

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito  
**Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli**

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: [www.istitutograziellafumagalli.edu.it](http://www.istitutograziellafumagalli.edu.it)

PEO: [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) PEC: [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

CLASSE V C

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: CUCINA

Approvato il 5 Maggio 2025

Affisso all'albo il 15 Maggio 2025

Docente Coordinatore di classe: prof. Villa Giuseppe

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Emanuela Marino

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



Ministero dell'istruzione e del merito  
**Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli**

Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: [www.istitutograziellafumagalli.edu.it](http://www.istitutograziellafumagalli.edu.it)

PEO: [lcrc02000l@istruzione.it](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) PEC: [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

C.F. 94024420138

TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 2024/25

### CLASSE 5C

**INDIRIZZO:** Enogastronomico

**ARTICOLAZIONE:** Cucina

Approvato il 5 maggio 2025

Affisso all'albo il 15 maggio 2025

**Docente Coordinatore di classe:** Prof. Giuseppe Villa

**Dirigente scolastico:** Dott. sa Emanuela Marino

### PREMESSA

Ai sensi dell'art. 3 comma 1 ci dell'OM del 31 marzo 2025 n. 67, la classe 5C dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione cucina opzione prodotti dolciari, è composta da 30 alunni interni, di cui 19 dell'IPS Fumagalli e 11 provenienti dal CFPA di Casargo (LC); nel gruppo complessivo sono presenti alunni BES per i quali, come previsto dalla Direttiva ministeriale 27/12/2012, si rimanda agli allegati riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione. Il percorso scolastico degli alunni annessi alla classe si è sviluppato durante l'anno tramite confronti tra i docenti dell'IPS Fumagalli e quelli del CFPA di Casargo effettuando la somministrazione condivisa di prove di verifica delle varie discipline e di simulazioni di prima e seconda prova dell'Esame di Stato riportate per esteso nel presente documento con le relative griglie (Sezione IPS Fumagalli).

Ai sensi dell'art 10 dell'OM 67/2025, in coda alla suddetta sezione inerente il percorso scolastico degli alunni dell'IPS Fumagalli (Sezione A) segue una sezione analoga riferita al percorso degli alunni del CFPA di Casargo (Sezione B).

## INDICE

### • SEZIONE A – IPS FUMAGALLI

#### PARTE PRIMA: L'ISTITUTO

- L'Istituto, breve storia	p. 4
- Principi guida e PTOF	p. 5
- Risultati di apprendimento	p. 5
- Profilo atteso in uscita	p. 7
- Quadro orario del quinquennio	p. 8
- Criteri di valutazione	p. 9
- Indicatori e criteri di misurazione	p. 9
- Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento	p. 11
- Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	p. 11

#### PARTE SECONDA: LA CLASSE

- Breve storia e presentazione della classe	p. 12
- Recupero e potenziamento	p. 12
- Competenze quinto anno	p. 13
- Attività curriculari ed extracurriculari	p. 16
- Altre attività previste dal PTOF	p. 16
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento	p. 18
- Educazione Civica	p. 19
- Il Consiglio di Classe	p. 23

#### PARTE TERZA: I PROGRAMMI

- Italiano	p. 24
- Storia	p. 27
- Matematica	p. 29
- IRC	p. 31
- Lingua e cultura francese	p. 33
- Lingua inglese	p. 35
- Laboratorio di cucina	p. 37
- Laboratorio di sala e vendita	p. 39
- Scienze e cultura dell'alimentazione	p. 42
- Scienze motorie	p. 46
- Diritto e Tecnica amministrativa	p. 48

**PARTE QUARTA: LE SIMULAZIONI**

- Simulazione prima prova n 1 p. 52
- Simulazione prima prova n 2 p. 56
- Simulazione seconda prova n 1 p. 61
- Simulazione seconda prova n 2 p. 64
- Griglie simulazione prima prova p. 67
- Griglia simulazione seconda prova p. 77
- Griglia simulazione prova orale p. 78

- **SEZIONE B – CFPA CASARGO** p. 79

Composizione del consiglio di classe del quinto anno e firme docenti p.131

**ALLEGATI:**

- Relazione di presentazione dei candidati con disabilità, DSA o altri BES

## PARTE PRIMA

### L'ISTITUTO: BREVE STORIA

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito alla istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza", questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019, con la riforma degli Istituti Professionali, vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi, che hanno assunto le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Con l'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali, in seguito alla contrazione subita nel tempo per la forte concorrenza degli Istituti Tecnici. In previsione di ciò, lo scorso anno, in seguito ad un'accurata analisi dei bisogni del territorio, è stato deciso di dare vita all'indirizzo di studi "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", la cui classe prima ha visto la luce all'inizio del corrente anno scolastico.

## PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto propone un'offerta formativa in grado di contribuire, in una sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni, e attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità e capaci di sapersi orientare nella multiforme società contemporanea.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

1. Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
  - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
  - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
  - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
  - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
2. Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
3. Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
4. Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
5. Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

## RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei "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. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. 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.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

#### **Area di indirizzo**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il

patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

#### **Articolazione "Enogastronomia settore cucina" Codice Ateco I 56.10.11**

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

#### **PROFILO ATTESO IN USCITA**

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato 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. In particolare, è in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa 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.

## QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

**Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi**

**18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio**

Insegnamenti	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

**Biennio comune - 14 ore settimanali (cambiare se indirizzo Sanità e assistenza sociale)**

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne, una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

Insegnamenti	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
<b>Compresenze</b>		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

**Triennio – Area di indirizzo – 18 ore (modulare a seconda dell'indirizzo e articolazione)**

<b>OPZIONE PASTICCERIA E ARTI BIANCHE</b>			
<b>Insegnamenti</b>	<b>3<sup>a</sup></b>	<b>4<sup>a</sup></b>	<b>5<sup>a</sup></b>
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Laboratorio cucina	6	5	4
Laboratorio di sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
<b>Compresenze</b>			
Laboratorio enogastronomia cucina	1	1	2

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello noncognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
  - esprimere valutazioni motivate;
  - compiere analisi in modo autonomo;
  - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

## INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO**

VOTO	MOTIVAZIONE
10 - 9	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo frequenza costante e regolare
8	comportamento abbastanza corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note
6	comportamento non sempre corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di sanzioni disciplinari lievi
5	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di sanzioni disciplinari gravi (sospensione superiore ai 15 gg.)

**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Per gli studenti del triennio che conseguono, al termine dell'anno scolastico, l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di Educazione civica e di Comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
- Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5) Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
  - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
  - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
  - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
  - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
  - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

## PARTE SECONDA

### BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe nella sua composizione attuale è nata all'inizio del terzo anno (a.s. 2022/2023) da alunni provenienti dalle classi seconde ad indirizzo "Enogastronomico" ed è composta da 19 alunni.

Sono presenti studenti BES che seguono un Piano Educativo Individualizzato riconducibile alla programmazione di classe. Per questi studenti si rimanda ai rispettivi fascicoli personali. Un alunno si è ritirato ufficialmente in data 1 febbraio 2025.

La classe ha generalmente mantenuto un comportamento abbastanza corretto e rispettoso nei confronti degli insegnanti anche se non sono mancati atteggiamenti infantili e immaturi. Alcuni docenti hanno lamentato per tutto l'anno un clima rumoroso e dispersivo da parte di alcuni studenti.

Le lezioni sono state positivamente vivaci, soprattutto se hanno avuto come tema la discussione di problemi di attualità che in qualche modo hanno coinvolto gli studenti personalmente. Quando gli argomenti sono stati più 'scolastici' la partecipazione è stata meno soddisfacente, i docenti con fatica hanno dovuto chiedere spesso attenzione, fatta eccezione per un gruppo ristretto di studenti. La maggior parte ha partecipato solo se molto sollecitata dai docenti evidenziando una preparazione sufficiente, spesso mnemonica e, comunque, con una rielaborazione dei contenuti non adeguata al livello che ci si aspetterebbe in una classe quinta.

L'impegno nello studio a casa è stato, per molti, poco costante, superficiale e finalizzato soprattutto alle verifiche malgrado le continue sollecitazioni dei docenti ad uno studio più motivato e più proficuo in vista anche degli esami.

La frequenza alle lezioni è stata per alcuni irregolare, troppo spesso si sono registrate assenze e/o ingressi posticipati e/o uscite anticipate che hanno rallentato lo svolgimento delle attività previste e hanno reso difficoltosa la verifica degli apprendimenti.

Tuttavia, un buon numero di studenti ha assunto un atteggiamento completamente diverso durante le attività di stage in cui hanno dimostrato interesse, professionalità e attitudini per l'ambito professionale scelto.

### STRATEGIE PER IL RECUPERO

Ogni docente ha messo in atto le strategie per il recupero che ha ritenuto più opportune a seconda del periodo dell'anno, della gravità delle insufficienze e del numero degli alunni coinvolti. Si è cercato di favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica e di calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe; i docenti hanno proposto esercitazioni guidate dato indicazioni metodologiche personalizzate. Si è anche cercata la collaborazione con le famiglie per un'azione proficua e mirata.

Il CdC ha, inoltre, deliberato una serie di interventi tra cui corsi di recupero, recupero in itinere e studio individuale.

### INIZIATIVE PER IL POTENZIAMENTO

Nell'arco del triennio (terzo e quarto anno) sono state previste attività di potenziamento della lingua inglese per andare ad ovviare, almeno in parte, alla riduzione oraria da 3 a 2 ore settimanali prevista dalla Riforma dei Nuovi Professionali. Nello specifico è stata proposta un'ora di potenziamento/recupero linguistico alla settimana. Al fine di supportare le competenze di base, nel corso del terzo anno, anche per matematica è stato attivato uno specifico corso di potenziamento (1 ora/settimana).

Va infine sottolineato che per il quarto e quinto anno, grazie ai fondi del PNRR, sono stati attivati diversi corsi

dove hanno partecipato alcuni studenti della classe.

Fra i vari corsi proposti, si evidenzia un corso di mentoring personalizzato finalizzato ad orientare gli allievi coinvolti sia verso gli studi e le carriere professionali nelle discipline STEM (valorizzando i loro talenti, le loro esperienze e le inclinazioni verso le discipline matematiche, scientifiche e tecnologiche), sia verso la formazione professionalizzante terziaria degli ITS Academy o verso le Università e conseguentemente nelle scelte professionali future.

Il corso si è articolato nell'analisi dei piani studi e degli sbocchi professionali delle lauree di interesse, delle modalità di immatricolazione e test di ingresso; il percorso ha avuto una durata di 10 ore nei pomeriggi del secondo quadrimestre.

#### Potenziamento as 2022/2023

disciplina	ore a disposizione	docente
Potenziamento di inglese	1h a settimana	Colombo Anna Maria
Potenziamento di matematica	1h a settimana	prof.ssa Magni in compresenza con il prof.re Cirlincione
Potenziamento di francese	1h a settimana	professoressa Isella e professoressa Berettini

#### COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche, come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare, nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p><b>Area dell'istruzione generale.</b>  <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u>  <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di</p>

<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico- culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprendere critica della dimensione teorico- culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p><b>Area d'indirizzo</b></p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI**

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello discreto per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

**ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI - VISITE D'ISTRUZIONE E DIDATTICHE - ATTIVITÀ PREVISTE DAL PTOF**

Nel corso dell'anno scolastico la Classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di PCTO, illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate. Inoltre la classe ha partecipato a diverse uscite didattiche, gite d'istruzione di più giorni in Italia e all'Estero e a giornate sportive sul territorio.

Nel corso del triennio gli alunni hanno anche potuto usufruire di progettazioni/attività curricolari ed extracurricolari previste dall'Offerta formativa d'Istituto riportate nel documento presente sul sito della scuola (PTOF-aggiornamento-a.s.-2024-25) tra le quali:

- Progetto di certificazione linguistica: preparazione alle certificazioni linguistiche e possibilità di approfondire la conoscenza della lingua francese/inglese e la cultura dei Paesi ospitanti attraverso stage linguistici all'estero
- Promozione del benessere psicologico e dello star bene con sé stessi e a scuola
- Educazione alla salute e ad uno stile di vita sano
- Orientamento in entrata e in uscita (open day, incontri formativi)
- Eventi enogastronomici esterni e progetti interni con ricaduta sul pcto

**Attività del Terzo anno (A.S. 22-23)**

- Stage linguistico in Francia 10-17 settembre 2023 (alcuni studenti)
- Progetto Educazione alla salute - Incontro con lo Chef Mauro De Luca, specializzato in cucina vegana presso il laboratorio di enogastronomia dell'Istituto Fumagalli 14/02/2023
- Conferenza evento "Liberi di scegliere" - Incontro con il giudice Roberto Di Bella 03/03/2023
- Incontro con esperto esterno - La figura dell'arbitro in una gara di calcio 01/03/2023
- Incontro con il giudice Roberto Di bella, Presidente del Tribunale dei Minori di Catania (per tutta la classe) 3/3/23
- Partecipazione alla corsa campestre in fase d'istituto (un solo alunno) 25/11/22
- Raccolta punti Esselunga – Amici di scuola 3C classe vincitrice, premiazione presso laboratorio di sala il 23 maggio 2023
- "A cavallo tra sport ed età adulta" - incontro con operatore di ASD Monsereno horses 18/11/22
- Viaggio di istruzione - Gita in Umbria con pernottamento: visita Gubbio, Perugia, Spello e Assisi 08-10/05/2023
- Assistenza in laboratorio di enogastronomia in occasione delle attività di Open day della scuola
- Conferenza "Introduzione al mercato del lavoro" a cura della CGIL 16/01/2023 16
- Progetto Didattico "A scuola di cucina con Grana Padano" - Incontro presso il laboratorio 30/01/2023
- Formazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; Corso Sicurezza: formazione base + specifica (rischio

medio) 1-7-11/03/2023

- Partecipazione ai seguenti eventi (alcuni alunni):
- Apericena Monastero di Missaglia 23/10/2022
- Cena Natele 19/12/22
- Evento presso il Monastero di Missaglia – servizio catering apericena 1/4/2023
- Evento Comune di Casatenovo c/o Villa Mariani 27 maggio 2023
- Buffet fine anno 6/6/2023
  - Stage di tre settimane svolto dal 3 al 23 aprile 2023

#### Attività del quarto anno (A.S. 23-24)

- Progetto Sportello supporto psicologico; - Istituto Graziella Fumagalli (dott.ssa R.Albertini) dal 27/11/2023
- Iniziativa interna all'Istituto - Momento di sensibilizzazione sulla violenza contro le donne 28/11/2023
- Visione del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi 01/12/2023 presso Auditorium di Casatenovo
- Incontro con Associazione "La strada" 21/02/2024 e 06/03/2024
- Rassegna "ORIENTALAMENTE" 20/10/2023
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – incontro con nutrizionista dott.ssa B. Scaccabarozzi "Cibo e territorialità" 06/11/2023
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – incontro con nutrizionista dott.ssa A. Formenti "Cibi tossici" (17/11/2023)
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – altri incontri tenutisi nelle date 11 e 19 dicembre 2023
- Progetto "Futuri chef a confronto" – in collaborazione con LILT – evento / concorso tra studenti coinvolti delle classi di pasticceria, sala e cucina del nostro Istituto e studenti del CFPA di Casargo ; sede Ist. Fumagalli (18/03/2024)
- Assistenza in occasione delle attività di Open day della scuola 11/11/2023, 25/11/2023 e 16/12/2023
- Incontro con il Dott. Calogero Germanà ex questore presso Ist. Greppi (ed. civica) il 4/12/23
- Incontro su educazione stradale 24/2/24
- Incontro su educazione stradale 3/05/24
- uscita didattica ciaspolata sul passo del Maloja Svizzera 15/02/2024
- incontro con la camera di commercio per approfondire le normative dell'avvio di un'azienda 27/10/2023
- Partecipazione a Campionato Italiano di Astronomia (1 alunno)
- Partecipazione ai seguenti eventi (alcuni alunni):
  - 16 /9/ 2023 Evento per Croce Bianca Missaglia Merate presso Monastero
  - 7/10/23 Evento per Comune Missaglia presso Monastero
  - 25/11/2023 Evento per Consorzio Greppi
  - 11/05/2024 Evento per Ist Greppi
  - Assistenza in occasione delle attività di Open day della scuola
- Stage di tre settimane svolto dal 27/05/2024 - 07/07/2024

#### Attività del quinto anno (A.S. 24-25)

- A scuola contro la violenza sulle donne presso l'Istituto Greppi: "Inviolata", rappresentazione teatrale. incontro con l'Associazione L'altra metà del cielo - telefono donna di Merate
- Incontro con l'avvocata Monica Rosano e con la Consigliera di parità della provincia di Lecco Dott.ssa Marianna Ciambone presso la sala civica di Villa Facchi.
- Momento di sensibilizzazione e riflessione sul tema della violenza contro le donne, svoltosi in Istituto, il giorno 25 novembre in occasione della giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Uscita didattica presso l'Auditorium di Casatenovo per la visione dei film:

- Maria Montessori, la nouvelle femme;
- Il ragazzo dei pantaloni rosa presso l'Auditorium di Casatenovo.

• Nell'ambito dell'attività di educazione alla salute ed educazione civica sul tema della donazione di organi e trapianti nel contesto medico-psicologico etico giuridico:

Incontro promosso dall'Aido sezione di Casatenovo/Monticello.

- Incontro con l'ispettorato del lavoro con la dott.ssa Laura Colombo ispettore tecnico dell'Ispettorato del lavoro, sulle tematiche della sicurezza sui luoghi di lavoro 22 novembre 2024.
- Incontro Adecco dal CV alla simulazione del colloquio di lavoro 08/10/2024
- Incontro nuovi contratti e vecchi trucchi – CGIL - 23/10/2024

• Partecipazione a Campionato Italiano di Astronomia (1 alunno)

• Partecipazione ai seguenti eventi (alcuni alunni):

- Assistenza in occasione delle attività di Open day della scuola
- Associazione Giornata del Ringraziamento c/o parrocchia di Campofioreno – Casatenovo (LC) 26 gennaio 2025
- Oratorio di Bulciago, Cena in occasione della festa di S. Agata 8 febbraio 2025
- Prossimi eventi: Buffet per Istituto comprensivo – Missaglia Monastero 17 maggio 2025
- Visite didattiche di un giorno:
- 19 dicembre 2024 visita per progetto proposto da Hard rock caffè Milano
- 15 maggio 2025 visita alla città di Torino e del museo Lavazza;

Per quanto concerne il viaggio d'istruzione del quinto anno, dal 19 al 22 di febbraio 2025 gli alunni hanno partecipato al viaggio d'istruzione presso SALISBURGO – PRAGA – MONACO DI BAVIERA.

Infine merita una particolare menzione la partecipazione di due studenti al contest culinario "Miglior Ricetta RicibiAMO", momento di sensibilizzazione alle tematiche dello spreco e della sostenibilità nel settore agroalimentare, organizzato da Piace Cibo Sano con il supporto scientifico dell'ateneo piacentino, dell'Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile (Opera) e del master "Food & Beverage: gestione e sostenibilità dei servizi di ristorazione". I due alunni sono risultati vincitori del primo premio.

#### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a "favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale". Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

#### **CONSIDERAZIONI GENERALI**

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO
<p>L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.</p> <p>Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• realizzare piatti con i prodotti del territorio</li> <li>• progettare menù per tipologie di eventi</li> <li>• organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>• realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sui luoghi di lavoro</li> </ul>
ATTIVITÀ SVOLTE
<p>Il PCTO si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, quali:</p> <p>testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), formazione di base in materia di sicurezza sul lavoro (4 ore – classe terza); stage orientativo (classe terza, 120 ore minimo) e stage formativo (classe quarta, ore 160 minimo), realizzazione di progetti di ricerca-azione (durante tutto il triennio). Partecipazione ad eventi sul territorio.</p> <p>Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.</p> <p>La lista degli impegni realizzati (stage ed eventi PCTO) è stata descritta nelle attività del triennio.</p>

#### INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

**Docente referente del C.D.C.**

##### **Premessa**

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica.

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

*“1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona”*

Dalla prima alla quarta classe, l'insegnamento trasversale di Educazione Civica si è svolto in conformità alla Legge 20 agosto 2019, n. 92 e alle Linee guida approvate con Decreto Ministeriale 22 giugno 2020, n. 35, sviluppando i principali nuclei tematici fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole.

A tal proposito sono stati affrontati temi fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole. In prima, l'attenzione si è concentrata sulle regole di convivenza democratica, la conoscenza della Costituzione (artt. 3, 33 e 34), l'importanza dell'acqua come bene comune (Agenda 2030, obiettivo 6) e la prevenzione di bullismo e cyberbullismo. In seconda, si è approfondito il funzionamento delle istituzioni locali e regionali, la cittadinanza europea e il valore della sostenibilità ambientale con focus sulle foreste e sull'uso responsabile del web. In terza, l'attività si è articolata attraverso il progetto "Io non rischio" (Protezione civile), l'orientamento nel mondo del lavoro (con focus su sicurezza e diritti) e i principi della sostenibilità (Agenda 2030). In quarta, infine, si è trattato di educazione stradale, mobilità sostenibile e legalità, con particolare attenzione al contrasto alle mafie e all'uso sociale dei beni confiscati e alla prevenzione dell'uso di sostanze alcoliche e stupefacenti.

Le Nuove Linee Guida per l'educazione civica, introdotte dal Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024, sono operative a partire dall'anno scolastico 2024/2025 e definiscono obiettivi di apprendimento organizzati in tre principali aree tematiche:

1. **Cittadinanza Digitale:** Focalizzata sull'acquisizione da parte degli studenti delle competenze necessarie per interagire responsabilmente e consapevolmente con le tecnologie digitali. Si promuove un approccio critico e consapevole riguardo la privacy, la condivisione di dati e notizie, e la tutela dell'identità personale, con strategie specifiche per ciascun grado scolastico.
2. **Sviluppo Economico e Sostenibilità:** Si concentra sulla valorizzazione del lavoro, l'autoimprenditorialità e la consapevolezza ambientale, integrando l'educazione alla salute, alla biodiversità e alla tutela del patrimonio culturale. Includendo anche l'educazione al benessere psicofisico, la corretta alimentazione, lo sport, la prevenzione delle dipendenze e l'educazione finanziaria per una gestione consapevole delle risorse.
3. **Costituzione:** Mira a sviluppare nei giovani la conoscenza e il rispetto dei valori costituzionali, inclusi il diritto alla legalità, la lotta contro discriminazione e bullismo, l'educazione stradale e la partecipazione attiva alla comunità, sia a livello nazionale che europeo.

#### Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Terza

1. UdA del 1<sup>a</sup> Trimestre: **Mi oriento nel mondo del lavoro**  
con l'intervento della professoressa Maratea (italiano) per n. 3 ore; del professor Di meco (scienze degli alimenti) per n.6 ore; della professoressa Li Calzi per n. 6 ore
2. UdA del 2<sup>a</sup> Pentamestre: **La sostenibilità**  
con l'intervento della professoressa Barretta (storia) per n. 7 ore; della professoressa Isella (francese) per n. 5 ore; dei professori Villa e Di meco (cucina e scienze degli alimenti) per n. 4 ore.

#### Breve descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quarta

Durante il quarto anno di corso la Classe ha affrontato le seguenti UDA:

-primo quadrimestre "Educazione alla legalità e contrasto alle mafie e l'uso sociale dei beni confiscati (Costituzione, diritto e legalità)"

-secondo quadrimestre "Educazione Stradale"

#### **Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta**

Nel corso del quinto anno, in coerenza con il PTOF d' Istituto sono state svolte le seguenti Uda trasversali:

- PRIMO QUADRIMESTRE Uda: "Parità di genere e violenza di genere"

#### **Competenze raggiunte:**

- adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- cogliere le complessità dei problemi esistenziali, morali sociali ed economici e formulare risposte personali argomentate.

#### **Abilità raggiunte:**

- sapere individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme afferenti all'uguaglianza e alla parità di genere;
- sapere riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- partecipare al dibattito culturale.

- SECONDO QUADRIMESTRE Uda: "Informazione e disinformazione"

#### **Competenze raggiunte:**

- attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- comprendere l'importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

#### **Abilità raggiunte:**

- riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- distinguere la fondatezza delle news;
- esercitare i diritti della cittadinanza digitale con competenze e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
- partecipare al dibattito culturale.

#### **Dettaglio degli incontri svolti**

- A scuola contro la violenza sulle donne presso l'Istituto Greppi: "*Inviolata*", rappresentazione teatrale.
- incontro con l'Associazione L'altra metà del cielo - telefono donna di Merate
- Incontro con l'avvocata Monica Rosano e con la Consigliera di parità della provincia di Lecco Dott.ssa Marianna Ciabrone presso la sala civica di Villa Facchi.
- Momento di sensibilizzazione e riflessione sul tema della violenza contro le donne, svoltosi in Istituto, il giorno 25 novembre in occasione della giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Uscita didattica presso l'Auditorium di Casatenovo per la visione dei film:  
- *Il ragazzo dei pantaloni rosa* presso l'Auditorium di Casatenovo.

Nell'ambito dell'attività di educazione alla salute ed educazione civica sul tema della donazione di organi e trapianti nel contesto medico-psicologico etico giuridico:

- Incontro promosso dall'Aido sezione di Casatenovo/Monticello.

**Strumenti didattici:** materiale predisposto dal docente, video, film, presentazioni in power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

**Numero di ore annue: 33**

**Metodologie adottate:** lezioni frontali, lezioni partecipate, brain storming, lavori di gruppo, dibattito.

**Verifiche:** le verifiche hanno riguardato sia singole discipline sia la valutazione di prodotti finali, risultato dei lavori gruppo.

**Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

#### CONTENUTI SVOLTI

##### UDA "Parità di genere e violenza di genere"

Tecnica amministrativa:

**ARGOMENTO:**

**Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende**

**MATERIALI/FONTI**

Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Gribaudo

Materiale predisposto dal docente

Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

**TEMPI**

n. ore: 6

**LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO**

**Verifica scritta a risposte aperte.**

##### UDA "Informazione e disinformazione "

Tecnica amministrativa:

**ARGOMENTO:**

Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario

Progetto "Io penso positivo # EDUCARE ALLA FINANZA"

**MATERIALI/FONTI**

Partecipazione in diretta streaming all'incontro con esperti del settore

**TEMPI**

n. ore: 4

**LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO**

**Dibattito/Relazione scritta**

**Scienze e cultura dell'alimentazione**

E' stata considerata la tematica dei contaminanti chimici PFAS in merito alla loro pericolosità per la salute umana con possibili correlazioni con le malattie cardiovascolari.

**Storia**

Approfondimento sul tema libertà e oppressione nel Secondo novecento.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5C

Materia	Docenti	CONTINUITÀ 4°e 5°anno
Italiano e Storia	Luca Fumagalli	no
Francese	Francesca Isella	si
Matematica	Magni Laura	si
Scienza e cultura dell'alimentazione	Nuzzi Monica	si
Scienze Motorie	Valerio Brutti	no
Sostegno	Francesco Pellizzi	no
Sostegno	Antonio Petranca	no
Economia	Antonella Marrella	si
Inglese	Colombo Anna	si
Laboratorio di Enogastronomia - cucina	Villa Giuseppe	si
Laboratorio di Enogastronomia – sala e vendita	Tommaso Ricciardi	no
IRC	Giovanni Tagliaferri	no

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL CORSO DEL TRIENNIO

DISCIPLINE	DOCENTI		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano e Storia	Barretta Anna (coordinatore)	Maratea Santa	Luca Fumagalli
Francese	Isella Francesca	Isella Francesca	Isella Francesca
Inglese	Colombo Anna Maria	Colombo Anna Maria	Colombo Anna Maria
Matematica	Magni Laura	Magni Laura	Magni Laura
Scienze Motorie	Beretta Andrea	Beretta Andrea	Valerio Brutti
Scienze e cultura dell'alimentazione	Andrea Di Meco	Nuzzi Monica	Nuzzi Monica
IRC	Vignaroli Laura	Cotugno Giuseppe Andrea	Giovanni Tagliaferri
Diritto e tecnica amministrativa	Li Calzi Barbara	Marrella Antonella	Marrella Antonella
Lab. di cucina	Villa Giuseppe	Villa Giuseppe (coordinatore)	Villa Giuseppe (coordinatore)
Lab. Di sala e vendita	-	Iodice Anna Luana	Ricciardi Tommaso
Sostegno	Ventura Chiara	Guarente Maurizio	Francesco Pellizzi
Sostegno	-	Pastore Stefano	Antonio Petranca

## PARTE TERZA

## PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

## SCHEDA DI ITALIANO

<b>Docente:</b> Luca Fumagalli
<b>Presentazione della classe:</b> la classe V C
<b>Competenze raggiunte:</b> - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<b>Abilità raggiunte:</b> Lingua - Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. - Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Letteratura - Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. - Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. Altre espressioni artistiche - Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.
<b>Testi adottati:</b> V. Jacomuzzi, G. Pagliero, G. Manduca, S. Jacomuzzi, <i>Incontri e voci</i> , SEI, 2022, vol. 3
<b>Altri strumenti didattici:</b> appunti
<b>Numero di ore settimanali:</b> 4
<b>Metodologie adottate:</b> Lezioni frontali, lezioni dialogate
<b>Verifiche:</b> Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre. Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metrici e retorici). Minimo due valutazioni per quadrimestre.

**Criteri di valutazione:** Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

## **PROGRAMMA SVOLTO**

(delle pagine segnalate concernenti la poetica dei singoli autori, si intendono unicamente le parti sottolineate insieme in classe)

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### Modulo 1 – Il verismo e Verga

Verga, "I Malavoglia"

#### Modulo 2 - Carducci

Carducci, "Rime nuove", "Odi Barbare"

#### Modulo 3 - Pascoli

Pascoli, "Myrica"

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### Modulo 4 - Ungaretti

Ungaretti, "L'allegria"

#### Modulo 5 - Montale

Montale, "Ossi di seppia"

#### Modulo 6 – Il Neorealismo

Levi, "Se questo è un uomo"

## **ELENCO DEI PASSAGGI TEORICI E DEI BRANI AUTORIALI AFFRONTATI A LEZIONE**

### **IL VERISMO E VERGA**

La poetica dei veristi e di Verga (appunti)

#### Verga, "I Malavoglia"

- Introduzione (pp. 136-138)
- La "ricchezza" dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del nespolo (solo pp. 140-142)
- Il finale del romanzo (pp. 147-149)

### **CARDUCCI**

La poetica di Carducci (pp. 194-195, 205).

#### Carducci "Rime nuove"

- Pianto antico (p. 202)
- San Martino (p. 215)

#### Carducci "Odi barbare"

- Alla stazione in una mattina d'autunno (pp. 206-209)

### **PASCOLI**

Pascoli: pensiero e poetica (pp. 237-238).

Pascoli "Myricae"

- Lavandare (pp. 239-240)
- X Agosto (pp. 242-243)
- Novembre (pp. 246-247)
- L'assiuolo (p. 261)

**UNGARETTI**

La poetica di Ungaretti (pp. 629-630)

Ungaretti "L'allegria"

- Il porto sepolto (p. 631)
- San Martino del Carso (p. 637)
- Veglia (p. 639)
- Fratelli (p. 641)

**MONTALE**

La poesia di Montale (pp. 669-671)

Montale "Ossi di seppia"

- Meriggiare pallido e assorto (pp. 672-673)
- I limoni (pp. 675-677)
- Non chiederci la parola (p. 678)
- Spesso il male di vivere ho incontrato (p. 680)

**IL NEOREALISMO**

Il neorealismo (p. 744)

Levi, "Se questo è un uomo"

- L'arrivo ad Auschwitz (pp. 872-876)

## SCHEDA DI STORIA

<b>Docente:</b> Luca Fumagalli
<b>Presentazione della classe:</b> la classe V C
<b>Competenze raggiunte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul>
<b>Abilità raggiunte:</b> <p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</li> <li>- Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.</li> <li>- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</li> <li>- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.</li> <li>- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</li> <li>- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.</li> </ul>
<b>Testi adottati:</b> G. Borgognone, D. Carpanetto, <i>Abitare la storia</i> , Pearson, 2020, vol. 3.
<b>Altri strumenti didattici:</b> appunti
<b>Numero di ore settimanali:</b> 2
<b>Metodologie adottate:</b> Lezioni frontali, lezioni dialogate
<b>Verifiche:</b> Verifiche orali (minimo due valutazioni per quadrimestre)
<b>Criteri di valutazione:</b> Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

**PROGRAMMA SVOLTO**

(delle pagine segnalate si intendono unicamente le parti sottolineate insieme in classe)

**PRIMO QUADRIMESTRE**Modulo 1 – L' Età Giolittiana

- L'età giolittiana (appunti)

Modulo 2 - La Prima Guerra Mondiale

- le cause (appunti)
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Modulo 3 - Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

- la rivoluzione pp. 126-128, 130, 132
- la guerra civile pp. 133-135
- la nascita dell'Unione Sovietica p. 138
- da Lenin a Stalin pp. 266-267
- la dittatura di Stalin p. 275

**SECONDO QUADRIMESTRE**Modulo 4 - Il fascismo

- L'Italia del dopoguerra pp. 174-176
- Il "biennio rosso" e i partiti di massa pp. 177-178
- il fascismo: nascita e presa del potere pp. 180-184
- La fascistizzazione dello stato pp. 188-190, 222-225
- La politica estera e le leggi razziali pp. 237-239

Modulo 5 - Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

- La crisi del '29 p. 209
- Le elezioni presidenziali del 1932 p. 200

Modulo 6- Il regime nazista

- la crisi della repubblica di Weimar p. 248
- il nazismo e la salita al potere di Hitler pp. 248-251, 253-255
- la politica antisemita pp. 258-259

Modulo 7- La Seconda Guerra mondiale

- l'inizio p. 297
- le vittorie naziste pp. 302-308
- l'attacco all'URRS pp. 309-310
- La Shoah pp. 312-313
- l'attacco Giapponese agli USA pp. 317-318
- la svolta nel conflitto pp. 319-321
- la caduta del fascismo e la "guerra civile" pp. 325-328
- la sconfitta del nazifascismo pp. 330-335

**SCHEDA DI MATEMATICA****Docente: Magni Laura****Presentazione della classe**

Nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento vivace e spesso distratto. L'apprendimento della disciplina è stato ostacolato dalla mancanza di esercizio costante, dalle reali difficoltà di fronte a procedimenti matematici più complessi e da un approccio piuttosto superficiale e poco puntiglioso.

Complessivamente la preparazione risulta fragile, solo un piccolo gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di autonomia nel lavoro individuale ottenendo buoni risultati. Il livello medio della classe è sufficiente.

**Competenze e abilità raggiunte**

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte e casi semplici di equazioni e disequazioni risolubili graficamente utilizzando le funzioni elementari affrontate)

Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni algebriche razionali intere e fratte

Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti.

Calcolare derivate prima e seconda con le principali regole di derivazione.

Determinare intervalli in cui una funzione è crescente, decrescente, concava e convessa.

Risolvere semplici problemi di massimo e di minimo.

Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale algebriche.

Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

**Testi adottati:** " COLORI DELLA MATEMATICA" per il secondo biennio degli Istituti alberghieri  
vol. A Dea Scuola, Petrini

**Altri strumenti didattici:**

appunti, schemi e presentazioni forniti dagli insegnanti.

**Numero di ore settimanali:** 3

**Metodologie adottate:**

Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale

Lezione frontale dialogata

Problem solving

Esercitazioni guidate

Attività di recupero in itinere.

Corso di recupero per gli insufficienti del primo quadrimestre.

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi. Largo spazio è stato dato alla lettura dei grafici di funzioni.

**Criteri di valutazione:** Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

#### **CONTENUTI DISCIPLINARI:**

Funzioni elementari: lineare, quadratica ed esponenziale (grafici e caratteristiche)

Risoluzione grafica di semplici equazioni e disequazioni.

Studio di funzione: classificazione, dominio, punti di intersezione con gli assi, studio del segno, limiti e asintoti. (Gli esercizi sono stati fatti per studi di funzioni algebriche razionali intere e fratte )

Derivata di una funzione: ripresa del concetto di coefficiente angolare di una retta, definizione di retta tangente ad una curva, significato geometrico della derivata di una funzione in un punto.

Regole di derivazione: derivata di  $y=x^n$  . Operazioni: derivata di  $y= [k \cdot f(x)]^n$  , derivata della somma, del prodotto e del quoziente.

Derivata della funzione composta  $y=[f(x)]^n$ .

Come si studia l'andamento di una funzione e come si individuano gli intervalli in cui una funzione è crescente/decrecente.

Punti stazionari: come si ricercano e classificazione.

Problemi di massimo e minimo: risoluzione di casi semplici e per lo più con funzione già assegnata.

Derivata seconda: definizione di funzioni convesse e di funzioni concave.

Come si studia la concavità di una funzione. Punti di flesso: come si ricercano e classificazione.

Studio completo di semplici funzioni algebriche

Lettura ed analisi di grafici di funzioni dai quali dedurre tutti gli aspetti affrontati.

#### **Attività di recupero**

Al termine del primo quadrimestre è stato attivato un corso di recupero pomeridiano per un totale di 10 ore.

## SCHEDA DI IRC

**Docente:** PROF. Tagliaferri Giovanni

### **Presentazione della classe:**

La classe, conosciuta solo nell'anno corrente, ha dimostrato un buon interesse nei confronti delle proposte didattiche e degli argomenti trattati. Il lavoro si è svolto in un clima sostanzialmente corretto, anche se con livelli di attenzione e partecipazione diversificati. Nel complesso il percorso si è svolto regolarmente e ha potuto contare anche sul proficuo contributo di approfondimento e di confronto da parte di alcuni alunni/e.

### **Competenze e abilità raggiunte:**

Le competenze sono state acquisite in maniera sostanzialmente soddisfacente dalla maggior parte degli studenti/studentesse, con alcuni elementi che hanno dimostrato un maggior livello di approfondimento e rielaborazione personale.

