



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

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

Sede di Larino presso CASA CIRCONDARIALE
(CBRH010016)



Tel 0875 - 706582
Email
cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.ed
u.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DEL TERZO PERIODO DIDATTICO - SEZIONE A SEDE DI LARINO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo: sala e vendita



A.S. 2024-2025

INDICE

1. PREMESSA	Pag.3
2. PECUP: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	3
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI	5
4. QUADRO ORARIO FORMATIVO "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA" ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA	6
5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE	6
6. CREDITO SCOLASTICO	6
7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI	7
8. PCTO	8
9. EDUCAZIONE CIVICA	9
10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	12
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	13
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	14
LINGUA FRANCESE	15
MATEMATICA	16
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	17
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	19
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	20
IL CONSIGLIO DI CLASSE	21
ALLEGATO A: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	
ALLEGATO B: SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE	
ALLEGATO C: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE	

1. PREMESSA

Il seguente documento, destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, redatto ai sensi dell'art 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017 così come richiama l'art.10 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025, riporta informazioni mirate sul terzo periodo didattico sezione **A** – (sede Larino) indirizzo **Sala e Vendita** per la definizione del materiale e dei criteri per la conduzione delle prove di esame.

2. PECUP: TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'IPSEOA di Larino rappresenta una sede distaccata dell'IPSEOA "Federico di Svevia" di Termoli ed è dislocato presso la Casa Circondariale di Reclusione di Larino. L'Istituto fa parte della rete del CPIA (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti) della provincia di Campobasso e nasce con l'obiettivo di istruire, formare, rieducare gli allievi/studenti dell'Istituto Penitenziario, di valorizzare la persona umana e fornire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro durante e dopo la detenzione. Il percorso scolastico della sede carceraria risponde in maniera flessibile alle caratteristiche di un'utenza particolare (adulti). Le lezioni sono svolte in cinque giorni, suddivise fra area comune e aree di indirizzo con orario concordato con la Direzione della Casa Circondariale.

La classe del terzo periodo didattico sezione A – (sede Larino) indirizzo Sala e Vendita è costituita da sei allievi, tutti provenienti dalla classe del secondo periodo didattico sezione A Sala e Vendita nell'anno scolastico 2023/2024; due alunni hanno conseguito nell'anno scolastico 2022/2023 il diploma di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – articolazione enogastronomia". Nel passaggio dal secondo periodo didattico al terzo periodo didattico, la classe ha avuto poca continuità didattica per la maggior parte delle discipline, determinando, quindi, la necessità di abituarsi ai nuovi stili di insegnamento.

Gli studenti, in generale, hanno seguito le lezioni in modo non assiduo in alcuni periodi, in seguito a cambiamenti nell'orario di scuola imposti dalla direzione carceraria e all'assegnazione di incarichi di lavoro presso la cucina dell'istituto penitenziario.

Gli alunni della classe del terzo periodo didattico sezione A – (sede Larino) indirizzo Sala e Vendita presentano una preparazione personale complessivamente eterogenea, in termini di stili cognitivi, applicazione allo studio, predisposizioni, interessi e motivazioni, metodo di studio, tempi di assimilazione, partecipazione al dialogo formativo.

Nel complesso la classe è stata corretta e rispettosa nei confronti degli insegnanti e dei compagni.

La partecipazione al dialogo educativo è stata collaborativa e costruttiva per tutti gli studenti, anche se si sono applicati allo studio in modo non sempre costante, manifestando una certa lentezza nell'apprendimento dei contenuti delle discipline.

In generale, dal punto di vista delle conoscenze acquisite, delle capacità logico-argomentative, delle competenze linguistiche, delle abilità di base e di calcolo logico-matematico e tecnico-scientifiche si può affermare che hanno raggiunto un più che sufficiente grado di preparazione. Alcuni alunni si distinguono per una maggiore capacità nell'affrontare gli argomenti di studio, nel saperli rielaborare e applicare in casi concreti. Per gli altri permangono lacune pregresse e una qualche difficoltà nell'utilizzare sia le strutture e le competenze linguistiche – comunicative, sia le regole e i principi logico-matematici in modo appropriato e corretto; discreto il grado di preparazione nelle discipline tecnico-pratiche.

Data la diversità delle condizioni socio-culturali (caratterizzate da un precoce abbandono scolastico e da analfabetismo di ritorno), delle esperienze, delle conoscenze e delle aspettative, l'azione didattica è per lo più flessibile, individualizzata e personalizzata per rispondere alle specifiche esigenze dell'utenza, adattabile facilmente ai bisogni che di volta in volta emergono, pertanto, gli insegnanti hanno utilizzato delle strategie educative e didattiche finalizzate al raggiungimento delle competenze di base utilizzando misure compensative (schemi, mappe concettuali durante le verifiche scritte e orali). La valutazione

è stata misurata in base alla partecipazione al dialogo scolastico, all'impegno e alla disponibilità profuse nelle diverse attività svolte durante l'anno scolastico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Progressi in relazione alla situazione di partenza

I risultati raggiunti dalla classe in termini di competenze, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi, nel complesso, positivi, rapportati al livello delle conoscenze ed abilità di base, alle capacità ed attitudini di ciascuno ed ai ritmi di apprendimento, tenendo comunque presente i disagi sostenuti dagli studenti a causa della condizione di restrizione. Gli alunni hanno dimostrato impegno e volontà di migliorare la propria preparazione, anche se le difficoltà legate a carenti conoscenze ed abilità di base ne hanno influenzato l'apprendimento.

CONOSCENZE

Le conoscenze acquisite dagli alunni sono piuttosto eterogenee, a causa delle differenze nella formazione culturale di base, nell'età e nella personalità degli alunni.

Alcuni studenti conoscono i contenuti delle diverse discipline in modo discreto, gli altri evidenziano delle incertezze e carenze nelle discipline linguistiche e logico – matematiche limitando la conoscenza delle materie ai contenuti essenziali.

Anche le conoscenze delle discipline di indirizzo presentano lo stesso andamento osservato per le altre.

