



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI
Piazza Caduti di Pian d'Albero 30
tel. -055- 952087 - fax- 055-953676 - e-mail: [fii01100b@istruzione.it](mailto:fis01100b@istruzione.it)
COD. FISC. 94012140482 - COD. MECC. FIIS01100b

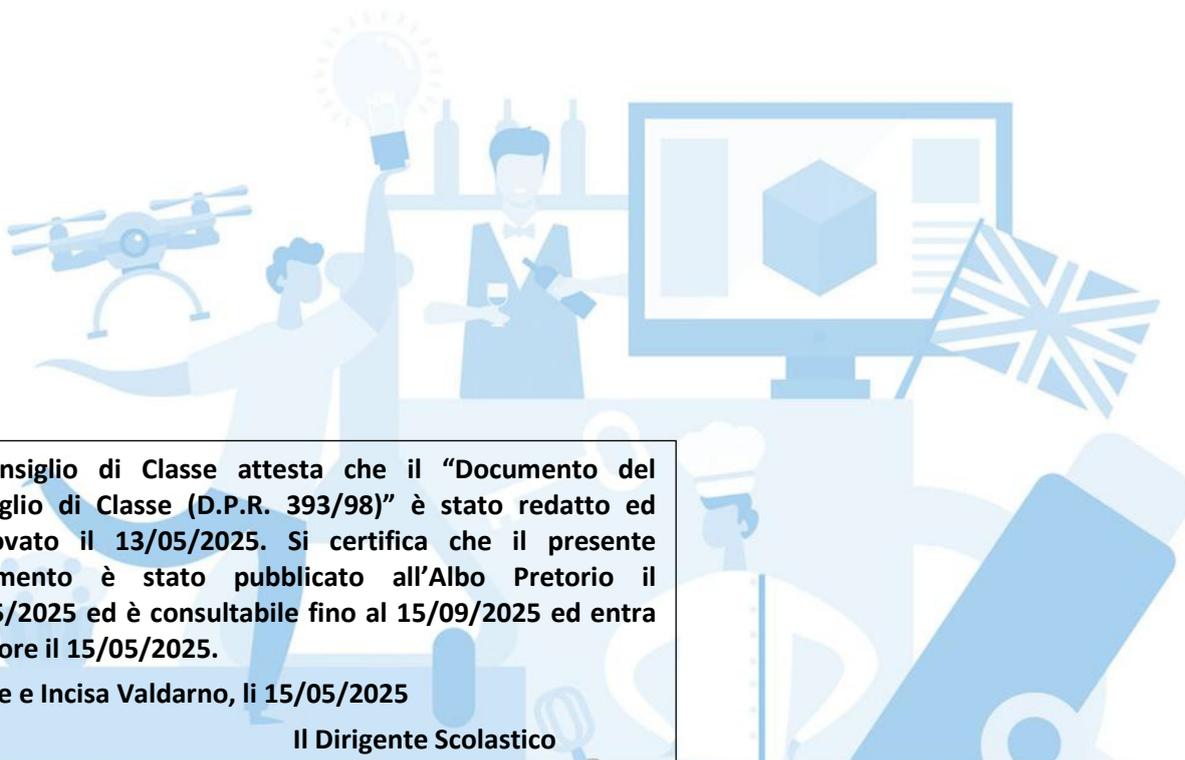
ISIS "GIORGIO VASARI" FIGLINE E INCISA VALDARNO
Prot. 0007302 del 15/05/2025
IV-10 (Entrata)

Esame di Stato 2024/2025

Documento del Consiglio della Classe

CLASSE 5° A SV

SETTORE ALBERGHIERO *Indirizzo Sala e Vendita*



Il Consiglio di Classe attesta che il "Documento del Consiglio di Classe (D.P.R. 393/98)" è stato redatto ed approvato il 13/05/2025. Si certifica che il presente documento è stato pubblicato all'Albo Pretorio il 15/05/2025 ed è consultabile fino al 15/09/2025 ed entra in vigore il 15/05/2025.

Figline e Incisa Valdarno, li 15/05/2025

Il Dirigente Scolastico



SOMMARIO

Sommario

LA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO	4
1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	5
1.1 Codici ATECO	6
1.2 Competenze area generale	8
1.3 Competenze area di indirizzo	9
2. QUADRI ORARI SETTIMANALI	10
3. PROFILO DELLA CLASSE E CONTINUITÀ'	11
3.1 La classe in numeri.....	12
3.2 Consiglio di classe e continuità didattica	12
4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	13
4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento	13
4.2 Attività di recupero.....	14
4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione.....	14
4.4 Attività integrative curriculari ed extra-curriculari	14
5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA	15
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO	17
7. ORIENTAMENTO	18
8. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	20
9. CREDITO SCOLASTICO	21
10. RELAZIONI FINALI	22
10.1 Disciplina ITALIANO	22
10.2 Disciplina STORIA	24
10.3 Disciplina INGLESE.....	25
10.4 Disciplina MATEMATICA	28
10.5 Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	30
10.6 Disciplina LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	31
10.7 Disciplina LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	33
10.8 Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.....	36
10.9 Disciplina SECONDA LINGUA COMUNITARIA: FRANCESE	38
10.10 Disciplina SECONDA LINGUA COMUNITARIA: TEDESCO.....	40
10.11 Disciplina SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	41
10.12 Disciplina RELIGIONE	42
11. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO E AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO	45
12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA	46
12.1 Tipologie di prove e numero di tracce.....	46
12.2 Criteri generali per la valutazione della prima prova e Griglie	46
12.3 Griglia di valutazione prima prova.....	47
12.4 Testo simulazione prima prova	49
13. SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA	61
13.1 Tipologie di prove	61
13.2 Obiettivi della prova.....	63
13.3 Nuclei tematici fondamentali	64
13.4 I nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze dell'area d'indirizzo	64



13.5 Interpretazione e declinazione dei Nuclei Tematici per la prova di Sala e Vendita.....	65
13.6 Griglia valutazione seconda prova	71
13.7 Testo simulazione seconda prova.....	72
14. IL COLLOQUIO	73
14.1 Griglia valutazione colloquio	74
15. ADATTAMENTO GRIGLIE PER CANDIDATI CON BES.....	75
16. ALLEGATI AL DOCUMENTO	76



LA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO

LA COMMISSIONE D'ESAME È FORMATA OLTRE CHE DAL PRESIDENTE DAI COMMISSARI DELLE SEGUENTI DISCIPLINE:

COMMISSARI INTERNI

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
- LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA

COMMISSARI ESTERNI

- ITALIANO
- MATEMATICA
- LINGUA INGLESE



1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La revisione degli Istituti professionali prevista dal d.lgs. 61/2017 è giunta alla sua piena applicazione nell'anno scolastico 2022/2023. L'Istituto per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si configura come profilo unitario, cioè, valido per tutti gli indirizzi attivati nell'Istituto che sono:

- Accoglienza Turistica
- Sala e Vendita
- Enogastronomia Cucina
- Pasticceria e Arte bianca

Il biennio è comune per tutte le declinazioni e, al termine di esso, gli studenti scelgono la declinazione che preferiscono.

Gli insegnamenti attivati si riferiscono al quadro normativo di riferimento, sia per il biennio comune che per il triennio delle diverse declinazioni e la loro presenza e il monte ore a loro destinato, desumibili dai quadri orari riportati di seguito, sono stati stabiliti dal Collegio dei docenti in conformità con le disposizioni riguardanti l'autonomia e la flessibilità.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

BIENNIO

- 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale (18 ore settimanali X 33 settimane X 2 anni)
- 924 ore di attività e insegnamenti d'indirizzo (14 ore settimanali X 33 settimane X 2 anni)
- Una quota non superiore a 264 ore è destinata alla **personalizzazione degli apprendimenti**, alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale (PFI)

TRIENNIO

Si struttura in tre singole annualità nelle quali sono definiti i seguenti obiettivi:

- **Consolidare e innalzare** progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale;
- **Acquisire e approfondire**, specializzando progressivamente le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;
- **Partecipare** alle attività di alternanza scuola-lavoro anche in apprendistato;
- **Costruire** il curriculum.



1.1 Codici ATECO

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni, nonché alla Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP), oggi denominati Classificazioni delle Professioni (CP).

La classificazione ATECO in vigore è l'ATECO 2007 aggiornamento 2022 (resa nota in G.U. n. 309 del 30 dicembre 2021).

Il codice Ateco è una combinazione alfanumerica che identifica una Attività Economica. La codifica del codice Ateco è la seguente:

- Le lettere individuano il macro-settore economico
- I numeri (da due fino a sei cifre) rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le specifiche articolazioni e sottocategorie dei settori stessi.

GRUPPO I-ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

La declinazione del profilo unitario Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Allegato 2G d.i. 92/2018

Art. 4, comma 8: *il diploma finale, rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato, attesta l'indirizzo e la durata del corso di studi e il punteggio complessivo ottenuto. Il diploma contiene anche l'indicazione del codice ATECO attribuito all'indirizzo in base all'allegato 2, esplicitata sino a livello di sezione e correlate divisioni.*

Art. 4, comma 9: *al diploma è allegato il curriculum della studentessa e dello studente, come disciplinato dall'art. 21 del d.lgs. 62/2017. Nel caso di declinazione degli indirizzi in percorsi formativi coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione ai sensi dell'art. 3, comma 5 del d.lgs., il curriculum indica il riferimento alla nomenclatura e classificazione delle unità professionali (NUP) adottate dall'Istat, nonché i crediti maturati per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) di cui all'art. 4, comma 5 del d.lgs.*

I codici ATECO (sezione e divisioni) sono riportati nel diploma; i NUP nel curriculum dello studente allegato al diploma.

	ENOGASTRONOMIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA	ARTE BIANCA E PASTICCERIA
ATECO	<i>I-56 Attività dei servizi di ristorazione</i>	<i>I-56 Attività dei servizi di ristorazione</i>	<i>I-55 Alloggio N-82.30 Organizzazione eventi e fiere</i>	<i>C-10 Industrie alimentari</i>
SEP	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Produzioni alimentari</i>
NUP	<i>5.2.2.2 Cuochi in alberghi e ristoranti</i>	<i>5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate</i>	<i>4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 3.4.1.2.2 Organizzazione di eventi e ricevimenti</i>	<i>6.5.1.3.1 Pasticceri e cioccolatai 6.5.1.2.1 Panettieri</i>



Sottogruppo 56 Ristorazione con somministrazione

- **56 Attività dei servizi di ristorazione**

Questa divisione include le attività dei servizi di ristorazione che forniscono pasti completi o bevande per il consumo immediato, sia in ristoranti tradizionali, self-service o da asporto, che in chioschi permanenti o temporanei con o senza posti a sedere. L'aspetto decisivo è che vengono forniti pasti per il consumo immediato, indipendentemente dal tipo di struttura che li offre. È esclusa la fornitura di pasti non preparati per il consumo immediato o che non siano prodotti per essere consumati immediatamente o di cibo preparato che non può essere considerato un pasto (cfr. divisioni 10: Industrie alimentari e 11: Industria delle bevande). È inoltre esclusa la vendita di alimenti non prodotti in proprio che non possono essere considerati un pasto o di pasti non pronti per il consumo immediato (cfr. sezione G: commercio all'ingrosso e al dettaglio e riparazione di autoveicoli).