Nel corso delle lezioni è stato possibile lavorare e formare la classe sulle seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente.
- + Saper identificare i caratteri fondamentali dell'esperienza dell'amore, le diverse visioni in materia e la concezione religiosa e cristiana corrispondente, riconoscendo le forme sociali in cui esso si esprime.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere, sinteticamente indagare e mettere a confronto elementi di differenti posizioni morali.

### **Metodologie adottate:**

Lezione frontale  
Lezione segmentata  
Dialogo insegnante-studente  
Discussione guidata  
Approfondimento su casi specifici ed espressione della propria posizione individuale  
Cooperative learning

**Testi adottati:** All'ombra del sicomoro, Pesci – Bennardo, DeA Scuola

**Altri strumenti didattici:** Presentazioni di PowerPoint, filmati, lettura di testi e grafici, testi predisposti dal docente, questionari di Google Moduli

**Numero di ore settimanali:** 1

**Verifiche:** interventi durante le lezioni, confronti di gruppo, valutazioni formative riferite ad attività svolte individualmente o in gruppo

**Criteri di valutazione:** Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE****1. Il denaro**

- Lavoro di gruppo sull' utilizzo del denaro da parte dei giovani
- I significati del denaro e il suo corretto utilizzo
- Diseguaglianze e distribuzione della ricchezza: visione di immagini simbolo di alcune città del mondo
- Confronto conclusivo e dibattito

**2. L'amore**

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

**SECONDO QUADRIMESTRE****3. La coscienza morale**

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

**4. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica**

- I contesti della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La vita che nasce: cenni generali sulle questioni di bioetica in materia di origine della vita (aborto, PMA, ...). Confronto tra posizioni differenti.
- La denatalità: cenni generali e confronto

**EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE****5. Le nuove sfide della società contemporanea e il loro profilo etico**

- L'intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

## SCHEDA DI FRANCESE

Docente: PROF. F. ISELLA

**Presentazione della classe:** Conosco la classe dal terzo anno scolastico. Il comportamento e l'attenzione sono decisamente migliorati nel corso di quest'anno, anche se permangono atteggiamenti poco responsabili da parte di un piccolo gruppo. Anche lo studio si è fatto più regolare e di migliore qualità da parte di un terzo circa degli studenti, mentre per gli altri esso è rimasto finalizzato esclusivamente alla verifica o comunque superficiale. In generale però la classe si è fatta via via più ben disposta al dialogo educativo e reagisce positivamente agli stimoli didattici presentati a lezione. Sia nella produzione scritta che in quella orale permangono errori di tipo formale che tuttavia non inficiano la comprensione di quanto esposto.

### Competenze e abilità raggiunte:

- utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi;
- utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in brevi conversazioni su argomenti d'attualità o di lavoro.

In particolare gli alunni sanno:

- distinguere le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.
- utilizzare strategie nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro;
- produrre nella forma scritta, brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;

### Metodologie adottate:

Lezione frontale  
Esercitazioni guidate  
Lezione dialogata/interattiva  
Brain Storming  
Compiti a casa

**Testi adottati:** Marina Zanotti, Marie Blanche Paour, Passion chef et patissier, ed. San Marco

AA.VV., Exploits, compact et abrégé, CIDEB, DeA scuola

**Altri strumenti didattici:** dispense, schemi/tabelle; materiale audiovisivo di supporto.

**Numero di ore settimanali:** 3 ore

**Verifiche:** 2 verifiche orali e 2 verifiche scritte a quadrimestre.

**Criteri di valutazione:** Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF).

## PROGRAMMA SVOLTO

## PRIMO QUADRIMESTRE

UDA 3 - A table

Une sortie à la mode, Les hors-d'œuvre entre tradition et innovation, Des légumes pour tous les goûts, Comme entrée... des pâtes, bien sûr!, D'autres préparations à base de céréales, Choisissons un mode de cuisson, Lecture: La souveraineté alimentaire de qualité pour tout le monde.

UDA 4 - Omnivore ou végétarien?

Viande ou poisson?, Un aliment précieux: le poisson, La pêche du jour, Conserver, préparer et cuire le poisson, Un aliment central: la viande, Préparer la viande, Du goût: épices et herbes aromatiques, Les sauces, Le fromage: une affaire de gourmet, Les fromages AOC français

Itinéraires gastronomiques: Au sud-est de la France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, La Corse, Au sud-ouest de la France, L'Occitanie, L'Aquitaine.

Grammaire: révision des gallicismes, de l'article partitif, des adverbes de quantité.

## SECONDO QUADRIMESTRE

UDA 7 - Du blanc ou du rouge?

Visite au domaine, le vin, une richesse culturelle, Un art sensoriel: la dégustation, A chaque vin son identité! Catégories officielles et carte des vins, le premier producteur de vin au monde... la France!, Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes.

UDA 8 - Bien-être et qualité

Les légumes, j'adore, Manger un peu de tout c'est bien manger!, La pyramide alimentaire, Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois, Le bien-être en cinq couleurs, Des certifications de qualité des produits français, Les labels alimentaires italiens

UDA 9 - Santé et sécurité alimentaire

Stage en gîte rural, On ne veut pas d'aliments altérés, Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques.

Itinéraires gastronomiques: Dans le nord-ouest de la France: La Bretagne, La Normandie

Grammaire: le futur simple.

## EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Attention, intoxication!, Manger prudemment: les allergies, Manger différemment: les intolérances.

## SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Anna Maria Colombo  
Classe 5C ( Cucina )

a.s. 2024 - 2025

### Presentazione della classe

La classe, costituita da diciannove studenti, ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento abbastanza corretto anche se alcuni alunni tendevano a distrarsi spesso e non riuscivano a mantenere un livello di concentrazione adeguato a lungo.

Per quanto riguarda il profitto, qualche studente non ha raggiunto la sufficienza e altri hanno faticato a raggiungerla pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

La maggior parte degli studenti ha conseguito una preparazione finale adeguata e alcuni particolarmente impegnati e motivati hanno conseguito risultati più che positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Il programma è stato svolto regolarmente. Le verifiche scritte ( una nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre) si sono basate sulla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche, oppure sulla conoscenza degli argomenti trattati mediante un questionario; le verifiche orali ( due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre ) si sono basate sulla esposizione degli argomenti trattati.

Competenze:

- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicali
- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

**Testi adottati:** "Mastering cooking" Catrin Elen Morris with Alison Smith – Eli  
"Grammar Hub" S. Gatti, L. Stone – Mondadori

**Altri strumenti didattici:** Dizionari, fotocopie, sussidi audio

**Numero di ore settimanali:** 2

**Metodologie adottate:** Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi  
Lezione frontale, Lezione frontale dialogata  
Gruppi di lavoro, Simulazioni, Attività di Ascolto

### Verifiche

Verifiche scritte: una nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

### Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

Cooking techniques: Cutting techniques, Pre-Cooking techniques, Water cooking techniques, Cooking with fats, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques, Molecular gastronomy, Plating and presenting food.

Menu Planning : What's in a menu, Menu formats, Types of menus, Breakfast, lunch and dinner menus, Buffet menus.

British cuisine: traditions and festivities

### SECONDO QUADRIMESTRE

Diet and Nutrition : Healthy eating, The Mediterranean diet, Other types of diet, Alternative diets, Religious dietary choices, Teens and sport diets, Special diets for food allergies and intolerances.

Safety procedures : Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, Food contamination, Risks and preventive measures, Food preservation, Workplace safety.

American cuisine : traditions and festivities

Grammar: - Revision of tenses ( present, past, future)

**SCHEMA DI Laboratorio di Cucina****Docente:** PROF. Giuseppe Villa**Presentazione della classe:**

La classe è formata da 19 studenti. All'interno della classe la situazione si presenta diversificata rispetto alle conoscenze e alle abilità.

Il livello generale della classe è mediamente sufficiente con alcune eccezioni in positivo.

Nel complesso la classe ha seguito le lezioni con attenzione, partecipazione e impegno altalenanti, dimostrando interesse solo per alcune parti specifiche del programma. In alcuni casi si è dimostrato interesse verso gli approfondimenti proposti, relativi specialmente agli argomenti prettamente di carattere laboratoriale.

**Competenze raggiunte:**

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**Abilità raggiunte:**

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi

Simulare eventi di catering e banquetting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

**Conoscenze:**

Caratteristiche di prodotti del territorio

Tecniche di catering e banquetting.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore

**Metodologie adottate:**

Laboratorio di cucina e relative attrezzature, ricettari, ricerche personali. Visite didattiche e incontri con esperti.

**Testi adottati:**

Cucinabile innovativo corso avanzato per il triennio – ed. San Marco

**Numero di ore settimanali:**

4 più 2h in compresenza con Sc. Alim.

**Verifiche:**

Sia primo che secondo quadrimestre:

3 scritte

1 orale

1 pratica

**Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF)

**PROGRAMMA SVOLTO**

**PRIMO QUADRIMESTRE**

Le nuove tendenze gastronomiche

Certificazioni e sistema di autocontrollo

Fasi Haccp

La sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Analisi del piano di sicurezza in azienda

DL 81/08

Pericoli e infortuni

Misure di protezione, DPI

L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa

Programmazione e organizzazione del personale

La politica degli acquisti

L'utilizzo della terminologia di settore

**SECONDO QUADRIMESTRE**

Gli strumenti per la certificazione della tracciabilità

Le aziende ristorative

Economato nella ristorazione

Le tecniche di catering

Le nuove tendenze gastronomiche

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Il servizio a buffet

**MENU SPECIFICI CON RICADUTA NELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI**

Di seguito gli argomenti trattati in laboratorio e durante le ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione.:

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari:

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

L'alimentazione nelle malattie metaboliche:

Diabete, Obesità, Gotta, Osteoporosi

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente:

Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile e dieta low food map, il ruolo del microbioma

Allergie e intolleranze alimentari:

Favismo e fenilchetonuria, celiachia, intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni.

L'alimentazione nelle malattie tumorali

I vegetariani

I vegani

L'alimentazione nella religione musulmana

L'alimentazione nella religione ebraica

## SCHEDA DI DISCIPLINA: Sala bar e vendita

**Docente:** PROF.: Ricciardi Tommaso

### **Presentazione della classe:**

La classe 5ª C si presenta come un gruppo eterogeneo sia sul piano del rendimento scolastico sia sotto il profilo della motivazione e della partecipazione alle attività didattiche.

Un gruppo di alunni e alunne ha dimostrato un impegno costante, raggiungendo risultati scolastici stabili e in crescita. Altri elementi della classe presentano un andamento scolastico discontinuo, alternando momenti di buona partecipazione e profitto ad altri di disattenzione e calo motivazionale

La maggior parte della classe si è mostrata collaborativa e rispettosa nei confronti del personale scolastico e dei compagni.

Alcuni alunni sono incapaci, durante le lezioni, di relazionarsi in modo ordinato con i compagni rendendo la didattica più faticosa e meno proficua.

L'interesse per la parte teorica deve essere continuamente stimolato.

Il rispetto delle consegne non è sempre regolare e costante e deve essere spesso sollecitato. I tempi di consegna sono molto variabili.

### **Competenze e abilità raggiunte:**

Per quanto riguarda le competenze, le conoscenze e le abilità disciplinari si fa riferimento alle programmazioni concordate e redatte a livello dipartimentale comprensive degli obiettivi disciplinari minimi.

**Metodologie adottate:** Le unità di apprendimento sono state strutturate per sviluppare competenze trasversali (problem solving, comunicazione, collaborazione).

Lezione frontale e interattiva. In ambito teorico, sono state utilizzate lezioni frontali integrate con il dialogo e la discussione guidata, soprattutto per favorire l'apprendimento nei momenti di calo motivazionale.

Apprendimento cooperativo In alcune attività, è stata promossa la cooperazione tra pari per facilitare il coinvolgimento degli studenti con difficoltà e potenziare le dinamiche di gruppo

Uso delle tecnologie. Sono stati impiegati strumenti multimediali (presentazioni, video, tutorial)

**Testi adottati:** Sala e vendita per Cucina PLAN Quarto e quinto anno

**Altri strumenti didattici:** Suite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di materiali digitali, link su specifici argomenti. Presentazioni in PPT e Pdf su classroom

**Numero di ore settimanali:** 2

**Verifiche:** 2

**Criteri di valutazione:** La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova scritta di simulazione dell'Esame di Stato espletata l'8/04/2025 è stata valutata in ventesimi utilizzando la griglia elaborata e approvata in Dipartimento.

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

#### MACROAREA 4 ENOLOGIA E SOMMELERIE Dalla vite al vino

Quali sono le caratteristiche della vite

Come è strutturato il grappolo

Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino

Come avviene la vendemmia  
Che cos'è il mosto  
In che cosa consistono le fermentazioni  
Quali sono le principali tecniche di vinificazione  
In che cosa consiste l'evoluzione  
A quali trattamenti e correzioni è sottoposto il vino  
Come avvengono l'imbottigliamento e la tappatura

#### **Macroarea Enologia e sommellerie I vini passiti e i vini speciali**

Che cosa sono i vini passiti  
Che cosa sono i vini liquorosi  
Che cosa sono i vini spumanti  
Metodo classico, metodo charmat, metodo ancestrale  
Champagne

#### **Macroarea I distillati e i liquori**

Distillazione e acqueviti  
Brandy, cognac, armagnac  
Grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila,  
Acquaviti di frutta, acquavite d'uva  
Calvados, liquori.

#### **Macroarea Tecniche avanzate di bar La birra**

Quali sono gli ingredienti della birra  
Come si produce la birra  
Come si classificano le birre  
Quali sono i componenti della birra  
Come si degusta la birra  
Come si serve la birra

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

#### **La degustazione e abbinamento del vino**

Presentazione  
Esame visivo, esame olfattivo, esame- gusto olfattivo, considerazioni finali.  
Temperatura del vino  
Abbinamento cibo-vino

#### **UNITA' 3: I DISTILLATI E I LIQUORI**

Che cos'è la distillazione  
Come si producono i distillati  
Come si classificano i distillati  
Come si servono i distillati

#### **ENOGASTRONOMIA NAZIONALE PPT Regioni: prodotti tipici, cucina e vini. Menu**

#### **Macroarea Tecniche avanzate di bar Le bevande miscelate**

I cocktail mondiali IBA

#### **EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE**

Ripetizione degli argomenti studiati

## SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Docente:** MONICA NUZZI

### Presentazione della classe

Sono docente della classe V<sup>A</sup>C ad indirizzo Enogastronomia Settore Cucina da 2 anni. La classe è composta da 19 alunni. Nel corso del quarto e del presente anno scolastico, alcuni allievi hanno manifestato un atteggiamento educativo-disciplinare non sempre responsabile nei riguardi della scuola e del corpo docente; un buon gruppo di allievi, invece, ha dimostrato atteggiamenti adeguati e corretti sia verso gli impegni scolastici sia verso le proposte formative del docente. Per quanto riguarda la partecipazione e il profitto specifici per la disciplina, la classe, pur manifestando un buon grado di interesse verso le lezioni in aula, ha acquisito i nuclei fondanti della materia in modo eterogeneo e non sempre attivo. Alcuni studenti hanno mostrato serietà, curiosità e impegno raggiungendo buoni risultati, altri si sono limitati all'acquisizione di una preparazione poco approfondita e non personalizzata. Per alcuni allievi si evidenzia una certa difficoltà espositiva, sia scritta sia orale.

### Competenze e abilità raggiunte

Le competenze e le abilità raggiunte per la presente disciplina (tab.1) corrispondono a quelle riportate nell'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61.

**Tab . 1**

Competenze	Abilità minime
<b>n. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
<b>n. 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi
<b>n. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
<b>n. 4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista

regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

#### **Metodologie adottate**

La didattica si è basata sulla lezione frontale e su strategie didattiche inclusive quali *cooperative learning*, *problem solving*, *flipped classroom* come scelte metodologiche; sia gli strumenti sia i materiali sono stati diversificati per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni adeguando i tempi al livello generale di apprendimento. Durante le lezioni è stato possibile evidenziare le interrelazioni della disciplina con le materie d'indirizzo e affini anche grazie alle lezioni di compresenza in aula con il docente di laboratorio.

#### **Testi adottati**

Libro in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia

#### **Altri strumenti e materiali didattici**

Strumenti e Materiali: Gsuite GOOGLE CLASSROOM per la condivisione di articoli di riviste di scientifiche, materiali digitali, link/video su specifici argomenti, compiti in preparazione di verifiche scritte e orali.

#### **Numero di ore settimanali**

5 ore settimanali di cui 2 in compresenza con il laboratorio di cucina

#### **Verifiche**

Sono state condotte 3 prove scritte e 2 prove orali nel I quadrimestre; per il II quadrimestre sono state previste 2 prove orali e 3 verifiche scritte comprensive di una prova di simulazione di tipo interdisciplinare.

#### **Criteri di valutazione**

La valutazione delle verifiche è stata effettuata seguendo i criteri stabiliti nel documento PTOF. La prova scritta di simulazione dell'Esame di Stato espletata l'8/04/2025 è stata valutata in ventesimi utilizzando la griglia elaborata e approvata in Dipartimento.

**PROGRAMMA SVOLTO**

Dalla programmazione concordata con i docenti di dipartimento, sono stati scelti moduli e unità in linea con alcuni dei Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze e previsti dal QdR per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato (*Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022*).

In corrispondenza delle UdA trattate nel programma vengono evidenziati tra parentesi i nuclei e le sezioni del libro di testo

**Nuclei tematici previsti dal QdR**

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 e 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.

