



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182
email: pvis01200q@istruzione.it - pvis01200q@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(documento redatto dal Consiglio di Classe ai sensi della legge 107/15 e del D. Lgs. 62/17)

A.S. 2023/24

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Settore SALA BAR

Classe 5[^]BRB

CODICI ATECO

- I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- C10 – INDUSTRIE ALIMENTARI

INDICE

PROFILO PROFESSIONALE.....	3
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	4
DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE.....	5
QUADRO ORARIO.....	6
PROFILO DELLA CLASSE.....	7
DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV BRB.....	9
DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB.....	9
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO).....	12
OBIETTIVI TRASVERSALI.....	13
OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA".....	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	14
NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENcate.....	14
PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA.....	16
PREPARAZIONE ALLA SECONDA PROVA.....	17
PREPARAZIONE AL COLLOQUIO.....	19
EDUCAZIONE CIVICA.....	19
MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ.....	19
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES.....	20
ALLEGATI.....	20
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	21

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

COMPETENZE COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra 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 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
9. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nel nostro istituto l'indirizzo dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera presenta le seguenti articolazioni:

- Servizi di sala e di vendita
- Enogastronomia
- Prodotti dolciari artigianali e industriali
- Accoglienza turistica

DATI RELATIVI AL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Materia</i>	<i>Docente</i>	<i>Continuità didattica nel secondo biennio e quinto anno (Si/No)</i>
Italiano e Storia	Prof.ssa Cattoni Serena	NO
Lingua Inglese	Prof.ssa Calciano Nicoletta	NO
Seconda Lingua Francese	Prof.ssa Tagliani Laura	SI
Seconda Lingua Spagnolo	Prof.ssa Cesaro Antonella	NO
Matematica	Prof.ssa Manna Elisabetta	SI
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof. Sergi Domenico	SI
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Bandelli Claudia	SI
Ed. civica	Prof.ssa Bandelli Claudia	SI
Laboratorio Sala e Bar	Prof. Putzu Antonio	SI
Laboratorio Cucina	Prof. Franzese Francesco	SI
Sostegno	Prof.ssa Della Piana Denise	NO
Sostegno	Prof.ssa Prevedini Chiara	SI
Sostegno	Prof.ssa Scanavini Michela	SI
Ed. Fisica	Prof.ssa Caputo Michela	SI
Religione	Prof.ssa Belloni Clara	SI

QUADRO ORARIO

	<u>MATERIA</u>	<u>CLASSE IV</u>	<u>CLASSE V</u>
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	2	2
		1 Inglese tecnico	1 Inglese tecnico + 1 sala bar
	Francese/Spagnolo	3 (1 sala bar)	3
	Matematica	3	3
	Educazione civica	Trasversale	
	Ed. Fisica	2	2
	Religione	1	1
	AREA INDIRIZZO	Diritto e Tecnica Amministrativa	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione		4 (1 sala bar)	4 (1 sala bar)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita		4 + 2 compresenza come sopra	4 + 2 compresenza come sopra
<u>Totale ore</u>		32	32

PROFILO DELLA CLASSE

Composizione

La Classe V BRB è composta da 13 studentesse e 8 studenti. Al gruppo classe originario, proveniente dalle seconde dell'Istituto, si sono aggiunti un alunno proveniente dal Lagrange di Bovisasca e, quest'anno, due alunni provenienti dai CFP di Stradella e Voghera, un alunno ripetente proveniente dalla V GRB.

Nel gruppo classe sono presenti 10 studenti con bisogni educativi speciali (BES): 6 con obiettivi minimi, un alunno BES con programmazione differenziata e 3 alunni DSA.

Provenienza territoriale

La provenienza territoriale è alquanto eterogenea, la maggior parte proviene dall'hinterland pavese, dall'Oltrepò e dalla Lomellina, un piccolo gruppo proviene dal lodigiano e dal milanese.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe inizialmente, durante il terzo anno, era abbastanza eterogenea, ma disponibile al dialogo e aperta nei rapporti interpersonali. Al quarto anno il gruppo classe si è maggiormente amalgamato evidenziando sufficienti capacità relazionali.

Il comportamento didattico disciplinare, tra la fine del quarto anno e il quinto, è stato positivo e propositivo durante lo svolgimento delle lezioni. Un buon gruppo ha seguito con interesse e partecipazione gli argomenti proposti.

Durante il triennio il Consiglio di Classe è intervenuto anche sulle dinamiche relazionali e motivazionali portando gli studenti verso un percorso formativo proficuo, consapevole e, per la maggior parte, omogeneo.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Al primo quadrimestre si sono registrati risultati mediamente sufficienti per poco più del 60% degli alunni. Soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico si è notato un progressivo miglioramento rispetto alla situazione di partenza, in particolare per una parte di alunni che, durante il primo quadrimestre, riscontrava alcune lacune in diverse discipline. Tra questi ultimi, per un numero ristretto permangono ancora difficoltà in alcune materie.

Osservazioni sul metodo di studio

Anche il rapporto con i docenti di alcune discipline è stato caratterizzato dall'incostanza: un gruppo di studenti ha avuto bisogno di essere motivato allo studio, sollecitato al rispetto dei propri doveri, interessato di lezione in lezione, a volte semplicemente cercando di assecondarne gli interessi, altre volte ricorrendo a rimproveri più severi. Il Consiglio di

Classe ha comunque operato compatto per trasmettere i concetti chiave cercando di condurre coloro che, spesso per mancanza di metodo, registravano risultati che potevano discostarsi molto dalla sufficienza. Inoltre si è sempre assunto un atteggiamento disponibile e collaborativo al fine di migliorare e rafforzare la fiducia dei ragazzi in se stessi e nei confronti della scuola cercando di sollecitare la loro crescita culturale e umana. I risultati di questo metodo sono stati positivi per buona parte della classe.

Livelli generali raggiunti

Al termine del percorso scolastico, una buona parte del gruppo classe ha acquisito un buon metodo di lavoro e dimostrato un comportamento e una motivazione allo studio proporzionati alle richieste raggiungendo le competenze e conoscenze definite dal consiglio di classe e sufficienti ad affrontare gli Esami di Stato.

Durante l'anno scolastico, pur mantenendo un comportamento adeguato, una piccola parte della classe ha faticato a reggere il carico di lavoro domestico assegnato e ad ottenere risultati adeguati. La maggior parte degli alunni ha raggiunto alla fine le competenze e conoscenze necessarie all'ammissione agli esami. In conclusione, ad oggi, nel gruppo classe si possono riscontrare miglioramenti sia sul piano del profitto che su quello comportamentale.