56.10. Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.10.1 Ristorazione con somministrazione; ristorazione connessa alle aziende agricole ed ittiche

56.10.2 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.4 Ristorazione ambulante e gelaterie ambulanti

56.10.5 Ristorazione su treni e navi

56.20 Fornitura pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.21 Fornitura pasti preparati catering per eventi, banqueting

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina



1.2 Competenze area generale

Con riferimento al decreto 24 maggio 2018, n. 92 recante il regolamento dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, attuativo dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, al termine del percorso quinquennale gli studenti sono in grado di:

1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini delle modalità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



1.3 Competenze area di indirizzo

Con riferimento ai risultati di apprendimento che caratterizzano il profilo d'indirizzo, normato dall'articolo 3, comma 1, lettera f del D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61, gli studenti al termine del percorso quinquennale sono in grado di:

1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11	Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio



2. QUADRI ORARI SETTIMANALI

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

	Insegnamenti	3° anno	4° anno	5° anno
Area comune	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	3 [§]
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune		14	14
Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5 (4+1*)	4	5 (4+1*)
	Lab. sala e vendita	8 (7+1*)	6 (5+1*)	6 (4+1*+1*)
	Lab. Cucina		2 (1+1*)	2 (1+1*)
	Diritto e tecniche amm.ve	3	4	3
	Seconda lingua	3	3	3
	Tot. Area d'indirizzo		18	18
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

* Ore svolte in compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo

[§] Potenziamento ore d'inglese



3. PROFILO DELLA CLASSE E CONTINUITA'

Analisi del profitto e del comportamento degli alunni della classe

La classe è composta da 16 studenti, di cui 3 femmine e 13 maschi anche se uno studente di fatto non ha mai frequentato. Di questi, tredici provengono dalla classe quarta Servizi di Sala e Vendita dell'anno scolastico 2023-24, dallo stesso indirizzo ma dell'anno scolastico 2022-23 e due sono ripetenti la classe quinta dell'anno scolastico 2023-24, sempre stesso indirizzo. Inoltre, mentre uno studente ha scelto il Tedesco come seconda lingua comunitaria, gli altri 15 studenti studiano il Francese.

Sei studenti presentano una certificazione per Disturbi Specifici dell'Apprendimento (D.S.A.) e per loro sono stati redatti i rispettivi Piani Didattici Personalizzati (P.D.P.) e adottate le misure dispensative e compensative previste per le procedure da seguire durante l'esame. Le relazioni relative a ciascun studente sono custodite nei rispettivi fascicoli.

Nella classe sono presenti due studenti per i quali sono stati predisposti Piani Educativi Individualizzati (P.E.I.) che prevedono un percorso didattico di tipo C. Pertanto, le prove d'esame accerteranno una preparazione idonea al rilascio di un attestato di crediti formativi. Le motivazioni e le modalità di svolgimento delle prove d'esame per questi studenti sono descritte nel dettaglio nelle relazioni fornite alla Commissione d'esame. Durante il percorso scolastico, gli studenti sono stati seguiti costantemente dagli insegnanti di sostegno, sia nello studio individuale che durante le prove di verifica.

I livelli di apprendimento e di profitto raggiunti dalla classe non sono omogenei e si possono definire tre diversi nuclei di studenti: il gruppo più esiguo ha raggiunto buoni livelli di apprendimento e profitto; il secondo ha raggiunto un livello prestativo e di competenze sufficienti rispetto agli elementi descritti nel profilo di uscita del percorso di studio; gli altri studenti presentano carenze di rendimento in alcune discipline e un grado di apprendimento parziale.

La classe ha mostrato una motivazione ed un impegno non sempre costante in termini di partecipazione al dialogo educativo, pur se con capacità e risultati differenziati tra loro; nella maggioranza dei casi, comunque, l'approccio allo studio è stato soddisfacente e l'atteggiamento parzialmente partecipativo.

Per alcuni studenti emerge, inoltre, un quadro di discontinuità scolastica in termini di frequenza.

Il comportamento non è sempre stato corretto da parte di tutti gli studenti, ma la classe si è dimostrata inclusiva.

In riferimento alle esperienze professionalizzanti, agli stage ed ai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (P.C.T.O.) gli studenti hanno dimostrato una discreta autonomia, a testimonianza che la prassi operativa e la consapevolezza del proprio ruolo in ambito lavorativo possono ritenersi acquisite. Durante il triennio, infatti, la classe è stata sensibilizzata, stimolata e guidata grazie ad un importante numero di occasioni formative finalizzate alla conoscenza delle filiere produttive locali ed al contributo di esperti del settore e delle associazioni di categoria.

Anche i moduli di compresenza fra le discipline dell'area d'indirizzo ed i percorsi interdisciplinari di Educazione Civica e Didattica Orientativa sono stati progettati per contribuire allo sviluppo delle competenze professionali.



3.1 La classe in numeri

	Numero alunni iscritti			Ritirati/ Trasferiti/ Non Scrutinati	Promossi	Non promossi	Inserimenti da IeFP
	Maschi	Femmine	Totale				
III anno	14	5	19	5	13	1	0
IV anno	11	4	15	2	13	0	0
V anno	13	3	16	1	-	-	0

Nota: Descrizione della classe per numero e genere. Le informazioni dettagliate saranno consultabili nel documento riservato, ivi inclusi gli alunni con disturbi/bisogni specifici dell'apprendimento e gli alunni con disabilità.

3.2 Consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA	DOCENTI		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Storia	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Prima lingua straniera (Inglese)	Raspini Camilla	Raspini Camilla	Raspini Camilla
Seconda lingua straniera (Francese)	Leoni Martina	Leoni Martina	Leoni Martina Bigi Veronica
Seconda lingua straniera (Tedesco)	/	/	Capretti Francesca
Matematica e Informatica	Lucidi Maria	Lucidi Maria	Lucidi Maria
Scienza e cultura dell'alimentazione	Dini Daniela	Dini Daniela	Dini Daniela
Diritto e Tecniche amministrative	Cattani Riccarda	Cattani Riccarda	Santopietro Patrizio
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	/	Scarano Lucia Anna Maria	Quaranta Giuseppe
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	De Renzo Marcello	De Renzo Marcello	De Renzo Marcello
Scienze motorie e sportive	Cervellati Franco	Cervellati Franco	Cervellati Franco
IRC	Migliaretti Monica	Migliaretti Monica	Migliaretti Monica
Sostegno	Albianelli Andrea Coco Loris Monaco Giuseppina Valacchi Federico	Albianelli Andrea Frangioni James Monaco Giuseppina Valacchi Federico	Albianelli Andrea Monaco Giuseppina Valacchi Federico Vincitore Amalia



4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento

L'obiettivo prioritario degli insegnanti è stata la crescita umana e civile degli alunni. I docenti hanno operato per l'acquisizione graduale, da parte degli alunni, di conoscenze e competenze nelle diverse discipline e per lo sviluppo della capacità di utilizzarle in contesti diversi e di rielaborarle in chiave personale. Gli obiettivi del Consiglio di classe si sono volti, pertanto, a guidare gli studenti alla comprensione ed al possesso dei contenuti fondamentali delle discipline oggetto di studio, espressi con un linguaggio corretto e specifico, e ad applicarli correttamente nella soluzione di problemi e nell'elaborazione di testi.

OBIETTIVI	LIVELLO RAGGIUNTO
Acquisire consapevolezza dei propri diritti e doveri di studenti e cittadini. Rispettare il regolamento d'Istituto e le regole della convivenza scolastica.	3
Stabilire buoni rapporti basati sul rispetto, con i compagni e docenti. Essere disponibile alla collaborazione. Saper lavorare all'interno di un gruppo	3
Portare regolarmente il materiale scolastico. Svolgere regolarmente ed in modo accurato le attività assegnate.	3
Essere in grado di organizzare il proprio lavoro, rispettando modalità e tempi di esecuzione, usando diligentemente e tenendo in ordine gli strumenti di lavoro.	3
Mostrarsi attento agli aspetti dell'attività didattica. Valutare le verifiche come momento di interesse, crescita personale e collettiva.	3
Migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Rielaborazione delle tematiche e sviluppo del pensiero personale.	3
Partecipare attivamente alla pratica laboratoriale secondo le regole dell'etica professionale, nel rispetto delle mansioni assegnate. Operare in autonomia applicando quanto appreso.	3

LIVELLO 1

Obiettivo non raggiunto

LIVELLO 2

Obiettivo raggiunto in parte

LIVELLO 3

Obiettivo raggiunto con livello sufficiente

LIVELLO 4

Obiettivo raggiunto con livello buono



4.2 Attività di recupero

Come stabilito dal Collegio dei Docenti le modalità di recupero attivate si sono svolte in itinere, queste sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni e sono state adottate le seguenti modalità:

- rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
- sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
- potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
- individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare);
- rimodulazione del programma, dei contenuti disciplinari e delle metodologie didattiche in funzione di un impianto culturale fatto di "saperi essenziali" e di competenze organizzate in modo funzionale al profilo professionale.

4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione

Classe quinta	
Classe quarta	Roma e i suoi Capolavori
Classe terza	Viterbo-Intrecci Scuola di alta formazione di sala

4.4 Attività integrative curriculari ed extra-curriculari

- Partecipazione al Convegno "*Orizzonti applicativi dell'intelligenza artificiale per la qualità della vita delle persone*" San Giovanni Valdarno - 28 settembre;
- Partecipazione alla manifestazione *Autumnia* - 8 novembre;
- Conferenza online dell'ISPI sulle *elezioni americane* - 30 ottobre
- Intervento promozionale dell'AIA associazione italiana arbitri – 9 novembre;
- Webinar: *Confronto tra studenti e professionisti del settore* - 12 dicembre;
- Attività di orientamento - 15 gennaio;
- Visione del Film *L'ora più buia* - 20 gennaio;
- Visione del Film *M - Il figlio del secolo* - 30 gennaio;
- Progetto *ARTI & Giovanisì in tour-In viaggio per il tuo domani* – 11 febbraio;
- Incontro con i rappresentanti dell'esercito – 19 febbraio;
- Incontro *Orientamento – Incontro Centro per l'impiego* – 26 febbraio;
- Visione del Film *Sì, chef! La brigade* – 8 marzo;
- Incontro in biblioteca: *Il Gusto Delle Storie* promosso da Confcommercio FI e ITS EAT – 26 marzo;
- Attività laboratoriale: *Coffee break* in occasione dell'incontro dei Dirigenti della provincia di Firenze – 27 marzo;
- Incontro Unicoop su *Media e spettacolarizzazione* – 10 aprile;
- Certificazione HACCP (10 ore): Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse.