**UDA PRIMO QUADRIMESTRE****Alimentazione in situazioni fisiologiche [Nuclei 1, 2, 8]**

I nuovi LARN, Bisogni di energia e di nutrienti (prerequisiti del quarto anno): • linee guida per una sana alimentazione - • Valutazione dello stato nutrizionale - • IMC e tipo morfologico - • Dieta razionale ed equilibrata (razione alimentare nelle 24 ore, orientarsi nella scelta degli alimenti)

La dieta nelle diverse età (sezione 8):

- dieta del neonato e del lattante - • alimentazione complementare - • dieta del bambino - • dieta dell'adolescente - • dieta dell'adulto - • dieta dell'anziano
- dieta dello sportivo

La dieta in particolari condizioni fisiologiche:

- dieta in gravidanza - • dieta della nutrice

Stili alimentari (sezione 9):

- dieta mediterranea (Studio clinico epidemiologico delle 7 NAZIONI di Ancel Keys)
- dieta vegetariana e dieta vegana - • dieta macrobiotica • diete sostenibili - parametri di impatto ambientale degli alimenti
- dieta antinfiammatoria (approfondimento in classroom)

**La trasformazione degli alimenti [Nuclei 2, 3, 5]**

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi - • comunicare la qualità: il packaging,

il packaging funzionale, il bio packaging, l'etichettatura, standard europeo per l'etichettatura dei prodotti alimentari (sezione 5)

#### **Sicurezza alimentare e sicurezza dei consumatori [Nucleo 1, 2, 3]**

- procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP) : Reg CE 178/2002 - Reg CE 854/2004(sezione 2)
  - flow sheet della preparazione di un piatto con l'individuazione dei CP e CCP, la valutazione della gravità e del rischio, azioni preventive e correttive [in compresenza con laboratorio di cucina]
  - la contaminazione biologica degli alimenti (sezione 3) : -• i principali batteri responsabili di MTA - (infezioni e tossinfezioni da *Salmonella spp.*, *Staphylococcus spp.*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter spp.*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria*) - • i prioni (BSE), • i virus (Epatiti A, E)
  - le parassitosi intestinali (*Toxoplasma*, *Anisakis*, *Tenia*)
  - normativa igienico-sanitaria [in compresenza con laboratorio di cucina]
  - la contaminazione fisico-chimica degli alimenti: -• agrofarmaci, zoofarmaci, micotossine, metalli pesanti, MOCA, radionuclidi (sezione 4)
  - Allergie e intolleranze alimentari (sezione 15) [in compresenza con laboratorio di cucina]
- RAA: fisiologia e meccanismi patologici per intolleranze enzimatiche congenite (favismo e fenilchetonuria), celiachia, intolleranza al lattosio, le allergie, i 14 gruppi di allergeni, il Reg 1169/2011 e Reg 2021/382, menu e allergeni (compito in classroom)

#### **UDA SECONDO QUADRIMESTRE**

##### **La trasformazione degli alimenti [Nuclei 1, 2, 3, 6]**

Nuovi prodotti alimentari (sezione 7)

- prodotti alimentari innovativi
- alimenti salutistici
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori alimentari
- alimenti funzionali (superfood, fitosteroli, molecole antiossidanti) - Il contributo di probiotici, prebiotici e simbiotici
- novel food (Reg 2283/2015) - approfondimento debate su carne coltivata
- alimenti geneticamente modificati OGM – articolo Zanichelli (esempi di prodotti OGM, vantaggi e svantaggi del loro utilizzo)

##### **L'alimentazione in situazioni patologiche [Nuclei 1, 2, 6]**

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (sezione 12)

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

Approfondimento in classroom sull'ipertensione - menu per soggetti ipertesi e per ipertrigliceridemia [in compresenza con laboratorio di cucina]

- L'alimentazione nelle malattie metaboliche (sezione 13)

-Diabete (Approfondimento in classroom: video e documento sulla scoperta dell'insulina (1920) - collegamenti con Storia)

- Obesità

- Gotta

- Osteoporosi

- L'alimentazione nelle malattie tumorali (sezione 16)

Materiali di approfondimento in classroom (articolo Zanichelli sui radicali liberi) - ricette antitumorali

- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED (sezione 16)

Approfondimenti in classroom sui difetti di nutrizione (carenze di micronutrienti) e sulla malnutrizione da macronutrienti nei paesi in via di sviluppo (marasma e kwashiorkor)

Contributi alle attività coordinate del consiglio di classe

**Educazione civica:** nell'ambito dell'UdA 'Informare e disinformare' è stata considerata la tematica dei contaminanti chimici PFAS in merito alla loro pericolosità per la salute umana con possibili correlazioni con le malattie cardiovascolari.

Eventuali argomenti da approfondire dopo l'approvazione del documento

- Le malattie dell'apparato digerente [Nuclei 1, 2, 6]
  - Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile, il ruolo del microbioma (collegamenti con le allergie e intolleranze e con i tumori) (sezione 14)
- La filiera agroalimentare [Nuclei 3, 4, 7]
  - la scienza a tutela del consumatore, impatto ambientale della filiera agroalimentare, le frodi, i prodotti di qualità certificata, approfondimenti sulle produzioni biologiche, innovazioni di filiera) (sezione 1)

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

## SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Classe 5C

Docente: Valerio Brutti

**Presentazione della classe:**

**Andamento didattico disciplinare**

La classe è composta da 19 studenti.

Nel complesso la classe ha seguito le lezioni in maniera appassionata e partecipativa, mostrando buonissimi gradi di consapevolezza e padronanza della corporeità, delle conoscenze teoriche che le sostengono e un spiccato senso di partecipazione e di inclusione di tutti i compagni, accettando le differenze motorie intersoggettive. La classe inoltre ha sempre mostrato una buona cura dei materiali forniti dalla scuola e un accettabile rispetto delle norme di igiene richieste dalla disciplina come il cambio di indumenti necessario per lo svolgimento delle attività.

**Competenze e abilità raggiunte**

**Competenze raggiunte:**

Elaborare e attuare risposte motorie adeguate in situazioni complesse, pianificando progetti e percorsi sportivi

Rielaborare creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti

Praticare autonomamente attività sportiva con fair play, scegliendo tattiche e strategie personali anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva

Assumere in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi, prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.

Nella classe si sono evidenziati più livelli di competenza raggiunti:

Livello avanzato: un buon numero di studenti padroneggia pienamente la materia sia dal punto di vista pratico sia teorico

Livello intermedio: un numero esiguo di studenti presenta qualche difficoltà nella parte pratica oppure teorica

**Abilità raggiunte:**

- Avere consapevolezza delle proprie attitudini delle attività motorie e sportive
- Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati
- Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale
- Eseguire con padronanza i fondamentali individuali e di squadra dei giochi sportivi e i gesti tecnici delle discipline affrontate
- Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tecniche nelle attività sportive
- Sapere come evitare errate abitudini di vita
- Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune.
- Testi adottati:
  - non è stato adottato un testo per la disciplina
- Altri strumenti didattici:
  - Strumentazione tecnica in dotazione alla scuola e alla palestra scolastica

**Numero di ore settimanali: 2**

**Metodologie adottate (metodiche didattiche, strategie per il recupero, tipo di verifiche):**

-Lezioni frontali partecipate e dialogate

-Didattica laboratoriale ed esperienziale

- Compiti a casa
- Esercitazioni
- Lavoro individuale e di gruppo.
- Google Classroom

**Verifiche:**

4 prove pratiche nel primo quadrimestre, 4 prove pratiche e 2 prove scritte nel secondo quadrimestre (simulazioni di maturità)

**Criteri di valutazione:**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

**Nuclei tematici di indirizzo (per le discipline della seconda prova):**

allegato 2G Articolo 3, comma 1, lettera g – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

**PROGRAMMA SVOLTO**

**PRIMO QUADRIMESTRE**

Le capacità condizionali (forza, velocità resistenza)  
 Test di forza sugli arti superiori, sugli arti inferiori e sugli addominali  
 Pallacanestro: fondamentali individuali e di squadra  
 Esercizi di potenziamento con carichi naturali  
 Tiro con l'arco

**SECONDO QUADRIMESTRE**

Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra  
 Baseball: fondamentali individuali e di squadra  
 Lancio del vortex: fondamentali e gare  
 Apparato cardio vascolare e respiratorio  
 Norme di primo soccorso

## SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

**Docente: PROF. SA ANTONELLA MARRELLA**

### **Presentazione della classe**

La classe attualmente, in seguito al ritiro di un alunno avvenuto alla fine del primo quadrimestre, è composta da 19 alunni. Gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto, il livello di partecipazione e collaborazione non è stato per tutti costante: un piccolissimo gruppo ha mantenuto un impegno continuo, la restante parte ha mostrato superficialità alle attività proposte limitando lo studio in prossimità delle verifiche. L'impegno nello studio a casa non è stato costante e adeguato per tutti. La frequenza alle lezioni in generale è stata regolare. Per gli alunni D.A. sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative.

### **Competenze e abilità raggiunte**

Una buona parte degli alunni grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà di conseguire un metodo di studio autonomo, ha raggiunto in modo discreto le competenze e le abilità stabilite per la classe quinta dell'indirizzo di studi; la restante parte ha maturato conoscenze e competenze in misura sufficiente.

### **Metodologie adottate**

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni dialogate/interattive

### **Testo adottato**

**Titolo:** Gestire le imprese ricettive up 3 . Enogastronomia – Sala e vendita

**Autori:** Stefano Rascioni – Fabio Ferriello

**Editore:** Rizzoli education - Tramontana

### **Attività di approfondimento svolte**

La classe ha partecipato ad alcuni incontri con esperti esterni affrontando tematiche oggetto della materia di studio come: gli elementi base per la predisposizione di un business plan, gli enti del welfare, simulazione di un colloquio di lavoro.

### **Numero di ore settimanali:**

4 ore settimanali

### **Verifiche**

**Le modalità di verifica utilizzate sono state:**

- **scritte:** mirate a verificare la capacità di sintesi e di rielaborazione
- **orali:** mirate a stimolare e migliorare la comunicazione e il linguaggio specifico della disciplina.

**Primo quadrimestre sono state effettuate:**

n. 4 di cui due scritte e due orali

**Secondo quadrimestre sono state effettuate :**

n. 5 di cui 3 scritti e due orali

### **Criteri di valutazione**

*"Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento."*

Nell'affrontare gli argomenti della disciplina compatibilmente a quanto previsto, si è tenuto conto di diversi nuclei tematici specificatamente dei seguenti:

- **Nuclei tematici 1 -2- 3:** 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. 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. 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.

- **ucleo tematico 5 - 7:** 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. 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 pubblicazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. Raccolta e modalità di trattamento e di trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy. Forme di modalità di comunicazione nei diversi contesti sociali e di lavoro.

- **ucleo tematico 4 - 6 - 8:** 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. 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. 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.

#### Programma svolto nel primo quadrimestre:

##### **Ripasso del BILANCIO D'ESERCIZIO:**

- Principi fondamentali per la redazione del bilancio d'esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio artt. 2424 - 2425- 2426).
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale - Finanziaria ed Economica.

#### **MODULO C: LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

- Quando una scelta imprenditoriale può essere considerata strategica e i fattori da cui dipende la strategia dell'impresa.

- Differenza tra la vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo e le cinque forze di Porter
- Il controllo di gestione.

##### **IL BUDGET**

- Definizione di budget, differenza tra budget e bilancio di esercizio; come si articola un budget

- Come si redige un budget degli investimenti e quello economico
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

## **MODULO B: IL MARKETING**

### **IL MARKETING E SUOI ASPETTI GENERALI**

- Definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Il marketing turistico

### **IL MARKETING STRATEGICO**

Le fasi del marketing strategico: l'analisi interna ed esterna, la segmentazione, il target e il posizionamento

### Programma svolto nel secondo quadrimestre

#### **MODULO B: IL MARKETING OPERATIVO**

- Il marketing mix e le leve del marketing
- La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
- La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
- La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
- La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

### **IL WEB MARKETING e gli strumenti del web marketing**

#### **IL MARKETING PLAN**

- Cosa è e da cosa è composto il marketing plan di una piccola impresa

#### **IL BUSINESS PLAN**

- L'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto e la sua fattibilità.
- Il contenuto e le parti del business plan.
- Principali indici di bilancio economici: R.O.E., R.O.I.; alcuni indici patrimoniali: grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto.

## **MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

### **LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO**

- Il testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Di cosa si occupa la normativa antincendi

### **LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE**

- Oggetto della normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- Meccanismi di controllo nella filiera agro-alimentare
- Concetto di frode alimentare e tipi di frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro da parte del personale del settore ristorativo
- Le norme ISO 9000

## **MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

## LE ABITUDINI ALIMENTARI

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

## I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- La normativa sul marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km zero.

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

## MODULO D: LA NORMATIVA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

## MODULO A: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

- Il turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

### LABORATORIO:

Predisposizione di un Business Plan

Compilazione della dichiarazione dei redditi: modello 730

### EDUCAZIONE CIVICA 1°quadrimestre: "PARITA' DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE"

#### ARGOMENTO:

Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende

#### MATERIALI/FONTI

- Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Griaudo
- Materiale predisposto dal docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

#### TEMPI

n. ore: 6

#### LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Verifica scritta a risposte aperte.

### EDUCAZIONE CIVICA 2° quadrimestre: "INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE"

#### ARGOMENTO:

Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario

Progetto "Io penso positivo # EDUCARE ALLA FINANZA"

#### MATERIALI/FONTI

Partecipazione in diretta streaming all'incontro con esperti del settore

#### TEMPI

n. ore: 4

#### LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Dibattito/Relazione scritta

**PARTE QUARTA**  
**SIMULAZIONI PROVE D'ESAME**

Nel secondo quadrimestre sono state svolte due simulazioni della prima prova e due simulazioni della seconda prova d'esame, i cui testi e griglie di valutazione sono riportati nel presente documento.

Di seguito le simulazioni di prove d'esame.

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA – N 1**

**Prova simulata somministrata il 6 febbraio 2025 (durata: 6 ore)**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Elsa Morante, *La storia*** (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallica e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>1</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>2</sup>[...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>3</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>4</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>5</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>6</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>7</sup>, intatto, il casamento<sup>8</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

"Bii! Biii! Biiii!"<sup>9</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconvolati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

### Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

### Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

## PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità<sup>1</sup>. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni<sup>2</sup>. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)<sup>3</sup>.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: dissepellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>4</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli svianti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da dissepellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine<sup>5</sup>.

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

<sup>1</sup> A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

<sup>2</sup> M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

<sup>3</sup> *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M. Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

<sup>4</sup> *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

<sup>5</sup> «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908-1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva "dunque" annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

## Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: dissepellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

## PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE TEMATICHE DI ATTUALITA'	CRITICA	DI	CARATTERE	ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO	SU
----------------------------------------	---------	----	-----------	--------------------------	----

*La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.*

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.*

*Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.*

*La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.*

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA – N2

Prova simulata somministrata il 3 aprile 2025 (durata: 6 ore)

### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

#### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

##### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare tremulo di cicale!

Stridule pel filare moveva il maestrale le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole in fascie polverose:

erano in ciel due sole nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>:

due bianche spennellate in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte di tamerice<sup>2</sup>, il palpito lontano d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

### Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

### Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

### Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'italianità nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

<b>RIFLESSIONE</b>	<b>CRITICA</b>	<b>DI</b>	<b>CARATTERE</b>	<b>ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO</b>	<b>SU</b>
<b>TEMATICHE DI ATTUALITA'</b>					

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA – N. 1**

Prova simulata somministrata 11 febbraio 2025 (durata: 6 ore)

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO**

**ISTITUTO PROFESSIONALE “GRAZIELLA FUMAGALLI” - CASATENOVO**

**Anno scolastico 2024/25**

**Simulazione prova d'esame**

**Indirizzo - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**

**CLASSE 5C**

**Casatenovo, 11 febbraio 2025**

### **Tipologia A**

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

### **Nucleo tematico**

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.

**Durata della prova: 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.

Non è consentito l'accesso a Internet.

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

### **Documento 1- La Dieta Mediterranea confermata la migliore al mondo anche per il 2023**

Anche nel 2023 la classifica delle migliori diete del mondo stilata da U.S. News & World Report posiziona al vertice la Dieta Mediterranea.

«La Dieta Mediterranea – scrivono – si basa sul modo tradizionale di mangiare nei 21 paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, tra cui Grecia, Italia, Croazia, Libano, Turchia e Monaco».

Sebbene ogni paese preveda il consumo di cibi diversi, in comune a tutti c'è la prevalenza dei cibi di origine vegetale, come frutta e verdura, con abbondanza di cereali, legumi, frutta secca, pesce,

carni bianche e grassi insaturi provenienti da olio extra vergine di oliva.

Di recente è cresciuta anche l'attenzione per la sostenibilità della Dieta mediterranea. La Eat Lancet Commission, nel rapporto Food in the Anthropocene del 2019 propone una serie di strategie (a partire dalla Farm to Fork) per farne un modello alimentare coerente con gli accordi di Parigi sul clima e con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030. Recentemente è stato lanciato un appello all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) perché estenda il proprio impegno alla valutazione anche dell'impatto ambientale della filiera agroalimentare.

Come sottolinea uno studio pubblicato su Scientific Reports, a compromettere la sostenibilità ambientale dell'attuale Dieta mediterranea sono le numerose 'deviazioni' (come l'aumento del consumo di proteine animali e l'introduzione di prodotti non di stagione) che, da tempo, hanno preso forma anche nei Paesi in cui questo stile alimentare ha avuto origine.

Una possibile risposta è rappresentata dalla 'Dieta Planeterranea' elaborata nell'ambito di un progetto di ricerca della Cattedra Unesco di Educazione alla salute e allo sviluppo sostenibile dell'Università Federico II di Napoli. L'idea, presentata sulle pagine della rivista Nature Italy, è stata quella di rendere la Dieta mediterranea replicabile ovunque, attraverso l'adattamento della tipica 'piramide alimentare' agli ingredienti disponibili (e culturalmente ammessi) nel Paese che dovrà adottarla.

In questo modo, oltre a esportare a livello globale i principi alla base della sana alimentazione, si potrà rispettare il più possibile il criterio del chilometro zero, includendo nel modello di base cibi autoctoni alternativi a quelli mediterranei ma equivalenti dal punto di vista nutrizionale e salutistico, nonché più economici per chi dovrà acquistarli e più in linea con le tradizioni produttive e culturali del luogo.

## **Documento 2 - Viticoltura sostenibile e alta ristorazione**

Il settore della vitivinicoltura, come il comparto agroalimentare nel suo complesso, ha vissuto negli ultimi decenni un'evoluzione sostanziale dettata dall'insorgere di nuove esigenze manifestate dai consumatori e dalla volontà dei produttori di garantire un'offerta sostenibile e rispettosa nei confronti dell'ecosistema. L'attuale panorama del mercato del vino è caratterizzato da un'ampia categoria di vini sostenibili (biologici, biodinamici, vegani, naturali) ciascuna delle quali con caratteri distintivi propri. Un mercato vinicolo dinamico e variegato, come quello attuale, necessita di adeguati strumenti di analisi per poter rispondere tempestivamente alle esigenze di una domanda quanto mai selettiva ed informata. Secondo la letteratura, i consumatori che sono consapevoli dell'impatto sociale e ambientale delle loro scelte di consumo prestano maggiore attenzione alle informazioni visualizzate fornite su un vino. La ricerca della qualità è accompagnata dal desiderio di provare nuovi prodotti, di vivere un'esperienza enogastronomica unica nel suo complesso. Come abbiamo visto l'aspetto emozionale influenza notevolmente la percezione dei sapori e la decisione di acquisto. In questo contesto è importante il ruolo della ristorazione, che in linea con le nuove esigenze dei consumatori, propone una cucina sostenibile e di valorizzazione dei prodotti locali, specialmente nel segmento dell'alta ristorazione moderna, la cosiddetta cucina gourmet o fine dining.

Gli chef che propongono una cucina di eccellenza, a partire da quelli stellati, attuano un'attenta selezione delle materie prime e dei fornitori e lo stesso avviene nella scelta dei vini.

Federica Scavarda - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo, Elena Querci - Università degli Studi dell'Insubria - Varese, Enrica Pavione - Università degli Studi dell'Insubria - Varese, Patrizia Gazzola - Università degli Studi dell'Insubria - Varese

*Economia Aziendale Online – Business and Management Sciences International Quarterly Review Vol. 12-2/2021 - DOI: 10.13132/2038-5498/12.2.127-142*

L'Italia è il terzo paese al mondo per superficie dedicata alla produzione di vino biologico, dopo Spagna e Francia, con 109.423 ettari che rappresentano quasi un quinto della terra in cui crescono vigneti bio nel mondo (il 23%). Nel nostro Paese in totale vi sono 2.139 cantine di vino biologico, che hanno prodotto 2.251.062 ettolitri nell'ultimo anno.

