



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera

E. Mattei
Vieste



Ministero dell'Istruzione



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Ordinanza Ministeriale n.53 del 3 marzo 2021

**Classe V Sala Vendita
Sez. A**

A.S. 2020/2021

Approvato il 13.05.2021

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Carmela ESPOSITO

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Etorina TRIBÒ

INDICE

| | |
|--|-------------|
| ☐ Frontespizio | pag. 1 |
| ☐ Indice | pagg. 2-3 |
| ☐ Premessa | pag. 4 |
| ☐ Presentazione dell'Istituto | pagg. 5-6 |
| ☐ PECUP | pag. 7-8 |
| ☐ Competenze culturali | pag. 9 |
| ☐ Percorso formativo | pag. 10 |
| ☐ Situazione della classe | pagg. 10-11 |
| ☐ Obiettivi generali | pag. 11 |
| ☐ Competenze | pag. 12 |
| ☐ Conoscenze | pag. 12 |
| ☐ Abilità | pag. 12 |
| ☐ Programmi | pag. 12 |
| ☐ Valutazione (strumenti, metodologia e criteri) | pagg. 17-18 |
| ☐ Simulazione colloquio Esame di Stato (calendario) | pag. 19 |
| ☐ Attività extra intercurricolari | pag. 20 |
| ☐ Modulo di Educazione civica | pagg. 21-24 |
| ☐ Nodi concettuali individuati dal Consiglio di Classe | pag. 25 |
| ☐ Il Consiglio di Classe- Firme | pag. 26 |

| | |
|---|---------------|
| Indice Tabelle | |
| ☐ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe | pag. 13 |
| ☐ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Sala e Vendita | pag. 14 |
| ☐ Tab. 3: Attribuzione Crediti - crediti pregressi | pag. 15 |
| ☐ Tab. 4: Attività di recupero | pag. 16 |
| ☐ Tab. 5: Tipologie delle verifiche | pagg. 17 - 18 |

| | |
|--|-------------|
| Indice allegati | |
| ☐ Allegato A | pagg. 27-44 |
| ☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e letteratura Italiana | pag. 28 |
| ☐ Obiettivi disciplinari “Storia” | pagg. 29-30 |
| ☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese” | pagg. 31-32 |
| ☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Francese” | pagg. 33-34 |
| ☐ Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative” | pagg.35-36 |

| | |
|--|-------------|
| ❑ Obiettivi disciplinari “Matematica” | pagg. 37-38 |
| ❑ Obiettivi disciplinari “Scienza e cultura dell’Alimentazione” | pagg. 39-40 |
| ❑ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina “ | pag. 41 |
| ❑ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “ | pagg. 42-44 |
| ❑ Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive” | pag. 45 |
| ❑ Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)” | pag. 46 |
| ❑ Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro) | pagg. 47-48 |
| ❑ Allegato C - Scheda di valutazione Colloquio | pagg. 49-50 |
| ❑ Allegato D - Tracce Elaborato | pagg. 51-52 |
| ❑ Allegato E - Testi di Italiano | pag. 53 |

Premessa

Il presente Documento di Classe redatto ai sensi art. 10 O.M. 53 del 03/03/2021 è la sintesi del percorso formativo fin qui realizzato dalla classe V Enogastronomia settore di Sala e Vendita sez. A.

Esso esplicita le scelte culturali e didattiche operate dai docenti, i tempi, i modi, i luoghi di realizzazione dell'iter formativo e, quindi, i criteri e le modalità di verifica e valutazione adottate sia per superare il percorso stesso che per misurare i livelli di performance degli allievi.

Le modalità di verifica e valutazione, in particolare, sono state viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

Per quanto concerne la programmazione di ogni singola disciplina, essa si è basata:

- sull'individuazione di obiettivi formativi, in cui le conoscenze sono state considerate come il mezzo attraverso cui conseguire il possesso e la padronanza di competenze anche trasversali;
- sulla metodologia didattica più congeniale per tradurre a livello operativo le conoscenze acquisite.

L'intero anno scolastico è stato caratterizzato dal ricorso continuo alla DDI, a causa dell'infezione da Covid 19 e in ottemperanza alle varie Ordinanze nazionali, regionali e comunali. I docenti hanno saputo unire alla loro esperienza nella didattica tradizionale le innovazioni promosse dalla Didattica a Distanza. La scuola si è avvalsa della piattaforma G-Suite for Education e dei suoi applicativi Classroom e Meet (secondo le linee guida All. A approvate con D.M. n° 89 del 07/08/2020).

Tutti i docenti in servizio nel corrente anno scolastico e il personale educativo hanno seguito un corso di formazione per l'utilizzo della piattaforma G-Suite.

Le attività di laboratorio si sono svolte in presenza anche per le classi quinte dalla metà di gennaio alla metà di marzo e dal 26 aprile 2021 fino al termine delle lezioni.

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste "Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si occupa, in modo specialistico ed esclusivo di preparare sul piano culturale e professionale i giovani che aspirano a svolgere un lavoro qualificato nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

È stato istituito dal Ministero della Pubblica Istruzione, quale sede coordinata dell'Alberghiero "Perotti" di Bari, il 1° ottobre del 1966. Diventa sede autonoma nel 1968. In origine era ospitato presso i locali del Centro turistico di Pugnochiuso di proprietà della SNAM prima ancora dell'ENI.

A rafforzare il legame tra Pugnochiuso e l'Istituto alberghiero è la decisione di intitolare, il 24 aprile del 1971, la scuola ad Enrico Mattei (1906 – 1962), presidente dell'ENI, al quale si doveva il merito d'aver "scoperto" il 29 agosto 1959 Pugnochiuso e le bellezze della costa garganica, ma soprattutto d'aver dato impulso all'industria turistica e fatto conoscere il Gargano nel mondo.

Nel 1973, l'Istituto è trasferito a Vieste e, dopo vari cambi di sede, dal 27 ottobre 1982 è sito in Località Macchia di Mauro, al di fuori del centro abitato, in una zona prospiciente il mare e circondato da uliveti.

Dall'a. sc. 1995/1996 l'Istituto dispone di una palestra di tutto rispetto che ospita anche eventi sportivi provinciali, regionali e nazionali.

In più di 50 anni di attività l'Istituto ha favorito l'inserimento qualificato nell'attività turistica, nazionale ed internazionale, di oltre 4000 alunni. Il 65% ha proseguito gli studi nel percorso quinquennale e, al termine del percorso scolastico, gli studenti si sono inseriti a livelli prestigiosi nell'attività turistica, anche come imprenditori. Diversi ex-alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso questo Istituto o presso altri alberghieri.

Oggi il "Mattei" è frequentato per circa la metà da studenti provenienti dalla provincia di Foggia e dalla BAT, l'altra metà è costituita da alunni di Vieste e del Gargano.

Esso dispone di un Convitto (sez. maschile e sez. femminile), dove gli utenti possono essere ospitati: a tempo pieno e a tempo parziale.

Per tutto il tempo che gli studenti sono ospiti di questa struttura residenziale, completa di servizi generali, essi usufruiscono di vitto e alloggio e sono assistiti nelle attività pomeridiane e serali da personale docente ed educativo.

L'Istituto è associato alla Re.Na.Ia. (Rete nazionale istituti alberghieri) e all'AEHT (Associazione Europea degli Istituti Alberghieri), alle cui iniziative partecipa attivamente

conseguendo prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale ed europeo.

D'intesa e in proficua collaborazione con Enti locali del Gargano, del comune di Vieste, Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, di Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI, di Italia Nostra. Inoltre, tende a valorizzare la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio, con la partecipazione ad eventi esterni; ciò costituisce per gli alunni il trampolino di lancio per futuri impieghi lavorativi e, insieme ai concorsi professionali, rappresenta l'occasione per stimolare e motivare il loro impegno.

Dotato di un periodico di informazione "Il Pungolo" e del sito istituzionale web www.ipssarvieste.edu.it, l'IPEOA integra il corso di studi ordinario con un'ampia offerta di attività parascolastiche ed extrascolastiche. L'Istituto, inoltre, è Sede CRIT (Centro Risorse Interculturali di Territorio) e scuola capofila per il Gargano Nord. A tal proposito promuove e costituisce reti per la pianificazione e la realizzazione di attività rivolte agli alunni extracomunitari nelle scuole del territorio. Progetta e finanzia progetti di accoglienza per alunni di recentissima immigrazione e/o d'inserimento socio-culturale, corsi di lingua italiana come lingua seconda per minori, corsi di lingua italiana come lingua seconda per adulti, corsi di madrelingua per minori ed adulti. Dal 5 ottobre 2018 l'Istituto, inoltre, è Presidio scolastico di LIBERA contro le mafie intitolato a Hyso Telharaj e a tutte le vittime innocenti del caporalato.