5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione Civica” ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’Educazione Civica. Il tema dell’Educazione Civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Le Linee Guida per l’insegnamento dell’Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell’istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell’innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricula di Istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all’interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti; tali ore sono da affidare ai docenti del Consiglio di classe o comunque dell’organico dell’autonomia. Il curriculum di Istituto di Educazione Civica (approvato nel Collegio dei docenti del 19 febbraio 2021), al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione interdisciplinare coinvolgendo i docenti del Consiglio di classe e, pertanto, non attribuibile ad una sola disciplina o a un solo docente. Il Collegio dei docenti ha individuato alcune possibili tematiche che rappresentano lo sviluppo di un’impalcatura generale su cui articolare il curriculum di Educazione Civica e il Consiglio di classe ha scelto il filone tematico da sviluppare tenendo ben presenti i bisogni educativi della classe e il percorso curricolare. Le attività di Educazione Civica devono essere inserite a tutti gli effetti nella programmazione annuale del Consiglio di classe e nei piani di lavoro dei docenti coinvolti, in modo da risultare al termine del quinquennio di studi anche nel Documento del “15 maggio”. L’orario dedicato all’insegnamento dell’Educazione Civica è stato così strutturato: distribuzione oraria per ciascun anno di corso non meno di 13 ore nel trimestre non meno di 20 ore nel pentamestre. Nella tabella di seguito riportata verranno quindi indicati in sintesi gli argomenti trattati dalla classe durante il quinto anno.

CURRICOLO CLASSE QUINTA

Tematiche approvate dal Collegio Docenti il 19/02/2021

1. Educazione alla salute e al benessere: corretta alimentazione e sani stili di vita
2. Educazione alla legalità, educazione fiscale e finanziaria
3. Educazione alla cittadinanza attiva: la partecipazione sociale e il mondo del volontariato
4. La cittadinanza globale internazionale, la nascita dell’Unione Europea e i suoi organi
5. Cittadinanza e sostenibilità: la ristorazione come fenomeno di investimento della criminalità organizzata
6. Cittadinanza e Costituzione: somministrazione e vendita di bevande alcoliche
7. Qualità e sicurezza alimentare, le certificazioni alimentari di qualità riconosciute dall’Unione Europea
8. Il lavoro come valore costituzionale, il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro
9. Cittadini della rete: identità digitale, privacy, web reputation
10. La tutela dell’ambiente e la conservazione dei beni culturali
educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
11. I principi fondamentali della Costituzione italiana contestualizzati nella società odierna
12. Agenda 2030



Titolo UDA: LA COSTITUZIONE ITALIANA E L'AGENDA 2030.

Disciplina	Attività svolta	Ore
Italiano-Storia	L'emancipazione femminile nella letteratura della Resistenza	4
Inglese	The Suffragette Movement in the UK Virginia Woolf e il diritto all'istruzione	5
Francese/Tedesco	Pas de pauvreté et faim zéro - objectifs 1-2 de l'Agenda 2030 Agenda 2030 Nicht mehr Hunger und Armut	7 3
Matematica	Rappresentare dati tramite grafici cartesiani	5
Scienza Cultura e Alimentazione	Agricoltura convenzionale e biologica	5
Diritto e Tecnica Amministrativa	Finanziamenti: Crowdfunding, gestione del risparmio, sovraindebitamento	7
Laboratorio Cucina	Ristorazione sostenibile e la visione antispreco, idee dal web.	2
Laboratorio Sala e Vendita	Bevande alcoliche e sostenibilità ambientale.	3





6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO

Il potenziamento dell'offerta formativa in PCTO trova riscontro nella legge 13 luglio 2015 n° 107 che ha inserito organicamente questa strategia didattica di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

L'ASL, oggi denominata Percorsi per le Competenze Trasversali di Orientamento, come ridefinita dall'art. 1, commi 784 e seguenti della Legge n° 145 del 30 dicembre 2018, costituisce un'opportunità formativa che, ponendosi a fianco del tradizionale percorso di studi, cerca di coniugare sapere teorico e sapere empirico attraverso una maggiore interazione tra scuola e lavoro. I PCTO offrono agli studenti una modalità di insegnamento e di apprendimento che potenzia la loro maturazione personale attraverso l'incontro-scambio con il mondo del lavoro e fa sì che, grazie al contesto lavorativo, il giovane acquisisca competenze che lo maturano sotto il profilo sia umano sia professionale. Tra gli obiettivi generali quelli di fornire un'occasione formativa che consenta di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale, potenziare le competenze professionali e sviluppare capacità relazionali e comportamentali adeguate al contesto. Presupposto essenziale del progetto è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. L'equivalenza formativa richiede il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline e il momento valutativo delle competenze acquisite.

Durata del percorso da sviluppare nel triennio degli Istituti professionali è di 210 ore.

Fasi del processo di PCTO:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del Consiglio di Classe con individuazione del Tutor scolastico e eventuali esperti esterni
- Comunicazione progetto studenti e famiglie
- Preparazione teorica degli allievi in classe
- Individuazione delle aziende e assegnazioni
- Svolgimento dello stage con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso

Valutazione:

- Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
- Valutazioni del C di C; ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale
- Autovalutazione dello studente
- Valutazione del tutor scolastico

Di seguito verranno indicate brevemente le ore delle attività di PCTO svolte dalla classe nel triennio, le stesse sono raggruppate per anno scolastico.

Moduli	Ore 3° anno	Ore 4° anno	Ore 5° anno	Ore totali 555
Orientamento e professionalizzanti	54	39	33	
Esperienza lavorativa	240	180	9	
TOTALE	294	219	42	

Per il dettaglio delle singole attività svolte si rimanda al Diario di bordo di ogni singolo studente e alla certificazione delle competenze della PCTO.



7. ORIENTAMENTO

Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

“L’orientamento è un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative”.

A partire dall’anno scolastico 2023/2024 sono state introdotte per il triennio delle Secondarie di II grado, per ogni anno scolastico 30 ore di orientamento, anche extra curricolari, ore da gestire in modo flessibile nel rispetto dell’autonomia scolastica e non da ripartite in ore settimanali prestabilite.

Ogni modulo di orientamento ha previsto apprendimenti personalizzati che sono stati registrati in un portfolio digitale - E-Portfolio – nella piattaforma UNICA, che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell’individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all’interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

L’Istituto ha individuato un docente tutor, formato, con il compito di aiutare ogni studente ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e supportare le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali degli studenti.

I moduli curricolari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore e con le azioni orientative degli ITS Academy. I moduli di 30 ore non sono stati intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre, ma hanno rappresentato uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare una sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione. Le discipline hanno implementato l’azione didattica quotidiana con strategie volte a rendere l’azione orientativa più efficace, correlando le attività proposte dalla scuola nel corso dell’anno scolastico alle otto competenze chiave per l’apprendimento permanente approvate nel 2018 dall’Unione Europea.

Docente Tutor	De Renzo Marcello
----------------------	-------------------

Interventi con esperti esterni (Università, ITS, IFTS, scuole di Alta formazione, centri per l’impiego, aziende, Associazioni di categoria, Camera di Commercio, Confesercenti)

Orientarsi al futuro	Ore
Partecipazione al Convegno "Orizzonti applicativi dell'intelligenza artificiale per la qualità della vita delle persone" San Giovanni Valdarno	4
Partecipazione alla manifestazione <i>Autumnia</i>	5
Conferenza online dell'ISPI su elezioni americane	1
Intervento promozionale dell'AIA associazione italiana arbitri	1
Webinar: Confronto tra studenti e professionisti del settore	1
Attività di orientamento	1
Visione del Film <i>L'ora più buia</i>	2
Visione del Film <i>M - Il figlio del secolo</i>	2



Visione del Film <i>Sì, chef! La brigade</i>	2
Progetto <i>ARTI & Giovanisì in tour-In viaggio per il tuo domani</i>	1
Incontro <i>Orientamento – Incontro Centro per l'impiego</i>	1
Incontro con i rappresentanti dell'esercito	1
Incontro in biblioteca: <i>Il Gusto Delle Storie</i> promosso da Confcommercio FI e ITS EAT	1
Attività laboratoriale: Coffee break Incontro Dirigenti provincia di Firenze	4
Incontro Unicoop <i>Media e spettacolarizzazione</i>	2
Master Liquorista	4
Certificazione HACCP: Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse	10



8. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nel processo di valutazione di ogni periodo per ogni alunno si è tenuto conto di:

- Conoscenze, abilità e competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e il raggiungimento effettivo degli obiettivi stabiliti per ciascuna annualità scolastica e per ciascuna disciplina. Per la determinazione del livello di sufficienza si sono valutati i progressi dello studente rispetto alla situazione di partenza, il raggiungimento dei traguardi/obiettivi (saperi e competenze) fondamentali e irrinunciabili della disciplina e del curriculum, così come individuati dai dipartimenti disciplinari;
- Impegno profuso e volontà di migliorare, nonché l'assiduità e proficuità nelle attività didattiche di sostegno e di recupero, deliberate dai singoli Consigli di classe e attivate nelle diverse forme previste dal P.T.O.F. per il superamento delle carenze formative;
- Indicazioni dei PDP redatti dai Consigli di Classe per gli studenti con DSA (ed in generale per gli studenti con bisogni educativi speciali segnalati nei Consigli di classe), gli esiti del percorso didattico educativo e i progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti;
- Indicazioni dei P.E.I. elaborati dai G.L.O. per gli studenti con disabilità ai sensi della legge 104, degli esiti del loro percorso didattico-educativo e dei progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità rispetto alla situazione di partenza e agli obiettivi prefissati;
- Verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche che deve favorire il processo di autovalutazione dello studente, attraverso un'osservazione sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento

Riguardo alle singole materie la valutazione si basa sui seguenti descrittori:

Voti	Descrittori
1	Lo studente ha dimostrato un rifiuto della disciplina, non fornisce alcuna risposta
2	Lo studente non ha alcuna conoscenza degli argomenti trattati e non è in grado di svolgere i compiti assegnati per quanto semplici
3	Lo studente evidenzia gravi e diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati solo in parte minima e non significativa. Si esprime con grande difficoltà commettendo errori gravi e sostanziali
4	Lo studente evidenzia diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati con difficoltà ed in modo incompleto. Si esprime in modo stentato commettendo errori sostanziali.
5	Lo studente evidenzia delle lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge solo in modo parziale e/o superficiale i compiti assegnati, si orienta con difficoltà e possiede un linguaggio non sempre corretto ed appropriato.
6	Lo studente dimostra di conoscere gli argomenti proposti solo nei loro aspetti fondamentali e di saper svolgere i compiti assegnati anche con errori ma non sostanziali. Le competenze raggiunte gli consentono una parziale autonomia solo in contesti noti. L'espressione risulta incerta e non sempre appropriata.
7	Lo studente dimostra di possedere competenze su contenuti fondamentali e capacità di trasferire le competenze in contesti noti al di fuori dei quali evidenzia difficoltà. Si esprime in modo sostanzialmente corretto e appropriato.
8	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti ed anche parzialmente in contesti non noti. Il linguaggio è corretto ed appropriato.
9	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti e non noti. Possiede ricchezza e proprietà di linguaggio, è in grado di attuare un processo di autovalutazione.
10	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito e totale autonomia anche in contesti non noti. Si esprime in modo sicuro ed appropriato e sa formulare valutazioni critiche e originali ed attivare un processo di autovalutazione.



9. CREDITO SCOLASTICO

“... In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel triennio fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.”

“...Per l’anno scolastico in corso il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base della tabella di conversione della somma del credito del terzo e del quarto anno, già assegnato nei due anni scolastici precedenti, e il punteggio del credito scolastico attribuito per il quinto anno nello scrutinio finale applicando, a tale ultimo fine, esclusivamente la prima e l’ultima colonna della tabella di attribuzione del credito scolastico...”.