Le regioni che maggiormente producono vino biologico sono la Sicilia, la Puglia e la Toscana.

Prime 6 regioni per produzione di **vino bio**:

- Sicilia 556.453 ettolitri
- Puglia 347.023 ettolitri
- Toscana 345.628 ettolitri
- Veneto 317.323 ettolitri
- Marche 162.756 ettolitri
- Abruzzo 116.453 ettolitri

*Tratto e modificato da "Rai News"*

<https://www.rainews.it/articoli/2022/01/italia--il-maggior-produttore-di-vino-al-mondo-0c835c3c-f01b-4f00-b31a-7b55bf9d489a.html>

Il candidato, sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, facendo riferimento ai documenti presentati e attenendosi alle successive indicazioni:

- 1) descriva il modello dietetico mediterraneo;
- 2) riporti gli studi scientifici che nel tempo testimoniano l'alta correlazione tra dieta e salute della dieta mediterranea;
- 3) evidenzi i criteri di sostenibilità ambientale dello stile mediterraneo con opportuni esempi;
- 4) ipotizzi un menù di quattro portate con prodotti del territorio e della gastronomia toscana, tenendo presente i principi di stagionalità attuale;
- 5) individui gli ingredienti, nei piatti descritti (punto 4), che possono avere un impatto ambientale sostituendoli con scelte responsabili in fase di approvvigionamento;
- 6) definisca il concetto di produzione eco sostenibile (BIO) nel settore vitivinicolo;
- 7) ipotizzi un abbinamento enologico al menù proposto al punto 4.

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA – N. 2

Prova simulata somministrata l'8 aprile 2025 (durata: 6 ore)

ISTITUTO PROFESSIONALE "GRAZIELLA FUMAGALLI" - CASATENOV

Casatenovo/Casargo, 8 Aprile 2025

### Tipologia B

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

### Nucleo tematico 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.

**Durata della prova: 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.

Non è consentito l'accesso a Internet.

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

### ***Buffet Universitario per divulgare la qualità dei prodotti e i Pasti Bilanciati***

#### **DOCUMENTO 1: L' UNIVERSITÀ E LA PROMOZIONE DELLA SALUTE**

Il legame tra alimentazione e stato di salute generale dell'individuo è ben documentato e noto da tempo. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) l'obesità rappresenta, ad oggi, uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Recenti rilevazioni hanno mostrato che spesso una condizione di eccesso ponderale non è accompagnata dalla consapevolezza del proprio peso e pertanto tende ad essere sottovalutata.

Il 4 marzo di ogni anno ricorre il *World Obesity Day*, la Giornata Mondiale dell'Obesità. Istituita nel 2015 dalla *World Obesity Federation* l'evento coinvolge organizzazioni, associazioni e persone con l'obiettivo di invertire la crisi globale dell'obesità sensibilizzando cittadini e istituzioni incoraggiando la prevenzione di una condizione cronica complessa che richiede interventi su più livelli, anche quando, negli stadi iniziali, non si associ a complicanze. Il focus dell'edizione 2025 della giornata dedicata al contrasto dell'obesità è sui sistemi: sanitari e governativi, sugli ambienti di vita e di lavoro, sui media, che, con un approccio sistemico e collaborativo, possono affrontare la sfida globale contro l'obesità e il sovrappeso (2). Molte persone che sono in sovrappeso, se non intervengono con cambiamenti nello stile di vita, possono progredire verso l'obesità che si associa a un aumento del rischio di sviluppare malattie croniche - come patologie cardiovascolari, diabete di tipo 2, alcuni tipi di cancro, problemi articolari - che riducono la durata della vita e ne peggiorano la qualità.

Promuovere la salute e la capacità di adottare e mantenere corrette abitudini alimentari e stili di vita sani per le persone favorendo una dieta equilibrata, varia e ricca di nutrienti è importante per tutti, ma ancora di più per le giovani donne e uomini in età fertile. Per loro, infatti, aderire ad uno stile di vita sano e una dieta corretta può risultare cruciale in vista di future gravidanze. Chiaramente, il contesto universitario rappresenta in tal senso uno spazio particolarmente rilevante perché consente di raggiungere un target di popolazione che si trova in un momento cruciale. Agire su questo target significa agire sulla salute riproduttiva degli individui già in fase preconcezionale e avviare tempestivamente percorsi di nutrizione preventiva volti a favorire il miglior *outcome* materno fetale e ridurre il rischio nel futuro neonato di insorgenza di malattie croniche non

trasmissibili in età adulta. In altre parole, interagendo su questi temi con i giovani che frequentano le Università è possibile contribuire a costruire delle solide basi per la salute del feto, del nascituro (*fetal programming*) dell'adulto e della collettività. In ultimo vale la pena sottolineare che questo target rappresenta anche una straordinaria opportunità di *empowerment* delle nuove generazioni all'insegna di scelte coscienti e consapevoli (...)

In particolare, in Italia il riferimento normalmente utilizzato nei capitolati di appalto della ristorazione collettiva è il documento della SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana): LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), V Edizione, SICS, che riportano i fabbisogni di energia e nutrienti di riferimento per ogni fascia di popolazione in funzione del livello di attività fisica svolta.

(...) Al fine di incentivarne il consumo, si suggerisce di prestare attenzione alla presentazione delle proposte a base di legumi, che spesso risultano fra le meno apprezzate. Un discorso simile riguarda anche i piatti a base di pesce, considerando che i prodotti ittici generalmente offerti nelle mense scolastiche, originari per lo più da filiere lunghe e complesse, risultano essere uno dei piatti meno apprezzati e a maggior incidenza di spreco alimentare (...).

Le più recenti ricerche hanno dimostrato che al fine di favorire il consumo di frutta e verdura è importante curare la presentazione delle preparazioni per quanto riguarda sia l'aspetto gustativo sia quello visivo (cura nel dettaglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista, etc).(1)

## DOCUMENTO 2: VERSO LA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Il Ministero della Transizione Ecologica ha di recente pubblicato i Criteri Minimi Ambientali (CAM) in cui sono presenti importanti indicazioni relative a come favorire una riduzione dell'impatto ambientale nella ristorazione collettiva. Qui richiamiamo solo a titolo esemplificativo alcuni di questi:

- prevedere una dieta a minor consumo di proteine animali che risponda ai requisiti nutrizionali previsti dall'ultima edizione dei LARN con particolare riguardo alla dieta mediterranea [...]
- favorire l'utilizzo di specie ittiche diverse e stimolare la proposta di ricette diversificate, per supportare la creazione di filiere locali
- favorire l'utilizzo di prodotti biologici
- considerare il criterio premiante della filiera corta e del km0
- considerare la possibilità di asporto di cibo non consumato al fine di destinare le eccedenze, se significative, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. (1)

## DOCUMENTO 3 – Mangiare fuori casa: protagonisti i giovani tra qualità, prezzo e servizio – HostMilano, 17-21 ottobre 2025, fieramilano (Rho)

In attesa di Host Milano 2025, una ricerca promossa da Fiera Milano e HostMilano analizza i trend dei consumi fuoricasa che orientano il futuro del settore, in Italia e oltre. In primo piano ingredienti e socialità

Giovani e istruiti. Questo il profilo degli avventori-tipo che emerge dalle anticipazioni di ottobre 2024 di una ricerca sulle abitudini del consumo fuoricasa, promossa da Fiera Milano e HostMilano e condotta da CSA Research.

Tra i dati più significativi, risalta infatti che i giovani tra 18 e 34 anni frequentano i ristoranti fino a 3 o più volte a settimana, mentre la percentuale scende al 22% per la fascia di età over 65. Anche il livello di istruzione influenza i comportamenti: solo il 17% delle persone con titolo di studio basso frequenta abitualmente locali, rispetto al 37% di chi possiede un'istruzione universitaria. Riguardo alle occasioni di consumo, il pranzo è il momento più indicato dal 45% degli intervistati, seguito dalle cene in compagnia, viste come un'occasione per socializzare e condividere esperienze. Ma con quali criteri gli italiani scelgono un locale per mangiare fuori? La Top 3 dei più citati vede, nell'ordine, la qualità e freschezza degli ingredienti, rilevante per l'85% dei consumatori; il prezzo accessibile, citato come fattore decisivo dal 72%; e l'atmosfera e il servizio, che contano per il 65% degli intervistati. Dati che dimostrano come il settore stia vivendo un'intensa trasformazione, volta ad adattarsi alle nuove esigenze di qualità, accessibilità e innovazione evidenziate dai consumatori. I risultati offrono spunti

preziosi per il settore della ristorazione, chiamato ad anticipare le aspettative emergenti e migliorare l'esperienza culinaria [...](3)

#### **Analisi:**

Buffet universitario per 50 studenti

#### **Contesto:**

Organizzazione di un buffet per 50 persone tra le quali risultano presenti soggetti affetti da patologie e con esigenze specifiche. Il focus è sulla predisposizione di un servizio che tenga conto dei bisogni, delle attese, dei profili dietetici e stili alimentari dei clienti, nonché delle indicazioni contenute nei documenti precedenti (1,2,3).

#### **Obiettivi:**

- 1) Creare un menù con piatti (comprensivo di 1 dessert al cucchiaio) tipici regionali, utilizzando almeno un prodotto con certificazione di qualità per ogni piatto.
- 2) Creare proposte gastronomiche per soggetti in particolari condizioni patologiche e fisiologiche giustificando e argomentando le scelte e tenendo conto delle indicazioni SINU e dei valori LARN
- 3) Abbinare ai piatti adeguati vini del territorio e bevande alternative per i soggetti con esigenze specifiche

Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi e facendo riferimento ai documenti proposti, il candidato, in qualità di futuro ristoratore professionista, predisponga per un gruppo di 50 persone composto da laureandi in Nutrizione Umana, un pranzo a buffet che rispetti le aspettative e i profili dietetici e gli stili alimentari della clientela

Il menù dovrà includere:

- a) 8 piatti (di cui uno dessert al cucchiaio) tipici del Piemonte e della Val D'Aosta, utilizzando almeno un prodotto certificato di qualità per ciascun piatto e ingredienti preferibilmente vegetali di stagione primaverile.
- b) 4 piatti con ingredienti innovativi biologici e a km0 che rispettino le specifiche esigenze dietologiche di soggetti quali sportivi vegani, ipertesi, diabetici e donne in stato di gravidanza. evidenziando e dettagliando le rispettive raccomandazioni in termini di ripartizione di macronutrienti e di assunzione adeguata di micronutrienti.
- c) l'abbinamento di almeno 3 vini provenienti dal Piemonte e/o dalla Val d'Aosta, giustificando le scelte effettuate e descrivendo le loro caratteristiche essenziali.
- d) l'abbinamento di 2 bevande alternative al vino per i soggetti con esigenze particolari di cui al punto b)

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche alla propria esperienza maturata nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

#### **FONTI**

- (1) Linee guida per la sostenibilità dei sistemi alimentari delle Università Comune di Milano 2022 <https://www.ats-milano.it/ats/carta-servizi/guida-servizi/alimenti-nutrizione/ristorazione-collettiva>  
<https://www.ats-milano.it/sites/default/files/2023-02/Linee%20Guida%20per%20la%20sostenibilit%C3%A0%20dei%20sistemi%20alimentari%20delle%20Universit%C3%A0%20%282%29.pdf>
- (2) <https://www.epicentro.iss.it/passi/dati/sovrappeso>
- (3) <https://host.fieramilano.it/news0/news/mangiare-fuori-casa--protagonisti-i-giovani-tra-qualita-prezzo-.html>

#### **PROVA ORALE**

La simulazione della prova orale si terrà il 30 maggio 2025. Saranno estratti i nomi di due alunni e la commissione sarà formata da tre docenti del CDC e da tre esterni provenienti da altre classi.

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

ESAME DI STATO A.S. 2024/25 COMMISSIONE \_\_\_\_\_

#### TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

COGNOME _____	NOME _____	classe _____
INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto</li> <li><b>pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b></li> <li>pianificato e organizzato in modo poco funzionale</li> <li>pianificato e organizzato in modo disomogeneo</li> <li>poco strutturato</li> <li>disorganico</li> <li>non strutturato</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente</li> <li>nel complesso coeso e coerente</li> <li><b>sostanzialmente coeso e coerente</b></li> <li>nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi</li> <li>poco coeso e/o poco coerente</li> <li>poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati</li> <li>non coeso e incoerente</li> <li>del tutto incoerente</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>specifico, articolato e vario</li> <li>specifico, ricco e appropriato</li> <li>corretto e appropriato</li> <li>corretto e abbastanza appropriato</li> <li><b>sostanzialmente corretto</b></li> </ul>	10 9 8 7 6 5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• impreciso o generico</li> <li>• impreciso e limitato</li> <li>• impreciso e scorretto</li> <li>• gravemente scorretto</li> <li>• del tutto scorretto</li> </ul>	4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• <b>sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b></li> <li>• talvolta impreciso e/o scorretto</li> <li>• impreciso e scorretto</li> <li>• molto scorretto</li> <li>• gravemente scorretto</li> <li>• del tutto scorretto</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento</li> <li>• <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b></li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento</li> <li>• dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione	Esprime giudizi e valutazioni personali:	

di giudizi critici e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• approfonditi, critici e originali</li> <li>• approfonditi e critici</li> <li>• validi e pertinenti</li> <li>• validi e abbastanza pertinenti</li> <li>• <b>corretti anche se generici</b></li> <li>• limitati o poco convincenti</li> <li>• limitati e poco convincenti</li> <li>• estremamente limitati o superficiali</li> <li>• estremamente limitati e superficiali</li> <li>• inconsistenti</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
<i>INDICATORI SPECIFICI*</i>	<i>DESCRIPTORI</i>	<i>PU NTI</i>
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto</li> <li>• Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li>• Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li>• Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto</li> <li>• <b>Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto</b></li> <li>• Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna</li> <li>• Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato</li> <li>• Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato</li> <li>• Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato</li> <li>• Non rispetta la consegna</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<p>Comprende il testo in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• corretto, completo ed approfondito</li> <li>• corretto, completo e abbastanza approfondito</li> <li>• corretto e completo</li> <li>• corretto e abbastanza completo</li> <li>• <b>complessivamente corretto</b></li> <li>• incompleto o impreciso</li> <li>• incompleto e impreciso</li> <li>• frammentario e scorretto</li> <li>• molto frammentario e scorretto</li> <li>• del tutto errato</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale</li> <li>• Sa analizzare il testo in modo articolato e completo</li> <li>• Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto</li> <li>• Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato</li> <li>• <b>Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto</b></li> <li>• L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa</li> <li>• L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta</li> <li>• L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta</li> <li>• L'analisi del testo è errata o assente</li> </ul>	
Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale</li> <li>• Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio</li> <li>• Interpreta il testo in modo critico e approfondito</li> <li>• Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito</li> <li>• <b>Interpreta il testo in modo complessivamente corretto</b></li> <li>• Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso</li> <li>• Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso</li> <li>• Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato</li> <li>• Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato</li> <li>• Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	<b>PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)</b>	— — /1 00
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE</b>	— — / 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

ESAME DI STATO a.s. 2024/25 COMMISSIONE \_\_\_\_\_

#### TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali</li> </ul>	10 9

	<ul style="list-style-type: none"> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto</li> <li><b>pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b></li> <li>pianificato e organizzato in modo poco funzionale</li> <li>pianificato e organizzato in modo disomogeneo</li> <li>poco strutturato</li> <li>disorganico</li> <li>non strutturato</li> </ul>	8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente</li> <li>nel complesso coeso e coerente</li> <li><b>sostanzialmente coeso e coerente</b></li> <li>nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi</li> <li>poco coeso e/o poco coerente</li> <li>poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati</li> <li>non coeso e incoerente</li> <li>del tutto incoerente</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <li>specifico, articolato e vario</li> <li>specifico, ricco e appropriato</li> <li>corretto e appropriato</li> <li>corretto e abbastanza appropriato</li> <li><b>sostanzialmente corretto</b></li> <li>impreciso o generico</li> <li>impreciso e limitato</li> <li>impreciso e scorretto</li> <li>gravemente scorretto</li> <li>del tutto scorretto</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <li>corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura</li> <li>corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura</li> <li>corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li>corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li><b>sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b></li> <li>talvolta impreciso e/o scorretto</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• impreciso e scorretto</li> <li>• molto scorretto</li> <li>• gravemente scorretto</li> <li>• del tutto scorretto</li> </ul>	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento</li> <li>• <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b></li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento</li> <li>• dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• approfonditi, critici e originali</li> <li>• approfonditi e critici</li> <li>• validi e pertinenti</li> <li>• validi e abbastanza pertinenti</li> <li>• <b>corretti anche se generici</b></li> <li>• limitati o poco convincenti</li> <li>• limitati e poco convincenti</li> <li>• estremamente limitati o superficiali</li> <li>• estremamente limitati e superficiali</li> <li>• inconsistenti</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
<b>INDICATORI SPECIFICI*</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo <b>Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto</b> Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le	20 18 16 14 12 10 8 6 4 2

	argomentazioni presenti nel testo Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	<b>Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi</b>	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	4
	<b>Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti</b>	3
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	2
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	1
	<b>PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)</b>	— — /1 00
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE</b>	— — / 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

ESAME DI STATO a.s. 2024/25 COMMISSIONE \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità**

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato</li> <li>ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto</li> <li><b>pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente</b></li> <li>pianificato e organizzato in modo poco funzionale</li> <li>pianificato e organizzato in modo disomogeneo</li> <li>poco strutturato</li> <li>disorganico</li> <li>non strutturato</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali</li> <li>ben coeso e coerente</li> <li>nel complesso coeso e coerente</li> <li><b>sostanzialmente coeso e coerente</b></li> <li>nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi</li> <li>poco coeso e/o poco coerente</li> <li>poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati</li> <li>non coeso e incoerente</li> <li>del tutto incoerente</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>specifico, articolato e vario</li> <li>specifico, ricco e appropriato</li> <li>corretto e appropriato</li> <li>corretto e abbastanza appropriato</li> <li><b>sostanzialmente corretto</b></li> <li>impreciso o generico</li> <li>impreciso e limitato</li> <li>impreciso e scorretto</li> <li>gravemente scorretto</li> <li>del tutto scorretto</li> </ul>	<p>10 9 8 7 6 5 4 3 2 1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia,	Si esprime in modo:	

morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura</li> <li>• <b>sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura</b></li> <li>• talvolta impreciso e/o scorretto</li> <li>• impreciso e scorretto</li> <li>• molto scorretto</li> <li>• gravemente scorretto</li> <li>• del tutto scorretto</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento</li> <li>• informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento</li> <li>• <b>sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</b></li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento</li> <li>• conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento</li> <li>• dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• approfonditi, critici e originali</li> <li>• approfonditi e critici</li> <li>• validi e pertinenti</li> <li>• validi e abbastanza pertinenti</li> <li>• <b>corretti anche se generici</b></li> <li>• limitati o poco convincenti</li> <li>• limitati e poco convincenti</li> <li>• estremamente limitati o superficiali</li> <li>• estremamente limitati e superficiali</li> <li>• inconsistenti</li> </ul>	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
<b>INDICATORI SPECIFICI*</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e paragrafazione coerenti, efficaci e originali Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e paragrafazione coerenti ed efficaci Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione coerenti	10 9 8 7

eventuale paragrafazione	Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione complessivamente coerenti	6
	<b>Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione adeguati</b>	5
	Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione abbastanza adeguati	4
	Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione inappropriati	3
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione inadeguati	2
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione scorretti	1
	Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione completamente errati o assenti	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale	10
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico	9
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato	8
	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato	7
	<b>Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato</b>	6
	Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato	5
	Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato	4
	Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico	3
	Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	2 –
		1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali	20
	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi	18
	Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi	16
	Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi	14
	<b>Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati</b>	12
	Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi	10
	Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi	8
	Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali	6
	Non inserisce riferimenti culturali	4 –
		2
PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
GRAZIELLA FUMAGALLI"  
CASATENOV0 - LC

Esami di Stato 2024/2025

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera Articolazione: Enogastronomia

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

INDICATORI			DESCRITTORI			P u n ti
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo			Pertinente e completa			3
			Pertinente ma non completa			2
			Parzialmente pertinente e non completa			1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione			Presente e coerente			6
			Presente, coerente ma essenziale			5
			Parzialmente presente e non sempre coerente			4
			Parzialmente presente e poco coerente			3
			Lacunosa			2
			Scarsa			1
C. Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi			Coerente ed esauriente, originale, corretta			7-8
			Coerente e corretta			5-6
			Generica e/o poco corretta			3-4
			Incoerente e frammentaria			1-2
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale			Rigorosa e appropriata			3
			Complessivamente corretta			2
			Impropria e scorretta			1
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	.../ 20
	...	...	...	...		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

## 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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.	3	
	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  
8-10  
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

**A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative  
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO  
CASARGO (LC)**

Prot. n. 92/25 del 29/04/2025  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
Anno scolastico 2024/2025 – CLASSE V<sup>a</sup> B  
ART. ENOGASTRONOMIA

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di leFP è così composta:

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. VANINETTI ALAN	Direttore e legale rappresentante	
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	Sì
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Sì
Prof. GIANOLA MARIA	Scienze motorie e sportive	Sì
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Sì
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Sì
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala	No
Prof. SCOLA GIAMPIERO	Laboratorio di cucina	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Sì

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell' accordo allegato.