Dal 2018 l'Istituto collabora attivamente come partner e/o come scuola capofila nei progetti Erasmus+. Tali progetti sono finanziati dalla Comunità Europea e si propongono di avvicinare ed integrare tra loro gli studenti attraverso la reciproca conoscenza delle culture nazionali e il miglioramento della lingua inglese, lingua veicolare.

La finalità perseguita dall'Istituto è quella di preparare i giovani ad inserirsi professionalmente nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero, a livello dipendente ed imprenditoriale, e nel pubblico impiego, forti di una solida cultura generale che si declina nel saper cogliere il significato delle cose e nello sviluppare la capacità di valutare e decidere.

2. **PECUP** (*Profilo Educativo, Culturale E Professionale*)

dell'Indirizzo in uscita del settore Enogastronomia – Sala e Vendita

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo per l'Enogastronomia settore Sala e Vendita arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- Un corso di studi quinquennale, durante il quale, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, consegue l'Attestato di Qualifica regionale
- Attività nell'ambito del PCTO svolte nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, laboratoriali, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo dell'organizzazione e della gestione dei servizi.

Nell'articolazione **Enogastronomia settore Sala e Vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Pertanto, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze, conoscenze e abilità.

Competenze

1. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
2. Utilizzare tecniche di gestione e supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
3. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
4. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

5. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
6. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
7. Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.
8. Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing, secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

Conoscenze

1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. Inoltre, le tecniche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
2. Conoscenza anche approfondita dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Controllo della produzione, lavorazione e commercializzazione di prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto e del servizio.
3. Norme di sicurezza igienico sanitarie e procedura di autocontrollo HACCP; fattori di rischio professionale e ambientale; normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.
4. Elementi di dietetica e di nutrizione; criteri della scelta delle materie prime, dei prodotti e dei servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia; gli stili alimentari e le diete moderne; valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e cultura di un territorio. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
5. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Meccanismi di fidelizzazione del cliente.
6. L'enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche di base di organizzazione e di programmazione di eventi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
7. Tipologia dei servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.

8. Prodotti e servizi tipici del territorio. Tecniche di promozione e vendita.

Abilità

1. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, promuoverne la valorizzazione.
2. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
3. Applicare pratiche e procedure di base inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e la salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
4. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
5. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
6. Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.
7. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.
8. Partecipare con compiti esecutivi ad attività, iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

3. COMPETENZE CULTURALI

Lo studente a conclusione dei cinque anni acquista le seguenti competenze culturali, suddivise per assi.

Asse Linguistico-Comunicativo

- Sa usare la lingua quale strumento del pensiero e della comunicazione rispettando i vincoli dettati dalle convenzioni e dai contesti relazionali
- Sa interpretare e produrre messaggi scritti di varia complessità, riconoscendo e

- rispettando le finalità comunicative
- Sa analizzare, sintetizzare, codificare e relazionare, riconoscendo l'argomento, il destinatario e lo scopo
 - Sa valutare le caratteristiche dei codici espressivi, verbali e non verbali.

Asse Storico-Socio-Economico

- Sa analizzare, contestualizzare ed interpretare documenti, testi e fonti, allo scopo di gestire processi intenzionali ed operativi
- Sa relazionare circa fenomeni, processi e sistemi, con coerenza
- Sa confrontare e valutare fenomeni, processi e sistemi cogliendo la complessità tecnica e la specificità del linguaggio.

Asse Scientifico-Matematico

- Sa rappresentare matematicamente fatti e situazioni utilizzando i modelli più funzionali dell'analisi
- Sa cogliere gli elementi che caratterizzano un problema ed individuare la strategia risolutiva.

4. IL PERCORSO FORMATIVO

Per una più approfondita conoscenza dell'argomento, si rinvia al P.T.O.F. 2019/ 2021 pubblicato sul sito dell'Istituto www.ipssarvieste.edu.it.

5. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V Sala A è composta da 9 alunni: 5 ragazze e 4 ragazzi, 5 sono convittori a tempo pieno, 4 residenti a Vieste. Tutti gli alunni provengono dalla IV Sala e Vendita sez. A e gli stessi sono già in possesso del Diploma di Qualifica di Laboratorio di Enogastronomia- settore Sala e Vendita. Il gruppo classe si presenta piuttosto omogeneo per estrazione socioculturale di provenienza degli alunni, di contro, eterogeneo risulta il livello culturale conseguito.

Partecipazione e profitto

In merito al profitto scolastico, l'andamento generale è da considerarsi soddisfacente. Il quadro che si profila evidenzia tra gli alunni differenze in termini di attitudini e impegno, sia nell'area relazionale motivazionale che in quella cognitiva e operativa, nonché nella partecipazione attiva e alla frequenza scolastica. Di fatto, nel corso dell'anno gli alunni si sono impegnati secondo le proprie capacità: alcuni hanno conseguito un livello gratificante per l'impegno profuso in maniera costante e partecipativa, altri si sono impegnati meno, soprattutto nello studio domestico, non hanno potenziato le proprie capacità, conseguendo una preparazione finale poco più che sufficiente.

A termine del primo Trimestre, non sono state registrate situazioni da recupero, le lezioni sono proseguite con regolarità nella gran parte delle discipline.

L'anno scolastico in corso è iniziato con l'attività in presenza, dal 03 novembre si è passati alla DDI, sebbene questa classe, non ha mai smesso di fare la didattica mista, le lezioni sono state svolte sempre in videolezione, in quanto non tutti hanno accolto l'invito alla frequenza attiva, avvalendosi della possibilità della didattica a distanza.

La modalità on line ha manifestato le proprie criticità: quali le problematiche legate alla connessione a Internet, l'efficacia dei device utilizzati, soprattutto la mancanza di un confronto vero e proprio tra docente e discente, minando quel feeling relazionale, il cosiddetto rapporto empatico che attraverso un monitor è difficile stabilire.

Pur restando inalterati gli obiettivi per lo sviluppo delle competenze previste, in taluni casi, si è privilegiato la formazione di tipo formativo, semplificando gli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e dei contenuti, salvaguardando quelli indispensabili per la formazione professionale.

Per quanto riguarda l'acquisizione di abilità e competenze specifiche il profilo della classe si è caratterizzato per l'impegno alle attività proposte, per le competenze comunicative, per la capacità di operare con strumenti astratti, nell'assimilare opportune strategie per la risoluzione dei problemi e del metodo di lavoro.

Comportamento e frequenza scolastica

Dal punto di vista disciplinare non sono emerse alcune problematiche, il loro comportamento è stato adeguato e corretto, nel complesso sempre rispettoso delle regole. Solo alcuni di loro hanno fatto registrare più assenze, la discontinuità è stata condizionata dalla difficoltà della linea Internet. All'interno del gruppo classe, un alunno ha smesso di frequentare, subito dopo il ritorno alla DDI; invitati sia l'alunno che la famiglia più volte a riflettere sull'opportunità di proseguire gli studi, nonostante sia stato fornito l'uso di un device dalla scuola stessa per sopperire alle difficoltà del mezzo in uso, l'alunno non ha manifestato alcuno interesse al prosieguo degli studi.

In generale il rapporto con le famiglie è stato regolare, cadenzato degli incontri canonici e se necessario aggiuntivi. Gli stessi sono risultati proficui per una maggiore attenzione all'andamento didattico formativo degli alunni.

6. OBIETTIVI GENERALI

Sul piano educativo

La classe ha raggiunto un livello soddisfacente in relazione agli obiettivi programmati nel P.T.O.F. a.s.2019/ 2021 e in particolare gli alunni hanno acquisito in modo adeguato il valore della legalità nel rispetto

- delle regole della convivenza civile
- di se stessi e degli altri componenti della comunità scolastica
- dei beni personali e quelli della comunità
- dei regolamenti e degli adempimenti

Pur rilevandosi sufficienti livelli di solidarietà, di cooperazione e di crescita personale, emergono nel gruppo classe spiccate individualità.

Sul piano formativo gli studenti hanno acquisito:

- adeguata cultura di base (linguistica, logico- matematica, teorico-scientifica, storico sociale); competenze specialistiche in particolar modo nell'ambito professionalizzante;
- capacità di comunicare con altri;
- attenzione ai fenomeni sociali (professioni, evoluzione del lavoro, ecc.).

7. COMPETENZE

La classe è in grado di utilizzare le competenze acquisite per

- comprendere messaggi espressi in codici diversi
- produrre comunicazioni semplici e comprensibili
- usare un linguaggio tecnico adeguato
- produrre testi di varia tipologia
- lavorare in gruppo
- analizzare dati e stabilire relazioni

8. CONOSCENZE

Al termine degli studi gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze:

- nuclei essenziali delle singole discipline
- linguaggi specifici delle singole discipline
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione linguistico – letteraria
- strutture, funzioni e relazioni presenti nella comunicazione scientifico – professionale.

