovascular diseases viene riconosciuto il merito di aver identificato per la prima volta la cosiddetta dieta mediterranea e averne documentato il ruolo protettivo nei riguardi della cardiopatia coronarica e di altre condizioni morbose. A distanza di oltre 50 anni dall'inizio dello studio, che per alcuni aspetti è ancora in corso, riteniamo utile presentare una revisione meditata delle tappe che hanno portato a tale risultato. L'iniziativa di studiare lo stile di vita, in particolare le abitudini alimentari, in campioni di popolazione di Paesi e culture diversi è stata di Ancel Keys, professore alla University of Minnesota, che ha lanciato lo studio nel 1957. L'idea è maturata sulla base di vecchie osservazioni di patologia geografica, di studi metabolici sul ruolo dei vari acidi grassi nel modulare i livelli di colesterolemia, quindi sulla semplice equazione (sequenza) grassi saturi-colesterolemia-cardiopatia coronarica e, infine, sulla base di una serie di studi pilota e di fattibilità condotti in vari Paesi. Lo studio come tale è stato preceduto da lunghe operazioni per la messa a punto e la standardizzazione delle tecniche di misura, dei questionari, degli strumenti, dei criteri diagnostici e di un addestramento sistematico di molti collaboratori nei vari Paesi coinvolti. Quando possibile, misure e codifiche sono state eseguite centralmente.

*Fonte rivista epidemiologia e prevenzione ottobre 2022*

**RICHIESTE**

**A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli di riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:**

1. Quali sono le abitudini alimentari poco salutari diffuse tra gli adolescenti ?
2. Che cos'è l'ipertensione arteriosa e quali sono i valori oltre i quali si evidenzia un fattore di rischio ?
3. Quali sono i risultati più importanti raggiunti dallo studio epidemiologico delle “ Sette Nazioni “ di Ancel Keys ?

**B) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, al candidato si richiede di predisporre una relazione avente come tema “I PROFILI DIETETICI DEL CLIENTE” attenendosi alle seguenti indicazioni:**

1. Concetto di dieta sana ed equilibrata;
2. La dieta nell'età evolutiva con particolare riferimento alla dieta dell'adolescente
3. Le malattie cardiovascolari Indicazioni dietetiche e stile di vita nella prevenzione delle malattie cardiovascolari
4. La dieta Mediterranea, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, stile alimentare di riferimento nella prevenzione delle malattie del benessere.



**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, abilità e delle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato ipotizzi in qualità di banqueting manager**

-predisporre le attività svolte in una sala da pranzo professionale descrivendo i compiti dei membri del personale, l'allestimento dei tavoli, il servizio.

-Descrivere le fasi di preparazione/presentazione di una degustazione di vini, con i relativi criteri di abbinamento cibo-vino

-Stilare un elenco di aperitivi alcolici e analcolici, tenendo in considerazione eventuali esigenze dei clienti che prediligono alimenti light, per un matrimonio tradizionale nel periodo giugno/luglio.

*È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.*

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)**

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO
<b>A</b> <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita	3
	Comprensione completa	2,5
	<b>Comprensione sufficiente</b>	<b>2</b>
	Comprensione parziale	1
	Comprensione confusa o assente	0,5
<b>B</b> <b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE</b> relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione	Mostra conoscenze ampie e approfondite, argomentate in maniera valida ed efficace	6
	Mostra conoscenze complete, approfondite e ben argomentate	5
	Mostra conoscenze complete e discretamente argomentate	4
	<b>Mostra conoscenze argomentate in maniera sufficiente</b>	<b>3</b>
	Mostra conoscenze frammentarie non sempre argomentate	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
<b>C</b> <b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b> espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rileva in modo sempre corretto ed esauriente le problematiche; elabora soluzioni con ottimi collegamenti	8
	Rileva in modo corretto le problematiche; elabora soluzioni con opportuni collegamenti	7
	Rileva in modo sostanzialmente corretto le problematiche; elabora soluzioni con discreti collegamenti	6
	<b>Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche; elabora soluzioni con semplici collegamenti</b>	<b>5</b>
	Rileva in modo poco corretto le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	4
	Non sempre rileva le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	3
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette ed emergono criticità nei collegamenti	2
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette e non crea alcun collegamento	1
<b>D</b> <b>CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA</b> del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata; utilizza in maniera pertinente il linguaggio specifico con rielaborazione personale.	3
	Correttezza morfosintattica buona; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico.	2,5
	<b>Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.</b>	<b>2</b>
	Correttezza morfosintattica inadeguata; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico.	1
	Correttezza morfosintattica inadeguata, utilizza in maniera totalmente scorretta il linguaggio specifico.	0,5

PUNTEGGIO...../20

**Allegato C - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE (Allegato a dell'o.m. n.55 del 22/03/2024)**

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>/20</b>

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

.....  
 .....