## SOMMARIO

1. Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe
2. Profilo atteso in uscita
3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti
4. Attività curriculari, extra curriculari
5. Attività riferita all'educazione civica, cittadinanza e costituzione
6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
7. Programmi disciplinari
8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
9. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
10. Allegati

## DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 92/25 del 29/04/2025

### 1. Breve storia e presentazione della classe

La classe "Quinta sezione B" è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di Tecnico di cucina conseguito nell'anno scolastico 2024-2025 presso il CFPA di Casargo, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l'accesso all'esame di Stato previsto dall'ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall'OM n. 67 del 31/03/2025 "Esami di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/25", ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11690 del 29/07/2024.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall'art. 12 comma 5, riferita "alla presenza di docenti" dell'Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell'esame, senza poteri d'intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Codega Gabriele, Rossignuolo Raffaella e Scola Giampiero.

L'O.M. 67 del 31/03/2025 prevede specifiche regole per l'attribuzione del credito scolastico (ai sensi del d. lgs. 62/2017) e della valutazione del colloquio come specificato nell'allegato A.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5<sup>^</sup>C sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all'esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 67/2025, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L'articolazione specifica del curriculum, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente documento.

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell'ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all'accordo stipulato tra l'Istituto Professionale di Stato (IPS) "Graziella Fumagalli" di Casatenovo e l'Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 10/09/2024, e protocollato in data 24/09/2024 n. prot. 297/2024).

La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.

Il percorso è stato finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma Istruzione Professionale di "Enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia" di IP ed all'ammissione delle corrispettive prove d'esame di Stato. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione.

Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 10/9/2024: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo

- 05/11/2024: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 13/12/2024: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 04/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 06/02/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 11/02/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato - Alimentazione e Cucina a Casargo
- 13/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Sala, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 18/02/2025: deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della ristorazione – servizi di sala e bar (3<sup>a</sup>) e tecnico dei servizi di sala e bar (4<sup>a</sup>) – Certificazioni PDP
- 18/02/2025: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 14/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Inglese a Casargo
- 19/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Italiano a Casargo
- 20/03/2025: svolgimento prova Invalsi di Matematica a Casargo
- 01/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casatenovo
- 03/4/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 08/4/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 10/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia

Durante l'anno scolastico 2024-25 le lezioni si sono svolte in presenza, in forma frontale, senza alcuna interruzione e il completamento delle fasi di coordinamento previste nell'accordo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 16/09/2024.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e attività pratiche sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Stato, sul colloquio, sull'alternanza scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

- Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

La classe è composta da 12 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2023/2024), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico di cucina". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo tranne un'allieva che ha frequentato il quarto anno presso il C.F.P. di Valmadrera, ma la stessa allieva in data 04/11/2024 si è ritirata dal corso, riducendo il numero degli allievi a 11.

Tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni (al momento, la frequenza è superiore al 75% per tutti).

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2023/24 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e prodotti dolciari (per un totale di 18).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curriculari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Stato.

Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con sufficiente responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai programmi effettivamente svolti, debitamente visionati e condivisi dai rappresentanti di classe.

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 5 e il 10 dicembre 2024 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale in presenza.

Presentando il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in esso tre allievi si sono particolarmente impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo.

Gli altri allievi della classe si sono impegnati in modo responsabile, raggiungendo risultati di norma sufficienti e comunque accettabili in tutte le discipline seppur con qualche difficoltà a livello organizzativo ed espressivo. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo, dimostrando un comportamento adeguato.

All'interno del gruppo sono presenti allievi con certificazione. Per questi alunni sono stati attivati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa. Per i dettagli si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati depositati presso l'I.P.S. di Casatenovo in data 18/02/2025.

In merito agli alunni con certificazione si rimanda ai PDP di cui si allega copia per l'adozione dei metodi compensativi – dispensativi da adottare.

## Caratteri specifici dell'indirizzo di studio - Enogastronomia

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

### CLASSE 5^ B – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. CUCINA CFPA CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	128	576	58,2
	Inglese	3	64		
	Francese - seconda lingua straniera	3	96		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	128		
	Storia	2	64		
Scientifico tecnologico	Matematica	3	96		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	32	416	42,0
	Lingua Inglese tecnico	1	32		
	Religione	1	32		
	Personalizzazione, Simulazioni e Invalsi	2	64		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	64		
	Laboratorio di sala	2	64		
	Laboratorio di cucina	4	128		
Tot ore corso		31	992		100,2
n. settimane indicative			32		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 992 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano, Storia, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Scienze motorie e sportive, Religione.

## 2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di “Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.

Per l’area di base (articolazioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di leFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell’ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall’équipe dei formatori.

Per l’area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell’ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP.

Per ulteriori informazioni si rimanda all’allegato B “Tabella delle corrispondenze delle competenze formative” del decreto regionale n. 11690 e al documento di classe della 5<sup>^</sup>C di Casatenovo.

Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia.

### 3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l’evoluzione del profitto degli alunni.

Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.

La totalità delle lezioni sono tuttavia state svolte in presenza presso il CFPA di Casargo.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di “cultura generale” di base dell’individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che avviene:

- a livello individuale, attraverso l’avvio di attività complementari;
- a livello standardizzato, attraverso l’attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell’ottica di rinforzare le competenze operative “di filiera” della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L’intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l’abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all’esercizio della professione.

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di “residenzialità” del Centro: il convitto è un’esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un’occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni (in merito al profilo di uscita al quinto anno, alle competenze in uscita e i nuclei tematici fondamentali sviluppati, se non direttamente indicati nei programmi) si rimanda al documento di classe della 5^C di Casatenovo.

#### 4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell’anno la classe ha partecipato alle varie attività svolte in orario curricolare ed in modo particolare extra curricolare di preparazione di pranzi, cene, banqueting ed annessi.

#### 5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA

Il C.F.P.A. di Casargo ha sempre cercato di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea o in altre regioni italiane. L’obiettivo è sempre stato quello di sviluppare una sensibilità europea nell’ottica della realizzazione dei principi costituzionali di collaborazione europea e reciproco rispetto. Le competenze professionali si accrescono attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.

È stata programmata un’uscita didattica per i giorni 6-7-8 maggio ad Auschwitz-Birkenau-Cracovia.

Considerando l’importanza attribuita nell’esame all’educazione civica, quest’anno sono stati attivati degli incontri specifici, che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell’area socio – storica (diritto e storia):

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<p><u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p><u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all’apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p><u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
ATTIVITA' SVOLTE

- Partecipazione al Convegno Internazionale “Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo”, il 26/09/2024
- Incontro Telefono Donna, il 20/11/2024
- Evento L’Azzardo del giocoliere, il 03/12/2024
- Incontro “Confcommercio Como Start up PE”, 11/12/2024. L’obiettivo dell’incontro era di spiegare punto di vista imprenditoriale cosa li aspetta e soprattutto cosa vuol dire passare dalla didattica al lavoro
- Incontro ANMIL – La sicurezza sul Lavoro entra a scuola, il 24/01/2025
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 17/02/2025
- Incontro “Educazione alla legalità e prevenzione dell’evasione fiscale e delle violazioni”, il 21/02/2025
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 12/03/2025
- Partecipazione al progetto LILT – “CIBO E SALUTE” – Futuri Chef a Confronto per la prevenzione alimentare, che si è concretizzato il 18/03/2025 nello svolgimento del Concorso “La cucina ingredienti antiossidanti”
- Incontro “La Responsabilità Civile e Penale – Decreto CAIVANO”
- Incontro Testimonianza formativa dei Maestri del Lavoro, “Il mondo del lavoro e le competenze”, il 04/04/2025
- Seminario sul diabete, il 09/04/2025
- Uscita Didattica ad Auschwitz-Birkenau-Cracovia, dal 06 al 08/05/2025
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: Alcool, dissenteria, droga e... tè. La storia inglese del tè, dal Seicento alle guerre dell’oppio
- Modulo su Cibo, alimentazione e società: Lo scambio colombiano: storia di noi, cioccolato e patate

## 6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 400, 400, 400 ore.

Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell’ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (PCTO)

### COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA’ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L’attività più realizzata in stage è l’esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguita dall’osservazione strutturata dell’organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l’autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

#### Settore cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L’organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

#### ATTIVITA' SVOLTE

Sarà fornita in allegato al documento del 15 maggio (All. 2) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione enogastronomia del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

### 7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di cucina
- Laboratorio di sala

I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S., tuttavia in alcuni casi possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicati di seguito.

Per le materie professionali (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di sala, Laboratorio di cucina), si segnala che accanto ai contenuti sono inseriti i nuclei tematici attivati. Nella pagina seguente, è inserito l'elenco dei nuclei tematici.

#### **Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

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 dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

#### SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE B

##### **Docente:**

Stefano Morganti

##### **Presentazione della classe:**

Il profitto è stato positivo.

Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una buona capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie.

Discreti anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

##### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Per gli allievi con dsa sono state usate verifiche differenziate con griglie di valutazione specifiche, oltre possibilità di produrre e utilizzare in verifica appositi strumenti di supporto.

##### **Testi adottati:**

V.Jacomuzzi, G.Pagliero, G.Manduca, S.Jacomuzzi, *Incontri e voci*, Vol. 3, SEI.

##### **Altri strumenti didattici:**

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente (nell'elenco delle letture è segnato con dicitura "mat.proprio") attraverso il canale di Google Classroom, mediante il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

La didattica è stata supportata anche dal ricorso a strumenti audiovisivi, oltre che da testi presenti sul digitale.

##### **Numero di ore settimanali:**

4

##### **Metodologie adottate:**

Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame di Stato.

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura italiana otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi, accompagnati da alcuni testi della letteratura europea.

Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

Per quanto riguarda i temi, sono state illustrate le varie tipologie di prove scritte previste all'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

### Verifiche

Verifiche scritte dedicate ai temi di tipologia A, B, C;  
Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse;  
Prove di produzione scritta.

### Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

## PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A)
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B)
- Testo di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)
- Esercitazioni sul modello Invalsi

### MODULO DUE: NATURALISMO E VERISMO

Positivismo e naturalismo; liberismo e socialismo

pp.8-10

Il naturalismo francese

pp.22-24

E.Zola – *Gervaise e l'acquavite*

mat.proprio

Il verismo: la riflessione teorica, gli autori, le opere

pp.40-42

F.De Roberto – *Razza immortale*

libro digitale

G.Verga: la vita

pp.106-109

G.Verga: il pensiero e la poetica

pp.110-114

G.Verga: Vita dei Campi

pp.121-122

G.Verga, *La Lupa*

pp.123-127

G.Verga: I Malavoglia

pp.130-135

G.Verga, *La rivolta di 'Ntoni*

mat.proprio

G.Verga: Novelle Rusticane

p.151

G.Verga, *La roba*

mat.proprio

### MODULO TRE: DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

La crisi del positivismo (pp.271-272)

pp.271-272

Irrazionalismo e decadentismo (materiale su Classroom)

mat.proprio pp.51-!

L'alba del decadentismo (pp.51-53);

pp.54-55

Il simbolismo e Baudelaire (pp.54-55)

mat.proprio

C.Baudelaire, *L'albatro*

pp.282-283

Edonismo e estetismo (pp.282-283);

p.284

Oscar Wilde (p.284)

mat.proprio

O.Wilde, *Dorian Gray uccide il pittore Basil*

pp.180, 185-6

Carducci: vita e opere

pp.194-195

Carducci - Rime Nuove

mat.proprio

G.Carducci, *Pianto antico*

mat.proprio

G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	
G.D'Annunzio: la vita	pp.356-361
G.D'Annunzio: il pensiero e la poetica	pp.362-367
G.D'Annunzio, <i>Il conte Andrea Sperelli</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: Alcyone	pp.379-381
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione)	mat.proprio
<b>MODULO QUATTRO: PASCOLI E PIRANDELLO</b>	
G.Pascoli: la vita e le opere	pp.224-227
G.Pascoli: Il fanciullino	p.232
Pascoli - <i>Temporale</i>	mat.proprio
Pascoli - <i>X agosto</i>	mat.proprio
L.Pirandello: vita e opere	mat.proprio
L.Pirandello: il pensiero e la poetica	mat.proprio
Pirandello e le parole del ridere	mat.proprio
L.Pirandello: Il fu Mattia Pascal	mat.proprio
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i>	mat.proprio
L.Pirandello: Sei personaggi in cerca di autore	mat.proprio
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	mat.proprio
L.Pirandello: Novelle per un anno	mat.proprio
L.Pirandello: <i>La patente</i>	mat.proprio
<i>La patente</i> , dal film "Così è la vita"	audiovisivo
L.Pirandello: <i>Una giornata</i>	mat.proprio
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i>	mat.proprio
<b>MODULO CINQUE: SVEVO E LE AVANGUARDIE</b>	
Il primo novecento: Einstein, Freud e la società di massa	mat.proprio
J.Joyce: vita e opere	
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i>	
I.Svevo: vita e opere	
I.Svevo: il pensiero e la poetica	
I.Svevo, La coscienza di Zeno	
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i>	
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i>	
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i>	
La poesia del nuovo secolo in Italia	
Il futurismo	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	

# MODULO SEI: UNGARETTI, QUASIMODO, MONTALE

G.Ungaretti, vita e opere

G.Ungaretti, *Veglia*

G.Ungaretti, *Fratelli*

G.Ungaretti, *Soldati*

G.Ungaretti, *San Martino del Carso*

mat.proprio

pp.614-615

pp.625-626

mat.proprio

## ELENCO DELLE LETTURE

E.Zola – *Gervaise e l'acquavite*

F.De Roberto – *Razza immortale*

G.Verga, *La Lupa*

G.Verga, *La rivolta di 'Ntoni*

G.Verga, *La roba*

mat.proprio

libro digitale

pp.123-127

mat.proprio

mat.proprio

C.Baudelaire, *L'albatro*

O.Wilde, *Dorian Gray uccide il pittore Basil*

G.Carducci, *Pianto antico*

G.Carducci, *San Martino*

G.Carducci, *Il Bove*

G.D'Annunzio, *Il conte Andrea Sperelli*

G.D'Annunzio, *Scrivo nell'oscurità*

G.D'Annunzio: *La pioggia nel pineto* (riduzione)

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

Pascoli - *Temporale*

Pascoli – *X agosto*

L.Pirandello, *La nascita di Adriano Meis*

L.Pirandello, *L'ingresso in scena dei sei personaggi*

L.Pirandello: *La patente*

L.Pirandello: *Una giornata*

F.Kafka, *Il risveglio di Gregor*

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

J.Joyce, *Il monologo di Molly Bloom*

I.Svevo, *L'ultima sigaretta*

I.Svevo, *Lo schiaffo del padre*

I.Svevo, *Un esplosione enorme*

F.T.Marinetti, *Manifesto del Futurismo*

F.T.Marinetti, *Manifesto tecnico della letteratura futurista*

F.T.Marinetti, *Pallone turco frenato*

F.T.Marinetti, *Altro bombardamento*

F.T.Marinetti, *Sintesi futurista della guerra*

F.T.Marinetti, *Manifesto tecnico della cucina futurista*

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

mat.proprio

G.Ungaretti, *Veglia*

G.Ungaretti, *Fratelli*

mat.proprio

mat.proprio

## SCHEDA DI STORIA – SEZIONE B

### **Docente:**

Stefano Morganti

### **Presentazione della classe:**

Il profitto è stato positivo. Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di apprendimento degli avvenimenti e delle ideologie che hanno caratterizzato il Novecento, nonché dei meccanismi di causa effetto alla base dei fatti

### **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Agli allievi con DSA è stato consentito l'utilizzo degli appositi strumenti di supporto; le verifiche per allievi con DSA sono state valutate con griglie di valutazione specifiche.

### **Testi adottati:**

G. Borgognone, D. Carpanetto, *Abitare la storia*, vol. 3, Bruno Mondadori

### **Altri strumenti didattici:**

Le lezioni in classe sono state sempre accompagnate da materiale audiovisivo (immagini, filmati, applicazioni internet) per favorire l'apprendimento.

Laddove necessario, le tematiche trattate dal manuale sono state integrate o interamente sostituite con materiale fornito dal docente sul canale Google Classroom, allo scopo di rendere la spiegazione di tematiche complesse (e.g. la crisi del '29) la più chiara possibile.

### **Numero di ore settimanali:**

2

### **Metodologie adottate:**

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente.

Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

**Verifiche**

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse

Interrogazioni orali

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

**PROGRAMMA SVOLTO****MODULO UNO: SCENARI POLITICI ED ECONOMICI A INIZIO NOVECENTO**

	<b>Capitoletti</b>	<b>Pagine</b>
Lo sviluppo industriale e la società di massa: i trust negli USA	1.1.1, 1.2.1	4-8; 30
Le grandi potenze europee tra '8 e '900: Regno Unito, Francia, Germa	1.2.2, 1.2.3	34-39
L'Italia nell'età giolittiana	1.3.1, 1.3.3, 1.3.4	54-66
Le tensioni in Europa e gli imperi in crisi	1.2.3, 2.4.1	39-41 e 78-81

**MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

Le guerre balcaniche e lo scoppio della "Grande Guerra"	2.4.1, 2.4.2	81-83 e 84-85
Dalla guerra-lampo alla guerra di logoramento	2.4.3	86-88
L'Italia in guerra	2.4.4	89-92
Una guerra veramente mondiale	2.4.5, 2.4.6	93-97
Dai successi tedeschi del 1917 alla vittoria dell'Intesa	2.4.7, 2.4.8	102-107
La pace di Parigi: "un armistizio di vent'anni"	2.4.9	109-113

**MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA**

Socialismi e comunismi nella Russia di inizio Novecento	materiale proprio	
La Rivoluzione di Febbraio	2.5.1	126-129
La Rivoluzione di Ottobre	2.5.2	130-132
La guerra civile e la nascita dell'URSS	2.5.3, 2.5.4	133-138

**MODULO QUATTRO: IL FASCISMO E LA GRANDE DEPRESSIONE**

La Crisi del dopoguerra: Fiume e il "Biennio Rosso"	2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	174-182
Dai Fasci di Combattimento alla Marcia su Roma	2.7.3	178 + 182-184
La dittatura fascista	2.7.4	185-190
Il "totalitarismo imperfetto"	3.9.1, 3.9.2	222-225, 228-22
L'economia fascista e il "nuovo impero"	3.9.3, 3.9.4	231-239

Gli USA nei "roaring twenties"	2.6.1	144-147
La crisi del '29 e la "Grande Depressione"	materiale proprio	
Il New Deal	2.8.2, 2.8.3	200-205

## MODULO CINQUE: IL NAZISMO

I turbolenti anni '20 in Germania	2.6.3, 3.10.1	155-157 e 248-2.
Il "Mein Kampf" e l'ascesa del Nazismo	3.10.1, 3.10.2	250-251 e 253-2.
La Germania di Hitler: un totalitarismo razzista	3.10.3	256-259
	3.11.1, 3.11.12,	
Industrializzazione forzata e totalitarismo in URSS	3.11.13	266-275
Le dittature in Europa e la Guerra di Spagna	3.12.1, 3.12.3	280, 282, 286-28
L'espansionismo tedesco, italiano e giapponese	3.12.4, (3.12.1)	283 e 294-296

## MODULO SEI: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La blitzkrieg nazista	3.13.1	302-305
La guerra diventa mondiale: Italia e Giappone, USA e URSS	3.13.1, 3.13.2, 3.13.	306, 308-310, 31
La Shoah	3.10.3	256-259
La guerra parallela dell'Italia e la svolta della guerra	3.13.1, 3.12.5	319-321
L'armistizio e la guerra civile in Italia	3.13.7	324-326, 328-32
La vittoria degli Alleati	3.13.8	330-332, 334-33

## MODULO SETTE: LA GUERRA FREDDA E LA DECOLONIZZAZIONE

La nascita della Guerra Fredda	
Il mondo diviso in due	
L'equilibrio del terrore e il primo disgelo	
La decolonizzazione: motivazioni e fasi	materiale proprio
L'indipendenza di India e Vietnam	
La questione israelo-palestinese	materiale proprio
L'Africa indipendente e la situazione dell'America Latina	

## MODULO OTTO: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

Non svolto

## PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2024/2025

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

### Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione B, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.

- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.
2. Mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle *"useful phrases"*. Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una buona preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

**Testi adottati:** - Catrin Elen Morris – Alison Smith "Mastering: Cooking & Service + CD Audio" Eli

- Jacopo D'Andria Ursileo - Kate Gralton " *Complete Invalsi 2.0*" - HELBLING

**Numero di ore settimanali: 2 + 1 (Inglese tecnico)**

**Metodologie adottate:** Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari.

**SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:**

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

#### **Verifiche**

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per i tre studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dallo studente e dalla famiglia.

#### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

**Modulo microlingua:**

#### **1. MENU PLANNING**

- What's in a menu? – page 140
- Menu formats – page 141
- Types of menu – pages 142-143
- Buffet menus – page 144
- Breakfast, lunch and dinner menus – pages 146-147

## **2. DIET AND NUTRITION**

- Healthy eating – pages 156-157
- The Mediterranean diet – page 158
- Other types of diet – page 159
- Alternative diets – pages 160-161
- Special diets for food allergies and intolerances – pages 164-165

## **3. SAFETY PROCEDURES**

- Food safety and food quality – page 172
- HACCP – page 173
- HACCP principles – page 174

## **4. THE ART OF SERVICE**

- Types of service – pages 256-257
- Flambé and flamed dishes – page 258
- Serving wine – page 260
- Pairing food and wine – page 261
- The different phases of service – pages 262-263

## **5. BEVERAGES**

- Wine – pages 306-307
- Wine appellation – pages 308-309
- Beer – pages 310-311

- Spirits and liqueurs – pages 312-313
- Cocktails – pages 314-315
- Juices, milkshakes and frappés – page 316

#### 6. INVALSI TEST (Training for Reading, Listening and Language in Use)

#### **Modulo lingua base:**

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale

### **PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE**

**A.F. 2024/2025**

**CLASSE QUINTA sezione B**

**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

**Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA**

#### **Presentazione della classe:**

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.

Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione B ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una discreta preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

**Testi adottati:** Marina Zanotti – Marie-Blanche Paour – “Passion Chef et Pâtissier” Le français professionnel pour la gastronomie, l’oenologie et la pâtisserie - EDITRICE SAN MARCO

**Numero di ore settimanali: 3**

**Metodologie adottate:** Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico

tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

#### SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

#### Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dallo studente e dalla famiglia.

#### Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

### PROGRAMMA SVOLTO

#### Modulo microlingua:

##### *MODULE 1: OMNIVORE OU VÉGÉTARIEN?*

- INGRÉDIENTS
- Un aliment précieux: le poisson – pages 116-117
- La pêche du jour – pages 117-118-119
- Conserver, préparer et cuire le poisson – pages 120-121-122
- Un aliment central: la viande – pages 122-123-124
- Préparer la viande – pages 125-126-127

- Le fromage: une affaire de gourmet – pages 132-133
- Les fromages AOC français – pages 136

#### *MODULE 2: DU BLANC OU DU ROUGE?*

- PRÉPARATION
- Visite au domaine – pages 210-211
- INGRÉDIENTS
- Le vin, une richesse culturelle- pages 212-213
- Un art sensoriel: la dégustation – pages 213-214-215-216
- À chaque vin son identité! Catégories officielles et carte des vins – pages 217-218-219
- DÉGUSTATION
- Les objectifs de 2031: global goals 2030 – pages 220-221
- Le premier producteur de vin au monde...la France! – pages 222-223
- Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes – pages 223-224

#### *MODULE 3: BIEN-ÊTRE ET QUALITÉ À TABLE*

- INGRÉDIENTS
- Manger un peu de tout, c'est bien manger – pages 238-239
- La pyramide alimentaire – pages 239-240-241
- Vivre mieux et plus longtemps: le régime crétois – pages 242-243
- Le bien-être en cinq couleurs – pages 243-244
- DÉGUSTATION
- Les certifications de qualité des produits français – page 247
- Les labels alimentaires italiens – pages 247-248
- La Bretagne – pages 249 – 250
- La Normandie – page 250

#### *MODULE 4: SANTÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRES*

- INGRÉDIENTS
- On ne veut pas d'aliments altérés – page 262
- Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques – pages 263-264-265
- Attention intoxication! – pages 266-267
- Manger prudemment: les allergies – pages 267-268
- Manger différemment les intolérances – pages 269-270

#### **Modulo lingua base:**

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- L'accord du participe passé
- Les démonstratifs: adjectifs, pronoms
- Les pronoms relatifs simples
- La forme passive



**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO  
CASARGO (LC)**

**MATEMATICA  
RELAZIONE FINALE**

Anno Formativo: 2024/2025  
Docente: Prof. CODEGA GABRIELE  
Classi: 5<sup>a</sup>  
Indice: DESCRIZIONE DELLA CLASSE  
OBIETTIVI EDUCATIVI  
OBIETTIVI DIDATTICI  
PROGRAMMA  
DURATA DEL CORSO  
METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

**DESCRIZIONE DELLA CLASSE**

Il livello di preparazione iniziale della classe appare nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostrano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinano carenze già dagli anni precedenti.

La classe lavora con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, appaiono evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che dovrebbero ritenersi già acquisite.

**OBIETTIVI EDUCATIVI**

Si rimanda alle finalità educative specificate nel Piano dell'Offerta Formativa del C.F.P.A. di Casargo.

**OBIETTIVI DIDATTICI**

All'insegnamento della matematica nel corso del quinto anno è affidato il compito di:

1. Sviluppare ulteriormente l'intuizione matematica;
2. Utilizzare in modo sempre più autonomo i principali strumenti informatici con un taglio di carattere interdisciplinare;
3. Affinare le capacità logico-deduttive;
4. Acquisire attitudine alla generalizzazione;
5. Acquisire consapevolezza del metodo razionale;

6. Perfezionare l'abilità del matematizzare.

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

---

## PROGRAMMA

---

### 1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.  
Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.  
Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.  
Primo approccio al concetto di limite.  
Definizione di limite di una funzione  $f(x)$  per  $x$  tendente a un valore finito.  
Limite destro e limite sinistro di una funzione.  
Continuità di funzioni.  
Limiti che si presentano in forma indeterminata.  
Punti di discontinuità di una funzione.  
Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

### 2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.  
Significato geometrico della derivata di una funzione.  
Derivata di alcune funzioni elementari.  
Teoremi sul calcolo delle derivate.  
Derivate di ordine superiore.  
Semplici problemi di massimo e minimo.

### 3. STUDIO COMPLETO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI

Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente.  
Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.  
Concavità di una curva.  
Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

### 4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

---

**DURATA DEL CORSO**

---

Per l'Anno Formativo 2024/2025, il corso della disciplina Matematica si è articolato in 96 ore.

---

**METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

---

Si cercherà, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si cercherà di sfruttare tutti quegli strumenti didattici (L.I.M., Digital Book) in grado di stimolare e coinvolgere lo studente e favorirne il processo di apprendimento.

Per la verifica del livello di apprendimento si punterà su prove formative e sommative. Le prime avranno il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consisteranno nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio.

Le prove sommative, invece, consisteranno in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto riguarda le prove scritte si cercherà di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si articoleranno in quesiti a risposta multipla cui si aggiungeranno esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. saranno predisposte delle verifiche con un minor numero di domande a parità di tempo (integrate dall'utilizzo di un formulario se ritenuto necessario dall'allievo).

Per ciò che concerne le prove scritte, esse saranno valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Sarà compito del docente stabilire voto minimo e massimo da attribuire alla singola prova in base al grado di difficoltà della stessa. La valutazione delle prove scritte si ricaverà attribuendo un punteggio ai singoli esercizi che terrà conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

Relativamente alle interrogazioni orali, gli alunni saranno valutati nella risoluzione di alcuni esercizi alla lavagna ai quali si aggiungeranno domande di carattere teorico. Per gli alunni con D.S.A. le prove orali di verifica saranno calendarizzate e concordate per tempo.

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale saranno i seguenti:

- I. pertinenza della risposta;
- II. conoscenza dell'argomento;
- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

Anche per le prove orali la scala di valutazioni sarà quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

**SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – 5^B CUCINA**  
**A.F. 2024/25**

**Docente:** Prof. Stefano Bolis

**Presentazione della classe:**

- **Andamento didattico/disciplinare**

Il gruppo classe, inizialmente formato da dodici studenti, ha registrato il ritiro di una allieva nel corso dell'anno. L'andamento è stato nel complesso sufficiente, pur con differenti livelli di profitto. Tre allievi hanno avuto un profitto superiore rispetto agli altri. L'impegno degli studenti è stato generalmente apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Gli allievi avevano mostrato difficoltà nel primo quadrimestre, hanno migliorato il loro rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è stato generalmente positivo, nel pieno rispetto delle regole

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Abilità: Ricepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto

Per ulteriori informazioni, si fa riferimento a pag. 10 del libro oppure il documento della classe ! dell'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento

**Testo adottato:**

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

**Altri strumenti didattici:**

- LIM
- Per approfondimenti su alcune tematiche economiche, è stato utilizzato il libro "Imprese e turisti alberghieri", volume 2, autore Aiello, casa editrice Hoepli, in dotazione dall'anno precedente
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

**Numero di ore settimanali:**

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali per complessive 128 ore

**Metodologie adottate:**

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

**Verifiche****Verifiche scritte:**

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e sono state pianificate due verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale

**Verifiche orali:**

Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta. Saranno incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame di Stato in una ottica di multidisciplinarietà.

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e la partecipazione attiva al corso.

**Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

**PROGRAMMA SVOLTO**

(tra parentesi sono indicate le pagine del libro di riferimento e i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze attivati in ogni argomento)

- Il bilancio e i principali documenti che lo compongono (Stato Patrimoniale, Conto economico, Nota integrativa) (nucleo 2)
- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 142-151; nucleo 2)
  - 1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale. Fattori determinanti per definire la strategia
  - 2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
  - 3) Mission e vision aziendale
  - 4) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
  - 5) Le forze di mercato di Porter
  - 6) Funzioni del controllo di gestione
- Il budget (pag. 155-164; nucleo 2)
  - 1) Definizione e obiettivi
  - 2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
  - 3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
  - 4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)
- Il controllo budgetario (pag. 169-172; nucleo 2)

- 1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
  - 2) Fasi del processo di controllo
  - 3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
  - 4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti
- Il business plan (pag. 180-196; nucleo 2)
- 1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
  - 2) Il contenuto e le parti del business plan
  - 3) Principali indici di bilancio (R.O.E., R.O.I., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto)
- Il marketing dell'azienda ristorativa: aspetti generali (pag.62-68; nuclei 5-7)
- 1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
  - 2) Il marketing strategico e operativo
  - 3) Caratteristiche del marketing turistico
- Il marketing strategico (pag. 73-87; nuclei 5-7)
- 1) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting, posizionamento e mappe), programmazione operativa e controllo
  - 2) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
  - 3) Segmentazione della domanda e strategie di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
  - 4) Analisi S.W.O.T. (pag.145)
- Il marketing operativo (pag.93-107; nuclei 5-7)
- 1) Il marketing mix e le leve del marketing
  - 2) La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
  - 3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
  - 4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
  - 5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115; nuclei 5-7)
- Il piano di marketing (pag.119-121; nuclei 5-7)
  - 1) Il piano di marketing e il suo contenuto
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (pag.224-226; nucleo 3)
  - 1) Il testo unico sulla sicurezza e D.L. 81/2008
  - 2) Ruoli e responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza (imprenditore, lavoratori, R.S.P.P., R.L.S., medico competente)
  - 3) Normativa antincendi

Argomenti da sviluppare tra aprile e maggio:

- Le norme di igiene e di protezione dei dati personali (pag. 228-239; nuclei 2-3)
  - 1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
  - 2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
  - 3) Frodi alimentari sanitarie e commerciali (sofisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione)
  - 4) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003 e G.D.P.R.) e sul trattamento dei dati personali
  - 5) La certificazione volontarie di qualità I.S.O.
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 268-285; nuclei 1-4-5)
  - 1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano; la legge di Engel
  - 2) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
  - 3) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
  - 4) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.
- Il mercato turistico (pag. 2-50; nuclei 6-8)
  - 1) Il mercato turistico internazionale
  - 2) Organismi e le fonti normative internazionali
  - 3) Il mercato turistico nazionale
  - 4) Organismi e le fonti normative interne
  - 5) Nuove tendenze del turismo

## SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente:** Gianola Maria

### **Presentazione della classe:**

nel complesso la classe si presenta abbastanza attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente, anche se alcuni elementi continuano a mostrare scarso interesse.

I ragazzi risultano comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo. Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati, nonostante lo studio della parte teorica risulti ancora un po' settoriale.

**Testi adottati:** /

**Altri strumenti didattici:** appunti e schemi forniti dal docente

**Numero di ore settimanali:** 1

**Metodologie adottate:** lezione frontale, esercitazione pratica

### **Verifiche**

- Verifiche Pratiche.
- Test motori.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche orali e scritte (per eventuali alunni esonerati)
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni e alle manifestazioni / progetti sportivi, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole, sul cambio degli indumenti.

### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **Calcio a 5**

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

### **Pallavolo**

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

#### **Pallacanestro**

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

#### **Pallamano**

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

#### **Atletica**

- Velocità (test pratico navetta)
- Salto in alto (regole e pratico)
- Salto in lungo (regole e pratico da fermo)
- Lancio del peso (teorico)
- Test di Cooper (pratico)

#### **Capacità e Abilità motorie**

- Saperle classificare e distinguere

#### **Cenni di Anatomia Umana**

- Piani e assi corporei
- Componenti apparato locomotore
- Sistema scheletrico (funzioni e ossa principali, composizione delle ossa)
- Sistema muscolare (struttura del muscolo, principali fattori che concorrono all'espressione di forza, la contrazione muscolare)
- Tipologia di fibre (rosse, bianche, intermedie)
- Articolazioni principali, il ginocchio e la spalla (struttura e ossa e legamenti fondamentali)

#### **Primo soccorso**

- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

## SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Classe 5<sup>a</sup> Sezione B CFPA – articolazione enogastronomia - cucina**

**Anno Formativo 2024/2025**

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5<sup>a</sup> classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti, nel rispetto delle normative igienico- sanitarie.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è qui illustrata su due livelli:

- a) Unità di Apprendimento (UDA)
- b) sezioni di ogni (UDA)

Ogni UDA partecipa al conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

### **I 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.

**UDA sicurezza alimentare e tutela dei consumatori (nuclei tematici correlati: 1,2,3,4,5,7)**

**Sezione 1: La filiera alimentare**

**Sezione 2: Il sistema HACCP**

**Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti**

**Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti**

**UDA La trasformazione degli alimenti (nuclei tematici correlati: 1,2,3,6)**

**Sezione 5: la conservazione degli alimenti**

**Sezione 6: la cottura degli alimenti**

**Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari**

**UDA l'alimentazione in condizioni fisiologiche (nuclei tematici correlati: 1,2,4,5,6,7,8)**

**Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita**

**Sezione 9: diete e stili alimentari**

**Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni**

**Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva**

**UDA l'alimentazione in situazioni patologiche (nuclei tematici correlati: 1,6)**

**Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari**

**Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche**

**Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente**

**Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari**

**Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari**

**b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo**

**Sezione 1: La filiera alimentare**

1. La filiera agroalimentare
2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare
3. Le frodi nella filiera agroalimentare
4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
5. La qualità della filiera alimentare
6. Le certificazioni di qualità

**Sezione 2: Il sistema HACCP**

1. Il concetto di igiene
2. I pericoli legati agli alimenti
3. Igiene dei prodotti alimentari
4. I manuali di buone pratiche igieniche
5. I manuali HACCP

**Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti**

1. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
2. I prioni, virus, batteri
3. I fattori di crescita microbica
4. Le tossinfezioni alimentari
5. I principali batteri responsabili delle MTA
6. I funghi microscopici
7. Le parassitosi

**Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti**

1. La contaminazione fisica degli alimenti
2. Gli agrofarmaci
3. Gli zoofarmaci
4. Sostanze cedute dai MOCA

5. I metalli pesanti

**Sezione 5: la conservazione degli alimenti**

1. La conservazione degli alimenti, cenni storici
2. Tecnologie alimentari
3. Alterazione degli alimenti
4. Classificazione dei metodi di conservazione
5. Conservazione a basse e alte temperature, con sottrazione d'acqua, in ambienti modificati, irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi, con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento e le fermentazioni.