Il Collegio dei docenti, tenuto conto che la valutazione della validità delle esperienze acquisite spetta ai Consigli di classe, ha individuato, in relazione agli obiettivi formativi ed educativi dell’Istituto, i seguenti criteri generali per l’attribuzione del credito scolastico al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di classe medesimi:

L’attribuzione dei punteggi per il credito scolastico quindi, sarà realizzata, in sede di scrutinio finale, sulla base di quanto precedentemente affermato e su quanto previsto dalle norme in vigore e quindi in ragione:

- della media dei voti dell’anno in corso,
- dell’assiduità della frequenza scolastica,
- dell’interesse e dell’impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative,

Dietro segnalazione del Consiglio di classe e del tutor interno, la partecipazione attiva e propositiva alle attività di PCTO, porta all’attribuzione del credito scolastico nella misura massima prevista dalla tabella vigente.



10. RELAZIONI FINALI

10.1 Disciplina ITALIANO

DOCENTE ANNAMARIA NANTI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 4

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
R. Bruscagli – G. Tellini	<i>Il palazzo di Atlante vol. 3A ("Dall'Italia Unita al primo Novecento")</i>	G. D'Anna editore (Firenze 2019)
	Per quanto riguarda il primo modulo di raccordo con il programma dello scorso anno scolastico, si è fatto ricorso al volume in adozione nella precedente classe quarta: <i>Il palazzo di Atlante", vol. 2 ("Dal Barocco al Romanticismo")</i>	

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce "condivisione documenti" o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

- 1 G. Leopardi; da Operette Morali: Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere (Piattaforma Teams)
- 2 G. Verga; da Vita dei Campi: La lupa (Piattaforma Teams)
- 3 F. T. Marinetti; Il Manifesto del Futurismo (Piattaforma Teams)
- 4 J. Joyce; da Ulisse: Il monologo di Molly Bloom (Piattaforma Teams)
- 5 L. Pirandello; da: Novelle per un anno, Il treno ha fischiato; La patente (Piattaforma Teams)
- 6 G. Ungaretti; da Allegria: Allegria di naufragi (Piattaforma Teams)

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe 5 ASV ha raggiunto complessivamente un livello sufficiente di preparazione, anche se lo studio non è sempre stato costante, in particolar modo per alcuni studenti.

I numerosi casi di DSA presenti nella classe hanno comportato la necessità di utilizzare molto schemi e mappe realizzati alla lavagna, nonché di semplificare gli argomenti svolti attraverso l'ausilio di riassunti, forniti dall'insegnante.

La produzione scritta per alcuni è appena sufficiente.



Condotta degli studenti in classe

La classe V ASV non ha mantenuto sempre un comportamento corretto e disciplinato durante le ore di lezione. Questo risulta valido soprattutto per alcuni studenti che, nonostante siano una minoranza, hanno alimentato un clima non sempre facile per un sereno e proficuo lavoro.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Il Romanticismo (modulo di raccordo): Leopardi
La letteratura dell'Italia Unita: De Amicis e Collodi
Il Positivismo, tra Naturalismo e Verismo: Zola e Verga
Il Decadentismo: Baudelaire, Pascoli e D'Annunzio
Le Avanguardie: Futuristi
Il romanzo del Novecento: Proust, Joyce, Svevo, Pirandello
La poesia del Novecento: Ungaretti, Montale

Per Educazione Civica è stato svolto il seguente modulo:

L'emancipazione femminile nella letteratura della Resistenza, con lettura del romanzo L'Agnese va a morire, di R. Viganò.

L'opera è stata inserita all'interno di una panoramica sulla Resistenza.

Il lavoro è stato integrato con le seguenti letture: P. Calamandrei: Discorso sulla Costituzione, 26 gennaio 1955; O. Innocenti: Agnese e le sue sorelle; immagini femminili nella Resistenza

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Per i Progetti Unicoop: Media e spettacolarizzazione.

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo



Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	2	3
Prove pratiche		

10.2 Disciplina STORIA

DOCENTE ANNAMARIA NANTI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 2

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Onnis – L. Crippa	<i>Nuovi orizzonti, vol. 2 (Dal Seicento alla fine dell'Ottocento) vol. 3 (Il Novecento e il mondo attuale)</i>	Loescher editore, Torino 2016

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe V ASV ha raggiunto un livello globalmente sufficiente in Storia, acquisendo i contenuti in maniera accettabile, anche se talvolta mnemonica.

Sono stati forniti dall'insegnante dei riassunti sui vari argomenti trattati, per agevolare lo studio dei numerosi studenti con DSA, presenti nella classe.

Condotta degli studenti in classe

La V ASV si è comportata in maniera non sempre corretta e responsabile durante lo svolgimento delle lezioni, rendendo faticoso il lavoro da svolgere.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

L'Italia postunitaria (modulo di raccordo)

La Belle Époque

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze

L'età dei totalitarismi: comunismo sovietico, fascismo, nazismo

La Seconda guerra mondiale

La guerra fredda



Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte		
Prove orali	2	3
Prove pratiche		

10.3 Disciplina INGLESE

DOCENTE CAMILLA RASPINI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
<i>Caruso, Piccigallo</i>	<i>MASTERING COOKING AND SERVICE</i>	<i>Le Monnier Scuola</i>



Altri testi eventualmente utilizzati

Sono stati utilizzati documenti e materiali dai libri di testo “WELL DONE! SERVICE” e “CORNERSTONE” ad integrazione del libro di testo del corso e forniti agli studenti in forma cartacea.

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe 5ASV mi è stata affidata fino dal terzo anno e da subito si è instaurata con gli studenti una ottima relazione. La classe ha mostrato fino dall’inizio, nel complesso, una fragilità di base nella competenza linguistica ed un approccio non sempre responsabile rispetto allo studio continuativo e all’impegno ottenendo così risultati solo sufficienti o appena sufficienti nella maggioranza dei casi; solo pochi studenti si sono distinti per interesse ed applicazione, e di conseguenza per il raggiungimento di risultati discreti; alcuni altri, pur dotati di buone capacità, hanno mostrato di non impegnarsi in modo costante ottenendo quindi livelli solo sufficienti nella competenza linguistica e accontentandosi di lavorare per i minimi risultati; infine, per alcuni studenti, nonostante l’impegno, permangono incertezze di base e difficoltà di assimilazione autonoma degli argomenti affrontati. Per gli alunni diversamente abili, che nel complesso hanno mostrato di impegnarsi con continuità, e per i DSA e BES, sono state messe in atto tutte le misure compensative e dispensative come richiesto dai PEI e dai PDP concordati in sede di Consiglio di Classe.

Condotta degli studenti in classe

La classe mostra fasce diverse di alunni: nel complesso, gli studenti si sono sempre comportati in maniera corretta, educati e rispettosi per le persone, le cose e l’ambiente; solo un numero ristretto di alunni ha evidenziato poco interesse per la scuola e per gli impegni ad essa collegati; qualcuno, in particolare, ha mostrato comportamenti poco consoni al contesto scolastico. Quasi tutti hanno seguito le lezioni con regolarità e svolto le attività previste con apprezzabile serietà.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Ho cercato di ampliare la partecipazione attiva e propositiva degli alunni, nel tentativo di renderli consapevoli del proprio ruolo di cittadini italiani, europei e del mondo, stimolandoli a potenziare la competenza comunicativa generale e specifica ed ampliando il lessico della microlingua. Gli studenti sono stati stimolati a comprendere e produrre in maniera orale e scritta testi tratti dal mondo reale e relativi al proprio settore specifico. Sono stati inoltre introdotti alcuni argomenti volti a favorire i collegamenti interdisciplinari, come le principali Istituzioni della Comunità Europea e le Istituzioni in UK e le tematiche relative al cibo sostenibile e al consumo consapevole. In particolare, gli alunni sono stati stimolati a comprendere testi specifici del settore sia allo scritto che all’orale, padroneggiare le strutture grammaticali della lingua presenti nei testi e comporre brevi testi corretti e coesi relativi ad argomenti specifici del settore; saper riferire sulle diverse tipologie di strutture nella enogastronomia e nella ristorazione; il cibo biologico e gli OGM; Slow Food; sapersi orientare rispetto ai principali disordini alimentari, allergie e intolleranze; saper parlare della Dieta Mediterranea e dei diversi tipi di diete alternative; come gestire le forniture e il magazzino delle merci. Sapersi orientare rispetto al vino e all’abbinamento cibo-vino. Saper riferire sulle bevande alcoliche, come la birra, il whisky, i cocktails, ma anche bevande non alcoliche. Conoscere le caratteristiche del Banqueting e le responsabilità del Banqueting Manager. Sono state presentate le



caratteristiche principali di alcuni autori della storia della Letteratura Inglese allo scopo di favorire i collegamenti interdisciplinari. In relazione alle competenze di Educazione Civica, gli alunni sono stati stimolati ad approfondire la storia del diritto al voto con il movimento delle Suffragette in UK e il diritto all'istruzione con Virginia Woolf, come anche le caratteristiche del Marketing e le possibili strategie per promuovere una struttura.

Module 1: The world of Catering: The world of hospitality. Types of catering. Types of bars and Restaurants. Location, services and facilities. The rating system.

Marketing and marketing strategies. Customer profiling. The effects of the internet on the catering industry Starting and promoting your business.

Module 2: Food stores and supplies: Buyers and different types of suppliers. Searching for suppliers. Storing food. Making complaints to suppliers. Ordering and cancelling orders

Module 3: Healthy Eating: Organic Food and GMOs. The Mediterranean Diet. Food allergies and intolerances. Eating Disorders. Alternative Diets. Teens and sport diets. Religious dietary choices The Slow Food Movement.

Educazione Civica: The suffragette Movement in the UK. Virginia Woolf e il diritto all'istruzione.

Module 4: Beverages: Wine and Wine appellation. Wine tasting. Pairing Food and Wine. Types of Beers. Spirits and Liqueurs. Cocktails. Juices, milkshakes and frappes. Hot drinks.

Module 5: Banqueting and feasts: What is a Banquet? The Banqueting Manager's Job. Event management: the technical phase and the operational phase. "Gatsby's amazing parties", a reading. Arranging a function.

The UK Institutions. The EU Institutions.

Grammar: sono state riprese in esame tutte le principali strutture e funzioni comunicative studiate in precedenza.

Literature: sono state prese in esame le principali caratteristiche dei seguenti argomenti: "The Victorian Age", an introduction; O.Wilde e "The picture of Dorian Gray", main features; C.Dickens and his works, main features; J.Joyce e "Dubliners", main features; G.Orwell e "Animal Farm", main features. (materiali forniti dall'insegnante, dal testo di Letteratura "Cornerstone").

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale



Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	2	3
Prove pratiche		

10.4 Disciplina MATEMATICA

DOCENTE MARIA LUCIDI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Leonardo Sasso, Ilaria Fragni	Colori della Matematica, Edizione Bianca, Volume A	Petrini
Leonardo Sasso, Ilaria Fragni	Colori della Matematica, Edizione Bianca, Volume B	Petrini

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe ha raggiunto livelli di profitto eterogenei.