In particolare è necessario sottolineare che la conquista più significativa ottenuta da un gruppo di ragazzi consiste proprio nell'autoconsapevolezza delle proprie difficoltà e debolezze che vengono ormai riconosciute e nella volontà di lavorare per colmarle o almeno ridurle. Questo ha permesso agli alunni che si sono impegnati in un'attività individuale più intensa, approfondita e costante di conseguire una preparazione adeguata.

DATI RELATIVI ALLA CLASSE IV BRB

La classe 4[^] BRB era costituita da 25 alunni. Viene di seguito riportata la sintesi dello scrutinio finale:

SITUAZIONE	ALUNNI
Promossi a giugno	15
Sospensione del giudizio	3
Promossi a settembre	3
Non promossi	4

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V BRB

INTERVENTI DI POTENZIAMENTO, METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale, lezione interattiva, problem solving, costruzione di percorsi tematici ed interdisciplinari, discussione sugli argomenti trattati.

Interventi atti al miglioramento del metodo di studio

Attualizzazione degli eventi storici e letterari, creazione di percorsi tematici e/o interdisciplinari, utilizzo delle nuove tecnologie, interventi individualizzati di recupero e consolidamento, recupero della motivazione e dell'autostima.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

L'incremento del successo formativo è stato attuato attraverso l'uso di attività di supporto allo studio individuale e alle attività laboratoriali da parte dei docenti curricolari e/o di quelli dell'organico funzionale.

Interventi di recupero/potenziamento attivati (curricolari e/o extracurricolari)

Ogni docente ha attuato attività di recupero in itinere quando si è reso necessario. Inoltre durante il mese di gennaio è stata attuata la pausa didattica, della durata di una settimana, per il recupero e/o il consolidamento di quanto trattato durante il primo quadrimestre.

Strumenti didattici utilizzati (libri, lavagna, LIM, PC, tablet, etc.)

L'attività didattica della prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata alla verifica del lavoro estivo assegnato e al ripasso dei lineamenti essenziali del programma dell'anno precedente al fine di preparare una solida base per lo svolgimento delle nuove tematiche.

I docenti, nel corso dell'anno scolastico, hanno altresì approntato le seguenti attività:

- pausa didattica;
- corsi di recupero/potenziamento;
- studio autonomo guidato anche in modalità on line;
- colloquio individualizzato con il docente per la preparazione al percorso d'esame;
- interventi mirati all'approfondimento di argomenti specifici nell'area professionalizzante.

STRUMENTI UTILIZZATI: Libro di testo, lavagna, Digital Board, pacchetto Google Education.

PUNTI DI FORZA: buona integrazione del gruppo classe. Partecipazione alle lezioni con discreti risultati nei profitti. Buona conoscenza dei supporti e piattaforme informatiche. Alcuni alunni hanno evidenziato buone capacità nel settore tecnico professionale.

CRITICITÀ: poca stima in se stessi per alcuni alunni. Metodo di studio talvolta poco critico.

ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, anche alla luce del D.M. n. 328 del 22/12/2022 relativo alle attività di orientamento, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Attività	Relatore	Titolo	Argomento
Lezione Frontale	Unipv	Orientamento	Orientamento Universitario
Lezione Frontale	Avis	Volontariato	Donazione Sangue
Lezione Frontale	Prof. Filella	Unipegaso	Orientamento Post-Diploma
Certificazione Linguistica	Istituto Cossa	Delf Francese	Lingue Straniere
Attività Del Centro Sportivo Studentesco	Istituto Cossa	Sport	Sport
Lezione Frontale	Polizia Locale Pv	Educazione Stradale	Sicurezza Stradale
Orientamento		Jobsfactory	Orientamento
Lezione Frontale	Consultorio Familiare Psicologica	Orientamento Alle Scelte Future	Orientamento Al Lavoro
Lezione Frontale Attività On Line	Dott. Damiano Fugazza	Celiachia	Sicurezza Alimentare
Gita Sportiva		Viaggio Sportivo Istruzione In Etruria	
Lezione Frontale	Consultorio Familiare Psicologica	Orientamento Alle Scelte Future	Orientamento al Lavoro
Lezione Frontale	Dott. Simone Pannocchia	<i>Hotel Program</i>	Orientamento al Lavoro

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Le attività di PCTO sono state realizzate attraverso percorsi progettati e attuati al fine di consolidare la preparazione degli studenti rispetto alle richieste delle imprese/enti, di favorire l'orientamento dopo il diploma e di agevolare l'inserimento nella realtà produttiva.

Per gli alunni BES il Consiglio di classe, in ottemperanza con quanto stabilito dalla normativa vigente e approvato dal Collegio Docenti, si è riservato la possibilità di ridurre le ore di PCTO.

Al fascicolo personale di ogni singolo alunno si allega la certificazione afferente l'attività svolta.

VALUTAZIONE

Le attività sono state valutate tenendo conto del raggiungimento delle competenze professionalizzanti e trasversali. La valutazione è stata riportata nella materia professionalizzante di ciascun indirizzo.

COMPETENZE

- Riceve un cliente con modalità comunicative adeguate.
- Gestisce attività di caffetteria e cockteleria. Presenta e consiglia al cliente le portate anche in lingua straniera.
- Si congeda dal cliente rispettando le regole di etica professionale anche in lingua straniera.
- Gestisce i reclami adeguatamente coadiuvato dal tutor.
- Rispetta le norme igieniche.
- E' in grado gestire, supervisionato dal tutor, gli acquisti necessari per il servizio in sala, bar e ristorante.
- Saper lavorare rispettando strette scadenze.
- Sa lavorare in gruppo e sa comportarsi in modo corretto, leale e legale.
- Sa affrontare senza scoraggiarsi le nuove sfide e affronta in modo ottimistico le nuove opportunità.
- Sa adattarsi a nuovi contesti, prendendosi carico dei problemi e li elabora fino alla soluzione finale.
- Sa cooperare, rispettare e imparare.
- Rispetta le norme sanitarie e pone in essere adeguati comportamenti finalizzati alla gestione del rischio sul posto di lavoro.
- Sa programmare e realizzare progetti con obiettivi a media scadenza anche senza l'aiuto del tutor aziendale.

OBIETTIVI TRASVERSALI

All'interno del Consiglio di Classe, sono stati concordati alcuni obiettivi sulla base dei bisogni della classe e delle sue particolari caratteristiche:

- potenziamento del senso di responsabilità personale, dell'autonomia, della socializzazione e del rispetto delle regole condivise;
- sviluppo delle capacità logiche e critiche;
- acquisizione di una mentalità professionale ed imprenditoriale.