ABILITÀ

La classe, in linea generale, rielabora le conoscenze facendole proprie; utilizza semplici soluzioni per affrontare le problematiche poste nelle varie discipline. Gli studenti, nel complesso, sanno orientarsi e, seppure in modo semplice e schematico, sono in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali.

Più che sufficienti sono anche le abilità acquisite nelle materie tecno-professionali.

COMPETENZE

A livelli generali, tutti gli alunni sono capaci di affrontare le varie situazioni sia nell'ambito linguistico-letterario sia in quello scientifico professionale e pratico. La maggior parte della classe riesce a individuare le relazioni tra i singoli eventi, anche se non sempre si esprime utilizzando la terminologia specifica. Gli alunni sono in grado di gestire in maniera essenziale le fasi operative delle discipline tecnico- professionali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Tra i criteri adottati per la valutazione degli studenti, particolare rilevanza è stata attribuita alla capacità di argomentare in maniera critica e personale, dimostrando autonomia di pensiero, coerenza espositiva e consapevolezza nell'analisi di tematiche complesse. È stata inoltre considerata essenziale la capacità di lettura e comprensione della realtà nei suoi aspetti culturali, sociali ed economici, anche attraverso il confronto con le proprie esperienze personali.

Nei percorsi per adulti di secondo livello, il comportamento viene considerato parte integrante della crescita civica e culturale della persona, in coerenza con i principi costituzionali. L'educazione alla cittadinanza attiva, in questo contesto si esprime attraverso comportamenti

consapevoli e responsabili, anche in vista di un pieno reinserimento nel mondo del lavoro e nella vita sociale.

4. QUADRO ORARIO FORMATIVO “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA” ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

MATERIE D’INSEGNAMENTO	5 [^]	scritto/orale/pratico
AREA COMUNE		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	2	S. O.
1 [^] LINGUA STRANIERA – LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3	S. O.
AREA DI INDIRIZZO		
2 [^] LINGUA STRANIERA – LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	2	S. O.
SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	3	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	S.O.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Sala e vendita	4	P.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina	2	O.
ORE COMPLESSIVE	24	

5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: STABILITÀ E COMPOSIZIONE

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ DIDATTICA	
		Secondo periodo didattico	Terzo periodo didattico
MARAVIGLIA CHIARA	Lingua e letteratura italiana	No	Si
MARAVIGLIA CHIARA	Storia	No	Si
LAFRATTA PAOLA	Matematica	Si	Si
RICCIO MARIA ROSARIA	Lingua e Civiltà Inglese	Si	Si
GENTILE AGNESE	Lingua Francese	No	Si
DE STEFANO ROBERTO	Scienza e cultura dell'alimentazione	No	Si
PALMIERI ANTONELLA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	No	Si
SCARPELLI MICHELE	Lab. Servizi enogastronomici: Sala e Vendita	Si	Si
ALIBERTI FRANCESCO	Laboratorio dei Servizi enogastronomici – Settore Cucina	Si	Si

6. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell’art.11 dell’O.M. n.67 del 31/03/2025, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 40 (quaranta) punti.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all’allegato A del D.Lgs. 62/2017.

Nei percorsi di istruzione per adulti di secondo livello, il consiglio di classe attribuisce il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. Per il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all’ allegato A del d. lgs 62/2017, moltiplicando per due il punteggio in misura non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda il terzo periodo didattico ,il consiglio di classe attribuisce il credito scolastico facendo riferimento alla media

dei voti e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.(art.11, comma 5 dell'O.M. n° 67 del 31/03/2025)

7. INDICAZIONI SUGLI ESAMI E SIMULAZIONI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti sono stati ampiamente informati sull'articolazione e sulle modalità di svolgimento delle prove scritte e orali ai sensi degli articoli 19, 20 e 22 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025.

Ai sensi dell'articolo 17 dell'O.M. n.67 del 31/03/2025, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del D.lgs. n. 62/2017 sono costituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana, da una seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, predisposta con le modalità di cui all'art. 20, comma 8 e da un colloquio.

Sono state effettuate esercitazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- simulazione della prima prova scritta di Italiano in data 03/04/2025, di cui si allegano le griglie valutazione (Allegato A);
- simulazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'alimentazione in data 01/04/2025, di cui si allegano copia e griglia di valutazione (Allegato B); la prima e la seconda parte della prova sono state svolte lo stesso giorno così come previsto dall'art.20, comma 8 dell'OM n. 67 del 31/03/ 2025.Secondo l'ordinanza, la seconda prova scritta è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite il plico telematico e, da una seconda parte elaborata dalla Commissione. Il Consiglio di Classe ha deciso di proporre come seconda parte, quattro domande a risposta aperta sui contenuti della disciplina, di cui il candidato dovrà scegliere due domande. Per lo svolgimento della seconda parte, il Consiglio di Classe ritiene che siano sufficienti due ore di tempo.
- simulazione del colloquio d'esame in data 09/05/2025 di cui si allega la griglia di valutazione ministeriale (Allegato C). Nella simulazione di esso ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n.67 del 31/03/2025, proponendo al candidato l'analisi di un documento (immagine)tratto dai seguenti nodi concettuali:
 - Promozione del territorio: le bevande alcoliche;
 - Le diete;
 - Il calcolo calorico.

L'O.M. n. 67/2025 prevede all'art. 3, c. 1, che in caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi il consiglio di classe dovrà assegnare in sede di scrutinio finale un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

Tale novità, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l'art. 13 del D.lgs. n. 62/2017, viene recepita anche nel presente Documento del 15 maggio: l'elaborato da presentare e discutere davanti alla Commissione costituisce un elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Per quanto concerne la definizione della tematica oggetto dell'elaborato, si ricorda che essa "viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali" (O.M. n. 67/2025, art.



3, c. 1).

L'elaborato aggiuntivo mira a valutare la capacità dello studente di riflettere sulla propria condotta e sulle tematiche di cittadinanza attiva e solidale.

- Le tematiche ritenute più in linea per lo svolgimento dell'elaborato sono le seguenti:
- La partecipazione democratica e i diritti dei cittadini.
- Il volontariato e la costruzione di comunità inclusive.
- La lotta contro le disuguaglianze e la promozione dell'uguaglianza.
- Il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità.
- Analisi dei principi fondamentali della Costituzione italiana.
- Il valore della democrazia e dei diritti umani.
- La responsabilità individuale e collettiva.