Solamente un ristretto gruppo di studenti ha dimostrato di possedere una buona preparazione di base, supportata da un metodo di studio organizzato, altri pur lavorando hanno incontrato maggiori difficoltà, alcuni per una minore padronanza nelle applicazioni dei processi elaborativi di analisi e sintesi, altri per un'applicazione allo studio non sempre approfondita.

Condotta degli studenti in classe

Nonostante la frequenza regolare per la maggior parte degli studenti, non tutti hanno partecipato con continuità, serietà e responsabilità al dialogo educativo.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata corretta e rispettosa sia delle persone e degli ambienti che delle regole.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

- Funzioni reali di variabile reale: Le derivate e loro applicazione nello studio di funzione (ripasso).
- L'integrale indefinito.



- L'integrale definito e sue applicazioni.
- Calcolo combinatorio e probabilità

Ed Civica

- Rappresentare dati tramite grafici cartesiani

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

In itinere, ma soprattutto al termine di ogni macro-argomento, sono state effettuate numerose attività di recupero e consolidamento, nella prospettiva del recupero dei contenuti e della motivazione ad apprendere.

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzati

La metodologia didattica seguita è stata principalmente quella della lezione frontale calata in un ambiente di apprendimento dove gli studenti, continuamente incoraggiati ad intervenire durante le lezioni, hanno potuto condividere le difficoltà incontrate e realizzare mappe e schemi individualizzati. Gli argomenti sono stati affrontati in modo semplice e chiaro, proponendo molteplici e diversificati approcci, fornendo numerosi esempi ed approfondendo, nel rispetto dei tempi e delle modalità di apprendimento degli alunni, qualche aspetto più importante. Per molti teoremi sono stati proposti soltanto l'enunciato e numerosi esempi al fine di facilitarne l'esposizione.

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla
Problemi a soluzione rapida

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	2
Prove pratiche		



10.5 Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE DANIELA DINI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 5 di cui 1 in presenza con LAB. SALA LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
<i>Silvano Rodato</i>	<i>Alimentazione Oggi</i>	<i>Clitt- Zanichelli</i>

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Classe estremamente eterogenea sia come rendimento che come atteggiamento. Composta da 16 studenti, di cui 3 femmine, una delle quali non ha mai frequentato e 13 maschi. 6 studenti sono con DSA, per 2 studenti sono stati predisposti due P.E.I. che prevedono un percorso didattico di tipo C. Gli studenti provengono da zone diverse del nostro bacino di utenza. Gli studenti hanno creato un gruppo classe abbastanza coeso, diciamo che sono abbastanza affiatati. Il rendimento è sufficiente per la gran parte degli studenti, solo due mostrano particolari difficoltà

Condotta degli studenti in classe

Il comportamento degli studenti è abbastanza corretto

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti
Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
Dieta in particolari condizioni patologiche
Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione
Antropologia dell'alimentazione e tendenze di consumo
Biodiversità e tutela dei prodotti agroalimentari
Sostenibilità ed innovazione di filiera

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio sala e bar



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola
Casi pratici e professionali

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	2	3
Prove pratiche		

10.6 Disciplina LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

DOCENTE MARCELLO DE RENZO

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 4 + 1 codocenza Cucina + 1 codocenza

Scienza e cultura dell'alimentazione

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
AA.VV - Alma	<i>Maître, Sommelier, Bartender</i>	Alma Plan

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La preparazione degli alunni è apparsa da subito molto eterogenea, riscontrando, a parte la presenza di alcune eccezioni, un disimpegno generale, accompagnato da un atteggiamento poco motivato. Gli alunni, sebbene con gradi differenziati di padronanza, hanno dimostrato di saper spendere le conoscenze teoriche acquisite; sanno infatti muoversi nell'attività tecnico pratiche richieste al quinto anno, come la capacità di fare abbinamenti cibo-vino, miscelare gli ingredienti necessari per la preparazione dei cocktail e orientarsi nell'organizzazione di un evento. La stessa si è mostrata in linea generale sempre sottotono, con poca curiosità e voglia di professionalizzarsi; di contro, alcuni studenti hanno dimostrato un vivo interesse alla materia, quindi, una partecipazione costante.

La classe conosce sufficientemente gli argomenti trattati durante l'anno, dovendo rilevare tuttavia che, a fianco della generalità degli alunni ne spiccano alcuni molto preparati, che hanno manifestato durante tutto l'anno, interesse per la materia la cui conoscenza è arrivata ad un livello maturo e approfondito.

Gli alunni, sebbene con gradi differenziati di padronanza, hanno dimostrato di saper spendere le conoscenze teoriche acquisite; sanno infatti muoversi nell'attività tecnico pratiche richieste



al quinto anno, come la capacità di fare abbinamenti cibo-vino, miscelare gli ingredienti necessari per la preparazione dei cocktail e orientarsi nell'organizzazione di un evento.

Condotta degli studenti in classe

Il comportamento della classe non è stato sempre corretto, la partecipazione alle lezioni discontinua. La stessa si è mostrata in linea generale sempre sottotono, con poca curiosità e voglia di professionalizzarsi; di contro, alcuni studenti hanno dimostrato un vivo interesse alla materia, quindi, una partecipazione costante.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Macro argomento n. 1: Qualità, sicurezza e salute nella ristorazione.

Macro argomento n. 2: Il servizio di sala: Tecniche Avanzate

Macro argomento n. 3: Enologia e Sommellerie,

Macro argomento n. 4: Il servizio bar: Tecniche avanzate

Ed.civica: Bevande alcoliche e sostenibilità ambientale e progetto "no waste".

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla
Casi pratici e professionali

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	2
Prove orali	2	1
Prove pratiche		1



10.7 Disciplina LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA

DOCENTE GIUSEPPE QUARANTA

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 1 + 1 in codocenza con sala

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
<i>Alma</i>	<i>Cucina per Sala e Vendita</i>	<i>PLAN edizioni</i>

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Per quanto riguarda il profitto ottenuto dalla classe, quasi tutta la classe ha raggiunto un livello al di sopra della sufficienza, mentre la restante parte ha raggiunto un giudizio sufficiente. Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate nel corso dello svolgimento delle unità e adeguate a quanto proposto. Sono state attuate in modo da rilevare i livelli delle capacità di applicazione come pure il grado di conoscenza e di competenza, sotto forma di prove orali e scritte (test semistrutturati).

La valutazione degli studenti si è basata sull'analisi delle conoscenze attraverso verifiche scritte e orali, mentre le competenze e le abilità sono state valutate attraverso colloquio ed osservazione della capacità del singolo studente di affrontare gli argomenti proposti nelle occasioni di dibattito collettivo, ad inizio di ogni macroarea. Allo stesso modo è rientrato nella valutazione complessiva l'atteggiamento e l'impegno dimostrato dagli stessi verso quanto proposto dal docente.

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti, dunque, possiamo analizzarli in termini di Competenze, Abilità e Conoscenze:

- in termini di Competenze gli studenti hanno acquisito le seguenti capacità
 - riconoscere l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
 - Valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e promuovere il Made in Italy.
 - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- In termini di Abilità gli studenti hanno acquisito le seguenti capacità
 - individuare le componenti culturali della gastronomia.
 - Classificare gli alimenti in base alla qualità organolettica e relative certificazioni di qualità.



- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
 - Elaborare menu e carte adeguate alle diverse tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti.
 - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile.
 - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
 - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
 - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
 - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
 - Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la salute.
- In termini di Conoscenze gli studenti hanno acquisito le seguenti capacità
- Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società;
 - Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità;
 - Gli alimenti e le loro classificazioni.
 - La produzione biologica, gli OGM, le scelte alimentari.
 - Il piano di autocontrollo HACCP.
 - Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale;
 - Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
 - Il catering e il banqueting.
 - Tecniche e metodi per l'organizzazione logistica di catering/ eventi.
 - Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.
 - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
 - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008).
 - Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche.
 - Le buone pratiche di sicurezza sul lavoro

Per quanto riguarda il giudizio sul grado di istruzione della classe, essa nel suo complesso, salvo qualche eccezione, ha mostrato un atteggiamento interessato nei confronti della disciplina. Gli obiettivi generali della disciplina, in termini di conoscenze, abilità e competenze, sono stati perseguiti giungendo, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, a risultati complessivamente più che sufficienti.

Condotta degli studenti in classe

La classe si dimostra abbastanza omogenea dal punto di vista del rendimento didattico, salvo alcuni studenti che hanno mostrato livelli di apprendimento e partecipazione più proficui rispetto al resto della classe. La partecipazione alle lezioni è risultata generalmente positiva, con un atteggiamento collaborativo da parte della maggior parte degli studenti. La classe, nonostante le differenze nei livelli di apprendimento, ha dimostrato un leggero miglioramento nelle competenze richieste dal programma di quinto anno.



Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Macroarea 1. CULTURE ALIMENTARI E SICUREZZA ALIMENTARE:

- il cibo come esperienza culturale;
- gli alimenti, loro classificazione, le gamme alimentari;
- la qualità alimentare, qualità totale, i marchi di qualità;
- gli alimenti biologici, OGM, dietetici, i novel food.

Macroarea 2. LA RISTORAZIONE:

- le classi ristorative e i menu;
- gli aspetti nutrizionali dei menu nelle varie classi ristorative;
- il Catering ed il Banqueting;
- Il buffet.

Macroarea 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE:

- Gli obiettivi della gestione di un ristorante;
- la gestione delle risorse umane;
- la gestione degli acquisti;
- la gestione del magazzino;
- l'approvvigionamento e i canali di acquisto.

Macroarea 4. SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro;
- Sicurezza sul lavoro;
- i rischi lavorativi nella ristorazione.

Macroarea 5. SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
- il piano di autocontrollo;
- Igiene e salubrità delle lavorazioni.

EDUCAZIONE CIVICA.

Nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica, il consiglio di classe del 07/10/2024 ha stabilito di svolgere una unità didattica relativa alla "COSTITUZIONE e agenda 2030". Nello specifico, nel merito della disciplina di Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina, è stato affrontato il seguente argomento:

- Ristorazione sostenibile e la visione antispreco, idee dal web_

Conoscere e analizzare l'obiettivo 12 dell'agenda 2030, il consumo responsabile. Conoscere alcuni modelli sostenibili di produzione e consumo. Conoscere le ultime idee diffuse sui social e la relativa creazione di "app" anti-spreco.

Durante l'anno sono stati effettuati interventi di sostegno ed approfondimento di argomenti legati alla realtà professionale nelle ore curriculari.

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze



Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla
Problemi a soluzione rapida
Casi pratici e professionali
Sviluppo progetti

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	2
Prove orali	1	1
Prove pratiche		

Osservazioni

Durante le lezioni si è cercato il più possibile di stimolare la classe ad una applicazione pratica costante, allacciando le esperienze fatte dagli alunni agli argomenti trattati nella materia e suggerendo collegamenti con le altre discipline di indirizzo, parlando diffusamente dell'importanza di una concreta conoscenza tecnica per l'esercizio futuro della professione. Si è cercato in particolare di allenare la capacità di analisi dei problemi affrontati da un punto di vista pluridisciplinare, proponendo casi reali di studio o di progettazione nella pratica professionale. Nella trattazione degli argomenti si è data particolare enfasi agli aspetti applicativi dei vari temi trattati, focalizzando l'attenzione verso i caratteri peculiari del territorio in cui i ragazzi vivono ed opereranno.

