



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. B**

A.S. 2020/2021

Approvato il 13.05.2021

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Giovanna LUCATELLI

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	pagg. 7 - 9
□ Competenze culturali	pagg. 9 - 10
□ Percorso formativo	pag. 10
□ Situazione della classe	pag. 11
□ Obiettivi generali	pag. 12
□ Competenze	pag. 12
□ Conoscenze	pag. 13
□ Abilità	pag. 13
□ Programmi	pag. 13
□ Attribuzione crediti	pag. 16
□ Valutazione (strumenti, mezzi e criteri)	pagg. 18 - 19
□ Simulazione colloquio Esame di Stato (calendario)	pag. 20
□ Attività extra- e intercurriculari	pag. 21
□ Modulo di Educazione Civica	pagg. 22 - 26
□ Nodi concettuali individuati dal Consiglio di classe	pag. 26
□ Consiglio di Classe - Firme	pag. 27

□ Indice Tabelle	
□ Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe	pag. 14
□ Tab. 2: Articolazione Enogastronomia – settore Sala Vendita	pag. 15
□ Tab. 3: Situazione pregressa crediti	pag. 16
□ Tab. 4: Attività di recupero	pag. 17
□ Tab. 5: Tipologie delle verifiche	pag. 18

☐ Indice allegati	
☐ Allegato A – Obiettivi disciplinari “Lingua e letteratura Italiana” con brani da somministrare durante gli Esami di Stato	pagg. 29 - 31
☐ Obiettivi disciplinari “Storia”	pagg. 32 - 33
☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Inglese”	pagg. 34 - 35
☐ Obiettivi disciplinari “Lingua e Civiltà Tedesca	pag. 36
☐ Obiettivi disciplinari “Diritto e Tecniche amministrative”	pagg. 37 - 39
☐ Obiettivi disciplinari “Matematica”	pagg. 40 - 41
☐ Obiettivi disciplinari “Scienza e cultura dell’Alimentazione”	pagg. 42 - 43
☐ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Cucina “	pagg. 44 - 46
☐ Obiettivi disciplinari “Laboratorio Servizi Enogastronomia di Sala e Vendita “	pagg. 47 - 48
☐ Obiettivi disciplinari “Sc. Motorie e Sportive”	pagg. 49 - 50
☐ Obiettivi disciplinari “Religione (IRC)”	pagg. 51 - 52
☐ Allegato B - PCTO (Ex Alternanza- Scuola- Lavoro)	pagg. 53 - 54
☐ Allegato C - Scheda di valutazione Colloquio	pagg. 55 - 56
☐ Allegato D - Traccia Elaborato	pagg. 57 - 58
☐ Allegato E - Testi d’Italiano	pag. 59

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. B.

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, (secondo le linee guida al. A approvate con D.M. 89 dello 07/08/2020), complementare alla didattica in presenza.

Dal mese di ottobre, in ottemperanza alle varie ordinanze Nazionali, Regionali e Comunali, le attività didattiche sono state sospese per la necessità di contenimento del contagio da Covid 19.

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* – applicazione Hangouts Meet. Tutti i docenti e il personale educativo in servizio nel corrente anno scolastico hanno seguito un corso di formazione per l'utilizzo della piattaforma *G-suite*. Le attività di laboratorio sono state svolte in presenza anche per le classi quinte dalla metà di gennaio sino alla metà di marzo 2021. Dopo un'interruzione sono riprese dal 26/04/2021 sino alla stesura del suddetto documento.

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'IPEOA "E. Mattei" di Vieste "Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'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.s. 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 3500 alunni. Numerosi alunni hanno proseguito gli studi conseguendo il diploma universitario o la laurea, molti sono docenti tecnico pratici in servizio presso quest'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 allievi possono essere ospitati a tempo pieno o a tempo parziale. Gli studenti ospiti della struttura residenziale 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.I.A. (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 e con il territorio l'IPEOA "E. Mattei" offre il proprio contributo ad iniziative del Parco Nazionale del Gargano, del Comune di Vieste, della

Prefettura di Foggia, dell'Associazione Cuochi, del Gargano Mare (Consorzio Operatori Turistici), del FAI e di Italia Nostra valorizzando la cultura gastronomica locale e le risorse turistiche del territorio. La partecipazione ad eventi esterni 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 <http://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) di cui è 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 legalità di Libera 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, finanziati dalla Unione Europea, 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 nell'ambito turistico, ricettivo e ristorativo, settore in costante espansione sia in Italia che all'estero ma anche di acquisire una cultura imprenditoriale, 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.