È importante che lo studente svolga una riflessione critica sul proprio comportamento, collegandolo ai principi della cittadinanza attiva e solidale.

Per quanto concerne la discussione dell'elaborato, questo verrà presentato e analizzato dal candidato durante l'esposizione relative alle competenze di Educazione Civica (indicatore "capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali").

Per la valutazione della discussione dello stesso si utilizzerà la griglia di valutazione del colloquio orale (All. A dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025).

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

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, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, diventano oggetto di discussione nell'ambito del colloquio, ai sensi dell'art.22 co. 2, lettera b dell'OM N.67 del 31/03/2025. Nel corso del colloquio, con riferimento ai P.C.T.O. il candidato dovrà esporre, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte.

Nel "Curriculum dello studente", andranno a confluire tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite e le competenze acquisite.

L'Istituto ha previsto e realizzato attività con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola. Nell'arco del terzo periodo didattico, gli studenti sono stati impegnati in attività laboratoriali di vario tipo:

- Partecipazione ad eventi e manifestazioni interne all'Istituto;
- Partecipazione evento: "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne"
- Partecipazione al concorso enogastronomico: "Chef per un giorno"
- Partecipazione alla giornata della memoria. Visione del film "Un sacchetto di biglie"
- Svolgimento di mansioni lavorative all'interno del penitenziario attinenti al settore della ristorazione

ATTIVITÀ E PROGETTI PCTO SECONDO PERIODO DIDATTICO ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Nel corso del secondo e terzo periodo didattico sono state svolte attività integrative in orario sia curricolare che extracurricolare:

- Giornata internazionale contro la violenza sulle donne – Incontro con la Presidente dell'associazione Liberaluna Onlus
- Cineforum di Natale
- Celebrazione Giornata della memoria: visione del film “La signora dello zoo di Varsavia” e discussione
- Concerto di Natale
- Corso HACCP
- Corso sulla sicurezza negli ambienti di lavoro
- Cineforum “C’è ancora domani”
- Progetto “L’arte del cioccolato”
- Mansioni lavorative all’interno del penitenziario attinenti al settore della ristorazione

9. EDUCAZIONE CIVICA

L’insegnamento dell’Educazione Civica è stato affidato ai docenti delle discipline di seguito indicate dai coordinatori dei dipartimenti.

UDA EDUCAZIONE CIVICA I QUADRIMESTRE	
<i>Nucleo concettuale:</i>	<i>Sviluppo economico e sostenibilità</i>
TITOLO	<i>Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale</i>
<i>Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)</i>	Competenza n. 5 Comprendere l’importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell’ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell’ambiente.
<i>Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e attuare azioni di riduzione dell’impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. - Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. - Comprendere i principi dell’economia circolare e il significato di “impatto ecologico” per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.
<i>Discipline coinvolte</i>	– Materia professionale, Storia, Diritto e tecniche amm.ve
UDA EDUCAZIONE CIVICA II QUADRIMESTRE	
<i>Nucleo concettuale</i>	<i>La Costituzione</i>
TITOLO	<i>Cittadini consapevoli nel mondo</i>
<i>Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)</i>	<p>Competenza n. 1: <i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale ...</i></p> <p>Competenze n. 2: <i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell’esercizio della cittadinanza attiva, a</i></p>

	<i>partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali</i>
<i>Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. - Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.
<i>Discipline coinvolte</i>	DIRITTO E TEC. AMM.VE, STORIA, INGLESE, FRANCESE, MATERIA PROFESSIONALE

I QUADRIMESTRE- ED. FINANZIARIA ALLA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Diritto e tecniche amm.ve	Possibili conseguenze economiche del cambiamento climatico Iniziative economiche contro il cambiamento climatico	Saper identificare le cause del cambiamento climatico Saper indicare le possibili iniziative economiche a riguardo	Comprendere l'importanza della crescita economica, sviluppando atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente
Italiano	Argomento di attualità: il cambiamento climatico e le sue implicazioni	Individuare aspetti e problemi dell'interazione uomo-ambiente nel tempo	Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Materia prof. di indirizzo	L'impatto ambientale delle attività del settore turistico- ristorativo	Saper misurare l'impatto ambientale riferito ad un esempio di attività turistico-ristorativa	Essere consapevoli dell'impatto ambientale che generano tutte le attività ed in particolare quelle del settore turistico - ristorativo

II QUADRIMESTRE- CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO

DISCIPLINA	Conoscenze	Abilità	Competenze
------------	------------	---------	------------

<p>Diritto e tecniche amm.ve</p>	<p>Caratteri della Costituzione Principi fondamentali della Carta Costituzionale e Diritti inviolabili</p> <p>L'UE: paesi aderenti, organi, direttive, regolamenti e decisioni L'ONU e l'Agenda 2030</p>	<p>Saper riconoscere le caratteristiche distintive della nostra Carta Costituzionale Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione</p> <p>Conoscere gli organismi sovranazionali</p>	<p>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</p> <p>Saper collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali</p>
<p>Storia</p>	<p>Storia dell'Unione Europea</p>	<p>Acquisire la consapevolezza dell'essere cittadini del mondo</p>	<p>Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p>
<p>Inglese</p>	<p>Progetti di mobilità europea</p>	<p>Utilizzare in modo corretto e appropriate le strutture lessicali e sintattiche Sapere riconoscere i diritti garantiti dalla UE relativi alla mobilità per formazione e per lavoro</p>	<p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica in prospettiva europea e internazionale. Saper compiere scelte consapevoli ispirate agli orientamenti comunitari e internazionali.</p>
<p>Francese</p>	<p>Progetti di mobilità</p>	<p>Riconoscere che la cittadinanza garantisce i diritti umani e sociali, contestualmente afferma i doveri a cui i cittadini sono chiamati. Conoscere il patrimonio culturale del Paese di nuova appartenenza e sapere interagire con le istituzioni.</p>	<p>Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria.</p>
<p>Materia prof. di indirizzo ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Il valore del lavoro come contributo alla cittadinanza.</p>	<p>Saper individuare il ruolo del lavoro nell'essere cittadino.</p>	<p>Essere consapevoli del valore del lavoro e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento delle norme che la regolano</p>