9. ABILITÀ

La classe è in grado di:

- elaborare le conoscenze acquisite;
- selezionare tecniche e procedimenti adeguati nella soluzione di casi di natura professionale;
- utilizzare i vari linguaggi appresi nella misura sufficiente a scambiare informazioni nell'esercizio della propria professione.

10. PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento parte dei contenuti delle unità didattiche di alcune discipline non sono stati completati.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta durante l'intero anno scolastico sui libri di testo, sulle dispense, sugli schemi, su mappe concettuali, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DDI: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni. Per larga parte dell'anno scolastico, in ottemperanza sia ai DPCM che alle indicazioni del Governatore della Regione le attività didattiche sono state svolte quasi interamente con video lezioni a distanza sulla piattaforma Meet di G Suite.

**Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe e Continuità Didattica 5^a Sala e Vendita
sezione A a.s. 2020/2021**

| DISCIPLINA | COGNOME E NOME | Continuità didattica nel biennio P.Q. | |
|---|------------------------------|--|-------------------|
| | | Si | No ⁽¹⁾ |
| Dirigente Scolastico | Prof.ssa Tribò Etorina | X | |
| Lingua e letteratura italiana | Prof.ssa Esposito Carmela | X | |
| Storia | Prof.ssa Esposito Carmela | X | |
| Lingua e civiltà Inglese | Prof.ssa Carbone Valeria | X | |
| Lingua e civiltà Francese | Prof. Vaira Giuseppe | X | |
| Matematica | Prof.ssa Notarangelo Libera | | X |
| Diritto e tecniche amministrative | Prof.ssa Di Vieste Maria | X | |
| Scienza e cultura degli alimenti | Prof.ssa delli Carri Valeria | | X |
| Lab di Enogastronomia settore Cucina | Prof. Vescera Natale | | X |
| Lab. di Enogastronomia settore Sala e Vendita | Prof. Granatieri Michele | X | |
| Scienze motorie e sportive | Prof. Ragno Leonardo | X | |
| Religione | Prof. Romano Vincenzo | X | |

(1) Nelle discipline ove non è registrata la continuità si sono avvicendati docenti diversi ogni anno.

Tab. 2: Articolazione: Enogastronomia – settore Sala e Vendita

| Discipline presenti nel curriculum | SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO | | | | | |
|---|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|
| | CLASSE III | Ore sett | CLASSE IV | Ore sett | CLASSE V | Ore sett |
| AREA COMUNE | | | | | | |
| Lingua e letteratura italiano | X | 4 | X | 4 | X | 4 |
| Storia | X | 2 | X | 2 | X | 2 |
| Matematica | X | 3 | X | 3 | X | 3 |
| Inglese | X | 3 | X | 3 | X | 3 |
| Sc Motorie | X | 2 | X | 2 | X | 2 |
| Religione | X | 1 | X | 1 | X | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | | | | | | |
| Scienza e cultura dell'Alimentazione | X | 3 * | X | 3* | X | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | X | 4 | X | 5 | X | 5 |
| Seconda lingua straniera: Francese | X | 3 | X | 3 | X | 3 |
| Lab. servizi enogastronomici Settore Sala Vendita | X | 9* | X | 5* | X | 4 |
| Lab. servizi enogastronomici Settore Cucina | // | // | X | 2 | X | 2 |
| Compresenza * | | 2 | | 1 | | |
| Totale ore settimanali | | 32 | | 32 | | 32 |

11. ATTRIBUZIONE CREDITI

Lo studente accede all'Esame di Stato con un punteggio, il credito scolastico, che rappresenta un patrimonio di punti assegnato dal Consiglio di Classe nello scrutinio finale degli ultimi tre anni del corso di studi (classi III, IV e V) ad ogni studente. Esso è il risultato della somma dei punti che, anno dopo anno, sono attribuiti tenendo in considerazione:

- l'assiduità della frequenza scolastica
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo
- e la partecipazione ad eventuali attività complementari e integrative.

Sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021 il credito assegnato quest'anno è pari a 60/100 calcolato in base alle tabelle di cui all'allegato A e B dell'O. M.

Tab. 3: Tabella crediti pregressi

| N. | Alunno | Crediti III anno | Crediti IV anno |
|----|--------------------|------------------|-----------------|
| 1 | Cavaliere Noemi | 16 | 19 |
| 2 | Colaprice Vincenzo | 17 | 20 |
| 3 | Cologna Raffaele | 14 | 10 |
| 4 | Di Palma Ilenia | 17 | 19 |
| 5 | Nuzzi Alessandro | 14 | 17 |
| 6 | Pagano Ersilia | 14 | 17 |
| 7 | Shtjefni Angela | 16 | 17 |
| 8 | Troia Federica | 16 | 17 |
| 9 | Varrecchia Antonio | 17 | 19 |

Tab. 4: Attività di recupero

Durante l'anno scolastico sono stati effettuati i seguenti **interventi di recupero**:

| Discipline | Attività di recupero al termine Trimestre | Attività di recupero in itinere | Sportello didattico on line |
|---|---|---------------------------------|-----------------------------|
| Lingua e letteratura italiana | | | |
| Storia | | | |
| Lingua e Civiltà Inglese | | | |
| Lingua e Civiltà Francese | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative Struttura Ricettiva | | | |
| Matematica | | | |
| Sc. e Cultura dell'Alimentazione | | | |
| Lab. Serv. Enog.: Cucina | | | |
| Lab. Serv. Enog.: Sala e Vendita | | | |
| Sc. Motorie e Sportive | | | |

Non sono state attivati moduli di recupero in quanto non sono state registrate insufficienze in nessuna delle discipline al termine del trimestre. L'unico alunno con carenze non ha più proseguito nella frequenza né in DAD né in presenza.

12. LA VALUTAZIONE

La valutazione in itinere del processo formativo è stata effettuata utilizzando i seguenti:

a) Strumenti:

Tab. 5: Tipologie delle verifiche

| Discipline | Verifiche Orali | Tema Relazione Testo argom.tivo | Questionari | Prove strutturate e semistrut.te | Problemi Esercizi Analisi del testo | Prove Pratiche | DaD |
|---|-----------------|---------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------------------------------|----------------|-----|
| Lingua e letteratura italiana | X | X | X | X | X | | X |
| Storia | X | X | X | X | | | X |
| Lingua e Civiltà Inglese | X | | X | X | | | X |
| Lingua e Civiltà Francese | X | | X | X | | | X |
| Diritto e Tecn. Amm.ve Struttura Ricettiva | X | | | X | X | | X |
| Matematica | X | | | X | X | | X |
| Sc. e Cultura Alimentazione | X | | | X | | | X |
| Lab. Serv. Enog.: Cucina | X | | | | | | X |
| Lab. Serv. Enog.: Sala e Vendita | X | | | | | X | X |
| Sc. Motorie e Sportive | X | | | X | | | X |
| Religione | X | | | | | | X |

b) Mezzi:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| a) Biblioteca Multimediale | b) Calcolatrici |
| c) libri di testo | d) sussidi audiovisivi |
| e) dizionari | f) sussidi multimediali |
| g) fotocopie | h) film in lingua |
| i) quotidiani e riviste | l) video lezioni |

c) Criteri:

Per la valutazione sono state adottate le scale di giudizio e gli indicatori elaborati dai singoli dipartimenti riportati in tabella.

La valutazione globale, oltre che accertare l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo delle competenze, ha fatto riferimento alla situazione di partenza e ha tenuto conto del metodo di studio, della partecipazione alle attività didattiche sia tradizionali che a distanza, dell'assiduità della frequenza, dell'impegno mostrato.

Gli indicatori riportati nella tabella sono di riferimento comune a tutti i dipartimenti; ciascun docente si è riservato di adeguarli alle esigenze delle specifiche discipline.

Con delibera del Collegio Docenti n.18 del 18/09/2020 la rilevazione delle competenze maturate durante le attività di DaD costituirà elemento significativo che concorrerà alla valutazione finale di ogni alunno. La valutazione finale della DaD si baserà sui seguenti indicatori:

- A. metodi ed organizzazione del lavoro
- B. comunicazione nelle attività
- C. altre competenze rilevabili

I criteri di valutazione sono quelli previsti dal PTOF a.s. 2019/21.

Oltre alle prove strutturate e semistrutturate sono state svolte esercitazioni di simulazione del colloquio.