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 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
- Periodi di PCTO svolti 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 equipe, 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.

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.

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.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione

La classe V B risulta composta da 8 alunne: 1 alunna pendolare, 5 alunne residenti a Vieste e 2 alunne convittrici. Tutte provengono dalla IV Sala Vendita sezione B. Un'alunna allo scrutinio del quarto anno ha riportato un debito formativo, che è stato saldato con successo.

Tutte le alunne sono già in possesso del Diploma di Qualifica di Lab. di Enogastronomia – settore Sala e Vendita.

Partecipazione e profitto

Nel corso del presente anno scolastico la gran parte delle alunne si è impegnata secondo le proprie capacità e nonostante il problema COVID sono state adottate da subito strategie didattiche alternative come la D.D.I. che ha permesso la continuità dell'attività didattica con buoni risultati.

Al termine dell'anno si può formulare la seguente valutazione:

Una studentessa si è distinta per impegno e capacità raggiungendo risultati eccellenti. Il gruppo classe, dotato di buone capacità, ha raggiunto una preparazione adeguata, partecipando al dialogo educativo e impegnandosi non solo in classe ma anche nel lavoro domestico conseguendo in tal modo risultati diversi a seconda dell'impegno profuso.

Comportamento e frequenza scolastica

In merito al profilo disciplinare le alunne hanno mostrato un atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole.

Nel dialogo educativo hanno interagito in maniera matura, consapevoli del particolare momento che la società, e quindi la scuola, a seguito dell'emergenza sanitaria, sta vivendo.

Hanno partecipato all'attività didattica a distanza con impegno e costanza.

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.).

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

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.

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.

PROGRAMMI

Al momento della stesura del presente Documento tutti i contenuti delle unità didattiche delle singole discipline sono stati completati.

Si sottolinea che la preparazione degli alunni è avvenuta sui libri di testo, sulle dispense e su schemi e mappe preparati dai singoli docenti, ma anche con l'ausilio di altri strumenti più idonei alla DDI: visione di video, costruzione di file condivisi tra alunni e docenti, presentazioni..

Tab. 1: Componenti del Consiglio di Classe 5[^] Enogastronomia Sala e Vendita sez. B a. s. 2020/2021

Materie	Docenti		Continuità didattica nel biennio P.Q.	
			Si	No
Italiano	Lucatelli	Giovanna	X	
Storia	Lucatelli	Giovanna	X	
Lingua Inglese	Carbone	Valeria	X	
Lingua Tedesca	Siena	Maria Clementina	X	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Tomaiuolo	Michela		X
Matematica	Ciuffreda	Marco		X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	delli Carri	Valeria		X
Lab. Serv. Enog. Cucina	Ruggieri	Rocco		X
Lab. Serv. Enog. Sala/Vendita	Laprocina	Michele		X
Sc. Motorie e Sportive	Rucher	Giovanni Battista		X
Religione	Vescera	Celestina Tiziana	X	

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 EQUINTO ANNO					
	CLASSE III	Ore sett.	CLASSE IV	Ore sett.	CLASSE V	Ore sett.
AREACOMUNE						
Lingua e letteratura italiana	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
Scienze Motorie	X	2	X	2	X	2
Religione	X	1	X	1	X	1
AREA D'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: Tedesco	X	3	X	3	X	3
Lab. servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	X	9*	X	5*	X	4
Lab. servizi enogastronomici Settore Cucina	//	//	X	2	X	2
Compresenza*		2		1		
Totaleoresettimanali		32		32		32

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
- 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 A e B di cui all'allegato A dell'O. M.