Quadro orario

MATERIA	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Italiano	2	-	2
Storia	-	4	4
Inglese	-	4	4
Francese	-	4	4
Materia prof. di indirizzo	4	4	8
Tot.	12	22	34

10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

Si riportano di seguito le conoscenze, le abilità, le competenze raggiunte e i contenuti disciplinari svolti.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: CHIARA MARAVIGLIA

Libro di testo: dispense tratte da A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A., Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi*, vol. 3, C. Signorelli Scuola.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Il quadro della classe, dal punto di vista didattico, è piuttosto eterogeneo: sono presenti diversi stili di apprendimento e livelli di preparazione. Gli obiettivi stabiliti a inizio anno scolastico sono stati raggiunti in maniera differente. Si registrano nel complesso un sufficiente grado di preparazione e la capacità di individuare i concetti essenziali della letteratura italiana e di rielaborarli anche autonomamente. Permangono, in relazione ai contenuti storico-letterari e linguistici, lacune pregresse e carenze di base, considerando che gli allievi provengono da contesti socio-culturali caratterizzati da un precoce abbandono scolastico e da analfabetismo di ritorno.

A volte si rende necessario l'intervento del docente come guida anche per i collegamenti tra gli autori e la comprensione dei testi oggetto di studio durante l'anno scolastico.

ABILITÀ

Gli studenti, nel complesso, sono in grado di esprimere le proprie opinioni, ma necessitano a volte di essere guidati nel fare confronti e collegamenti tra autori e nel rielaborare i contenuti in modo autonomo; comprendono componimenti poetici e brani noti di autori trattati durante l'anno scolastico e colgono gli elementi principali se guidati dal docente; sanno produrre testi semplici.

COMPETENZE

Gli allievi riescono a individuare e a sintetizzare i caratteri principali di un testo poetico e narrativo e ad associarlo al contesto storico-letterario e all'ambito economico-sociale di riferimento, seppur non sempre abbiano una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati.

CONTENUTI

Il Naturalismo in Francia e il Verismo in Italia.



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

Testi: lettura e comprensione delle novelle “La lupa”, “La roba” e del brano “La famiglia Malavoglia” da “I Malavoglia”.

Il Decadentismo, il Simbolismo e l'Estetismo.

Testi: lettura e comprensione delle poesie “Corrispondenze” e “L'albatro” di Charles Baudelaire

Giovanni Pascoli: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione delle poesie “Lavandare”, “X Agosto”, “Il gelsomino notturno”.

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione della poesia “La pioggia nel pineto” e del brano “L'attesa dell'amante” da “Il piacere”.

Il futurismo.

Testi: lettura e comprensione del componimento “Il bombardamento di Adrianopoli” di Filippo Tommaso Marinetti.

La narrativa moderna.

Luigi Pirandello: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione della novella “Il treno ha fischiato” e del brano “La nascita di Adriano Meis” da “Il fu Mattia Pascal”.

Italo Svevo: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione dei brani “L'ultima sigaretta” e “Lo schiaffo del padre” da “La coscienza di Zeno”.

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, la poetica.

Testi: lettura e comprensione delle poesie “Veglia”, “Fratelli”, “Soldati”.

Eugenio Montale: la vita, le opere, la poetica.

Lettura e comprensione delle poesie “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Ho sceso dandoti il braccio”.

STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

DOCENTE: CHIARA MARAVIGLIA

Libro di testo: dispense tratte da *Storia e progetto – Percorsi facilitati di Storia* di V. Calvani, A. Mondadori Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli studenti evidenziano nel complesso una conoscenza degli argomenti basata sugli elementi essenziali: colgono in maniera semplice e schematica gli eventi, sono in grado di svolgere collegamenti diacronici e sincronici, seppur a volte con qualche incertezza.

ABILITÀ

Gli allievi sono in grado di esprimere valutazioni autonome, pur se parziali, dei temi affrontati; permangono a volte incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi a un'esposizione semplice degli eventi e, talvolta, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

COMPETENZE

Gli alunni, se guidati dal docente, sanno analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico, anche se non sempre utilizzano una terminologia appropriata. Sono in grado, inoltre, di applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare se opportunamente sollecitati.

CONTENUTI

La seconda rivoluzione industriale - La Belle Epoque - L'età giolittiana – La prima guerra mondiale – La rivoluzione russa - Il Fascismo in Italia e il Nazismo in Germania – La crisi del 1929 – La seconda guerra mondiale – La guerra fredda – La decolonizzazione – Il crollo del comunismo – L'Italia repubblicana

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
DOCENTE: MARIA ROSARIA RICCIO

Libri di testo: "Cook Book Club" di Olga Cibelli – Daniela d'Avino, CLITT
"Mastering - Cooking and serving" – di Catrin Elen Morris, Alison Smith, Eli

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

Le conoscenze sono state assimilate dagli alunni a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale, di partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche e allo studio personale. Complessivamente gli alunni conoscono le strutture morfo-sintattiche della lingua e conoscono sufficientemente i contenuti degli argomenti trattati. La loro partecipazione in classe è stata per lo più passiva e non sempre regolare. In generale l'apprendimento è di tipo mnemonico.

ABILITÀ

Gli studenti, nel complesso, sono in grado di esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro ma necessitano di essere guidati nell'esposizione orale; sono in grado di comprendere semplici testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti di studio, cogliendone le idee principali; se guidati, sanno produrre testi coerenti e semplici, utilizzando il lessico del settore. Gli studenti riconoscono la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

COMPETENZE

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze ne deriva che gli studenti sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo semplice e di argomento noto sia in lingua scritta che orale, ma mostrano difficoltà nell'esprimersi con un linguaggio appropriato e corretto dal punto di vista formale. La classe mostra una certa difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessita di guida da parte dell'insegnante. Sempre se guidati, sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sanno lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico testi relativi al loro settore professionale.