Per la valutazione delle prove scritte somministrate durante l'anno scolastico è stata utilizzata la seguente tabella:

| INDICATORI | | MISURAZIONE |
|------------|----------------------------|-------------|
| A | ADERENZA AL QUESITO | 1 ÷ 2 |
| B | CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI | 1 ÷ 2 |
| C | CAPACITÀ ESPOSITIVA | 1 ÷ 3 |
| D | CAPACITÀ ELABORATIVA | 1 ÷ 3 |

| SCALA DI GIUDIZIO | PUNTEGGIO |
|-------------------|-----------|
| SCARSO | 1 ÷ 3 |
| INSUFFICIENTE | 4 |
| MEDIOCRE | 5 |
| SUFFICIENTE | 6 |
| DISCRETO | 7 |
| BUONO | 8 |
| OTTIMO | 9 ÷ 10 |

13. CALENDARIO SIMULAZIONE COLLOQUIO ESAMI DI STATO

È stata effettuata una simulazione dell'Esame di Stato in presenza.

| Data | Prova | Discipline | Tipologia |
|----------------|--------------|--|--|
| 29 Aprile 2021 | COLLOQUIO | Italiano, Lingua Inglese e Francese, Matematica, Sc. Cultura dell'Alimentazione, Enogastronomia Sala Vendita | Nuovo esame di stato 2021 Simulazione prova orale effettuata con gli alunni in presenza |

Nella simulazione del colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti agli art. 18 dell'O.M. n. 53 del 03/03/2021. La simulazione è stata così scandita:

- a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo della seconda prova (Laboratorio di Cucina e Scienza e cultura dell'Alimentazione). L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle singole discipline di indirizzo. L'elaborato in forma scritta è stato trasmesso dai candidati al coordinatore della classe alcuni giorni prima della simulazione. Il candidato ha discusso sull'elaborato per una durata massima di dieci minuti.
- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana durante il quinto anno e compreso nel documento del Consiglio di Classe di cui all'art. 18;
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto al momento dalla commissione (immagine, breve testo) ai sensi dell'art. 17, comma 3; qui, ed eventualmente anche nell'elaborato, trovano posto anche le conoscenze e competenze previste dalle attività di Educazione civica
- d) esposizione del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO, svolta nel corso del triennio. L'elaborato è stato fornito da ciascun candidato al coordinatore di classe alcuni giorni prima della simulazione;

14. ATTIVITÀ EXTRA – E INTERCURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha integrato la propria programmazione proponendo le seguenti attività curriculari ed extracurriculari:

CONFERENZE E MANIFESTAZIONI

- “Il coraggio di amare” - Convegno in occasione della giornata delle vittime di femminicidio (25/11/2020)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ

- “ConFido in te” (12/ 05/ 2021)

ATTIVITÀ ORIENTAMENTO E PCTO

- Partecipazione al TIEM
- Orientamento in entrata e in uscita
- OrientaPuglia: Orientamento in uscita con Università di Foggia (28/10/2020)
- Incontro con Federalberghi e Renaia “Il salto in lungo nel turismo” (02/12/2020)
- Incontro con la psicologa Emilia Santodirocco (18/01/2021)

ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- “Giornata della Memoria”: partecipazione all’incontro in videoconferenza (con applicazione Meet) con l’onorevole Emanuele Fiano (29/01/2021)
- “XXI Giornata della Memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia” (partecipazione alla diretta Facebook organizzata dall’associazione Libera contro le mafie 20 marzo 2021)



EDUCAZIONE CIVICA

In attuazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 dal 1° settembre dell'a.s. 2020/2021 è stato istituito l'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Il Consiglio di classe ha elaborato il Curricolo interdisciplinare dell'Educazione Civica individuando il tema "Io, cittadino europeo"; un percorso volto a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, sviluppando il senso di appartenenza in un orizzonte europeo e mondiale, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; a riconoscere la diversità storica, etnica e linguistica dei cittadini comunitari; a operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del territorio.

Il fine è quello di conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le loro funzioni essenziali, attraverso l'esame degli obiettivi e delle politiche dell'OMT, l'analisi della normativa europea e nazionale con particolare riferimento al settore turistico ristorativo.

Classe: Quinta Sala e Vendita

TITOLO: IO, CITTADINO EUROPEO

| DISCIPLINE | MONTE ORE | CONOSCENZE | COMPETENZE | ABILITÀ |
|---|-----------|--|---|---|
| Storia | 2 h | <ul style="list-style-type: none">● La nascita dell'Unione Europea● Il Trattato di Maastricht● Il Trattato di Schengen● I paesi membri dell'Unione Europea● L'euro | <ul style="list-style-type: none">● Diventare cittadini consapevoli● Sviluppare un pensiero critico sul tema | <ul style="list-style-type: none">● Acquisire le competenze di cittadinanza europea● Riconoscere i paesi dell'Unione Europea● Avere consapevolezza dell'essere cittadino |
| Lezione 1 | | L'Unione Europea; i Trattati di Maastricht e di Schengen | | |
| Lezione 2 | | I Paesi membri dell'Unione Europea; l'euro | | |
| Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva | 12 h | <ul style="list-style-type: none">● Il mercato turistico internazionale● Fattori che influenzano il turismo internazionale● Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali● Codice del turismo● Le nuove tendenze del turismo | <ul style="list-style-type: none">● Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela | <ul style="list-style-type: none">● Trattare le tematiche delle istituzioni italiane, dell'Unione europea e degli organismi internazionali● Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e |

| | | | | |
|---|-----|---|---|--|
| | | | | della sua cultura ● Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela |
| Lezione 1 | | Il mercato turistico internazionale | | |
| Lezione 2 | | I fattori che influenzano il mercato turistico | | |
| Lezione 3 | | Gli organismi internazionali: OMT e WTTC | | |
| Lezione 4 | | L'Unione Europea | | |
| Lezione 5 | | Gli organi dell'Unione Europea | | |
| Lezione 6 | | Le fonti normative internazionali | | |
| Lezione 7 | | Le fonti normative europee | | |
| Lezione 8 | | Il mercato turistico nazionale | | |
| Lezione 9 | | Gli organismi e le fonti normative nazionali | | |
| Lezione 10 | | Il codice del turismo 1 parte | | |
| Lezione 11 | | Il codice del turismo 2 parte | | |
| Lezione 12 | | Le nuove tendenze del turismo | | |
| Laboratorio Servizi Ristorazione - Sala Bar | 4 h | <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società ● Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia ● Lessico e fraseologia di settore | <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individualizzando le nuove tendenze di filiera ● Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici | <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce ● Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative ● Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato ● Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore |
| Lezione 1 | | Cibo e cultura | | |
| Lezione 2 | | La tipizzazione dei prodotti | | |
| Lezione 3 | | Le scelte gastronomiche | | |
| Lezione 4 | | Fattori dietetici; fattori culturali | | |
| Laboratorio Servizi Ristorazione - Cucina | 3 h | <ul style="list-style-type: none"> ● Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti ● Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente ● I menu e la successione delle portate ● Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte ● Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte | <ul style="list-style-type: none"> ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ● Predisporre menu | <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente ● Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing ● Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela ● Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu |

| | | | | |
|---------------------------------------|-----|--|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> Le allergie e le intolleranze alimentari | coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche | <ul style="list-style-type: none"> Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari |
| Lezione 1 | | <ol style="list-style-type: none"> Tecniche di marketing Le tipologie di clientela | | |
| Lezione 2 | | <ol style="list-style-type: none"> Il menu dalle origini a oggi Le principali tipologie di menu | | |
| Lezione 3 | | <ol style="list-style-type: none"> I vari tipi di servizi La cucina regionale e nazionale | | |
| Lingua e Civiltà Francese | 3 h | <p>Strasbourg</p> <ul style="list-style-type: none"> Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi. | <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi ed operativi leggere, comprendere ed interpretare testi scritti produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi | <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a agli ambiti territoriali di appartenenza Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé Esprimersi correttamente in una lingua straniera |
| Lezione 1 | | Conoscenza del Parlamento Europeo | | |
| Lezione 2 | | Il ruolo dell'Italia nella U.E. | | |
| Lezione 3 | | I paesi membri | | |
| Scienze Motorie | 2 h | <ul style="list-style-type: none"> Attività sportive di squadra | <ul style="list-style-type: none"> Conoscere e rispettare le regole Conoscere e rispettare gli avversari | <ul style="list-style-type: none"> Acquisire comportamenti consapevoli e responsabili rispetto alle molteplici diversità |
| Lezione 1 | | Le regole del fair play | | |
| Lezione 2 | | Il fair play nella vita sportiva grandi campioni | | |
| Scienza e Cultura della Alimentazione | 4 h | <ul style="list-style-type: none"> Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp) | <ul style="list-style-type: none"> Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto e del lavoro |
| Lezione 1 | | Il sistema HACCP, principi e criteri di applicazione | | |
| Lezione 2 | | Criteri per la valutazione dei rischi alimentari | | |
| Lezione 3 | | Sicurezza sul lavoro | | |
| Lezione 4 | | Il testo unico sulla salute e sicurezza (D. Lgs. 81/08) | | |
| Lingua e Civiltà Inglese | 2 h | <ul style="list-style-type: none"> Let's explain the Brexit The Eu Institutions Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, | <ul style="list-style-type: none"> Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali | <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola a |

| | | | | |
|-----------|------|---|---|---|
| | | partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi. | e fisiche <ul style="list-style-type: none"> ● Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività ● utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea, per i principali scopi comunicativi | agli ambiti territoriali di appartenenza <ul style="list-style-type: none"> ● Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé ● Esprimersi correttamente in una lingua straniera |
| Lezione 1 | | The EU institutions | | |
| Lezione 2 | | Let's Explain the Brexit. Oral or written test | | |
| Religione | 1 h | ● Il valore della "Politica" | ● Rispettare le diversità di pensiero | ● Far nascere uno spirito critico |
| Lezione 1 | | Il valore della "Politica" | | |
| Totale | 33 h | | | |