Tab. 3: Situazione d'ingresso con riferimento ai crediti pregressi

N	Cognome	Nome	Credito Scolastico	
			Classe III 18/19	Classe IV 19/20
1	Ciuffreda	Carmen	13	14
2	De Vita	Chiara	16	17
3	Ecclesiastico	Alessia.	13	14
4	Forte	Francesca	13	14
5	Granatieri	Sara.	14	15
6	Kulish	Yaroslava	18	20
7	Vescia	Lucia.	16	19
8	Zaffarano	Martina.	16	19

Tab. 4: Attività di recupero

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

Discipline	Attività di recupero al termine del 1° trimestre	Attività di recupero in itinere
Lingua e letteratura italiana		X
Storia		X
Lingua e Civiltà Inglese		X
Lingua e Civiltà Tedesca		X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva		X
Matematica		X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione		X
Lab. Serv. Enog.: Cucina		X
Lab. Serv. Enog.: Sala e Vendita		X
Scienze Motorie e Sportive		

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 argomentativo	Questionari	Prove strutturate e semistrutturate	Problemi Esercizi Analisi del testo	Prove Pratiche	Didattica a Distanza
Lingua e letteratura italiana	X	X		X	X		X
Storia	X	X					X
Lingua e Civiltà Inglese	X			X			X
Lingua e Civiltà Tedesca	X			X			X
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X			X	X		X
Matematica	X			X	X		X
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	X	X				X	X
Lab. Serv. Enog.: Cucina	X			X			X
Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	X					X	X
Sc. Motorie e Sportive	X		X			X	X
Religione	X						X

b) Mezzi:

- a) Biblioteca Multimediale
- c) libri di testo
- e) dizionari
- g) fotocopie
- i) quotidiani e riviste
- j) visione film e documentari

- b) Calcolatrici
- d) sussidi audiovisivi
- f) sussidi multimediali
- h) film in lingua
- l) video lezioni
- m) riassunti, schemi e mappe concettuali

c) **Criteri:**

Per la valutazione sono stati 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 n 18 del Collegio Docenti 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. 2019/2021.

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

Simulazione Colloquio Esame di Stato

È stata effettuata la simulazione del Colloquio orale

Simulazione orale	30 aprile 2021	COLLOQUIO	Italiano, Storia, Lingua Inglese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Lab. Serv. Enogastr. Sala/ Vendita, Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva, Matematica	Esame di stato 2021 Simulazione prova orale effettuato in presenza
-------------------	-------------------	-----------	--	---

Nella simulazione del Colloquio dell'Esame di Stato ci si è attenuti all' 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 Enogastronomia – settore Sala e Vendita - e Scienza e Cultura dell'Alimentazione). L'argomento è stato assegnato dal CDC 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, in aggiunta agli altri contenuti disciplinari, 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.

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 commemorazione delle vittime di femminicidio (25/11/2020)

VOLONTARIATO E SOLIDARIETÀ

- “ConFido in te” (12 Maggio 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 dottoressa 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

				<ul style="list-style-type: none"> • 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/Vendita	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 tipicizzazione 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 	<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 	<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

		<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Le allergie e le intolleranze alimentari 	icolleghi <ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela • Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu • Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari
Lezione 1		<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecniche di marketing 2. Le tipologie di clientela 		
Lezione 2		<ol style="list-style-type: none"> 1. Il menu dalle origini a oggi 2. Le principali tipologie di menu 		
Lezione 3		<ol style="list-style-type: none"> 1. I vari tipi di servizi 2. La cucina regionale e nazionale 		
Lingua e Civiltà Tedesca	3 h	<ul style="list-style-type: none"> • Strasbourg Frankfurt und die Europäische Zentral Bank • 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"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. • 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 	<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 e agli ambiti territoriali di appartenenza • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera
Lezione 1		La storia dell'Unione Europea		
Lezione 2		Le principali istituzioni europee: la BCE		
Lezione 3		Frankfurt am Main		
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 dell'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 	<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

		enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)		
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, 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"> • Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche • 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 	<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 e agli ambiti territoriali di appartenenza • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Il valore della "Politica" 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le diversità di pensiero 	<ul style="list-style-type: none"> • Far nascere uno spirito critico
Lezione 1		Il valore della "Politica"		
Totale	33 h			

Indicazioni per la predisposizione materiali art. 17 e 18 OM 53 dello 03/03/2021

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 la candidata 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 enunciate 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. Storie e culture dell'Europa e del Mondo***
- 4. Organizzazione di eventi nelle imprese ristorative***
- 5. Enologia e distillati in Italia, in Europa e nel Mondo***
- 6. Sicurezza nei luoghi del lavoro e del cliente***