CONTENUTI

Food safe and food quality
HACCP
Preservation methods
Food contamination
Food allergies and intolerances

Types of bar
Spirits and liquores
Cocktails
Soft drinks
Beer
Hot drinks: Coffee and Tea and Chocolate

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
DOCENTE: AGNESE GENTILE

Libro di testo: "Sublime œnogastronomie et service" di Christine Duvallier

La classe 5^A è composta da un totale di 6 studenti. Lo studio della lingua francese risulta evidente nelle conoscenze e nelle abilità (letto-scrittura, comprensione e produzione) acquisite.

CONOSCENZE ACQUISITE

I corsisti padroneggiano le nozioni fondamentali delle strutture linguistiche, insieme ai contenuti degli argomenti trattati.

ABILITÀ ACQUISITE

Gli studenti sono in grado di comprendere il significato generale di conversazioni in lingua francese e sono in grado di orientarsi nella trattazione, in modo generale, degli argomenti oggetto del programma.

CAPACITÀ ACQUISITE (lettura, scrittura, ascolto, produzione orale)

L'intero gruppo classe è in grado di leggere un testo, di comprenderne il senso globale e di riconoscere i termini specifici afferenti alla micro-lingua, di produrre brevi testi scritti, corretti da un punto di vista lessico-grammaticale, di comprendere adeguatamente testi orali e di sostenere una semplice conversazione utilizzando il lessico settoriale.

In particolare, secondo l'impegno, capacità e preparazione, queste competenze e abilità sono state raggiunte dagli allievi a livelli diversi (dal soddisfacente all'intermedio).

CONTENUTI

Les types de bars
Le matériel du barman
Les boissons chaudes
Le café
Le thé
Le chocolat
Les boissons froides
Les eaux
Les boissons à base de fruits
Les boissons rafraîchissantes sans alcool
Les frappés
Les bières
Les bières à fermentation haute
Les bières à fermentation basse
Le cidre
Les eaux de vie
Le Cognac et l'Armagnac
Les liqueurs
Le Cointreau, Le Grand Marnier, La Bénédictine
Les apéritifs traditionnels français

Le Pastis, Le Pineau des Charentes, Le Guignolet de Lyon, Suze d'Auvergne, Le Picon, Le Chouchen, Le Noilly Prat de Montpellier
 Les cocktails
 Les bars à eaux
 Les quantités
 Les emballages
 Les boissons
 Les cafés littéraires
 L'histoire de la salle en France

MATEMATICA

DOCENTE: PAOLA LAFRATTA

Libro di testo utilizzato: “Matematica in cucina, in sala, in albergo” di Bergamini, Barozzi, Cerneaz, Cannas — Ed. Zanichelli – Dispense a cura del docente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI CONOSCENZE

La classe ha mostrato costante partecipazione durante l'anno scolastico, in particolare si sottolinea la disponibilità al dialogo educativo e nel confrontarsi con gli argomenti più astratti della disciplina. Alcuni alunni presentano carenze nell'ambito matematico, pertanto è stato necessario un ripasso sul calcolo aritmetico e algebrico, adeguando i contenuti della disciplina agli obiettivi del patto educativo individuale. Le conoscenze acquisite risultano nella maggior parte degli allievi più che sufficienti; a volte i procedimenti applicati risultano mnemonici e richiedono l'intervento da parte del docente durante l'esposizione.

ABILITÀ

La maggior parte degli allievi, partendo dal grafico di una funzione reale, sa individuare il dominio, il codominio, le intersezioni con gli assi (gli zeri della funzione), il segno della funzione. Quasi tutti gli alunni, a partire dall'espressione analitica della funzione esponenziale e/o della parabola, sono in grado di rappresentarne il grafico. Il processo deduttivo-matematico risulta mediamente avviato in quasi tutta la classe, le capacità di traduzione dei problemi nel linguaggio matematico risultano meno immediate.

COMPETENZE

La maggioranza degli allievi è in grado di analizzare grafici che rappresentano situazioni reali anche riferiti ad altre discipline come scienze dell'alimentazione, economia, o in generale fenomeni riferiti al quotidiano.

La maggior parte degli alunni presenta alcune difficoltà nell'utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico-algebrico e nella rappresentazione grafica. Solo alcuni alunni riescono a individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, ricorrendo alle conoscenze possedute per la traduzione della realtà in modelli matematici.

CONTENUTI

Richiami sulle espressioni numeriche, monomi e polinomi; equazioni / disequazioni di I grado numeriche intere; piano cartesiano e la retta; equazioni e disequazioni di II° grado numeriche intere. La parabola nel piano cartesiano (vertice, asse di simmetria, fuoco, direttrice); Concetto di funzione. Campo di esistenza e immagine di una funzione, concetto intuitivo di limite che tende a più o meno infinito nel grafico di una funzione; La funzione esponenziale e



sua rappresentazione. Le equazioni esponenziali (cenni). Definizione di logaritmo e grafico della funzione logaritmica. Grafici di funzioni elementari.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: ANTONELLA PALMIERI

Libri di testo: Dispense Tratte da :Tutto Compreso "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" 3 per il 5 anno. Autori: F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Nel complesso gli studenti hanno conseguito sufficienti risultati in termini di conoscenze. Il livello della classe è disomogeneo quanto a capacità espositiva, comprensione dei testi, impegno e conoscenze acquisite. Alcuni elementi si distinguono più di altri per abilità, competenze e capacità.

La classe ha partecipato con attenzione a tutte le attività proposte; durante le lezioni, in particolare, si è osservato interesse ed impegno costante per la materia e per i contenuti relativi all'educazione civica pur permanendo lacune pregresse e carenze di base. La difficoltà della materia e della terminologia adottata ha evidenziato per alcuni oggettive difficoltà.

Nel complesso gli alunni, se guidati dal docente, sono in grado di esporre sinteticamente gli argomenti svolti anche con pensiero critico riuscendo a creare connessioni endo- disciplinari e/o interdisciplinari con le altre materie.