15. Indicazioni per la predisposizione materiali art. 17 e 18 OM 53 del 03/3/2021

Ai fini della predisposizione dei materiali di cui agli articoli 17 comma 3 e 18 comma 1, lettera c) il Consiglio di classe ha individuato sei nodi concettuali, attraverso i quali il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale (PeCuP) le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

NODI CONCETTUALI

- 1. Tipologie dietetiche e alimentazione equilibrata***
- 2. Promozione del territorio: il Made in Italy e le certificazioni di qualità***
- 3. Storia e cultura dell'Europa e del mondo***
- 4. Organizzazione di eventi nelle imprese ristorative***
- 5. Enologia e distillati in Italia, in Europa e nel mondo***
- 6. La sicurezza del cliente e nei luoghi di lavoro***



**Il Consiglio di Classe Enogastronomia
 Settore Sala e Vendita sez. A**

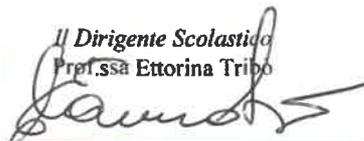
| Cognome | Nome | Discipline | Firme |
|-------------|------------|---|---------------------|
| ESPOSITO | CARMELA * | Italiano | Carmela Esposito |
| ESPOSITO | CARMELA * | Storia | Carmela Esposito |
| CARBONE | VALERIA * | Lingua Inglese | Valeria Carbone |
| VAIRA | GIUSEPPE * | Lingua Francese | Giuseppe Vaira |
| DI VIESTE | MARIA | Diritto e Tecn. Ammin.ve Struttura Ricettiva | Maria Di Vieste |
| NOTARANGELO | LIBERA* | Matematica | Libera Notarangelo |
| DELLI CARRI | VALERIA* | Sc. e Cultura dell'Alimentazione | Valeria Delli Carri |
| VESCERA | NATALE | Lab. Serv. Enog.: Cucina | Natale Vescera |
| GRANATIERI | MICHELE* | Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita | Michele Granatieri |
| RAGNO | LEONARDO | Sc. Motorie e Sportive | Leonardo Ragno |
| ROMANO | VINCENZO | Religione | Vincenzo Romano |

* Membri Commissione all'esame di Stato

Vieste, 13 maggio 2021



Il Dirigente Scolastico
 Prof.ssa Etorina Tribò



***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE***

Anno Scolastico 2020– 2021

Classe 5^a Enogastronomia - settore Sala e Vendita - Sez. A

ALLEGATI

DISCIPLINARI

CONOSCENZE

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'Ottocento e della prima metà del Novecento
- I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
- Le poetiche che hanno contraddistinto gli autori inquadrati tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento
- Le opere più rappresentative degli autori trattati

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- **Modulo 1: Il Naturalismo ed il Verismo**
- Giovanni Verga: la poetica e le opere più rappresentative
- **Modulo 2: Il Simbolismo e il Decadentismo**
- I poeti francesi
- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli: la poetica e le opere più rappresentative
- Gabriele D'Annunzio: la poetica e le opere più rappresentative
- Italo Svevo: la poetica e i suoi romanzi
- Luigi Pirandello: la poetica e le opere più rappresentative
- **Modulo 3: La nuova poetica del Novecento***
- La poesia pura
- Giuseppe Ungaretti: poeta e soldato
- L'Ermetismo
- **Modulo 4: Il Neorealismo**
- Primo Levi: la poetica e l'opera più rappresentativa

COMPETENZE

- Produzione di testi informativi, relazioni e testi argomentativi che implicino considerazioni storico- letterarie
- Relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali
- Relazionare sugli autori affrontati nell'anno scolastico
- Relazionare sulla poetica e sulle tecniche narrative caratterizzanti i singoli scrittori
- Conoscere i contenuti delle opere affrontate durante l'anno scolastico
- Leggere, analizzare, comprendere e commentare i brani studiati durante l'anno scolastico

ABILITÀ

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari
 - Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
 - Utilizzare il lessico specifico
 - Scrivere testi espositivi, argomentativi ed analitici sugli autori affrontati nel programma
- *Il Modulo 3 verrà svolto dopo la pubblicazione del Documento

CONOSCENZE

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento
- L'età Giolittiana
- La I guerra mondiale
- Lo stalinismo, il fascismo e il nazismo
- La II guerra mondiale
- La nascita della Repubblica Italiana
- L'ONU e la NATO
- La Comunità europea

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**Modulo 1. Le grandi potenze all'inizio del Novecento**

- Percorso visivo
- L'Italia e l'età giolittiana

Modulo 2. La prima guerra mondiale

- Percorso visivo
- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il ruolo delle nuove armi
- Il dopoguerra e i trattati di pace

Modulo 3. La rivoluzione russa

- Percorso visivo
- La Russia all'inizio del secolo
- L'uscita dal conflitto mondiale
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Modulo 4. Il fascismo

- Percorso visivo
- Crisi e malcontento sociale
- L'impresa di Fiume
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

Modulo 5. La crisi del '29 e il New Deal

- Percorso visivo
- In breve

Modulo 6. Il regime nazista

- Percorso visivo
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- Eliminare i diversi
- La dittatura nazista
- Le prime olimpiadi in tv
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

Modulo 7. La seconda guerra mondiale

- Percorso visivo
- Verso la seconda guerra mondiale, il patto Molotov- Ribbentrop
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- Discussione sui lager e sulla deportazione degli ebrei
- La svolta della guerra
- L'8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione, la Resistenza
- La liberazione

Modulo 8. La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Il processo di Norimberga
- L'Onu e la Dichiarazione universale dei diritti umani
- Dalla pace alla guerra fredda
- Avvio al "disgelo" e nuovi focolai di crisi
- Il trattato di Maastricht
- L'abolizione delle frontiere

Modulo 9. L'Italia repubblicana

- Percorso visivo
- La nascita della Repubblica italiana
- I Principi del nuovo stato

COMPETENZE

- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni
- Comprendere un documento storico
- Comprendere con analisi critica gli avvenimenti che hanno caratterizzato la nostra storia
- Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia

ABILITÀ

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio
- Saper confrontare, in casi semplici, le differenti interpretazioni che gli storici danno di un messaggio o di un fatto, in riferimento anche alle fonti usate
- Creare collegamenti tra i vari fatti storici
- Utilizzare il lessico specifico

Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese

Prof.ssa Valeria Carbone

Testi in adozione:

- P. Tite, C. E. Morris, A. Pozzetti, *Well done! Service*, ELI.
- A.A.V.V., *Training for Successful Invalsi – scuola secondaria di secondo grado*, Pearson Longman.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Safety Procedures and Nutrition
- In the Restaurant
- At the Bar
- Career Paths

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

MODULE 3 – Safety procedures and Nutrition

Contents: the Mediterranean Diet, food allergies and intolerances, eating disorders, vegetarian and vegan diet

Vocabulary: health, safety and nutrition

Communication and extra activities: talking about habits and routines, asking about frequency and quantity in your diet

MODULE 4 – In the Restaurant

Contents: Service brigade, a waiter's uniform, preparing for service, table setting, how to serve, different types of service, brief flambé history and flamed dishes, pairing food and wine, serving and pairing wine; buffet service and finger food; phone bookings and welcoming guests, taking and carrying out orders, problems and complaints, presenting the bill and the guests' departure.

Vocabulary: restaurant service

Communication and extra activities: making complaints and responding, talking about advantages and disadvantages of service

MODULE 5 – At the Bar

Contents: Bar, café and pub staff, bar equipment and display; bar service, understanding and serving wine, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, alcohol-free cocktails, long drinks, juices, milkshakes and frappé, happy hour, hot drinks: tea and coffee; welcoming customers, making suggestions and describing, serving drinks at the bar.

Vocabulary: drinks and staff

Communication and extra activities: welcoming, ordering, and serving; making suggestions and describing

MODULE 6 – Career Paths

Contents: how to become a bartender, sommelier or waiting staff, new professional figures; how to write a curriculum vitae, how to write a covering letter, getting ready for an interview.