10.8 Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE PATRIZIO SANTOPIETRO
ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3
LIBRO DI TESTO



Autore	Titolo	Casa editrice
<i>De Luca C. & Fantozzi T.</i>	<i>Diritto e Tecnica Amministrativa vol. V</i>	<i>Liviana</i>

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Gli studenti hanno dimostrato un generale interesse verso la disciplina, anche nell'analizzare i mutati scenari economici e legislativi accaduti nel triennio.

Un gruppo ristretto di studenti ha acquisito un linguaggio appropriato e una autonomia all'interno della disciplina in cui hanno dimostrato di sapersi orientare a fronte di ottimi risultati.

Un altro gruppo ha comunque raggiunto competenze e obiettivi richiesti dai singoli contenuti e l'uso di un linguaggio corretto ottenendo risultati sufficienti.

Condotta degli studenti in classe

Il comportamento degli studenti è stato, nel corso dell'anno scolastico, generalmente corretto e rispettoso, la partecipazione al dialogo educativo è stata regolare e partecipe.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Le fonti del diritto, contratti e legislazione turistica. Le

politiche di vendita nel settore.

Programmazione aziendale (all'interno l'argomento di Educazione Civica "il crowdfunding come metodo di finanziamento delle start up").

Sono state svolte lezioni di educazione finanziaria

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Visione piattaforme di crowdfounding; mercati e prodotti finanziari.

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Analisi e commento di un testo
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla
Casi pratici e professionali



N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	2
Prove orali	1	2
Prove pratiche		

10.9 Disciplina SECONDA LINGUA COMUNITARIA: FRANCESE

DOCENTE VERONICA BIGI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
<i>Duvallier C.</i>	<i>Sublime œnogastronomie et service</i>	<i>Eli</i>
<i>Bellano Westphal G., Dudek C., Negrel S., Guilmault S.</i>	<i>Grammaire clés en main</i>	<i>Lang</i>

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce "condivisione documenti" o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

- 1 *Duvallier C., Gourmet service, Eli*

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe, formata da 15 studenti (12 maschi e 3 femmine), di cui sei con DSA, e due studenti con certificazione che seguono un programma di tipo C, ha mostrato, generalmente, un sufficiente interesse per la materia, ed ha risposto in modo altrettanto sufficiente alle sollecitazioni didattiche proposte. Una studentessa, pur non avendo effettuato il ritiro dalla scuola, ha interrotto la frequentazione scolastica. Un gruppo di studenti ha partecipato attivamente alle lezioni, raggiungendo pienamente gli obiettivi prefissati, pur con la presenza di qualche difficoltà; un'altra parte, nonostante l'impegno nello studio, mostra ancora alcune lacune, mentre un ulteriore gruppo ha mostrato un interesse e passivo e lacune più profonde. Gli argomenti proposti nella programmazione sono stati svolti e analizzati nei vari aspetti, cercando anche collegamenti interdisciplinari. Gli studenti hanno assimilato e rielaborato i contenuti didattici, mostrando una costanza, anche se non complessivamente costante, nello studio. Il resto della classe segue tedesco come seconda lingua comunitaria.

Condotta degli studenti in classe

I rapporti all'interno della classe risultano non totalmente compatti, mentre i rapporti con la docente risultano, nel complesso, discretamente buoni. Non si sono verificati particolari problemi disciplinari, né atteggiamenti di opposizione in merito alla programmazione di prove di verifica e assegnazione di lavori da svolgere autonomamente a casa.



Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

- l'ambito della ristorazione e le regole di igiene
- le bevande fredde (alcoliche e non) e i vini
- lo champagne
- la francofonia e la cucina francofona
- cucina e comunicazione (trasmissioni televisive, riviste e blog di cucina)
- cucina e legge (gli organismi di controllo alimentare, i marchi)
- argomenti di letteratura: Naturalismo e Zola (focus su alcuni romanzi e i loro temi), Baudelaire (I Fiori del Male, l'Albatros), Proust (La Madeleine, il concetto di tempo e memoria)
- grammatica secondo le esigenze comunicative

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta multipla

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	2
Prove orali	2	3
Prove pratiche		

Osservazioni

Alla data odierna, in considerazione della didattica annuale ancora da espletare, ed in previsione di ulteriori prove di verifica che verranno svolte nelle successive settimane di lezione, gli studenti



con maggiori difficoltà avranno modo di poter migliorare le proprie condizioni di voto e consolidare le conoscenze e le competenze.

L'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo-funzionale: tutto il processo di apprendimento è stato impostato a partire da situazioni e contesti precisi che hanno permesso l'utilizzo immediato di funzioni linguistiche nella loro globalità. Gli studenti sono sempre stati parte attiva di ogni momento della lezione, sia dialogando con l'insegnante, sia simulando contesti o situazioni in cui singolarmente o in gruppo sono stati chiamati a comunicare tra loro. Si è dato spazio agli esercizi di espansione, in cui la lingua viene usata in modo libero, anche se controllato dal punto di vista strutturale e lessicale, per fini realmente comunicativi. Tutte le fasi di lavoro che implicano la comunicazione sono state condotte in lingua, mentre l'analisi delle strutture morfo-sintattiche e del lessico è stata svolta anche in italiano, dando rilievo ai termini e alle espressioni che presentano interferenze con la lingua materna. Attraverso la lettura e gli esercizi scritti si è passati alla fase della riflessione sulle strutture fondamentali della lingua francese e sulle novità lessicali e ortografiche. Le verifiche sono state sistematiche e sono servite a controllare se gli obiettivi fissati fossero stati raggiunti e ad evidenziare i progressi o i ritardi. In quest'ultimo caso, sono stati predisposti interventi di revisione in itinere per favorire l'acquisizione da parte di tutti di quanto progettato. Tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti nei singoli P.D.P sono stati utilizzati sia nelle verifiche scritte che orali.

10.10 Disciplina SECONDA LINGUA COMUNITARIA: TEDESCO

DOCENTE FRANCESCA CAPRETTI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
<i>G. Brigliano; F. Doni; G. Venturini</i>	<i>Paprika NEU</i>	<i>Hoepli</i>

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe è composta da un solo studente, abbinato alla 4 AEN. Il resto degli studenti segue il corso di Francese. Il profitto risulta più che soddisfacente. Gli obiettivi riguardano il lavoro al bar e al ristorante e sono stati pienamente raggiunti. Il grado di istruzione dello studente risulta adeguato.

Condotta degli studenti in classe

La condotta dello studente risulta buona, nonostante alcune assenze che hanno rallentato lo svolgimento del programma.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Die Vorbereitungs- und Garmethoden; Der Perfekt; Ein toskanisches Menü erklären; Die Rezepte und der Imperativ; Die Cocktails; Der Service; Die Getränke (Bier und Wein); HACCP.
Educazione Civica: Agenda 2030 Nicht mehr Hunger und Armut



Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	2
Prove pratiche		

10.11 Disciplina SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE FRANCO CERVELLATI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 2

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi	Competenze Motorie	D'Anna

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Il profitto generale della classe è molto buono, gli obiettivi disciplinari sono stati pienamente raggiunti; il grado di istruzione della classe è medio elevato nell'ambito dei profili di uscita di un Istituto Professionale.

Condotta degli studenti in classe

La condotta degli studenti è sempre stata molto educata e corretta anche se talvolta non proprio responsabilmente adeguata agli impegni richiesti dall'ultimo anno del corso di studi.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie, coordinative ed espressive



2. Lo sport e le sue regole e il tema del Fair play
3. La salute, il benessere fisico e mentale, la sicurezza e la prevenzione dei traumi e delle patologie
4. Aspetti teorici della disciplina: la traumatologia sportiva e il primo soccorso

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio disciplinare, palestra, campo sportivo all'aperto

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Dibattito condiviso in classe su varie tematiche

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte		
Prove orali	1	1
Prove pratiche	3	4

Osservazioni

Le attitudini motorie e sportive di alcuni componenti della classe sono certamente meritevoli di menzione, così come il notevolissimo miglioramento ottenuto da alcuni rispetto ai livelli di partenza evidenziati nel triennio finale del corso di studi.

10.12 Disciplina RELIGIONE

DOCENTE MONICA MIGLIARETTI

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 1

LIBRO DI TESTO Non in uso



Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Obiettivi specifici della disciplina

1. Sapersi confrontare con modelli culturali diversi e sviluppare il personale progetto di vita
2. Riconoscere analogie e differenze tra le varie religioni
3. Sapersi confrontare con valori e norme delle diverse tradizioni religiose
4. Approfondire il tema della cultura alimentare delle varie religioni
5. Conoscere la storia e le tradizioni dei principali luoghi sacri
6. Conoscere il percorso dei diritti umani nella storia, con particolare riferimento a personaggi chiave
7. Valorizzare l'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture.

Gli alunni nel complesso hanno raggiunto gli obiettivi della disciplina.

Livello di raggiungimento degli obiettivi:

Intermedio:5.6

Superiore:1.2.3.4.7

Condotta degli studenti in classe

La condotta degli studenti avvalentisi è andata progressivamente evolvendo verso un maggior grado di maturità e responsabilità, nel complesso la valutazione è positiva.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

1. I diversi modelli culturali e la costruzione della propria identità
2. Analogie e differenze tra le varie religioni
3. Valori e norme delle varie religioni
4. La cultura alimentare nelle varie religioni
5. Arte sacra e luoghi sacri
6. Il turismo religioso
7. Il percorso dei diritti umani lungo i secoli
8. Educazione alla pace

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
Interrogazione orale
Interrogazione rapida di controllo
Analisi e commento di un testo
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
Trattazione sintetica di argomenti
Quesiti a risposta singola
Quesiti a risposta multipla

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte		
Prove orali	3	3
Prove pratiche		



11. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO E AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO

Il Consiglio di classe, si è attivato per creare diversi spazi informativi e formativi rivolti agli studenti inerenti la normativa in vigore e le modalità operativa ed organizzative per lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado.

I docenti della classe hanno illustrato in maggior dettaglio quelle che saranno le modalità operative e organizzative degli Esami di Stato analizzando con gli studenti in modo dettagliato quanto pubblicato nell'Ordinanza Ministeriale n° 67 del 31 marzo 2025.

Per quanto concerne il colloquio di esame, il tutor di PCTO ha dato le indicazioni necessarie per l'organizzazione della relazione in PPT inerente al periodo di alternanza scuola/lavoro, ed ha descritto nel dettaglio le indicazioni operativa dello stesso prevista dall'attuale normativa.

Nella classe sono inseriti due studenti per i quali è stato predisposto e realizzato un P.E.I.; gli studenti seguono un percorso di tipo C. Il Consiglio di Classe richiede durante tutte le prove d'esame la presenza degli insegnanti di sostegno assegnati alla classe per il corrente anno scolastico, il prof. Valacchi Federico e la prof.ssa Monaco Giuseppina. Altre informazioni sono reperibili nel fascicolo personale. Sono altresì presenti nella classe altri studenti con Bisogni Educativi Speciali per i quali sono state messe in atto le strategie compensative previste dalla normativa vigente.



12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Come previsto dall'attuale riforma scolastica le due simulazioni della prova di esame sono state effettuate in data 28 febbraio e 6 maggio. I testi delle prove sono allegati al presente documento. La durata della prova è stata, come da indicazioni ministeriali di 6 ore. Nello svolgimento della simulazione, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare un tempo aggiuntivo del 30% per l'effettuazione della prova scritta.