OBIETTIVI GENERALI DELL'INDIRIZZO "INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Alla fine dell'anno scolastico gli alunni devono essere in grado di:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociale, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- padroneggiare il lessico relativo al linguaggio specifico.
- redigere testi in forma grammaticalmente ed ortograficamente corretta.
- redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Si intendono privilegiare le seguenti aree di comportamento:

relazioni con l'adulto:

- sapere accettare le osservazioni e le segnalazioni di errori;
- utilizzare i suggerimenti;
- saper formulare obiezioni in tono corretto;
- avanzare proposte per migliorare la relazione;

relazioni con la classe:

- rispettare le opinioni degli altri, anche se non condivise;
- assumersi la responsabilità di esprimere le proprie idee;
- svolgere la propria parte nel lavoro collettivo.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI CORRISPONDENZA TRA VOTI DECIMALI E LIVELLI TASSONOMICI

Al fine di rendere più omogenea la valutazione delle prestazioni degli studenti nelle varie discipline, il Collegio Docenti stabilisce di adottare le griglie di valutazione per le prove scritte ed orali costruite in base agli indicatori proposti dal MIUR che individuano la corrispondenza tra i voti e le competenze raggiunte dagli studenti e che sono reperibili sul sito dell'istituto.

Al presente documento si allegano le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

NUMERO DI VERIFICHE SOMMATIVE EFFETTUATE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO UTILIZZANDO LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PROVE SOTTO ELENCAATE

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	- Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Quesiti a trattazione sintetica	Problema Casi Esercizio
Italiano	5	5				
Storia	5					
Francese	6		3			
Spagnolo	5		4			
Inglese	6		1	1	2	
Matematica	3				2	3
Diritto e tecnica amministrativa	3		3	3	2	2
Ed. civica			2			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2		2	2		
Laboratorio di servizi enogastronomici:				7		

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi e interpretazione di un testo letterario - Analisi e produzione di un testo argomentativo - Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità 	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Quesiti a trattazione sintetica	Problema Casi Esercizio
settore sala e vendita						
Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	4					
Ed. Fisica	4					
Religione	2					

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA

La prima prova dell'Esame di Stato è strutturata sulla base di tre tipologie, ognuna delle quali con struttura e peculiarità differenti. Durante l'anno scolastico sono state effettuate simulazioni della Prima Prova della durata di 6 ore.

<i>Data</i>	<i>Valutazione</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Durata ore</i>
15/03/2024	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6
18/04/2024	Agli elaborati degli alunni è stato assegnato sia il voto in decimi che in ventesimi	A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano B. Analisi e produzione di un testo argomentativo C. Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	6

Il **Decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022** adotta i “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e le “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

Le simulazioni sono state elaborate tenendo conto delle tipologie e dei Nuclei tematici sottoindicati:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo

NUCLEI TEMATICI

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore.

Agli elaborati degli alunni è stato assegnato il voto sia in decimi che in ventesimi.

<i>Data</i>	<i>Nuclei tematici</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Competenze certificate</i>
20/03/2024	2	A	2, 9, 10
11/04/2024	1, 2	B	4, 6, 9 2, 9, 10

PREPARAZIONE AL COLLOQUIO

Secondo quanto previsto dall'art. 17 comma 9 del D.L.61/2017 e dall'O.M. 55 del 22 marzo 2024, il consiglio di classe ha curato la preparazione degli alunni sviluppando le seguenti attività:

- proposta di percorsi interdisciplinari;
- progettazione, elaborazione ed esposizione della relazione dell'attività di PCTO;
- realizzazione di percorsi inerenti Educazione civica;
- simulazione a campione: 27 maggio

Si allegano i materiali predisposti ed utilizzati per la simulazione del colloquio.

EDUCAZIONE CIVICA

Per i percorsi di Educazione Civica e del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione si rimanda a quanto indicato nei programmi delle discipline coinvolte.

La classe ha aderito alle seguenti iniziative proposte dall'istituto scolastico:

Percorso	Soggetti coinvolti
Progetto Universo	Università degli studi di Pavia
Riesling italice e Renano	Carlo Guzzi
Progetto Parmigiano Reggiano	Consorzio del Parmigiano Reggiano
Progetto Flambè	AMIRA Parizzi Attilio
prima esperienza lavorativa	Servizio Civile Nazionale

MODALITÀ DI FORMULAZIONE E SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME PER GLI ALUNNI CON DISABILITÀ

Poiché l'Esame di Stato costituisce per ogni allievo un evento impegnativo di verifica, sia a livello di apprendimento scolastico che di maturità raggiunta, considerate le caratteristiche dell'alunno in questione, ai fini del conseguimento del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione o del conseguimento dell'Attestato di credito formativo, il Consiglio di Classe richiede prove coerenti con il percorso previsto dal PEI e con le prove simulate svolte durante l'anno scolastico.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON DIFFICOLTÀ SPECIFICHE DI APPRENDIMENTO (DSA) E BES

Per gli alunni con **difficoltà specifiche di apprendimento (DSA)** adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo, devono tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle prove possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nel piano didattico personalizzato.

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali (BES)** certificati e/o formalmente individuati dai consigli di classe, nello svolgimento delle prove verranno concessi gli strumenti compensativi utilizzati in corso d'anno e previsti nel piano didattico personalizzato.

ALLEGATI

Al presente documento si allegano:

- indicazione dei crediti acquisiti durante il terzo e quarto anno (solo in copia per la commissione);
- griglie di valutazione prove scritte e colloquio;
- programmi dell'ultimo anno di corso a cura dei singoli docenti;
- simulazioni seconda prova;
- relazione per alunni con disabilità secondo l'art. 24 O.M. n. 55 del 22/03/2024 (solo in copia per la commissione);
- PDP per alunni DSA e BES secondo l'art. 25 O.M. n. 55 del 22/03/2024 (solo in copia per la commissione).

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>MATERIA</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano e Storia	Prof.ssa Cattoni Serena	
Lingua Inglese	Prof.ssa Calciano Nicoletta	
Seconda Lingua Francese	Prof.ssa Tagliani Laura	
Seconda Lingua Spagnolo	Prof.ssa Cesaro Antonella	
Matematica	Prof.ssa Manna Elisabetta	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof. Sergi Domenico	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Prof.ssa Bandelli Claudia	
Educazione civica	Prof.ssa Bandelli Claudia	
Laboratorio Sala e Bar	Prof. Putzu Antonio	
Laboratorio Cucina	Prof. Franzese Francesco	
Sostegno	Prof.ssa Della Piana Denise	
Sostegno	Prof.ssa Prevedini Chiara	
Sostegno	Prof.ssa Scanavini Michela	
Ed. Fisica	Prof.ssa Caputo Michela	
Religione	Prof.ssa Belloni Clara	

Pavia, 15 Maggio 2024

La Dirigente Scolastica

(Prof.ssa Cristina Anna Maria Comini)