Il Consiglio di Classe V sez. B
Enogastronomia Settore Sala e Vendita

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Discipline</i>	<i>Firme</i>
Lucatelli*	Giovanna	Lingua e letteratura Italiana	<i>Giovanna Lucatelli</i>
Lucatelli*	Giovanna	Storia	<i>Giovanna Lucatelli</i>
Carbone*	Valeria	Lingua e civiltà inglese	<i>Valeria Carbone</i>
Siena	Maria Clementina	Lingua e civiltà tedesca	<i>Maria Clementina Siena</i>
Ciuffreda*	Marco	Matematica	<i>Marco Ciuffreda</i>
Tomaiuolo*	Michela	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<i>Michela Tomaiuolo</i>
Delli Carri*	Valeria	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Valeria Delli Carri</i>
Ruggieri	Rocco	Lab. Serv. Enog.: Cucina	<i>Rocco Ruggieri</i>
Laprocina*	Michele	Lab. Serv. Enog.: Sala/Vendita	<i>Michele Laprocina</i>
Rucher	Giovanni Battista	Scienze Motorie e Sportive	<i>Rucher Giovanni Battista</i>
Vescera	Celestina Tiziana	Religione	<i>Celestina Tiziana</i>

*Membri commissione Esami di Stato

Vieste, 13 maggio 2021



IL Dirigente Scolastico
 Etorina Tribò

Etorina Tribò

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2020 – 2021

Classe 5 ^ Enogastronomia - settore Sala Vendita - Sez. B

ALLEGATI

OBIETTIVI DISCIPLINARI

All. A

Disciplina: Lingua e letteratura Italiana

Prof.ssa Lucatelli Giovanna

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Cornici storico-cronologiche per inquadrare i maggiori eventi letterari dell'800 e della prima metà del 900.
- I principali esponenti della letteratura italiana, compresi tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento con riferimento alle loro opere
- Le varie tipologie di testo scritto previste per l'Esame di Stato

1. Positivismo, Naturalismo e Verismo

Positivismo, Naturalismo e Verismo: La nuova immagine della scienza, l'idea del progresso, la filosofia del Positivismo, la teoria evuzionistica di Darwin, la novità del Naturalismo, Positivismo e letteratura, due diversi punti di vista, un nuovo metodo per la letteratura, differenze tra Naturalismo e Verismo, meriti della letteratura verista

Giovanni Verga: la vita, l'apprendistato del romanziere, la stagione del Verismo.

2. Il Decadentismo: D'Annunzio e Pascoli

Il Decadentismo: le caratteristiche del Decadentismo, la nascita del simbolismo, l'estetismo, la filosofia di Nietzsche, Freud e l'inconscio, la Scapigliatura.

L'Estetismo in Europa e in Italia

Gabriele D'Annunzio

3. Il Decadentismo: Giovanni Pascoli

Il Simbolismo in Europa e in Italia

Giovanni Pascoli.

4. Il Decadentismo: il grande romanzo europeo

La tradizione ottocentesca, il nuovo romanzo novecentesco, i temi psicologici del nuovo romanzo, il romanzo sperimentale.

5. Il Decadentismo: il romanzo della crisi. Italo Svevo

Il romanzo della crisi in Europa

Italo Svevo

6. Il Decadentismo: il romanzo della crisi Luigi Pirandello

Luigi Pirandello

7. La Avanguardie

Il Crepuscolarismo: Guido Gozzano

Il Futurismo: F.T. Marinetti

8. L'Ermetismo: Ungaretti

**L'Ermetismo
Giuseppe Ungaretti**

9. Il Neorealismo: resoconto memorialistico Primo Levi

**Il Neorealismo
Primo Levi**

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di:

- Produzione di saggi che implicino considerazioni storiche-letterarie.
- Relazionare oralmente su un argomento professionale e culturale.
- Storicizzare un testo letterario e contestualizzare l'opera

ABILITÀ

Gli alunni hanno la capacità di:

- Analizzare, interpretare e contestualizzare i testi letterari e non letterari.
- Formulare giudizi motivati sulle opere letterarie
- Saper contestualizzare ed elaborare quanto appreso

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- I principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'Italia e del mondo dalla seconda metà dell'Ottocento alla seconda metà del Novecento

*Disciplina: Storia**Prof.ssa Lucatelli Giovanna*

Dall'Unità d'Italia alla politica di Crispi

- La seconda Rivoluzione Industriale
- L'Imperialismo
- La nascita della Società di Massa

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

La Prima Guerra Mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Il Fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitari
- La politica economica ed estera

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista

- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

La seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
 - La guerra in Europa e in Oriente
 - I nuovi fronti
 - L'Europa dei lager e della shoah
 - La svolta della guerra
 - 8 settembre: l'Italia allo sbando
 - La guerra di liberazione
 - La guerra fredda
- Consultare un testo storico per ricavarne informazioni.
 - Comprendere un documento storico e formulare giudizi critici sull'avvenimento.
 - Interpretare lo sviluppo turistico nella sua evoluzione con particolare attenzione al fenomeno dell'enogastronomia.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Razionalizzare il senso del tempo e dello spazio.
- Saper ricostruire le connessioni sincroniche, gli sviluppi diacronici riferiti a un determinato fenomeno storico studiato.
- 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.

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:

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, smoothies, 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.

Disciplina: Lingua e Civiltà Tedesca

Prof.ssa Siena Maria Clementina

Libro di testo: *Paprika neu*, ed. Hoepli

Argomentitrattati

Kap. 7 In der Bar: die Bararten, das Barpersonal, die Bargeräte

Drinks and Cocktails

Kap. 11 Alkoholische Getränke: Bier, Bierarten, Bier und Speisen

Wein, Weine und Speisen, Qualitätskategorien

Spirituosen, Liköre

Kap. 14 Die Karriere: das Personal, das Servicepersonal,

Die Stellensuche: die Anzeige, die Bewerbung und der Lebenslauf

Landeskunde:

Das Staatssystem

Die Nordsee

Berlin

Das Rheintal

Bayern, München

Approfondimenti dal web e presentazioni dell'assistente di tedesco, Sarah Fabian:

Deutschland, Apulien, Leipzig, Frankfurt a.M.

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.

Testi in adozione:

- S. RASCIONI F. FERRIELLO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE"
 ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA" TRAMONTANA

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Le caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di marketing turistico e di web marketing
- La normativa del settore turistico-ristorativo
- Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**LEZIONE 1 Il mercato turistico internazionale**

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

LEZIONE 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Quali sono gli organismi internazionali?
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

LEZIONE 3 Il mercato turistico nazionale

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

LEZIONE 4 Gli organismi e le fonti normative interne

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

MODULO B: IL MARKETING**LEZIONE 1 Il marketing: aspetti generali**

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

LEZIONE 2 Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?

- Che cos'è il target?

- Che cos'è il posizionamento?

LEZIONE 3 Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?

- Come si può utilizzare la leva del prezzo?

- Quali sono i canali di distribuzione?

- Che cos'è la comunicazione?

LEZIONE 4 Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?

- Quali sono gli strumenti di web marketing?

- LEZIONE 5 Il marketing plan

- Che cosa è il marketing plan?

- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?

- Come è composto il marketing plan di una medio/grande impresa?

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO GESTIONE

LEZIONE 1 La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?

- Da quali fattori dipende la strategia d'impresa?

- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?

- Quale è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?

- Che cosa è il vantaggio competitivo?

- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

LEZIONE 2 Il budget

- Che cos'è il budget?

- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?

- Come viene redatto il budget degli investimenti?

- Come viene redatto il budget economico?

LEZIONE 3 Il business plan

- Che cos'è il business plan?

- Quale è il contenuto del business plan?

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1 Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico - ristorativa?

- Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico - ristorative?

LEZIONE 2 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa dispone il Testo unico sulla sicurezza del lavoro?

- Di che cosa si occupa la normativa antincendio?

LEZIONE 3 Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?

- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?

- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

- Che cosa si intende per frode alimentare?

- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa si intende per protezione dei dati personali?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

LEZIONE 4 I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Quali sono i requisiti di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il Codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Quale è la responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

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

LEZIONE 1 Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

LEZIONE 2 I marchi di qualità alimentare

- Che cosa è un marchio?
- Quali sono i marchi di qualità alimentare?
- Che cosa sono i prodotti a km 0?

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica
- Integrare le competenze professionali acquisite con quelle comunicative, al fine di ottimizzare la qualità del servizio
- Applicare normative vigenti in fatti di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne i cambiamenti
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Conoscere norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- le equazioni e le disequazioni razionali intere di 1° e di 2° grado; le equazioni e le disequazioni razionali fratte; le equazioni esponenziali e logaritmiche; i sistemi di equazioni di 1° e di 2° grado in due incognite, i sistemi di disequazioni
- alcuni elementi di topologia della retta reale: gli intervalli (limitati ed illimitati).
- le funzioni reali di una variabile reale, la loro classificazione e loro proprietà; funzioni iniettive, suriettive e biiettive; funzioni pari, funzioni dispari, funzioni continue, funzioni crescenti e decrescenti.
- Grafici di funzioni elementari (costante, lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica)
- I vari tipi di limite.
- Lo studio di una funzione reale nei suoi elementi essenziali: dominio,
- Simmetrie, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, asintoti, grafico probabile

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI

- Equazioni razionali intere di primo e secondo grado in una incognita.
- Equazioni razionali frazionarie di primo e secondo grado in una incognita.
- Sistemi di primo e di secondo grado in due incognite.
- Equazioni esponenziali e logaritmiche
- Disequazioni razionali intere di primo e secondo grado in una incognita.
- Disequazioni razionali fratte
- Sistemi di disequazioni

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Intervalli limitati ed illimitati, aperti e chiusi nell'insieme dei numeri reali.
- Definizione di funzione, dominio e codominio.
- Funzioni numeriche, Funzioni matematiche.
- Grafico di una funzione.
- Funzioni iniettive, suriettive, biiettive .
- Funzioni simmetriche pari e dispari.
- Funzioni monotone.
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.
- Ricerca del dominio di una funzione matematica
- Determinazione delle intersezioni con gli assi di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Ricerca degli asintoti di una funzione razionale fratta
- Grafici notevoli di funzioni elementari (lineare, quadratica, esponenziale e logaritmica)
- Concetto generale di limite.
- Studio del grafico di una funzione

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 calcolare il dominio di funzioni algebriche.
- Individuare e calcolare simmetrie, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali, intere e fratte.
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali intere e fratte.
- Individuare e calcolare gli asintoti delle funzioni algebriche razionali fratte.
- Individuare e tracciare il grafico di semplici funzioni.

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

- analizzare e rappresentare il grafico di una funzione, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi, ricavandone gli elementi principali: dominio, codominio, intersezioni con gli assi cartesiani, simmetrie, segno
- conoscere, riconoscere, interpretare e utilizzare il simbolismo matematico
- utilizzare correttamente e consapevolmente le varie tecniche di calcolo
- consolidare e potenziare le facoltà logiche e intuitive, ragionare in modo induttivo e deduttivo utilizzando le competenze acquisite durante l'intero ciclo di studi.

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione Prof.ssa delli Carri Valeria

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 15 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

ABILITA'

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 menu 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 menu 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

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono:

- Gli alimenti
- La qualità alimentare
- Il marketing e le di clientela
- Funzioni e tipologie del menu
- Esigenze speciali: allergie e intolleranze
- L'impresa ristorativa
- L'approvvigionamento e i costi di gestione
- L'innovazione e le tecnologie in cucina
- La cucina flambè o cucina di sala
- Schede tecniche per ricette

Modulo 0 (introduzione/ripetizione)

- 1. Gli alimenti
- 2. La qualità alimentare

Modulo 1 MARKETING E MENU**UD. 1. IL MARKETING**

- 1. Che cos'è il marketing
- 2. Il marketing mix
- 3. Il marketing plan o piano di marketing
- 4. Le tipologie di clientela
- 5. Il portafoglio clienti
- 6. La promozione aziendale
- 7. I social food

UD. 2. IL MENU

- 1. Il menu: dalle origini a oggi
- 2. Le principali tipologie di menu IN PRATICA
- 3. La stesura del menu
- 4. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef
- 5. Il servizio self service a buffet
- 6. I menu per le diete specifiche