ABILITÀ

La capacità espositiva, anche in riferimento al linguaggio tecnico è a volte lacunosa tuttavia, se guidati, sono in grado di esporre con sufficiente chiarezza gli argomenti. Nel complesso, sono in grado di esprimere i concetti chiave in modo semplice e sintetico. Sanno dare definizioni dei fenomeni economici, degli attori del sistema economico, del settore turistico ristorativo, degli strumenti di base per la programmazione e gestione strategica delle imprese, dell'area marketing, e del marketing territoriale. Sanno collocare l'attività economica privata in particolare, e di quella dell'uomo e dei fenomeni sociali in generale, in un contesto di regole finalizzate alla tutela di interessi pubblici generali. La classe, inoltre, ha sviluppato buone capacità di leggere e interpretare criticamente le fonti del diritto.

COMPETENZE

Gli studenti a livello base sono in grado di pianificare, progettare ed analizzare documenti per la nascita delle imprese ricettive e ristorative. Inoltre, sono in grado di analizzare criticamente documenti relativi ad argomenti trattati in classe.

La classe ha sviluppato una maggior comprensione e conoscenza delle imprese del settore ricettivo e ristorativo e dei principi e degli strumenti per una corretta gestione amministrativa delle imprese del settore turistico. Inoltre, ha sviluppato atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

CONTENUTI

-(materia) Turismo ed economia

Le dinamiche del turismo

Abitudini alimentari ed economia del territorio

Il marketing

Le tecniche di marketing turistico

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Il marketing territoriale

I prodotti a chilometro zero

Il piano di marketing territoriale

La gestione strategica con particolare riguardo al budget e al business plan

La normativa nazionale: il codice del consumo, il codice del turismo

L'igiene alimentare e la tutela del consumatore

I contratti di settore: il catering ed il banqueting

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: ROBERTO DE STEFANO

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia - Sala e vendita – Prodotti dolciari artigianali e industriali. Autore: A. Machado

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi, nel complesso, hanno acquisito i saperi relativi ai nuclei fondanti della disciplina. L'acquisizione di tali conoscenze risulta eterogenea. La maggior parte degli studenti hanno raggiunto una buona conoscenza dei contenuti svolti durante l'anno scolastico, mostrando un interesse e impegno continuo. Solo una piccola parte conosce i contenuti essenziali a causa di un errato e/o scarso metodo di studio.

ABILITÀ

Nel complesso gli studenti hanno acquisito l'abilità nel trasferire i concetti teorici sul piano concreto e sono in grado di risolvere semplici problemi.

Le capacità di utilizzare in ambiti diversi le conoscenze acquisite, in particolare, la capacità di formulare indicazioni nutrizionali in diverse condizioni fisiologiche e patologiche, nell'applicare le tecniche di conservazione degli alimenti idonee, tenendo anche conto della sostenibilità ambientale sono state acquisite in maniera buona per la maggior parte degli studenti ad eccezione di una piccola parte, per la quale si necessita di una guida da parte del docente.

COMPETENZE

La classe possiede le competenze programmate per il quinquennio, anche se in maniera diversa. La maggior parte è in grado di utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento critico e responsabile di fronte alla realtà e ai suoi fenomeni. In particolare, in situazioni semplici e note, sa utilizzare le tecniche conservative più idonee, è in grado di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di stili di vita sani e sostenibili. Solo una piccola parte necessita di una guida nell'individuazione, interpretazione e valutazione delle problematiche riguardanti la Scienza dell'Alimentazione e la sua applicazione pratica, nonché nell'utilizzo del linguaggio specifico.

CONTENUTI

Di seguito, i contenuti svolti nella classe.

La qualità della filiera agroalimentare, le certificazioni di qualità, la contaminazione chimico, fisica e biologica degli alimenti, sicurezza alimentare e HACCP;

La conservazione degli alimenti: le cause di alterazioni degli alimenti, conservazione a basse e alte temperature, per sottrazione di acqua, metodi chimici, metodi biologici), gli additivi;

I nuovi prodotti alimentari: alimenti integrali, biologici, alleggeriti, arricchiti, funzionali, prodotti di gamma, novel foods, OGM.

La dietetica: nutrienti, fabbisogno energetico, principi di una dieta equilibrata, Linee Guida per una sana alimentazione, alimentazione equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la doppia piramide alimentare - ambientale, la dieta sostenibile, la dieta vegetariana.

La dieta nelle principali patologie: le malattie cardiovascolari (ipertensione, dislipidemie, aterosclerosi), il diabete, l'obesità, reazioni avverse al cibo (le allergie e intolleranze alimentari), alimentazione e tumori.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: MICHELE SCARPELLI

Libro di testo: MAÎTRE & BARMAN, Settore sala e vendita, Faracca, Mondadori Education

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi hanno acquisito, in generale, i saperi fondamentali degli argomenti trattati; alcuni alunni conoscono in modo discreto l'organizzazione ristorativa, pochi altri hanno approfondito la disciplina, raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione e gestione di una attività ristorativa.

ABILITÀ

Una piccola parte degli allievi ha acquisito le corrette procedure dell'organizzazione ristorativa, sa comprendere come allestire gli spazi per tipologie diverse di servizio di sala quali: buffet, banchetti, ed eventi speciali; sa riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione valorizzazione del territorio. Il resto della classe ha raggiunto le abilità appena citate, in modo discreto.

COMPETENZE

La maggior parte della classe possiede le competenze nella gestione operativa di base del settore ristorativo, anche se molti alunni necessitano di una guida nell'individuare nell'interpretare e affrontare le problematiche specifiche del settore ristorativo. Solo una piccola parte della classe è in grado di affrontare autonomamente le problematiche nel predisporre prodotti e servizi con il contesto e le esigenze della clientela.

CONTENUTI

Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.

Elementi di deontologia professionale.

Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.

Produzione dello Champagne

Nozioni di base sul vino.

Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.

Produzione dei distillati.

Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita de servizi.

Tecniche di sala mise en place e di servizio.

Tecniche di bar: caffetterie e principali bevande.

La produzione e la classificazione di vino e birra.

L'analisi organolettica del vino.

Cocktail analcolici



LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
DOCENTE: FRANCESCO ALIBERTI

Libro di testo: Hoepli – Smart Chef. Tecniche e pratiche di cucina. Con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei Professionali. Secondo biennio e quinto anno.