12.1 Tipologie di prove e numero di tracce

Sono previste tre tipologie di prova. Due di queste, la A (analisi e interpretazione di un testo letterario italiano) e la B (analisi e produzione di un testo argomentativo) sono di tipo strutturato, cioè si compongono di una prima parte di analisi e comprensione (anche interpretativa) del testo e una seconda parte di produzione libera (riflessione e commento) a partire dalle tematiche sollevate nel testo proposto. Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del d.lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A (analisi del testo), tre per la tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo) e due per la C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

12.2 Criteri generali per la valutazione della prima prova e Griglie

“Ai sensi dell’art.17, co.3, del d.lgs.62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che dellariflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.”

È possibile misurare la padronanza linguistica attraverso alcuni indicatori di competenza. La descrizione degli indicatori di competenza (linguistici e non) si rivolge a tutte le tipologie di prova e si articola come segue:

Indicatori comuni a tutte le tipologie

- ideazione, la pianificazione e organizzazione del testo
- coesione e coerenza testuali
- ricchezza e padronanza lessicale
- correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)
- ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali
- espressione di giudizi critici e valutazioni personali



Indicatori tipologia A

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)
- Interpretazione corretta e articolata del testo

Indicatori tipologia B

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione

Indicatori tipologia C

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

12.3 Griglia di valutazione prima prova

Griglia di valutazione della prima prova scritta

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale.	1-5	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti, la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti	
	6-11	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	12-17	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione sufficiente/discreta degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, coerenza e coesione adeguate.	
	18-20	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi.	
INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (per la valutazione degli studenti con DSA si rimanda al rispettivo PDP)	1-5	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, la conoscenza insufficiente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	6-11	L'elaborato rivela insufficienti risorse lessicali e semantiche e la conoscenza non del tutto accettabile delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	12-17	L'elaborato rivela la presenza di risorse lessicali da accettabili a discrete, nonché la conoscenza essenziale delle strutture grammaticali; l'ortografia e la punteggiatura risultano corrette.	
	18-20	L'elaborato rivela ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture morfosintattiche, del sistema ortografico e della punteggiatura.	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	1-5	Le informazioni risultano carenti, i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti	
	6-11	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la rielaborazione e i commenti sono scarsamente personali	
	12-17	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali, se pur con differenti livelli di approfondimento.	
	18-20	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti e personali.	
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE			/60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI	Punteggio totale della prova in ventesimi, senza arrotondamento	
Tipologia generale + Tipologia A	/100		/20
Tipologia generale + Tipologia B	/100		
Tipologia generale + Tipologia C	/100		
		Punteggio definitivo della prova in ventesimi	/20

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)



Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia A -ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa la parafrasi o sintesi)	1-3	Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta	
	4-5	Rispetta le consegne in modo parziale	
	6-7	Rispetta correttamente le richieste delle consegne	
	8-10	Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne	
INDICATORE 2 • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1-3	Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli aspetti tematici e stilistici	
	4-5	Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti, come anche gli aspetti stilistici	
	6-7	Individua e pone in relazione i concetti fondamentali del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	8-10	Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici significativi del testo.	
INDICATORE 3 • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1-3	Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, che risultano inesatte o assenti	
	4-5	Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici, nonché l'analisi stilistica e retorica	
	6-7	Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	8-10	Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli aspetti stilistici e retorici	
INDICATORE 4 • Interpretazione corretta e articolata del testo	1-3	Non interpreta il testo in modo corretto	
	4-5	Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente articolata e priva di spunti personali	
	6-7	L'interpretazione risulta corretta, anche se essenziale e relativamente corredata da spunti personali	
	8-10	L'interpretazione risulta esatta e articolata, in virtù di commenti e spunti personali	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA A			/40

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B -ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1-4	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati in maniera lacunosa e poco coerente	
	5-7	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati parzialmente	
	8-10	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati negli aspetti essenziali e più significativi.	
	11-13	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati correttamente e approfonditamente	
	14	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati correttamente e approfonditamente	
INDICATORE 2 • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1-4	I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi	
	5-7	La coerenza dei ragionamenti è saltuaria e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati	
	8-10	L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali e l'uso dei connettivi è pertinente	
	11-13	L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti ed effettuata con l'uso appropriato dei connettivi	
INDICATORE 3 • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1-4	L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate e/o incongrue	
	5-7	I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti	
	8-11	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, ma coerenti e corrette	
	12-14	L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale.	
PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B			/40



Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia C

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	1-4	L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto	
	5-7	L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte	
	8-10	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti	
	11-13	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente; titolo e parafrasi sono coerenti e appropriati	
INDICATORE 2 • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1-4	L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà	
	5-7	L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee	
	8-10	L'esposizione risulta sufficientemente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee	
	11-13	L'esposizione risulta pianificata, articolata in base al controllo ben organizzato delle idee di fondo e contestualizzata	
INDICATORE 3 • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1-4	Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata	
	5-7	I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti; i contenuti sono esposti in modo poco articolato	
	8-11	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente/discretamente articolati	
	12-14	L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA C			/40

12.4 Testo simulazione prima prova

SIMULAZIONE DEL 28/02/2025

TIPOLOGIA A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Nebbia (da *Canti di Castelvecchio*, di Giovanni Pascoli)

Nascondi le cose lontane,
tu nebbia impalpabile e scialba,
tu fumo che ancora rampolli,
su l'alba,
da' lampi notturni e da' crolli
d'aeree frane! 5

Nascondi le cose lontane,
nascondimi quello ch'è morto!
Ch'io veda soltanto la siepe
dell'orto, 10
la mura ch'ha piene le crepe
di valeriane.

Nascondi le cose lontane:
le cose son ebbre di pianto!
Ch'io veda i due peschi, i due meli, 15
soltanto,
che danno i soavi lor mieli
pel nero mio pane.



Nascondi le cose lontane
che vogliono ch'ami e che vada! 20
Ch'io veda là solo quel bianco
di strada,
che un giorno ho da fare tra stanco
don don di campane ...

Nascondi le cose lontane, 25
nascondile, involale al volo
del cuore! Ch'io veda il cipresso
là, solo,
qui, solo quest'orto, cui presso
sonnechia il mio cane. 30

Comprensione

1. Riassumi il contenuto della poesia, mettendo in luce gli elementi più importanti di ciascuna strofa.
2. A cosa si riferisce il poeta ai versi 4-5 con *crolli d'aeree frane*?

Analisi

1. Analizza la personificazione della nebbia attuata da Pascoli, elencando le espressioni più opportune.
2. Individua in ciascuna strofa le figure retoriche più significative.
3. Quale visione della natura emerge dal testo?
4. Spiega il significato del primo verso (ripetuto) di ogni strofa.

Approfondimento

1. Verifica la presenza del tema del nido nel testo proposto e precisane il significato.
2. La *siepe* del verso 9 richiama alla memoria del lettore quella dell'**Infinito** di Leopardi. Sviluppa un confronto fra i due testi, a partire da questa immagine comune, integrandola con riferimenti e rimandi ad altri autori e opere, anche fuori dall'ambito letterario.

TIPOLOGIA B1 Analisi e produzione di un testo argomentativo

«14. È classico ciò che persiste come rumore di fondo anche là dove l'attualità più incompatibile fa da padrona.

Resta il fatto che il leggere i classici sembra in contraddizione col nostro ritmo di vita, che non conosce i tempi lunghi, il respiro dell'*otium* umanistico¹; e anche in contraddizione con l'ecllettismo della nostra cultura che non saprebbe mai redigere un catalogo della classicità che fa al caso nostro.

Erano le condizioni che si realizzavano in pieno per Leopardi, data la sua vita nel paterno ostello, il culto dell'antichità greca e latina e la formidabile biblioteca trasmessigli dal padre Monaldo, con annessa la letteratura italiana al completo, più la francese, ad esclusione dei romanzi e in genere delle novità editoriali, relegate tutt'al più al margine, per conforto della sorella («il tuo Stendhal²» scriveva a Paolina). Anche le sue vivissime curiosità scientifiche e storiche, Giacomo le soddisfaceva su testi che non erano mai troppo *up to date*³: i costumi degli uccelli in Buffon, le mummie di Federico Ruysch in Fontenelle, il viaggio di Colombo in Robertson⁴.

Oggi un'educazione classica come quella del giovane Leopardi è impensabile, e soprattutto la biblioteca del conte Monaldo è esplosa. I vecchi titoli sono stati decimati ma i nuovi sono moltiplicati proliferando in tutte le letterature e le culture moderne. Non resta che inventarci ognuno una biblioteca ideale dei nostri classici; e direi che essa dovrebbe comprendere per metà libri che abbiamo letto e che hanno contato per noi, e per metà libri che ci proponiamo di leggere



e presupponiamo possano contare. Lasciando una sezione di posti vuoti per le sorprese, le scoperte occasionali.

M'accorgo che Leopardi è il solo nome della letteratura italiana che ho citato. Effetto dell'esplosione della biblioteca. Ora dovrei riscrivere tutto l'articolo facendo risultare ben chiaro che i classici servono a capire chi siamo e dove siamo arrivati e perciò gli italiani sono indispensabili proprio per confrontarli agli stranieri, e gli stranieri sono indispensabili proprio per confrontarli agli italiani.

Poi dovrei riscriverlo ancora una volta perché non si creda che i classici vanno letti perché «servono» a qualcosa. La sola ragione che si può addurre è che leggere i classici è meglio che non leggere i classici.

E se qualcuno obietta che non val la pena di far tanta fatica, citerò Cioran⁵ (non un classico, almeno per ora, ma un pensatore contemporaneo che solo ora si comincia a tradurre in Italia): *Mentre veniva preparata la cicuta, Socrate stava imparando un'aria sul flauto. "A cosa ti servirà?" gli fu chiesto. "A sapere quest'aria prima di morire".*»

Testo tratto da: Italo Calvino, *Perché leggere i classici*, Mondadori, Milano 1991, pp. 18-19.

Italo Calvino (1923-1985), intellettuale di grande impegno politico, civile e culturale, è stato uno dei narratori italiani più importanti del secondo Novecento.

1 Otium era nel mondo classico il tempo libero dalle occupazioni della vita politica e dagli affari pubblici, che poteva esser dedicato alle cure della casa, del podere, oppure agli studi; in epoca successiva indica il tempo dedicato agli studi letterari e più in generale alla riflessione culturale.

2 M.-H. Beyle, noto con lo pseudonimo di Stendhal (1783-1842), fu uno dei massimi rappresentanti del romanzo francese del XIX secolo.

3 Termine inglese che significa "aggiornato", "al passo con i tempi".

4 G.-L. Leclerc, conte di Buffon, fu autore di una *Storia naturale* in 36 volumi, pubblicata in Francia tra 1749 e 1789; B. de Fontenelle (1657-1757) scrisse *L'Eloge de Monsieur Ruysch*; W. Robertson pubblicò nel 1777 una *Storia d'America*.

5 E. M. Cioran (1911-1995), nato in Romania, ma vissuto prima in Germania e, a partire dagli anni del secondo conflitto mondiale, in Francia, è stato intellettuale e filosofo fra i più influenti del XX secolo.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo, ponendo in rilievo la tesi dell'autore e gli argomenti che egli usa per sostenerla.