UD. 3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

- 1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- 2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
- 3. Allergie ad alimenti di origine animale
- 4. Allergie ad alimenti di origine vegetale

- 5. L'intolleranza al lattosio
- 6. L'intolleranza al glutine

Modulo 2 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

UD. 1. L'IMPRESA RISTORATIVA

- 1. L'impresa e la gestione per regole
- 2. L'efficienza gestionale
- 3. Le risorse umane
- 4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
- 5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD. 2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

- 1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
- 2. I fornitori
- 3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
- 4. La valorizzazione del magazzino
- 5. I costi di gestione nella ristorazione
- 6. Il prezzo di vendita e il food costo

UD. 3. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

- 1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
- 2. I nuovi modelli organizzativi
- 3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
- 4. L'informatica in cucina e in sala

Modulo 3 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

- 1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
- 2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
- 3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

- 1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

UD. 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

- 1. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

COMPETENZE

- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
- Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione
- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood

- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

ABILITÀ

Gli alunni sono in grado di:

Avere capacità di conoscenza teorica dei vari argomenti trattati.

Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomia: Sala Vendita Prof. Laprocina Michele

TEORIA

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 Wedding Planner: programmazione di un evento

2.9 Catering e banqueting

TECNICA DI SALA E VENDITA

Modulo n. 3 Esercitazione pratica di sala e bar

3.1 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
- 3.2 Gli aperitivi
- 3.3 Preparazione di vari cocktails:
 - Whiskey Sour, Angel Face, Mary Pickford, Sidecar, Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Spritz classico, Irish Coffee ecc.
- 3.4 I vini speciali, liquori e distillati
- 3.5 Analisi organolettica con scheda dei vini di diverse regioni
- 3.5 Abbinamento cibo-vino
- 3.6 Preparazione delle bevande salutari: Smoothie, centrifugati, frappè e frullati

Modulo n. 4 La cucina di sala (flambè)

4.1 Preparazione di alcune ricette alla lampada (flambè):

- Fettuccine al salmone
- Filetto al pepe verde
- Composizione di frutta caramellata
- Crepes Suzette

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
- Wedding Planner
- Il servizio Flambè

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
- Compiere 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 menu, la lista dei vini e allestire una cantina nella struttura ristorativa
- Preparare una bevanda miscelata
- 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.
- Primo soccorso e traumi nello sport

- **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 dello sport: Pallavolo, Pallacanestro.
- Il Doping
- Postura e movimento
- Ginnastica dolce e respiratoria
- Elementi di primo soccorso
- Traumi e ferite nello sport
- Metodologie e strumenti di allenamento

- **Educazione civica**

- Regole e Comportamenti del fair play
- Fair play nella vita sportiva

- **Parte Pratica:**

- Analisi dei pre-requisiti.
- Esercizi di consolidamento e affinamento delle capacità coordinative.
- Esercizi per il miglioramento delle capacità condizionali.
- Fondamentali della pallavolo: essenzialmente bagher e palleggio.
- Attività ludico – motoria di pallavolo e pallacanestro.

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)
- Saper utilizzare le capacità motorie acquisite e consolidate anche nello svolgimento delle proprie mansioni lavorative e del tempo libero

Disciplina: I.R.C.

Prof.ssa Celestina Tiziana Vescera

CONOSCENZE

- Ricerca di senso della propria vita
- I valori emergenti nel mondo giovanile
- La funzione critica della religione nei confronti del potere politico
- Il viaggio e i valori fondamentali della convivenza sociale
- Il turismo responsabile, i comandamenti dell'associazione italiana turismo responsabile
- L'incontro e lo scontro tra diverse culture, l'immigrazione ricchezza-problema
- Giustizia, pace e diritti umani, il decalogo del consumo (dichiarazione universale dei diritti umani)
- Il razzismo e l'antisemitismo della Chiesa cattolica (la questione di Pio XII)
- L'idea della morte nelle culture arcaiche e moderne (l'aborto e la legge 194)
- I trapianti di organi (il testamento biologico)
- L'eutanasia-il suicidio-la pena di morte