OBIETTIVI RAGGIUNTI
CONOSCENZE

La classe ha raggiunto, in generale, un apprezzabile livello di conoscenze degli argomenti trattati. Da segnalare alcuni alunni che conoscono in modo più che discreto la modalità di organizzazione e gestione del processo produttivo nell'azienda ristorativa.

ABILITÀ

Le abilità acquisite sono diversificate. Un ristretto numero di alunni ha raggiunto un livello più che discreto delle abilità programmate nelle linee essenziali, la restante parte in modo più che sufficiente.

COMPETENZE

All'interno del gruppo sono emersi alunni che hanno ottenuto discreti risultati grazie all'impegno costante e ad un atteggiamento scolastico maturo, supportato da interesse nei confronti dell'indirizzo scolastico e della cultura in generale. Alcuni alunni, superando difficoltà personali, grazie all'impegno profuso, hanno raggiunto obiettivi soddisfacenti rispetto al livello di partenza.

Tutti gli allievi riescono a gestire gli alimenti e le bevande dal momento dell'acquisto fino alla distribuzione.

CONOSCENZE

- Le allergie alimentari
- Criteri di elaborazione del menù
- Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering
- Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, private banqueting), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
- Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi

IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	DISCIPLINE
1	CHIARA MARAVIGLIA <i>Chiara Maraviglia</i>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
2	PAOLA LA FRATTA <i>Paola La Fratta</i>	MATEMATICA
3	MARIA ROSARIA RICCIO <i>Maria Rosaria Riccio</i>	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
4	AGNESE GENTILE <i>Agnese Gentile</i>	LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
5	ROBERTO DE STEFANO <i>Roberto De Stefano</i>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
6	ANTONELLA PALMIERI <i>Antonella Palmieri</i>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
7	MICHELE SCARPELLI <i>Michele ScarPELLI</i>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA
8	FRANCESCO ALIBERTI <i>Francesco Aliberti</i>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ENOGASTRONOMIA

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. 67 del 31/03/2025, è stato approvato all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del 12.05.2025.

DOCENTE COORDINATRICE DELLA CLASSE

Antonella Palmieri

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Concetta Cimmino

Antonella Palmieri

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommarîo - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE



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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 sommariamente 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**Disciplina:** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA**

DOCUMENTO n.1

Alcol, zero o il meno possibile - Ministero della Salute

Pur rappresentando una sostanza giuridicamente legale, l'alcol è una sostanza psicotropa che, se assunta a dosi elevate, può portare alla dipendenza. Le bevande alcoliche, soprattutto il vino, sono un prodotto largamente utilizzato nel nostro Paese e il loro consumo è parte integrante della cultura e della tradizione italiana, pertanto è necessario contenere i rischi e i danni di salute e sociali correlati al consumo di bevande alcoliche, responsabilizzando le persone nella quantità e nella modalità di assunzione degli alcolici.

"Meno è meglio"

Oggi nei documenti di consenso, nelle *Linee Guida per una sana alimentazione*, non si usano più termini come "consumo moderato", "consumo consapevole" o simili, che potrebbero indurre il consumatore in una certa indulgenza nel bere alcolici.

Non è possibile, infatti, identificare livelli di consumo che non comportino alcun rischio per la salute [...]

(<https://www.salute.gov.it> › [dettaglioContenutiAlcol](#) › [lin...](#))

DOCUMENTO n.2

Aperitivo e dieta sono conciliabili?

[...] Socialità e rilassatezza sono due degli aspetti che hanno reso l'**aperitivo** un vero e proprio rito nella cultura italiana, e a completare il quadro della piacevolezza ci sono ovviamente gli **stuzzichini**, lo spritz o il bicchiere da bere in compagnia. Eppure, per chi è a dieta o è attento a mantenere il proprio peso il momento dell'aperitivo potrebbe essere piuttosto **critico**, perché si rischia di eccedere con le calorie assunte e "sprecare" i sacrifici fatti.

In realtà, e gli esperti di nutrizione sono piuttosto concordi, possiamo dire che **è possibile conciliare aperitivo e dieta** e, quindi, non dobbiamo rinunciare per forza all'aperitivo o all'happy hour per questioni legate alla bilancia o al **mangiar sano**. Serve però un piccolo giro di vite, perché dobbiamo cercare di modificare le abitudini rispetto agli **alimenti da consumare e alle bevande da bere** per renderle adeguate all'obiettivo che abbiamo in mente e a uno stile di alimentazione più light, ricordando una prima regola di base: con la giusta **moderazione** non servono rinunce.

Come rendere l'aperitivo adatto alla dieta

Quello che dobbiamo fare, quindi, è scegliere una delle tante varianti di **aperitivo light**, senza perder nulla in fatto di gusto (dei piatti) e socialità del momento e senza neppure doverci imporre una grande forza di volontà per prendere **decisioni dietetiche sane** durante l'happy hour. [...]

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il primo consiglio per evitare di “abbuffarci” all'aperitivo è **non arrivare affamati** all'appuntamento: uno **spuntino** pomeridiano ci aiuterà a limitare il senso di appetito e quindi non ci farà mangiare troppo già in partenza, tenendoci un po' più alla larga da tutti gli antipasti ipercalorici. I nostri alleati sono frutta, yogurt, hummus e altre pietanze saporite, leggere e sazianti.

Un altro trucco per **conciliare dieta e aperitivo** (lato bevande, in questo caso) è bere sempre almeno un **bicchiere di acqua** (o ancora meglio due) prima di sorseggiare qualsiasi tipo di drink: questo consente di riempire un po' lo stomaco (e quindi limitare il rischio di esagerare) e di restare ben idratati, con effetto detox * perché l'acqua avrà la funzione di diluire alcool, grassi e calorie ingerite.

* Nota Bene: “effetto detox” sta per “effetto disintossicante”

Aperitivo light: cosa bere e cosa mangiare

Passando poi al momento clou, ciò che dobbiamo fare per un **aperitivo light** è scegliere con consapevolezza ciò che mangeremo e berremo.