**Sezione 6: la cottura degli alimenti**

1. La cottura
2. La trasmissione del calore nella cottura
3. Effetti della cottura sugli alimenti
4. Modificazione dei nutrienti per effetti della cottura
5. Composti tossici da pratiche di cottura
6. Principali tecniche di cottura

**Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari**

1. Prodotti alimentari normativi
2. Alimenti salutistici
3. Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
4. Gli integratori alimentari
5. Gli alimenti funzionali
6. I nuovi alimenti
7. Gli alimenti geneticamente modificati

**Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita**

1. Sana e corretta alimentazione
2. La dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel lattante
3. L'alimentazione complementare
4. La dieta nel bambino

5. La dieta nell'adolescente
6. La dieta nell'adulto
7. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
8. La dieta nella terza età

#### **Sezione 9: diete e stili alimentari**

1. Dieta e benessere
2. Stili alimentari
3. La dieta mediterranea
4. La dieta sostenibile
5. Le diete vegetariane
6. Le diete semi vegetariane
7. La dieta macrobiotica
8. Dieta e sport

#### **Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni**

1. Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
2. Le regole alimentari nell'ebraismo
3. Le regole alimentari nel cristianesimo

#### **Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva**

1. La ristorazione
2. La ristorazione di servizio
3. La mensa scolastica
4. La mensa aziendale
5. La ristorazione nelle case di riposo ed ospedaliera

#### **Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari**

1. Le malattie cardiovascolari
2. L'ipertensione arteriosa
3. Le iperlipidemie
4. L'aterosclerosi

### **Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche**

1. Le malattie del metabolismo
2. La sindrome metabolica
3. Il diabete mellito
4. L'obesità
5. L'iperuricemia e la gotta
6. L'osteoporosi

### **Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente**

1. I disturbi gastrointestinali
2. Le malattie epatiche

### **Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari**

1. Le reazioni avverse al cibo
2. Le allergie alimentari
3. Intolleranze alimentari
4. La sensibilità al glutine e la celiachia

### **Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari**

1. I tumori
2. I disturbi alimentari

### **Appendice**

I LARN

Tabelle di composizione chimica ed energetica degli alimenti

*Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.*

*Autore: A. Machado*

*Editore: Editore Poseidonia*

*Eventuali dispense fornite dal docente*

**RELAZIONE FINALE A.F. 2024/2025-CFPA-CASARGO-  
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI CUCINA – SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

*Docente: Giampiero Scola*

*Classe: 5° Sezione: B*

**Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare:**

La classe inizialmente formata da un totale di 12 alunni di cui 10 maschi e 2 femmine, attualmente è composta da un totale di undici (11) alunni complessivi, poiché 1 alunna si è ritirata ufficialmente durante il 1° quadrimestre. Tre (3) alunni hanno certificazione DSA.

Gli alunni, durante l'anno scolastico 2024-2025 hanno svolto periodicamente 2 ore settimanali di teoria in classe nella mia materia **"Cucina per Cucina"** in copresenza della classe di sala, e 2 ore settimanali di teoria in classe in copresenza di tutti i tre corsi (Sala; Cucina; Pasticceria;), con qualche ora sporadica di attività didattico-pratico in laboratorio di cucina in occasione dell'organizzazione e svolgimento della cena di Natale, del Concorso RistorExpo, concorso LILT, e di poche altre occasioni per la preparazione di eventi e catering occasionali. Gli allievi hanno anche avuto poca continuità didattica causa dei diversi cambi di docenza negli anni precedenti, ma nonostante si sono dimostrati abbastanza volenterosi e assidui.

**Competenze ed abilità raggiunte:**

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani;
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione;
- Realizzare diverse tipologie di menù (*a la carte o gran carte; al buffe; per Catering/Banqueting; ecc.*) rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti;
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting con i relativi menu;
- Sapere allestire un buffet di catering e/o banqueting per ogni occasione in base alle esigenze e richieste della clientela anche con problemi di intolleranze alimentari;
- Gestire macchinari e attrezzature in sicurezza durante il lavoro;
- Gestire l'approvvigionamento delle derrate alimentari e le scorte del magazzino;
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro;

**Testi adottati:**

- Libro di testo **"Cucinabile Innovative"** corso avanzato **tomo A e tomo B**  
Editrice san Marco – A. Solillo, S. Palermo

**Strumenti didattici integrativi:**

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche;

- Video - Lezioni su argomenti del programma;
- Slide Didattiche preparate e proiettate dal sottoscritto;

#### Verifiche:

- Verifiche scritte sugli argomenti svolti;
- Prove orali per la parte teorica;
- Prove pratiche durante lo svolgimento di preparazioni in laboratorio di Cucina
- Prove pratiche durante eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell'anno scolastico;
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di slide inerente all'argomento trattato.
- Organizzazione e svolgimento di cene e pranzi scolastici;

#### Criteri di valutazione:

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

Le prove orali sono state valutate sulla conoscenza e sull'esposizione dell'argomento richiesto, con capacità di collegamenti ed esempi;

le prove pratiche sono state valutate secondo le capacità dell'alunno/lavoratore/capopartita di saper affrontare le preparazioni in piena autonomia, coordinazione di gruppo/brigata, pulizia, ordine, rispetto delle norme di sicurezza, igiene e tempi di preparazione;

#### **Programma svolto 1° quadrimestre classe 5° B Cucina a.s. 2024-25:**

#### **UDA 1: LE AZIENDE RISTORATIVE 4.0**

- **1: I driver del mercato ristorativo** (2-4-5-8)
  - Il mercato ristorativo;
  - La digitalizzazione;
  - La flessibilità e la velocità nella ristorazione;
  - L'importanza dell'identità;
  - Qualità del cibo;
  - Il cibo e il bien-etre;
- **2: le nuove tendenze culinarie** (1-4-6-8)
  - Le nuove cucine;
  - La cucina multietnica o internazionale;
  - La cucina creativa e rivisitata;
  - La cucina fusion;
  - La cucina glocal;
  - La cucina sperimentale;
  - La cucina salustistica, biologica ed eco solidale;
- **3: I format delle aziende ristorative** (1-2-3-6-7-8)
  - I due settori principali;

- *La ristorazione commerciale;*
- *Le modalità di servizio;*
- *La ristorazione collettiva o servizio catering;*

➤ **4: Le aziende di catering e i servizi di banqueting** (2-3-6-7-8)

- *Il catering;*
- *I soggetti e le caratteristiche del catering;*
- *Le aziende di catering industriale;*
- *Il trasferimento degli alimenti;*
- *I destinatari del catering industriale;*
- *La ristorazione sui mezzi di trasporto;*
- *Catering a domicilio o delivery;*
- *L'attività di banqueting;*
- *Le aziende ristorative e il servizio di banqueting;*

**UDA 2: LA PIANIFICAZIONE NELLE ATTIVITÀ RISTORATIVE**

➤ **1: la programmazione e l'organizzazione del personale:** (2-3-6)

- *La programmazione e l'organizzazione del personale;*
- *La pianificazione del personale;*
- *Il dimensionamento del personale;*
- *La gestione del personale;*
- *La quantificazione e l'assunzione del personale (CCNL);*
- *I turni di lavoro della brigata;*
- *La programmazione per regole;*
- *L'organizzazione nel momento del servizio;*

➤ **2: le competenze professionali** (2-3-6)

- *Le figure professionali;*
- *Food & Beverage Manager;*
- *Executive chef;*
- *Chef de cuisine o Head Chef ;*
- *Chef tecnologo ;*
- *Sous chef ;*
- *Chef de partie;*
- *Pastry chef;*
- *Commis de Cuisine;*
- *Plongeur lavapiatti/lavapentole garzone di cucina;*
- *Le figure professionali della sala;*

➤ **3: Il ruolo del menu nell'organizzazione di un evento** (2-3-6-7)

- *Il modello organizzativo dell'attività di banqueting;*
- *Il banqueting manager;*
- *Responsabile marketing e vendite;*

- Il servizio a tavolo e a buffet;
- La progettazione del menu;
- L'abbinamento cibo vino;
- La stesura del menu;
- La compilazione della Cheek-List;

**Programma svolto 2° quadrimestre classe 5° B Cucina a.s. 2024-25:**

**UDA 3: L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DEL REPARTO PRODUZIONE**

- **1: Il layout della cucina e le nuove tecnologie** (1-2-3-4)
  - La cucina;
  - Classificazione della cucina in base agli spazi e ai sistemi di produzione e consumo;
  - La tecnologia in cucina;
  - La cottura CBT e l'azoto liquido;
- **2: Gli aspetti gestionali** (2-3)
  - L'economato;
  - I compiti dell'economato;
  - La gestione delle scorte e dello stoccaggio;
  - La scelta dei fornitori;

**UDA 4: LE CERTIFICAZIONI DEI PROCESSI A TUTELA DELLA SALUTE**

- **1: Le certificazioni di processo e le integrazioni e revisioni** (2-3)
  - Le certificazioni e il piano di autocontrollo;
  - Il sistema HACCP;
  - Le contaminazioni degli alimenti;
  - Le allergie e le intolleranze alimentari;
- **3: LA SICUREZZA SUL LAVORO** (3)
  - Il decreto legislativo;
  - Infortuni e malattie professionali;
  - Le misure di protezione;
  - I DPI (Dispositivi Protezione Individuali) in cucina;

**UDA 5: I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E PRESENTAZIONE**

- **Gli ingredienti e le certificazioni** (1-2-4-5)
  - La classificazione degli alimenti;
  - La scelta degli ingredienti;
  - Le certificazioni ufficiali;
  - I marchi DOP; IGP; STG;
  - I prodotti biologici;

- I PAT; I De.Co.;
- Le certificazioni Slow Food e Arca del Gusto;
- Gli ingredienti a filiera corta;

➤ **L'estetica dei piatti** (1-3-4-6)

- La cura della forma;
- Volume e dimensione delle pietanze;
- Il colore nel e del piatto;
- La descrizione e presentazione dei piatti;

*I nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica*

**Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

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 dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

**SCHEDA DI LABORATORIO DI SALA****Docente:**

CALABRESE MAURIZIO – laboratorio di sala bar

**Presentazione della classe: 5^B**

- **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre-marzo, è stato abbastanza discreto, dimostrando la partecipazione attiva alle relative lezioni, cospicua presenza e attenzione, dei relativi studenti.

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Le competenze e le abilità sono state raggiunte in modo abbastanza buono, il programma pretabile è stato completato in base al periodo scolastico sino ad ora svolto.

In sintesi l'allievo è in grado di:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Riconoscere parzialmente il mondo dei distillati e dei liquori.
- Effettuare la "porzionatura" dei piatti in modo corretto.
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
- Proporre piccoli abbinamenti di vini e altre bevande, ai cibi.
- Saper promuovere i prodotti tipici dell'attività enogastronomica.
- Simulare e definire menù che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento.
- Conosce i principali Cocktail IBA e la loro preparazione.
- Conosce sia i prodotti che i piatti tipici delle regioni italiane e in modo generico i vini più importanti italiani.

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

L'attività di recupero e approfondimento è stato raggiunto in modo discreto.

Testi adottati:

- SALA - BAR E VENDITA hoepli per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia
- MAITRE & BARMAN *CON MASTERLAB* laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - 2°bier  
5° anno – le Monnier
- 

#### **Altri strumenti didattici:**

Dispense aggiuntive inerente al programma

#### **Numero di ore settimanali:**

circa 2 ore a settimana (da settembre 2024 ad aprile 2025 più o meno 64 ore )

#### **Metodologie adottate:**

Gli argomenti sono stati trattati singolarmente in aula, con un approfondimento teorico delle lezioni frontali e proiezioni in power point.

Si è data importanza alla fase teorica con libri di testo, dispense e filmati inerenti la specializzazione del settore alberghiero.

#### **Verifiche**

Verifiche scritte:

Verifiche orali:

- Prove scritte e interrogazioni orali per ciò che riguarda la parte teorica.
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di riassunti inerente all'argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Simulazione aziendale.
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni.

#### **Criteri di valutazione**

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**PRIMO QUADRIMESTRE**

Programmazione classe quinta B enogastronomia- Dipartimento sala e vendita

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
<b>LIBRO DI TESTO</b> SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI  <b>U.F. 1- DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI</b> <b>DA PAG. 239 (Nuclei tematici 2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DISTILLAZIONE E ACQUEVITI</li> <li>• BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC</li> <li>• GRAPPA, WHISKY, VODKA, RUM, GIN, TEQUILA</li> <li>• ACQUEVITI DI FRUTTA, ACQUAVITE D'UVA</li> <li>• LIQUORI</li> </ul>
<b>LIBRO DI TESTO</b> SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI  <b>U.F. 2 – LA VITE E IL VINO</b> <b>DA PAG. 136</b> <b>(Nuclei tematici 5)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA VITE E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA</li> <li>• LA VINIFICAZIONE</li> <li>• LA SPUMANTIZZAZIONE E I SUOI METODI CLASSICI, CHARMAT/MARTINOTTI E ANCESTRALI</li> <li>• CLASSIFICAZIONE DEI VINI</li> <li>• CLASSIFICAZIONE EUROPEA, VINO E SALUTE</li> <li>• L'ETICHETTA DEL VINO</li> <li>• DEGUSTAZIONE VINO</li> <li>• ABBINAMENTO CIBO VINO</li> </ul>
<b>LIBRO DI TESTO</b> SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI  <b>UF. 3 – LA CARTA STRUMENTO DI VENDITA</b> <b>(Nuclei tematici 2, 5)</b> <b>DA PAG. 35</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESENTAZIONE, ASPETTI TECNICI E GESTIONALI</li> <li>• LA CARTA DELLE VIVANDE, IL MENU</li> <li>• LA CARTA DEI VINI, LA CARTA DEL BAR</li> <li>• LA CARTA ESPOSTA</li> </ul>
<b>LIBRO DI TESTO</b> MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DEFINIZIONE E COMPOSIZIONE</li> <li>• TECNICHE DI MISCELAZIONE</li> <li>• PREPARAZIONE E DECORAZIONE</li> </ul>

<b>UF. 3 – I COCKTAILS INTERNAZION</b> <b>(Nucleo tematico 2)</b> <b>DA PAG. 238</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DRINK COST, GRADO ALCOLICO DI UN COCKTAIL</li> <li>• CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAILS</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
<b>LIBRO DI TESTO</b> SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI  <b>UF. 4 – VALORIZZAZIONE PRODOTTI TI</b> <b>(Nuclei tematici 1, 4, 8,5)</b> <b>DA PAG. 93</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LA TIPICITÀ COME ELEMENTO STRATEGICO</li> <li>• CHE COS'È IL PRODOTTO TIPICO</li> <li>• IL VALORE DEL PRODOTTO TIPICO</li> <li>• FORZE E DEBOLEZZE DEI PRODOTTI TIPICI</li> <li>• IL RUOLO DEI CONSUMATORI</li> <li>• I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI</li> </ul>
<b>LIBRO DI TESTO</b> MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER <b>U.F. 5 – IL CATERING:</b> <b>CATERING E BANQUETING</b> <b>DA PAG. 352 (Nuclei tematici 4)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ATTIVITÀ DEL CATERING</li> <li>• IL BANQUETING, IL CATERING E IL CATER</li> <li>• LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTI</li> </ul>
<b>LIBRO DI TESTO</b> SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI  <b>UF. 6 REGIONI D'ITALIA E I SUOI PRODOTTI TI</b> <b>CUCINA E VINI (Nuclei tematici 6, 7)</b> <b>DA PAG. 181</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESENTAZIONE</li> <li>• CAMPANIA. EMILIA ROMAGNA, LAZIO, LIGU</li> <li>• LOMBARDIA, PIEMONTE, PUGLIA, SARDEG</li> <li>• SICILIA, TOSCANA, VENETO</li> <li>• IL TURISMO ENOGASTRONOMICO</li> </ul>

## 8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Le simulazioni per gli allievi del C.F.P.A. hanno una importanza fondamentale per l'ammissione agli esami; infatti, in base all'accordo con l'I.P.S. pesano un 1/3 del voto finale per ogni specifica disciplina.

Per questo motivo si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà negli allegati il testo della prova che si è svolta il 5 e il 10/12/2024.

Per i testi delle simulazione delle prime e delle seconde tornate, si rimanda al documento della 5^C di Casatenovo;

- 04/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 06/02/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 11/02/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato – Alimentazione e Cucina a Casargo
- 13/02/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Sala, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 01/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casatenovo
- 03/4/2025: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 08/4/2025: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casatenovo
- 10/4/2025: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia a Casatenovo.

Una simulazione facoltativa di colloquio, tenuta dai docenti del C.F.P.A., sarà effettuata agli allievi a fine maggio o nei primi giorni di giugno, con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

## 9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V C dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale (allegato A), come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico.

## 10. ALLEGATI

- All. 1: accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di alternanza scuola – lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A. (PCTO)
- All. 3: elenco delle letture di italiano
- All. 4: conferma allievi sui programmi
- All. 5: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica
- All. 6: prove multidisciplinari "interne" svolte a Casargo

Casargo, 17 aprile 2025

*Il Direttore*  
*Alan Vaninetti*



ISTITUTO PROFESSIONALE

**ISTITUTO GRAZIELLA FUMAGALLI**

Via della Misericordia, 23880 CASATENOV0 (LC)

C.F.: 94024420138 C.M.: LCRC02000L

**Composizione Classe con Consiglio di Classe IAnno Scolastico 2024/2025**

**5C CUCINA (ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO )**

Cognome e nome docente	Materie di insegnamento
BRUTTI VALERIO	SCIENZE MOTORIE
COLOMBO ANNA MARIA	INGLESE
FUMAGALLI LUCA	ITALIANO,STORIA
ISELLA FRANCESCA	FRANCESE
MAGNI LAURA	MATEMATICA
MARRELLA ANTONELLA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA,EDUCAZIONE CIVICA
NUZZI MONICA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PELLIZZI FRANCESCO	SOSTEGNO
PETRANCA ANTONIO	SOSTEGNO
RICCIARDI TOMMASO	LAB. SALA
TAGLIAFERRI GIOVANNI	RELIGIONE
VILLA GIUSEPPE	LAB. CUCINA

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO

Firmato digitalmente da EMANUELA MARINO