Vocabulary: job applications, personal qualities and responsibilities

Communication and extra activities: applying for a job

Relativamente alla parte di civiltà sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

- English-speaking countries
- Multicultural New York
- The Boroughs of New York

Parallelamente al curriculum di Educazione Civica è stato affrontato il seguente argomento:

- The European Union

Relativamente agli Invalsi sono state svolte, a partire dal mese di novembre, esercitazioni di listening e reading comprehension.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- leggere, comprendere ed interpretare testi scritti;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e di lavoro;
- saper utilizzare le strutture morfosintattiche della frase, adeguate a particolari contesti comunicativi;
- comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti alla sfera personale ed il settore d'indirizzo;
- comprendere globalmente brevi testi su tematiche professionali;
- utilizzare le principali tipologie testuali tecnico-professionali;
- produrre brevi testi a carattere professionale;
- operare scelte lessicali appropriate al contesto.

CONOSCENZE

- Conoscere le strutture morfosintattiche della lingua francese, le frasi idiomatiche e la terminologia in relazione alla microlingua d'indirizzo.
- Conoscere il lessico della lingua francese attraverso una gamma di letture e argomenti specifici del settore dell'enogastronomia.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13/05/2021**MODULE 7: On se retrouve au bar*****Hors-d'œuvre***

- Une matinée au café

Plat principale

- Les boissons non alcoolisées
- Les boissons chaudes
- Pour réveiller l'appétit
- Après un bon repas
- Envie de cocktail

Garniture

- La bière artisanale

Escapades gourmandes et viticoles

- Au Centre de la France

MODULE 8 : Bien-être à table***Hors-d'œuvre***

- Les légumes c'est ma passion !

Plat principale

- Manger et être en forme
- Le modèle de la pyramide alimentaire
- Couleur et saveur

Garniture

- Nourriture, culture et religion

Dessert

- Les produits d'excellence en France
- Les produits d'excellence en Italie

MODULE 9 : Vers une alimentation saine et sûre***Hors-d'œuvre***

- Un stage à la campagne

Plat principal

- La conservation des aliments
- Les techniques de conservation
- Éviter les intoxications
- Sécurité alimentaire: HACCP
- Gare aux allergies!
- Gérer les intolérances

Dessert

- Un repas à l'école en France
- Manger à la cantine en Italie

MODULE 10 : Travailler dans le monde de la restauration

Hors-d'œuvre

- Je veux être serveur

Plat principal

- L'univers de la restauration
- À chacun son plateau
- Présenter sa candidature
- Rédiger un curriculum vitae

Dessert

- La convention de stage et le contrat de travail en France
- La convention de stage hôtelier en Italie

N.B. Ogni modulo è stato approfondito con testi scritti e di ascolto inviati durante le video lezioni con relativi esercizi di applicazione.

COMPETENZE

- Essere in grado di produrre e comprendere sia globalmente che analiticamente testi scritti e orali riguardanti le diverse situazioni professionali del settore enogastronomico attraverso una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato alla situazione e al contesto dell'interazione attraverso l'impegno della microlingua.

ABILITÀ

- Capacità di affrontare sia in modo autonomo che in gruppo situazioni di comunicazione di chi normalmente lavora nel settore dell'enogastronomia esprimendo la propria opinione in casi diversi in cui si tratti di prendere decisioni o risolvere problemi.

COMPETENZE

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionali
- Il Mercato del Lavoro
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Normativa nazionale di settore
- Il marketing pubblico, privato e integrato
- Tecniche di marketing turistico
- Normativa in materia di sicurezza alimentare

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13/05/2021**MODULO A - IL MERCATO TURISTICO**

1. Il mercato turistico internazionale
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale
Normativa internazionale e comunitaria di settore
Organismi internazionali
2. Gli organismi e le fonti normative internazionali
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
3. Il mercato turistico nazionale
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
Normativa nazionale di settore
Enti e organismi interni
4. Gli organismi e le fonti normative interne
Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

MODULO B - IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali Tecniche di marketing turistico
Il marketing pubblico, privato e integrato

Il marketing strategico Tecniche di marketing turistico
L'analisi interna e esterna Il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche

Il marketing operativo Le leve di marketing

Il web marketing Tecniche di web-marketing
Gli strumenti di web marketing

MODULO A - IL MERCATO TURISTICO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione
Analisi dell'ambiente interno ed esterno Strategia dell'impresa e scelte strategiche
Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo

Il budget
Budget e tipologie di budget Articolazione del budget

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

1. e norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
Normativa in materia di sicurezza alimentare
Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
Etichettatura Controlli sulla filiera agro-alimentare
Sistema Haccp
2. I contratti delle imprese ristorative e ricettive
Contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting

MODULO E – I CONTRATTI DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO

1. IL Mercato del Lavoro
2. Il Contratto di lavoro
3. La retribuzione dei lavoratori dipendenti
4. Il Foglio paga dei lavoratori dipendenti
5. La normativa sulla sicurezza nelle imprese turistico-ristorative

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- Riconoscere gli elementi della retribuzione

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Le equazioni e le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; le equazioni e le disequazioni razionali fratte; i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; i sistemi di disequazioni.
- Elementi di topologia della retta reale: gli intervalli (limitati e illimitati).
- Le funzioni reali di una variabile reale la loro classificazione e le loro proprietà: funzioni iniettive, suriettive e biiettive; funzioni pari, funzioni dispari; funzioni continue.
- I vari tipi di limite.
- Il dominio e il segno di una funzione.
- Gli asintoti verticali e orizzontali.
- Il grafico probabile di una funzione reale.

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13/05/2021**Modulo 1: Richiami delle disequazioni di primo e secondo grado**

Disequazioni razionali intere di primo grado in una incognita e loro risoluzione algebrica. Disequazioni razionali intere di secondo grado in una incognita e loro risoluzione algebrica. Disequazioni razionali fratte e loro risoluzione. Sistemi di disequazioni in una incognita e loro risoluzione.

Modulo 2: Funzioni reali di una variabile reale

Elementi di topologia di \mathbb{R} .

Insiemi numerici e insiemi di punti. Intervalli nell'insieme \mathbb{R} dei numeri reali. Intorno di un punto.

Funzioni.

Definizione di funzione. Dominio e codominio di una funzione; variabile indipendente, variabile dipendente. Grafico di una funzione. Funzioni iniettive, suriettive, biiettive (o biunivoche).

Funzioni reali di una variabile reale:

Definizione di funzione reale di una variabile reale. Classificazione delle funzioni reali di una variabile reale. Funzioni pari. Funzioni dispari. Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo. Ricerca del dominio di funzioni algebriche.

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (grafico probabile): dominio, simmetria, segno, intersezione con gli assi.

Modulo 3: Elementi di: limite di una funzione reale di una variabile reale

Introduzione al concetto di limite. Operazioni sui limiti: limite della somma di due funzioni, limite della differenza di due funzioni, limite del prodotto di due funzioni, limite del quoziente di due funzioni. Forme indeterminate. Asintoti verticali e orizzontali. Ricerca degli asintoti verticali e orizzontali delle funzioni algebriche razionali fratte.

Modulo 4: Elementi di: continuità e discontinuità di una funzione

Definizione di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo. Continuità delle funzioni elementari. Limiti delle funzioni razionali intere e fratte. Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione.

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Risolvere equazioni e disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; equazioni e disequazioni razionali fratte; sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite; sistemi di disequazioni.
- Riconoscere intervalli aperti, chiusi, limitati e illimitati.
- Classificare le funzioni reali di una variabile reale.
- Individuare e ricercare il dominio di funzioni algebriche.
- Calcolare limiti di funzioni continue (funzioni algebriche razionali intere e fratte).
- Individuare e ricercare gli asintoti verticali e orizzontali delle funzioni algebriche razionali fratte.
- Individuare e tracciare il grafico di semplici funzioni.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Analizzare e interpretare il grafico di una funzione utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: tipo, dominio, codominio, intersezioni con gli assi, simmetrie, segno, asintoti.
- Conoscere, riconoscere, interpretare e utilizzare il simbolismo matematico.
- Utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo.
- Ragionare in modo induttivo e deduttivo.