La firma è omessa ai sensi dell'Art. 3, D.to Lgs 12/02/1993 n. 39

ALLEGATI

ALLEGATO 1: CREDITI DEL TERZO E QUARTO ANNO

Omissis (ai sensi del d.lgs. 196/2003)

ALLEGATO 2: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA A		PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Consegne e vincoli non rispettati o scarsamente rispettati	1-3	—
	Consegne e vincoli parzialmente rispettati	4-5	
	Consegne e vincoli sufficientemente rispettati	6	
	Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	7-8	
	Consegne e vincoli pienamente rispettati	9-10	
Capacità di comprendere il testo	Comprensione del tutto errata	1-3	—
	Comprensione parziale	4-5	
	Comprensione sufficientemente corretta	6	
	Comprensione corretta e adeguata	7-8	
	Comprensione esaustiva e approfondita.	9-10	
Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	Analisi errata o frammentaria	1-3	—
	Analisi parziale, non del tutto corretta	4-5	
	Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni	6	
	Analisi completa	7-8	
	Analisi approfondita	9-10	
Interpretazione del testo	Interpretazione errata	1-3	—
	Interpretazione parziale	4-5	
	Interpretazione sostanzialmente corretta	6	
	Interpretazione corretta e approfondita	7-8	
	Interpretazione esaustiva	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	—
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	6	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	—
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	—
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	—
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B	PUNTI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-5	—
	Individuazione parziale di tesi e argomentazioni	6-8	
	Accettabile individuazione di testi e argomentazioni	9-10	
	Adeguate individuazione di tesi e argomentazioni	11-12	
	Completa individuazione di tesi e argomentazioni.	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Capacità del tutto inadeguata	1-5	—
	Capacità parzialmente adeguata	6-8	
	Sufficiente capacità	9-10	
	Buona capacità	11-12	
	Ottima capacità	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali assenti o errati	1-3	—
	Riferimenti culturali presenti, parzialmente corretti e congruenti	4-5	
	Riferimenti culturali sufficientemente corretti e congruenti	6	
	Riferimenti culturali adeguati e congruenti	7-8	
	Riferimenti culturali ampi ed efficaci	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA		PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	—
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	6	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	—
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura;	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato	1-3	—
	Presenza di errori e uso non sempre corretto della punteggiatura	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	—
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6	
	Adeguata formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI - TIPOLOGIA C		PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Elaborato non pertinente, titolo assente o non coerente	1-5	—
	Elaborato e titolo parzialmente pertinenti	6-8	
	Elaborato sufficientemente pertinente e titolo coerente	9-10	
	Elaborato e titolo adeguatamente pertinenti	11-12	
	Elaborato ampiamente pertinente e titolo efficace	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e disorganizzata	1-5	—
	Esposizione non sempre chiara e ordinata	6-8	
	Esposizione sufficientemente ordinata e lineare	9-10	
	Esposizione lineare, chiara e accurata	11-12	
	Esposizione molto precisa ed efficace	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze non corrette e riferimenti culturali assenti o errati	1-3	—
	Conoscenze parzialmente corrette e riferimenti culturali presenti, ma non sempre congruenti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente corretti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguatamente corretti	7-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e ben articolati	9-10	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI	
Ideazione, pianificazione e organizzazione di un testo	Ideazione, organizzazione degli argomenti non pertinenti alla traccia	1-3	—
	Ideazione e pianificazione scarsamente pertinenti alla traccia e/o organizzazione inadeguata e disomogenea	4-5	
	Ideazione, pianificazione organizzazione accettabili.	6	
	Ideazione, pianificazione e organizzazione adeguata.	7-8	
	Ideazione originale, pianificazione e organizzazione del testo molto efficaci.	9-10	
Coesione e coerenza testuale	Coesione e coerenza molto parziale	1-3	—
	Piano espositivo non coerente con imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	4-5	
	Piano espositivo sufficientemente coerente e coeso	6	
	Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	7-8	
	Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Repertorio lessicale molto scarso e del tutto inadeguato	1-3	—
	Padronanza lessicale scarsa e non adeguata.	4-5	
	Padronanza lessicale sufficientemente adeguata	6	
	Repertorio lessicale adeguato	7-8	
	Repertorio lessicale adeguato e ricco	9-10	
Correttezza grammaticale (ortografia*, morfologia, sintassi); uso adeguato ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori grammaticali, uso della punteggiatura non adeguato.	1-3	—
	Presenza di errori ortografici, morfologici, sintattici e uso non sempre corretto della punteggiatura.	4-5	
	Presenza di lievi errori grammaticali, uso della punteggiatura sufficientemente adeguata.	6	
	Correttezza grammaticale e utilizzo efficace della punteggiatura.	7-8	
	Competenze grammaticali elevate ed uso molto efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati.	1-3	—
	Conoscenze superficiali e riferimenti culturali modesti	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali.	6	
	Conoscenze adeguati e riferimenti culturali pertinenti e appropriati	7-8	
	Conoscenze approfondite, puntuali riferimenti culturali	9-10	
Espressione di giudizi critici	Giudizi critici non presenti o espressi in modo inadeguato	1-3	—
	Giudizi critici poco coerenti	4-5	
	Giudizi critici espressi in modo sufficientemente adeguato	6	
	Adeguate formulazione di giudizi critici	7-8	
	Efficace formulazione di giudizi critici	9-10	
Totale			

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

- Se previsto dal PDP, l'ambito non è considerato nella valutazione della prova svolta dagli alunni DSA.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato Classe

<i>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</i>	
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Avanzato: sviluppa l'elaborato in maniera corretta, completa e approfondita rispettando tutte le richieste della traccia	2 - 3
	Intermedio: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando quasi tutte le richieste della traccia	1,5 - 2
	Base: sviluppa l'elaborato non rispettando tutte le richieste della traccia. Si evidenziano errori non gravi	1 - 1,5
	Base non raggiunto: sviluppa l'elaborato in modo incompleto. Si evidenziano errori gravi	0,5 - 1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Avanzato: utilizza in modo corretto e completo le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	5 - 6
	Intermedio: utilizza in modo corretto le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo corretto.	4 - 5
	Base: utilizza in maniera non completa le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Riconosce i vincoli presenti nella traccia e li utilizza in maniera parziale.	2 - 4
	Base non raggiunto: utilizza in modo parziale le informazioni tratte dalle situazioni proposte. Individua alcuni vincoli presenti nella traccia e li utilizza in modo parziale.	1 - 2
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazioni delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Avanzato: sviluppa i punti della traccia in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	6 - 8
	Intermedio: sviluppa i punti della traccia in modo corretto anche con l'apporto di contributi personali pertinenti e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	5 - 6
	Base: sviluppa i punti della traccia in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo	3 - 5
	Base non raggiunto: sviluppa i punti della traccia in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali d'indirizzo non risulta essere sufficiente	1 - 3
CORRETTEZZA morfo sintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Avanzato: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	2 - 3
	Intermedio: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa e utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	1,5 - 2
	Base: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato	1 - 1,5
	Base non raggiunto: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale non adeguato	0,5 - 1
TOTALE	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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 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	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ALLEGATO 3: PROGRAMMI SVOLTI DELLE DISCIPLINE