Iniziando proprio dalle **bevande e dai drink**, possiamo fare un aperitivo light scegliendo analcolici con succo d'arancia, succo d'ananas, di mandarino o pompelmo, magari mixati con carota, miele, soda e ghiaccio tritato, per ottenere una bevanda leggera, rinfrescante e a ridotto contenuto calorico.

Se non vogliamo rinunciare **all'alcol**, possiamo orientarci su un cocktail con pochi zuccheri come vodka con acqua (o seltz) e limone o lime, leggero e rinfrescante, oppure andare sul classico: un bicchiere di vino rosso resta un'opzione sempre valida [...] così come possiamo concederci anche un Prosecco (anche con frutta) o un po' di spumante.

Qualunque sia la scelta, comunque, il consiglio è di **sorseggiare lentamente** il bicchiere, sia per prolungare il piacere che per un consumo responsabile.

Tra le bevande e drink **da evitare** ci sono poi i superalcolici e le bibite gassate, ma anche i cocktail con l'aggiunta di mixer, sciroppi, bibite, succhi o creme varie, che possono portare a un eccesso di calorie. [...]

Passando al **menu alimentare**, invece, per fortuna non tutto ciò che vediamo al buffet è una bomba calorica e ci sono, anzi, piatti e preparazioni che possiamo gustare in tranquillità e “addirittura” in abbondanza per conciliare dieta e aperitivo.

Pesce crudo, carni bianche grigliate, spiedini a base di verdura e formaggio magro sono ad esempio alcuni degli **alimenti che possiamo sicuramente mangiare**, ma anche insalate, altri piatti proteici magri, hummus e simili non ci daranno problemi né rimpianti successivi [...]

(Gennaro Mancini, in: <https://magazine.misya.info> › alimentazione › dieta-e-a...)



ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Per quali ragioni l'aperitivo viene oggi apprezzato come *“un vero e proprio rito nella cultura italiana”*?
 - Se vogliamo preparare un *“aperitivo light”*, quali sono le scelte compatibili con lo stile light? Scegli una delle indicazioni che ti vengono proposte nel documento e danne la motivazione.
 - Quali sono *“le bevande e drink da evitare”*? Riferiscine due e danne la motivazione.
- B) Il candidato supponga che l'Azienda Sanitaria Locale della propria Regione, a conclusione di un corso di formazione sulla sana alimentazione indirizzato a giovani tra i venti e i trent'anni, gli assegni il compito di organizzare un buffet con aperitivi e finger food.
- Al riguardo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, produca un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca gli effetti sulla salute a breve e a lungo termine connessi al consumo di quantitativi elevati di bevande alcoliche;
 - suggerisca due indicazioni per un consumo moderato e responsabile come da Linee Guida: *“Bevande alcoliche: il meno possibile”* (CREA 2018);
 - spieghi che cosa si intende per *“pericolo biologico”*, considerando che le preparazioni proposte in un buffet possono rappresentare un veicolo di tali contaminanti.
- C) Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico - professionali, il candidato sviluppi i seguenti punti:
- motivando le scelte operate, elabori una proposta di cocktail analcolico i cui ingredienti abbiano effetti benefici sulla salute;
 - esponga le modalità operative utili a evitare contaminazioni di tipo fisico, chimico e biologico in fase di preparazione e somministrazione delle bevande;
 - proponga almeno due finger food salutari da preparare al bar, motivandone la scelta e individuando eventuali allergeni presenti.

Per i punti B e C è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.



È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

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.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

SIMULAZIONE 2025 – Seconda prova scritta

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nell'ambito del PCTO.

- 1) Fra i cocktail che hai proposto come aperitivo, scegli uno che ritieni più alcolico, quindi calcola la quantità di alcol in millilitri e la sua gradazione alcolica. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: arricchiti, leggeri o light e fornisca alcuni esempi.
- 2) Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dal CREA (Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) recita: “Più cereali integrali e legumi”, e “Più frutta e verdura”. Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione.
- 3) Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due “nuovi prodotti alimentari”, scegliendo tra i seguenti: arricchiti, leggeri o light e fornisca alcuni esempi.
- 4) Per la gestione economica di un ristorante, quali tecniche di servizio di sala ritieni possano essere ritenute meno costose per l'imprenditore e per quali motivi.

Durata massima della prova – seconda parte: 2 ore

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dall'inizio della prima parte tenuto conto che l'intero svolgimento della prova è stato programmato nel termine di 6 ore



ALLEGATO B Griglia di valutazione seconda prova scritta

CANDIDATO _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa PARTE PRIMA	Comprensione del testo completa	3.0
	Comprensione del testo abbastanza completa	2.6
	Comprensione del testo sufficiente	1.8
	Comprensione del testo parziale	1.2
	Non comprende il testo	0.4
B PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina PARTE PRIMA e SECONDA	Conosce i contenuti in modo corretto e approfondito con collegamenti anche interdisciplinari	6.0
	Conosce i contenuti in modo corretto e completo	5.2
	Conosce i contenuti in modo sufficiente	3.6
	Conosce i contenuti in maniera superficiale e lacunosa	2.4
	Non conosce i contenuti	0.8
C PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni PARTE PRIMA e SECONDA	Rileva in modo corretto le problematiche ed elabora soluzioni	8
	Rileva in modo abbastanza corretto le problematiche ed elabora soluzioni	6.8
	Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche ed elabora soluzioni limitatamente agli elementi essenziali	4.8
	Rileva in modo poco corretto le problematiche ed elabora soluzioni con difficoltà	3.2
	Non rileva le problematiche e non elabora soluzioni	1.2
D CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. PARTE PRIMA e SECONDA	Organizza le informazioni in modo corretto e completo; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico, con rielaborazione personale.	3.0
	Organizza le informazioni in modo semplice e corretto; utilizza in maniera corretta il linguaggio specifico.	2.6
	Organizza le informazioni in modo sufficiente e abbastanza corretto; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.	1.8
	Organizza le informazioni con difficoltà; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico.	1.2
	Organizza le informazioni con difficoltà; utilizza in maniera non appropriata linguaggio specifico	0.4

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

PUNTEGGIO: ____/20

ALLEGATO C GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Candidato: _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 dicolarle 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, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, 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	
Punteggio totale della prova				

La Commissione

Il Presidente