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- La sicurezza alimentare nel sistema produttivo
- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti
- Fonti e modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari
- Tossinfezioni alimentari
- Sistema HACCP
- La bioenergetica
- La dietetica
- LARN
- Linee guida per una corretta alimentazione
- Alimentazione equilibrata per fasce di età
- Caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari
- Allergie ed intolleranze alimentari

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021**Alimentazione nell'era della globalizzazione**

- Nuove tendenze dell'alimentazione: evoluzione dei consumi alimentari, filiera corta e sviluppo sostenibile
- I nuovi prodotti alimentari

Sicurezza alimentare nella filiera produttiva

- Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- I microrganismi: batteri, virus, muffe, lieviti, prioni.
- Principali malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche
- Qualità degli alimenti: certificazioni di qualità, marchi di qualità, frodi alimentari
- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- Sistema HACCP

La dieta in condizioni fisiologiche

- LARN e linee guida per una sana alimentazione italiana
- Fabbisogno energetico e valutazione dello stato nutrizionale
- Alimentazione nelle varie fasce d'età e nelle diverse condizioni fisiologiche
- Alimentazione nella ristorazione collettiva

La dieta in condizioni patologiche

- Malattie metaboliche: obesità
- Tumori
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare

Promozione del “Made in Italy”

- Tutela del settore agroalimentare italiano
- Valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Applicare le norme di prevenzione nell’azienda ristorativa
- Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità dei prodotti alimentari
- Garantire la qualità e salubrità degli alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera
- Indicare possibili metodi di contaminazione fisica, chimica e biologica
- Individuare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche
- Applicare correttamente il sistema HACCP, e le normative vigenti in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Utilizzare correttamente il linguaggio specifico

Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina

Prof. Natale Vescera

Classe: V Sala sez. A

a.s. 2020/2021

CONOSCENZE

Gli alunni avranno conoscenza

- del sistema HACCP
- Della suddivisione della cucina
- Dei vari servizi di catering e di banqueting
- Di come si realizza un menù
- Della sicurezza alimentare

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 13 MAGGIO 2021

- L'igiene degli alimenti, della persona e dell'ambiente
- Il sistema HACCP
- I prodotti alimentari
- Il sistema di approvvigionamento
- La suddivisione dei locali di cucina
- La cucina sottovuoto
- Programmazione della produzione e della distribuzione
- I servizi di catering e banqueting
- Approvvigionamento
- Il menu e la corretta nutrizione
- Catering e Banqueting
- La cucina regionale
- Le cucine alternative ed alimentari
- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

COMPETENZE

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Saper identificare i punti critici di controllo di una struttura ristorativa
- Saper utilizzare correttamente i prodotti surgelati e congelati
- Acquisire conoscenze della gestione delle merci
- Saper applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree di cucina
- Saper organizzare il lavoro in base ai servizi ristorativi

ABILITÀ

- Realizzare a grandi linee un piano HACCP
- Organizzare un laboratorio di cucina
- Memorizzare le principali procedure di interazione con il cliente
- Scegliere l'organizzazione della distribuzione in funzione del tipo di azienda
- Realizzare Menu alternativi e per le intolleranze alimentari

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Le abitudini alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- I principi di marketing gastronomico
- Le varie tipologie di bevande
- I metodi di produzione dei vini
- La codifica A.I.S.
- Il catering e il banqueting
- Il servizio Flambè

TEORIA sezione A**Modulo n° 1 Dalla gastronomia all'enogastronomia****1.1 Le abitudini alimentari**

- Cibo e cultura
- Tipicizzazione dei prodotti e Made in Italy
- Le diete alimentari

1.2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

- Le scelte gastronomiche
- Fattori dietetici
- Fattori culturali

Modulo n° 2 Principi di marketing enogastronomico**2.1 Pianificare l'offerta enogastronomica**

- Principi di marketing
- Gli strumenti di vendita

2.2 Comunicare l'offerta enogastronomica

- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menu
- La carta dei vini
- Altre carte
- La comunicazione interna: in briefing operativo

2.3 Comunicare la qualità

- La qualità percepita
- Sistemi di qualità
- I prodotti di qualità
- Le etichette alimentari

2.4 Comunicare il territorio

- Conoscere il territorio

- Valorizzare il territorio
 - I sistemi turistici locali
 - Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio
- 2.5 L'offerta del beverage
- Creare un cocktail
 - La realizzazione di diversi tipi di cocktail
- 2.6 La programmazione dell'offerta enogastronomica
- 2.7 Determinazione, prezzo di vendita food cost e beverage cost
- 2.8 Catering e banqueting
- 2.9 L'informatica nelle aziende della ristorazione
- Le tecnologie informatiche
 - I vantaggi per le aziende enogastronomiche
 - I software per il settore ristorativo
 - Sistemi di rete

TECNICA DI SALA E VENDITA sezione C

Modulo n. 3 Esercitazione pratica di sala e bar

3.1 Partecipazione ad eventi

- Esercitazione in laboratorio, preparazione di varie tipologie cocktails:

3.2 La sommellerie

- Servizio del vino
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino:
 - ✓ l'esame visivo
 - ✓ l'esame olfattivo
 - ✓ l'esame gusto-olfattivo
- Le sensazioni finali

3.3 Gli aperitivi

3.4 I vini speciali, liquori e distillati

3.5 Analisi organolettica con scheda dei vini di diverse regioni

Modulo n. 4 La cucina di sala (flambè)

4.1 Preparazione dei piatti:

- Filetto di manzo con riduzione di vino rosso e cioccolato
- Filetto di manzo al pepe verde
- Filetto di manzo alla senape
- Composizione di frutta caramellata
- Crepes Suzette

COMPETENZE

Gli alunni sanno:

- Sviluppare comportamenti igienici corretti
- Utilizzare correttamente i prodotti usati nel laboratorio di sala, bar e sommellerie
- Acquisire le giuste competenze per una corretta gestione delle merci
- Svolgere il corretto servizio delle bevande in base alla categoria di appartenenza
- Compire l'analisi organolettica in base alla codifica A.I.S.

- Acquisire la mentalità di marketing per il servizio di catering e banqueting

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Organizzare un servizio di banqueting e catering
- Organizzare operativamente un laboratorio di sala e bar
- Scegliere le attrezzature e i prodotti in base a criteri economici ed organizzativi
- Compilare un menù, la lista dei vini e allestire una cantina nella struttura ristorativa
- Preparare una bevanda miscelata e preparare una pietanza alla lampada (Flambè)

CONOSCENZE

- Principali regole per un armonico sviluppo psicomotorio
- L'apparato locomotore, fattori della crescita, metabolismo
- Sistema muscolare e principali muscoli coinvolti nel movimento
- Cenni storici e principali regole dei maggiori sport di squadra, basket, volley, calcio
- Il doping, quali sport a rischio, gli integratori ammessi, le sostanze anabolizzanti
- Principi di igiene personale e generali; i danni del fumo, dell'alcool e delle droghe
- Principali regole per integrarsi nella socialità e per la condivisione del senso civico, con riferimento anche alle norme del codice della strada (le stragi del sabato sera)

CONTENUTI SVOLTI FINO AL 14/05/2021**Parte Teorica:**

Principi di Igiene – I fattori della crescita –

Il metabolismo – L'alimentazione –

L'apparato locomotore

Cenni di fisiologia applicata allo sport.

Principali regole e cenni storici degli sport: Pallavolo e Pallacanestro

Il Doping

Il Coni e le Federazioni.

COMPETENZE

- Saper analizzare e valutare il proprio stato di forma fisica
- Verificare, tramite i test, lo stato delle proprie capacità condizionali
- Rilevazione della propria frequenza cardiaca e respiratoria
- Saper intervenire nei casi più semplici di pronto soccorso
- Apprendimento ed esecuzione dei principali esercizi di ginnastica educativa
- Apprendimento ed esecuzione dei fondamentali di alcuni sport individuali e di squadra
- Capire, tramite i messaggi del corpo, il proprio stato di salute

ABILITÀ

- Essere in grado di migliorare la propria abilità rispetto alla situazione di partenza
- Favorire l'armonico sviluppo durante le varie fasi della crescita
- Accettazione del proprio stato psicofisico ed estetico e rafforzamento dell'autostima
- Prendere coscienza della propria corporeità
- Mantenimento e potenziamento, con l'abitudine della pratica sportiva, delle proprie capacità coordinative semplici, complesse e di quelle condizionali (forza, resistenza, velocità)
- Abitudine allo sport come nuovo "stile e filosofia di vita" (wellness, stare bene con se stessi per stare bene con gli altri)

CONOSCENZE

- Ricerca di senso nella propria vita
- La persona come valore – La persona come oggetto
- Il valore del Tempo
- Scelte d'amore – Scelte di senso
- Il valore dell'accoglienza della diversità contro scelte di esclusione
- Excursus biblico-storico-filosofico del concetto di Politica
- Il valore della Politica come luogo di relazione e scelta del bene comune
- Quando Commercio fa rima con giustizia: Il Commercio Equo e Solidale
- Rapporti Chiesa-Stato

COMPETENZE

- Rispettare le diverse posizioni e scelte in materia etica
- Individuare il valore e la dignità della persona umana
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Implementare la capacità di relazionarsi con se stessi e con gli altri
- Acquisire la disponibilità al confronto e al dialogo
- Sviluppare il pensiero critico
- Ammettere il valore del tempo
- Riconoscere il valore della Politica

ABILITA'

- Riconoscere l'incidenza dei valori e dei principi cristiani nella cultura e nella vita individuale e sociale dell'uomo di oggi.
- Scegliere di rapportarsi in maniera positiva e dialogica con sé e con il diverso da sé
- Fare scelte etiche responsabili libere e solidali
- Sviluppare la ricerca di senso nel proprio agire
- Accrescere il tempo della relazione e dell'impegno
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

" E. Mattei "

VIESTE (FG)



Erasmus+

RE-NA-IA



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

Al. B

Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento

Il progetto di Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento nasce da una ricognizione dei bisogni formativi del territorio e raccorda le competenze specifiche disciplinari e trasversali con quelle richieste dal mondo del lavoro. L'ambiente di lavoro si presenta come naturale luogo di apprendimento di abilità professionali e di in una variegata gamma di soft skills.