MATERIA: LINGUA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa CATTONI SERENA

LIBRO DI TESTO: Carlà, Sgroi, "Letteratura e intrecci", Palumbo editore

PROGRAMMA

Argomento 1: "La ricerca della felicità"

Gustav Flaubert: "Madame Bovary"

Giovanni Verga: elementi biografici, "La roba" da *Novelle rusticane*

Giuseppe Ungaretti: elementi biografici, "Veglia", "I fiumi" da *L'allegria*

Gabriele D'Annunzio: elementi biografici, "La pioggia nel pineto" da *Alcyone*

Giovanni Pascoli: elementi biografici, "Nebbia" da *Canti di Castelvecchio*

Argomento 2: "Famiglie"

Franz Kafka: elementi biografici, "La metamorfosi", "Lettera al padre"

Giovanni Pascoli: "X aosto" da *Myricae*

Luigi Pirandello: elementi biografici, "Il treno ha fischiato" da *Novelle per un anno*

Giovanni Verga: "La Lupa" da *Vita dei campi*

Umberto Saba: elementi biografici, "Ritratto della mia bambina", "A mia moglie" da *Il canzoniere*

Eugenio Montale: elementi biografici, "Ho sceso dandoti il braccio" da *Satura*

Argomento 3: "Il male di vivere"

Charles Baudelaire: "L'albatro" da *I fiori del male*

Giovanni Pascoli: "Il gelsomino notturno" da *Canti di Castelvecchio*

Giuseppe Ungaretti: "Soldati" da *L'allegria*

Luigi Pirandello: letture da "Il fu Mattia Pascal" e da "Uno, nessuno e centomila"

Eugenio Montale: "Spesso il male di vivere", "Non chiederci la parola" da *Ossi di seppia*

Italo Svevo: elementi biografici, letture da "La coscienza di Zeno"

Primo Levi: elementi biografici, lettura da "Se questo è un uomo"

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa CATTONI SERENA

LIBRO DI TESTO: Onnis, Crippa, "Nuovi orizzonti", Loescher editore

PROGRAMMA

- La Belle époque
- L'Italia giolittiana
- La prima guerra mondiale
- Il comunismo in Unione Sovietica
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda
- L'Italia repubblicana
- Il miracolo economico italiano
- La contestazione giovanile del Sessantotto
- Gli anni di piombo in Italia
-

Educazione civica: la Costituzione italiana, l'ordinamento della Repubblica, dallo Statuto albertino alla Costituzione.

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa CALCIANO NICOLETTA

LIBRO DI TESTO: ***ABOUT A CATERING PLUS***

A. De Chiara - M.C. Torchia, Trinity Whitebridge

PROGRAMMA

- **DIETS**
 - Test your health!
 - Healthy eating
 - The Food Pyramid
 - The Mediterranean Diet
 - Oral presentation: My Healthy Drink Recipe

- **FOOD SAFETY**
 - Food safety and food quality
 - World food safety
 - The 'Five Keys to Safer Food Programme'
 - Food poisoning: bacteria, viruses, parasites and chemicals
 - Food contamination
 - Tips for food safety
 - HACCP

- **SPIRITS AND COCKTAILS**
 - Vodka
 - Rum
 - Whisky
 - Cocktail Categories
 - Cocktail Glasses
 - Mixing Techniques
 - The Prohibition Era

- **WINE**
 - Wine from Vines
 - Wine and Food: what a team!
 - Research: The principal wines and specialities of an Italian Region

- **MARKETING AND PROMOTION**
 - Business image
 - Customer profiling
 - Marketing strategies
 - The effect of the Internet on the catering industry

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa TAGLIANI LAURA

LIBRO DI TESTO: CONTACTS-PRO aut. F.Gallon, S. Capelli, G. Robein, R. Marty ed. Hachette

SAVEURS ET SERVICE aut. M.Olivieri, P. Beaupart ed. Rizzoli

PROGRAMMA

- UDA 1 TITOLO: PROJETS FUTURS ET VACANCES (Unités 8-9)
FASI:
Communication
Parler de ses projets
Communiquer au téléphone
Lexique
Les activités et les hébergements de vacances
La description d'un objet
Grammaire
Le futur simple
Qui/que
Les prépositions devant les noms de Pays
Verbes: partir, savoir, voir
- UDA 2 TITOLO: UNE ALIMENTATION CORRECTE (section 6)
FASI:
Comment manger équilibré
Les groupes alimentaires
La pyramide alimentaire
Les cuissons diététiques
À CHACUN SON RÉGIME (section 7)
Le régime crétois
Le végétarisme et le véganisme
Le régime macrobiotique
Les régimes religieux
- UDA 3 TITOLO: FAIRE DES ACHATS, L'ÉCOLOGIE (Unités 10-11-12)
FASI:
Communication
Communiquer dans un magasin de vêtements
Régler un achat
Exprimer une opinion
Lexique
Les vêtements
Les moyens de paiement
L'écologie

Grammaire

La frase ipotetica (primo e secondo tipo)

Les pronoms démonstratifs

- UDA 4 TITOLO: LA GESTION DU RESTAURANT (Section 10)

FASI :

Le marketing mix

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ (Sections 12-13)

Hygiène et conservation des aliments

Le système HACCP

- UDA 5 TITOLO: QUALITÉ DES PRODUITS

FASI:

Les OGM et les produits biologiques

Cenni su CV et lettre de motivation (Section 15)

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa CESARO ANTONELLA

LIBRO DI TESTO: Susanna Orozco Gonzáles, Giada Riccobono “Nuevo¡En su punto!”, Hoepli

PROGRAMMA

- Los entrantes o entradas: las tapas
- El menú equilibrado, la pirámide alimentaria, la dieta en el deporte
- Primeros platos: los legumbres
- La huerta: las verduras,
- Servir primeros platos y guarniciones
- Profesionales de comedor
- El camarero
- HACCP
- La brigada de un bar
- La mise en place del bar
- Instrumentos y maquinarias
- El servicio con la bandeja
- Utensilios para el servicios de bebidas e infusiones
- Frutas y zumos
- Blancos, claretos y tintos
- Armonia en un vaso
- Los cócteles
- Utensilios y cristaleria para los cocteles
- El Daiquiri
- El Mojito
- Destilados, licores, y fermentados

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa MANNA ELISABETTA

LIBRO DI TESTO:

Titolo: Statistica e probabilità $\alpha+\beta$
Autori: Bergamini-Trifone-Barozzi
Casa editrice: Zanichelli

Titolo: Colori della matematica edizione bianca per il secondo biennio- Volume A
Autori: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni
Casa editrice: Petrini

PROGRAMMA

1. RICHIAMI SULLE DISEQUAZIONI

Soluzioni di disequazioni di secondo grado intere.
Disequazioni di primo e secondo grado fratte.