COMPETENZE

- Rispetto per le diverse posizioni e scelte in materia etica.
- Capacità di relazione con se stessi e con gli altri
- Disponibilità al confronto e al dialogo.
- Superamento dei pregiudizi
- Riflettere sulle crisi e le domande dell'uomo
- Individuare il valore e la dignità della persona umana

CAPACITÀ

- 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 responsabilmente libere e solidali
- Passare gradualmente dall'identificazione all'identità personale
- Elaborare degli orientamenti che perseguono il bene integrale della persona

METODOLOGIE

Didattica attiva con lezione partecipata

Lavori individuali e di gruppo

Lecture di riviste

Giochi d'interazione

Test

MATERIALI DIDATTICI

Riviste specifiche: Dimensioni nuove (ed. Elledici) insegnare Religione (ed. Elledici)

Quotidiani audiovisivi

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICHE UTILIZZATE:

Questionari

Cruciverba

Esposizione orale di argomenti predefiniti

Lavoro di gruppo su temi

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

(ex Alternanza Scuola Lavoro)

PREMESSA

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

Si allega una griglia con il nominativo delle alunne e le ore complessive di PCTO effettuate. 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 B nell'ultimo anno ha avuto come docente tutor del loro percorso PCTO al terzo anno il prof. Calderisi Michele, al quarto anno il prof. Granatieri Michele e al quinto anno il prof. Laprocina Michele.

ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA / LAVORO DI ENOGASTRONOMIA

A.S. 2017/2018- 2019/2020

CLASSE V ENOGASTRONOMIA settore Sala e Vendita sez. B

N.	Cognome	Nome	Tot. Ore Svolte
1	Ciuffreda	Carmen	146
2	De Vita	Chiara	152
3	Ecclesiastico	Alessia	146
4	Forte	Francesca	140
5	Granatieri	Sara	260
6	Kulish	Yaroslava	266
7	Vescia	Lucia	152
8	Zaffarano	Martina	260



Istituto
Professionale
Enogastronomia
Ospitalità Alberghiera

E. Mattei

Vieste



Ministero dell'Istruzione



**Indirizzo: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE "SALA/VENDITA" Classe V Sez. B
SCHEDA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**

1/2

Candidato/a _____

Classe 5^A _____

Sezione _____

Indicatori	Liv.	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.	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



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. FGPH010002
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

ALL. D

All'alunno _____

Classe V settore Sala/Vendita sez. _____

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 _____ 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. n° 53 del 03/03/2021)

Autore	Tratto dal romanzo/ dalla raccolta	Titolo del brano/ della poesia
Giovanni Verga	“I Malavoglia”	<i>La famiglia Toscano</i>
	” Vita dei campi”	<i>La lupa</i> <i>Rosso Malpelo</i> <i>Nedda</i>
Giovanni Pascoli	Dal saggio “Il fanciullino”	<i>Il fanciullo che è in noi</i>
	“Myricae”	<i>X agosto</i>
	“Canti di Castelvecchio”	<i>La cavalla storna</i>
Gabriele D’Annunzio	“Il Piacere”	<i>Il ritratto dell’esteta</i>
	“Le vergini delle rocce”	<i>Il programma del superuomo</i>
	“Alcyone”	<i>La pioggia nel pineto</i>
Italo Svevo	“La coscienza di Zeno”	<i>Il fumo</i>
Luigi Pirandello	“Novelle per un anno”	<i>Il treno ha fischiato</i>
		<i>Ciaula scopre la luna</i>
		<i>La patente</i>
		<i>La carriola</i>
	“Il fu Mattia Pascal”	<i>Adriano Meis</i>
	“Uno, nessuno, centomila”	<i>Il naso di Moscarda</i>
“Così è se vi pare”	<i>Le tre versioni dei fatti</i>	
Giuseppe Ungaretti	“Allegria”	<i>I fiumi</i>
		<i>San Martino del Carso</i>
		<i>Veglia</i>
Guido Gozzano	“I colloqui”	<i>L’amica di nonna Speranza</i>
		<i>La signorina Felicita</i>
F. T. Marinetti		<i>Il manifesto del Futurismo</i>
Primo Levi	“Sul fondo”	<i>Se questo è un uomo</i>