Il progetto prevede attività di formazione in aula alternate a quelle in azienda, grazie a particolari convenzioni con le imprese turistiche del territorio garganico e nazionale; visite di cantine ed aziende agricole, escursioni nel cuore del Gargano e del Subappennino Dauno per scoprire le sue risorse naturali, storiche, culturali ed enogastronomiche. Un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio.

FASI E ARTICOLAZIONI DEL PERCORSO

Le attività di PCTO effettuate nei tre anni scolastici sono state diverse:

- attività interne: corsi di formazione, attività di partecipazioni ad eventi e concorsi, progetti interdisciplinari e visite guidate
- attività esterne: stage in strutture turistico ricettive del territorio

A queste ore si sommano varie attività di orientamento e di preparazione di banchetti sia all'interno dell'Istituto che all'esterno.

TUTOR SCOLASTICO

Gli alunni della classe V Sala A negli ultimi 3 anni hanno avuto come docente tutor del loro percorso PCTO il prof. Granatieri Michele.

Si allega una griglia con il nominativo degli alunni e le ore complessive di PCTO effettuate.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
" E. Mattei"
VIESTE (FG)



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

PCTO

Aa.Ss. 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA sez. A

| N | Cognome | Nome | Totale ore effettuate |
|---|------------|------------|-----------------------|
| 1 | CAVALIERE | NOEMI | 140 |
| 2 | COLAPRICE | VINCENZO | 266 |
| 3 | COLOGNA | RAFFAELE | 146 |
| 4 | DI PALMA | ILENIA | 266 |
| 5 | NUZZI | ALESSANDRO | 146 |
| 6 | PAGANO | ERSILIA | 152 |
| 7 | SHTJEFNI | ANGELA | 152 |
| 8 | TROIA | FEDERICA | 272 |
| 9 | VARRECCHIA | ANTONIO | 266 |

Tutor **prof. Granatieri Michele**



Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
Sala e Vendita Classe V sez. A


 Istituto
 Professionale
 Enogastronomia
 Ospitalità Alberghiera
E. Mattei
 Vieste


 Ministero dell'Istruzione
 dell'Università
 e della Ricerca





Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONE "SALA/VENDITA" Classe V Sez. A

SCHEDA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

1/2

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____ **Sezione** _____

| Indicatori | Liv. | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|------|---|-------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 1-2 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriati. | 3-5 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 6-7 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 8-9 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 10 | |
| 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. | 1-2 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato. | 3-5 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline. | 6-7 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. | 8-9 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. | 10 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disomogeneo. | 1-2 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti. | 3-5 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali con una corretta rielaborazione dei concetti acquisiti. | 6-7 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti. | 8-9 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti. | 10 | |
| 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. | 1 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto o stentato, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 2 | |
| | III | Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 3 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato. | 4 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 5 | |

| Indicatori | Liv. | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|------|---|-------|-----------|
| 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. | 1 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato. | 2 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali. | 3 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali. | 4 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali. | 5 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

Il Presidente

Data _____

La commissione



All'alunno _____

Classe V settore Sala/Vendita sez. A

e p.c. al docente referente _____

Elaborato di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE e LABORATORIO SERVIZI -ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Istruzioni per la formattazione dell'elaborato

L'elaborato deve essere realizzato utilizzando il font "Times New Roman" (dimensione carattere 12 per il testo e 14 per i titoli) e formattato con testo "giustificato", interlinea 1,5.

Rispettando questa formattazione, l'elaborato deve avere una lunghezza compresa tra 5 e 10 pagine.

L'elaborato deve essere completato da:

- Intestazione dell'Istituto, cognome /nome del candidato, classe di appartenenza, anno scolastico in corso e titolo dell'elaborato;
- indice dettagliato dei paragrafi e pagine;
- sitografia/bibliografia

L'elaborato realizzato va spedito **entro e non oltre il 30 maggio p.v.** all'indirizzo mail dell'Istituto (**fgrh010002@istruzione.it**) con oggetto: cognome/nome candidato e classe di riferimento.

Coerentemente con quanto previsto dall'articolo 18 (Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) comma 1, lettera a) dell'Ordinanza Ministeriale n° n. 53 del 03 Marzo 2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021, i docenti del Consiglio di Classe assegnano a ciascun candidato all'esame di Stato della classe V, settore Sala/ Vendita sez. A la seguente traccia:

il candidato produca un elaborato che abbia come oggetto un cocktail o vino del territorio, a scelta, da realizzare/promuovere in occasione di un evento enogastronomico indicando:

- ✓ ingredienti utilizzati e procedura nel caso di un cocktail (le tecniche di produzione del distillato di base) / descrizione del vino scelto (caratteristiche produttive ed organolettiche)

- ✓ con quali criteri intende organizzare il servizio di sala (l'allestimento di un buffet, servizio "vini" etc.)
- ✓ le tecniche utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino, accostando una preparazione gastronomica a scelta
- ✓ rischi/benefici associati al consumo di bevande alcoliche
- ✓ l'eventuale presenza di "marchi di qualità" DOP, IGP, STG o di altra certificazione di cui si fregia tale prodotto
- ✓ l'eventuale presenza di allergeni, relativa gestione e le indicazioni dietetiche per il cliente
- ✓ la presenza di contaminanti associati alla preparazione, che possono rappresentare un rischio per la salute del consumatore e la gestione del Sistema di Autocontrollo
- ✓ eventuali scelte nell'ambito delle nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (nuovi prodotti alimentari)
- ✓ la valutazione degli ingredienti in termini di sostenibilità, stagionalità, provenienza e "impatto di filiera"

Il candidato tratti in modo sintetico almeno quattro punti tra quelli elencati.



Testi oggetto di studio nell'ambito di Lingua e letteratura Italiana, che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (art.18 comma 1 lettera b O.M. 53 del 03/03/2021)

| Autore | Tratto dal romanzo/dalla raccolta | Titolo del brano/della poesia |
|---|--|--|
| Giovanni Verga | <i>I Malavoglia</i> | La "fiumana del progresso" La famiglia Toscano L'addio alla casa del nespolo Le novità del progresso ad Acitrezza |
| | <i>Vita dei campi</i> | La lupa Rosso Malpelo |
| | <i>Mastro don Gesualdo</i> | La morte di Gesualdo |
| Charles Baudelaire | <i>I fiori del male</i> | Corrispondenze |
| Oscar Wilde | <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> | Le rivelazioni della bellezza |
| Giovanni Pascoli | <i>Dal saggio "Il fanciullino"</i> | Il fanciullo che è in noi |
| | <i>Myricae</i> | Il lampo |
| | | Il tuono |
| | | X agosto |
| <i>Canti di Castelvecchio</i> | Il gelsomino notturno La mia sera | |
| Gabriele D'Annunzio | <i>Il Piacere</i> | Il ritratto dell'esteta |
| | <i>Le vergini delle rocce</i> | Il programma del superuomo |
| | <i>Alcyone</i> | La pioggia nel pineto La sera fiesolana |
| Italo Svevo | <i>Una Vita</i> | Gabbiani e pesci |
| | <i>Senilità</i> | Un pranzo, una passeggiata e l'illusione di Ange |
| | <i>La coscienza di Zeno</i> | Il fumo |
| Luigi Pirandello | <i>L'umorismo</i> | L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda |
| | <i>Novelle per un anno</i> | Il treno ha fischiato |
| | | La patente |
| | <i>Il fu Mattia Pascal</i> | Adriano Meis |
| | <i>Uno, nessuno, centomila</i> | Il naso di Moscarda |
| <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> | L'ingresso dei personaggi | |
| Giuseppe Ungaretti | <i>Allegria</i> | I fiumi |
| | | San Martino del Carso |
| | | Veglia |
| Primo Levi | <i>Se questo è un uomo</i> | Sul fondo |