2. RIPASSO FUNZIONI E LORO CARATTERISTICHE

Concetto di funzione: definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale. Dominio, codominio, punti d'intersezione con gli assi, studio del segno, rappresentazione nel piano cartesiano. Esempi di funzioni lineari, quadratiche. Funzioni razionali e irrazionali (solo dominio) intere e fratte.

3. LIMITI E CONTINUITA'

Introduzione al concetto di limite: concetto intuitivo di limite di una funzione attraverso analisi numerica ed interpretazione grafica. Esempi introduttivi al concetto di limite destro e sinistro.

Limiti ed asintoti orizzontali e verticali attraverso esempi. Calcolo del limite di semplici funzioni algebriche razionali fratte.

Continuità e discontinuità, classificazione dei punti di discontinuità (solo graficamente).

4. STUDIO ANALITICO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI INTERE E FRATTE E LETTURA DEL GRAFICO

Studio analitico di semplici funzioni razionali intere e fratte: Dominio di una funzione. Intersezione della curva con gli assi cartesiani.

Intervalli di positività e negatività. Limiti agli estremi del dominio. Asintoti. Grafico probabile.

Letture di un grafico: dominio, segno, intersezione con gli assi, limiti, asintoti, punti di discontinuità, verifica degli intervalli dove la funzione è crescente o decrescente, funzione pari o dispari.

5. ELEMENTI DI STATISTICA

Introduzione alla statistica: il linguaggio della statistica, le fasi di un'indagine statistica.

Distribuzioni di frequenze: frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata e le relative distribuzioni di frequenze.

Rappresentazioni grafiche: diagramma a barre o ortogramma, istogramma, areogramma, diagramma cartesiano.

Indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda, anche nel caso di distribuzione di frequenze e distribuzione per classi.

Indici di dispersione: campo di variazione, scarto semplice medio, varianza, deviazione standard o scarto quadratico medio.

6. CENNI DI PROBABILITA'

Evento possibile, certo, impossibile, contrario. Probabilità di un evento. Probabilità classica, soggettiva e statistica.

7. CENNI ALL'APPLICAZIONE DELLA MATEMATICA ALL'ECONOMIA

Funzioni economiche: Costo: costi fissi, costi variabili. Costo totale, costo medio. Ricavo. Utile. Diagramma di redditività. Punto di equilibrio (solo graficamente).

Pavia, 15/05/2023

MATERIA: DIRITTO ED ECONOMIA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: Prof.ssa BANDELLI CLAUDIA

LIBRO DI TESTO: Tutto compreso 3 - Famosa Matriscano Micelli Ed. Scuola & Azienda

PROGRAMMA

MODULI	CONOSCENZE
A • Il mercato turistico	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Nuove tendenze del turismo e l'agroalimentare come motore del turismo L'organizzazione mondiale del turismo Enti e organismi che si occupano di turismo
B • Il marketing	I 2 tipi di marketing 1) Il marketing strategico Analisi SWOT Marketing strategico: Targeting posizionamento e scelte strategiche 2) Marketing operativo: Leve di marketing (5P) del marketing mix Marketing territoriale (terza UDA – a parte) Piano di marketing e piano di marketing territoriale (incluso il prodotto "destinazione turistica")
C • Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e analisi degli scostamenti Business plan Marketing plan (contestualizzato nel business plan)
D • La normativa del settore turistico-ristorativo	Sicurezza alimentare (cenni) Certificazioni di qualità – tracciabilità – prodotti km0 Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore, in particolare catering e banqueting

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof. SERGI DOMENICO

LIBRO DI TESTO: Amparo Machado, “Scienza e cultura dell'alimentazione” – 5° Anno
Mondadori – Poseidonia Scuola

PROGRAMMA

UDA 1 – SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

Sezione 1 – La filiera alimentare

La filiera agroalimentare

Impatto ambientale della filiera agroalimentare

Le frodi nella filiera agroalimentare

La sicurezza alimentare nella filiera produttiva

La qualità delle filiere agroalimentari

Le certificazioni di qualità

Sezione 2 – Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari

I Manuali di buona prassi igienica

Il sistema HACCP

La valutazione della gravità del rischio

La contaminazione degli alimenti

Sezione 3 – La contaminazione biologica

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

I prioni

I virus

I batteri

Fattori di crescita dei microrganismi

Tossinfezioni alimentari

I principali batteri responsabili di MTA

Bacillus cereus

Campylobacter jejuni

Clostridium botulinum

Salmonella

Staphylococcus

Funghi microscopici

La parassitosi intestinale

Anisakidosi

Teniasi

Sezione 4 – Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La contaminazione fisica degli alimenti

La contaminazione chimica degli alimenti

Gli agrofarmaci
Gli zoofarmaci
Sostanze cedute dai MOCA
I metalli pesanti

UDA 2 – LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Sezione 5 – La conservazione degli alimenti

La conservazione degli alimenti: cenni storici
Tecnologie alimentari
Alterazione degli alimenti
Classificazione dei metodi di conservazione
Conservazione a basse temperature
Conservazione ad alte temperature
Conservazione per sottrazione di acqua
Conservazione in ambienti modificati
Conservazione con metodi fisici naturali
L'affumicamento
Le fermentazioni

Sezione 6 – La cottura degli alimenti

La cottura
La trasmissione del calore nella cottura
Effetti della cottura sugli alimenti

Sezione 7 – i nuovi prodotti alimentari

Prodotti alimentari innovativi
Alimenti salutistici
Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
Gli alimenti funzionali
I nuovi alimenti
Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)

UDA 3 – L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

Sezione 8 – L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Sana e corretta alimentazione
La dieta nell'età evolutiva
La dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta in gravidanza
La dieta durante l'allattamento
La dieta in terza età

Sezione 9 - Diete e stili alimentari

Dieta e benessere

Stili alimentari

La dieta mediterranea

La dieta sostenibile

Le diete vegetariane

Le diete semivegetariane

La dieta macrobiotica

La dieta eubiotica

La dieta nello sport

UDA 4 – L’ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

Sezione 12 – L’alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari

L’ipertensione arteriosa

Le iperlipidemia ed aterosclerosi

Sezione 13 – L’alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo

La sindrome metabolica

Il diabete mellito

L’obesità

Sezione 14 – Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo

Le allergie alimentari

Le intolleranze alimentari

intolleranza al lattosio

La sensibilità al glutine e la celiachia

Le diagnosi delle allergie e intolleranze

Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

EDUCAZIONE CIVICA

UDA 1 – SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA 4 – L’ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof. PUTZU ANTONIO

LIBRO DI TESTO: PROFESSIONISTI IN SALA & BAR / LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- Oscar Galeazzi- Hoepli

UDA 1 Sommellerie:

1.1. Le funzioni del sommelier

Cenni storici

- ❖ La divisa del sommelier
- ❖ La Cantina
- ❖ La cantina del giorno
- ❖ La carta dei vini
- ❖ Strumenti del sommelier
- ❖ I bicchieri per il servizio del vino
- ❖ Le diverse tipologie delle bottiglie
- ❖ I diversi formati delle bottiglie
- ❖ Le diverse tipologie di tappi
- ❖ Tecnica di servizio del vino
- ❖ Stappatura del vino
- ❖ Le temperature di servizio dei diversi vini
- ❖ La sequenza dei vini a tavola

UDA 2. Dalla pianta al bicchiere

La degustazione del vino

- ❖ Le condizioni ottimali per la l'analisi sensoriale del vino
- ❖ Le quattro fasi dell'analisi sensoriale (vista, olfatto, gusto e gusto-olfattiva)
- ❖ I diversi descrittori in base alla fase analizzata

La viticoltura

- ❖ Cenni storici
- ❖ Morfologia della vite
- ❖ Ciclo vitale della vite
- ❖ Ciclo annuale

- ❖ Principali forme di allevamento
- ❖ Vite a piede franco e innestata
- ❖ La fillossera
- ❖ Vitigni aromatici, semiaromatici e neutri

Principi di enologia

- ❖ Varie tipologie di vendemmia
- ❖ La fermentazione alcolica
- ❖ Vinificazione in bianco
- ❖ Vinificazione in rosato
- ❖ Vinificazione in rosso
- ❖ L'affinamento
- ❖ I vini speciali (vini liquorosi, aromatizzati e spumanti)
- ❖ La spumantizzazione
- ❖ La spumantizzazione in metodo classico e charmat

UDA 3. Il territorio italiano e francese

Ampleografia nazionale e internazionale

- ❖ **Piemonte:** i principali vitigni della regione. **Vini: Barolo e Barbaresco**
- ❖ **Liguria:** i principali vitigni della regione le sue 8 DOC e **Cinque terre Sciachetrà**
- ❖ **Veneto:** i principali vitigni della regione. **Recioto della Valpolicella, Amarone della Valpolicella e Prosecco in tutte le sue denominazioni**
- ❖ **Friuli Venezia Giulia:** i principali vitigni della regione. **Vini Picolit**
- ❖ **Emilia Romagna.** i principali vitigni della regione e **le due DOCG (Albana di Romagna e Pignoletto dei colli Bolognesi), Lambrusco**
- ❖ **Toscana:** i principali vitigni della regione. **Vini Brunello di Montalcino, Chianti e Chianti Classico accenni sul Vin santo**
- ❖ **Sicilia** i principali vitigni della regione. **Cerasuolo di vittoria DOCG, Marsala e Passito di Pantelleria**
- ❖ **Sardegna:** i principali vitigni della regione i suoi prodotti e i suoi piatti. **Vini: Vermetino di Gallura DOCG e Cannonau di Sardegna**
- ❖ **Francia:** le principali zone enoiche della Francia **Champagne, Borgogna, Alsazia, Jura, Valle del Rodano, Linguadoca, Bordeaux, Valle della Loira**
- ❖ Gli 8 I cremant di Francia

UDA 4 I distillati

- ❖ Cenni storici
- ❖ Principali forme di distillazione
- ❖ La grappa
- ❖ Il cognac
- ❖ L'armagnac
- ❖ Il brandy

UDA 5 Sala

Il menu

- ❖ Cenni storici
 - Le principali forme di menu
- ❖ Regole per redigere un menu à la carte
- ❖ Regole per redigere il menu per un evento specifico
- ❖ Le regole principi d'impaginazione del menu

3) **Organizzazione i eventi**

- ❖ Differenza tra banqueting e catering
- ❖ Il contratto tra cliente e la ditta di Banqueting
- ❖ La job description
- ❖ La check list

UDA 6 BAR

Sono stati preparate le ricette dei seguenti cocktails

1. Milano-Torino
2. Negroni
3. Americano
4. Martini cocktail e le sue principali ricette
5. Margarita
6. Sidecar
7. White lady
8. Kamikaze
9. Grasshopper
10. Brandy Alexander

11. Long Island iced tea
12. Paradise
13. Bronx
14. Gin Fizz
15. John Collins
16. Old Fashioned
17. Whiskey sour
18. Cocktail Champagne
19. Bellini
20. Rossini
21. Manhattan
22. Bloody Mary
23. Bacardi
24. Daiquiri
25. Screwdriver

UDA 7 La Lombardia e l'Oltrepò pavese

- ❖ I principali vitigni della regione
- ❖ Le DOCG della regione Lombardia
- ❖ Le DOC principali della regione Lombardia
- ❖ I vitigni autoctoni e alloctoni dell'Oltrepò pavese
- ❖ Oltrepò pavese metodo classico DOCG
- ❖ Le DOC dell'oltrepò pavese
- ❖ I Prodotti e piatti principali dell'Oltrepò pavese

Pavia, 15/05/2024

MATERIA: LABORATORIO DI CUCINA

DOCENTE: Prof. FRANZESE FRANCESCO

LIBRO DI TESTO: Cucina per Sala e Vendita

PROGRAMMA

Il Catering

Il contratto di catering

I buoni pasto

La ristorazione viaggiante

Il Catering industriale

Il Catering a domicilio

Il Catering aziendale

Il banqueting

Forme di banqueting

Il banqueting manager

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Prof.ssa CAPUTO MICHELA

PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Pratica delle Scienze Motorie

Consapevolezza del corpo: esercizi.

Pallavolo:

- fondamentali individuali
- fondamentali di squadra
- ruoli e regole di gioco

Basket:

- fondamentali individuali
- fondamentali di squadra
- ruoli e regole di gioco

Tennis Tavolo

Badminton:

- regole del gioco
- fondamentali

Calcio

Pattinaggio sul ghiaccio

Nuoto

Pavia, 15/05/2024

DOCENTE: Clara Belloni

LIBRO DI TESTO: Orizzonti - A. Campoleoni, L. Crippa- SEI Edizioni

PROGRAMMA

Questioni relative alla bioetica di fine vita

Che cos'è la bioetica

I diversi modelli etici

Il Cattolicesimo: la vita come valore fondamentale indisponibile

Dignità dell'uomo e sacralità della vita

Qual è il fine della ricerca medica

I più diffusi principi della bioetica:

Principio della proporzionalità

Principio dell'esposizione al pericolo di morte

Principio della "Nessuna eccezione"

Principio dell'inviolabilità della vita fisica

Principio dell'indisponibilità della vita umana

Principio della solidarietà

Principio della sussidiarietà

Le D.A.T. (Disposizioni Anticipate di Trattamento):

La legge 219/2017

L'Eutanasia:

Le forme di eutanasia: attiva diretta, attiva indiretta, passiva diretta, passiva indiretta

La posizione dell'Italia rispetto agli altri paesi europei

La situazione in Belgio ed in Olanda

La pena di morte:

La situazione nel mondo

La situazione in Iran

La posizione della Chiesa Cristiana Cattolica con riferimento a:

Il rapporto paradossale dell'uomo con la morte

Riflessione sul dopo la morte

L'escatologia

Pavia, 15/05/2024

ALLEGATO 4: TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Ministero dell'Istruzione della Ricerca e del Merito

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione Seconda Prova
TIPOLOGIA A
Nucleo tematico fondamentale 2

In Italia, 8 consumatori su 10 acquistano prodotti alimentari a chilometro zero

Italiani e cibo: un rapporto che si basa sulla ricerca di sostenibilità, qualità, convivialità e sulla scoperta di nuovi sapori. L'indagine Enpaia-Censis

Il 75,8% degli italiani ha fiducia che la filiera assicurerà gli approvvigionamenti di prodotti alimentari. Il 61,8% vuole riprendere a viaggiare per scoprire specialità gastronomiche. L'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero'. La potenza della filiera del cibo, ovvero l'insieme strutturato dei protagonisti che offrono la disponibilità dei prodotti alimentari, trasferendoli dai campi alle tavole, è la migliore garanzia che l'agricoltura, come suo motore trainante, è destinata a rilanciarsi nel prossimo futuro. È quanto emerge dall'Osservatorio del mondo agricolo Enpaia-Censis. Lo studio evidenzia come il valore della filiera del cibo si radichi nella sostenibilità, assicurando la qualità degli alimenti e prezzi accettabili per la maggioranza degli italiani

Consumi alimentari domestici e piattaforme food

Il rapporto degli italiani con il cibo si materializza soprattutto nel mangiare prodotti acquistati e cucinati in casa. Una consuetudine che riguarda 8 italiani su 10. Abitudine uscita rafforzata dalla pandemia: infatti, nei primi 9 mesi del 2021 la spesa per i consumi alimentari domestici segna +0,7% rispetto allo stesso periodo del 2020, anno in cui si è avuto un picco del +7,4% rispetto al 2019. Come risulta dall'Osservatorio Enpaia-Censis assume rilievo anche il ricorso alle piattaforme del food, che consegnano con i rider: il 13% dichiara di ricorrervi spesso e il 45,5% di tanto in tanto. Nella visione degli italiani rimane evidente, in ogni caso, il nesso tra il buon cibo, il viaggio e la convivialità.

CONSUMI ALIMENTARI DOMESTICI E PIATTAFORME FOOD



Cibo di qualità a prezzi accessibili

Di recente la filiera del cibo ha anche risposto a una domanda crescente di qualità, salubrità, sicurezza e genuinità. Con la pandemia si è imposta la convivenza di due esigenze: i prezzi sostenibili e quella di prodotti con un positivo effetto sulla salute, a ridotto impatto ambientale. Il 54,7% degli italiani si dichiara pessimista sull'evoluzione del proprio potere d'acquisto, mentre il 65% teme che misure troppo stringenti possano spingere in alto i prezzi dei prodotti alimentari.

Impatto sulla salute

Dal report emerge che l'83,1% degli italiani, quando sceglie cosa mangiare, è attento all'impatto sulla salute, mentre il 93,5% riutilizza il cibo che avanza da pranzi e cene, in una logica di riduzione degli sprechi. Non solo: l'80,5% acquista prodotti alimentari a 'chilometro zero', valorizzando così le aziende agricole locali e riducendo l'utilizzo di mezzi di trasporto che incidono sul riscaldamento globale.

IMPATTO SULLA SALUTE



80,5%

DEGLI ITALIANI

ACQUISTA PRODOTTI
ALIMENTARI A "KM 0"



83,1%

DEGLI ITALIANI

È ATTENTO
ALL'IMPATTO DELLA
PROPRIA ALIMENTAZIONE
SULLA SALUTE



93,5%

DEGLI ITALIANI

RIUTILIZZA IL CIBO AVANZATO
DA PRANZI E CENE
PER RIDURRE GLI SPRECHI

Il candidato, dopo aver letto i contenuti dell'indagine, risponda in modo esauriente ai seguenti quesiti:

1. Cosa si intende per prodotti a Km 0 e sostenibilità?
2. Quali nuove tendenze alimentari conosci?
3. Cosa si intende per qualità e quali aspetti raggruppa?

Il candidato, elabori una linea di condotta per la scelta degli ingredienti tipici del territorio pavese (anche con una indagine di mercato) per realizzare una preparazione di laboratorio rispettosa della sostenibilità e della qualità facendo riferimento alle attività pratiche svolte durante le esercitazioni e gli stage aziendali.

Durata massima della prova – prima parte: 6 ore

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.

Ministero dell'Istruzione della Ricerca e del Merito

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione Seconda Prova

TIPOLOGIA B

Nucleo tematico fondamentale 1, 2

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

Un addetto del settore ristorativo (addetto sala, cuoco, pasticciere) è incaricato di gestire il buffet di un locale in centro a Milano.

Il locale sulla scia dei cambiamenti sociali è specializzato in buffet di colazioni e buffet per apericene seguendo le nuove tendenze del turismo e del consumatore.

In entrambi gli appuntamenti, spesso il tenore calorico degli alimenti e delle bevande introdotte è preoccupante a causa dell'aspetto conviviale dell'assunzione.

Il candidato scelga:

1. quale buffet pianificare (colazione o apericena),
2. quali materie prime utilizzare, puntando sul made in Italy ipotizzando:
 - a. il target di riferimento in base all'età,
 - b. il numero di persone cui è destinato il servizio,
 - c. la presenza di soggetti allergici e intolleranti (glutine e lattosio),
3. quali strumenti di comunicazione attuare per promuovere il servizio.

Durata massima della prova – prima parte: 6 ore

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.

ALLEGATO 5: MATERIALI SIMULAZIONE COLLOQUIO

Materiale in copia per la Commissione