2. Nell'introdurre l'unico esempio letterario impiegato, Calvino sostiene (righe 11-12) che "Oggi un'educazione classica come quella del giovane Leopardi è impensabile, e soprattutto la biblioteca del conte Monaldo è esplosa". Spiega il significato della metafora impiegata.

3. Quale suggerimento dà Calvino per la costituzione di una 'moderna biblioteca dei classici'?

4. Qual è il senso della citazione di Cioran (righe 24-25) relativa agli ultimi istanti della vita di Socrate?

Produzione

Ha ancora senso parlare oggi di 'classico' in relazione alla cultura letteraria e, in generale, nell'ambito artistico (cinematografico, musicale ecc.)? Ritieni importante individuare una tua 'biblioteca dei classici' e a che scopo, in una cultura come quella contemporanea, sempre più pervasa da una logica consumistica e utilitaristica? Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argument siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B2 Analisi e produzione di un testo argomentativo

Giovanni Papini, il 1° ottobre 1914, scrive **Amiamo la guerra!** su «Lacerba», la rivista di cui era stato il fondatore: «Finalmente è arrivato il giorno dell'ira dopo i lunghi crepuscoli della paura.



Finalmente stanno pagando la decima dell'anime per la ripulitura della terra. Ci voleva, alla fine, un caldo bagno di sangue nero dopo tanti umidicci e tiepidumi di latte materno e di lacrime fraterne. Ci voleva una bella inaffiatura di sangue per l'arsura dell'agosto; e una rossa svinatura per le vendemmie di settembre; e una muraglia di svampate per i freschi di settembre. È finita la siesta della vigliaccheria, della diplomazia, dell'ipocrisia e della pacioseria. [...] Siamo troppi. La guerra è un'operazione malthusiana. C'è un di troppo di qua e un di troppo di là che si premono. La guerra rimette in pari le partite. Fa il vuoto perché si respiri meglio. Lascia meno bocche intorno alla stessa tavola. E leva di torno un'infinità di uomini che vivevano perché erano nati; che mangiavano per vivere, che lavoravano per mangiare e maledicevano il lavoro senza il coraggio di rifiutar la vita. Fra le tante migliaia di carogne abbracciate nella morte e non più diverse che nel colore dei panni, quanti saranno, non dico da piangere, ma da rammentare? Ci metterei la testa che non arrivano ai diti delle mani e dei piedi messi insieme. E codesta perdita, se non fosse anche un guadagno per la memoria, sarebbe a mille doppi compensata dalle tante centinaia di migliaia di antipatici, farabutti, idioti, odiosi, sfruttatori, disutili, bestioni e disgraziati che si son levati dal mondo in maniera spiccia, nobile, eroica e forse, per chi resta, vantaggiosa. [...] La guerra, infine, giova all'agricoltura e alla modernità. I campi di battaglia rendono, per molti anni, assai più di prima senz'altra spesa di concio. Che bei cavoli mangeranno i francesi dove s'ammucchiaron i fanti tedeschi e che grosse patate si caveranno in Galizia quest'altro anno! [...] Dopo il passo dei barbari nasce un'arte nuova fra le rovine e ogni guerra di sterminio mette capo a una moda diversa. Ci sarà sempre da fare per tutti se la voglia di creare verrà, come sempre, eccitata e ringagliardita dalla distruzione. Amiamo la guerra ed assaporiamola da buongustai finché dura. La guerra è spaventosa - e appunto perché spaventosa e tremenda e terribile e distruggitrice dobbiamo amarla con tutto il nostro cuore di maschi.»

«Gli inglesi l'hanno chiamata "shellshock", da noi era il vento degli obici: era la malattia nata sui campi di battaglia e nelle trincee della Prima guerra mondiale. I soldati colpiti dalla sindrome misteriosa avevano una varietà di sintomi: palpitazioni, paralisi o tremori in tutto il corpo, incubi, insonnia; a volte smettevano di parlare. Alcuni sembravano perdere il senno per sempre, altri recuperavano dopo un periodo di riposo [...]. La strana sindrome che metteva ko i militari era diffusa su tutti i fronti. Furono ipotizzate varie cause. La prima idea fu che si trattasse di un disturbo organico, causato dai danni fisici al cervello provocati dalla deflagrazione degli ordigni. Si pensava che lo spostamento d'aria dell'esplosione, anche senza arrivare a uccidere, potesse comunque fare danni al cervello. Ma presto fu chiaro che non era così.

Escluse le cause organiche, già durante la guerra i medici cominciarono a interrogarsi su altre possibilità, quelle psicologiche prima di tutto. Prevalse all'inizio l'idea che nei soldati che manifestavano il disturbo ci fosse una vulnerabilità di fondo, che la durezza della guerra e delle condizioni al fronte faceva deflagrare. Ma in tutti i paesi coinvolti, i medici furono ben presto costretti ad ammettere che la guerra faceva apparentemente ammalare o impazzire anche persone di cui non si era registrata nessuna particolare predisposizione o tara ereditaria. La guerra di per sé sembrava poter essere causa di malattie.

Gli psichiatri dovettero cominciare a occuparsi di quel disturbo. Vennero istituiti ospedali vicino al fronte per accogliere non solo i feriti nel corpo, ma anche quelli nella mente (40 000 in Italia, secondo le stime, probabilmente per difetto), che talvolta venivano curati e rispediti al fronte, talvolta andavano a finire in manicomio, se i sintomi sembravano troppo strani o gravi per poter essere gestiti negli ospedali.

Dopo la sconfitta di Caporetto, ci fu una specie di epidemia di soldati impazziti, come in Inghilterra dopo la battaglia della Somme, una delle più sanguinose della Prima guerra mondiale. La preoccupazione principale, nella maggior parte dei paesi interessati, era che l'impazzimento dei soldati sfoltisse troppo le file dei combattenti. Tra gli psichiatri prevalse l'idea che in molti casi si trattasse di simulazione, e ne nacque una specie di ossessione per cercare di smascherare chi fingeva i sintomi.



Lo “shellshock” era una manifestazione di quello che oggi viene chiamato “disturbo post-traumatico da stress”, il cui riconoscimento formale in psichiatria è avvenuto solo nel 1980, proprio in seguito allo studio dei reduci di guerra. Uomini condannati a portare occhiali scuri a vita perché non sopportavano più la luce, tachicardia inspiegabile vita natural durante. Come le altre guerre, anche il primo conflitto mondiale fu un vasto e tragico esperimento umano sullo stress con caratteristiche uniche.»

(Chiara Palmerini, in www.focus.it)

Comprensione e analisi

1. Riassumi le opinioni espresse da Papini riguardo al tema della guerra, indicando quali aspetti positivi essa racchiuda.
2. Esaminando il testo di Papini, spiega quali aspetti della società di primo Novecento egli disprezzi, facendo gli opportuni esempi.
3. In relazione ad **Amiamo la guerra!** analizza il linguaggio adoperato, evidenziando i termini e le espressioni utili ad individuarne lo stile.
4. Riassumi il contenuto del documento relativo allo shellshock.
5. Indica le due differenti diagnosi che vennero fatte in tempi successivi rispetto a questa malattia.
6. Metti a confronto i due documenti proposti e svolgi una tua riflessione sulle differenze che da essi emergono.

Produzione

A partire dai contenuti del testo, è possibile affermare che anche in altri conflitti (molto più recenti) si siano verificate situazioni simili. In base alle tue conoscenze, sapresti indicarne alcuni e riflettere su questo disturbo?

TIPOLOGIA C1 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Durante un'intervista il noto scrittore Andrea Camilleri (1925) denunciava nel 2003 la tendenza a non rispettare le regole, piuttosto diffusa nella nostra vita quotidiana:

“Questo continuo spostamento dei confini tra legalità e illegalità produce un disagio altissimo, che non è solo morale. Diventa un fatto di costume sociale. È quel che chiamo la morale del motorino, che imperversa in Italia. Con il motorino si può evitare la fila, destreggiarsi tra le auto e poi passare con il rosso. Tanto con il motorino si ha facilità di manovra, si può andare contromano, si fa lo slalom. Insomma, si fa quel che si vuole, fregandosene delle regole. Che anzi, diventano un elemento di fastidio, di disturbo”.

Andrea Camilleri, *Ormai comandano i signori dell'illegalità* (in L'Unità, 20 settembre 2003)

È una riflessione tuttora valida? A partire da questa scrivi un testo espositivo-argomentativo basandoti su conoscenze apprese durante il tuo percorso di studio, su informazioni ricevute attraverso i mezzi di informazione, su esperienze personalmente vissute o conosciute nella cerchia dei tuoi coetanei.

Organizza il testo in paragrafi ai quali darai un titolo e infine assegna al tuo elaborato un titolo generale coerente con i suoi contenuti

TIPOLOGIA C2 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Oggi si coltiva molto la bellezza esteriore del corpo e si fa bene, è giusto che la si coltivi, già per gli antichi greci non si poteva dare cura dell'anima senza cura del corpo, comprensiva di regolare ginnastica. Credo però che oggi, troppo spesso, si trascuri la bellezza interiore, la grazia, il tratto più prezioso della personalità. Così facendo si elude la grande lezione dell'estetica classica secondo



cui la bellezza non è mai indipendente dalla verità e dalla bontà d'animo, ovvero, per stare alla concretezza dell'esistenza umana, non è mai indipendente dalla veridicità in quanto desiderio di verità e di sincerità.

da Vito Mancuso, *Io amo, Piccola filosofia dell'amore*, Garzanti, Milano 2014.

Sulla base delle tue esperienze e conoscenze, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo:

- su che cosa si può intendere per bellezza esteriore;
- se sia vero che la bellezza interiore viene trascurata e perché;
- in quali modi si può rivalutare la bellezza interiore.

Se hai fatto studi classici, puoi riflettere su quanto la traccia, generalizzando un po' dice sull'idea degli antichi greci per cui l'uomo doveva essere insieme buono e bello, in quanto non distinguevano tra anima e corpo: Achille è buono quindi è anche bello; Tersite è malvagio, quindi è anche brutto.

SIMULAZIONE DEL 6/5/2025

TIPOLOGIA A1 Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Gabriele D'Annunzio, *O falce di luna calante* (da *Canto Novo*)

*O falce di luna calante
che brilli su l'acque deserte,
o falce d'argento, qual mèsse di sogni
ondeggia al tuo mite chiarore qua giù!*

*Aneliti brevi di foglie,
sospiri di fiori dal bosco
esalano al mare: non canto non grido
non suono pe 'l vasto silenzio va.*

*Oppresso d'amor, di piacere,
il popol de' vivi s'addorme...
O falce calante, qual mèsse di sogni
ondeggia al tuo mite chiarore qua giù!*

Canto Novo (1882) è la seconda opera di D'Annunzio. La raccolta è dedicata alla prima amante ufficiale Elda Zucconi, detta Lalla. Per descrivere la sua esperienza personale di giovane innamorato, il poeta non rinuncia ad usare uno stile alto, narrando il suo amore per Lalla in un bozzetto abruzzese, ambientato sulla spiaggia di Francavilla al Mare.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto della poesia.
2. Quali dei temi cari a D'Annunzio è presente?
3. Analizza la struttura della poesia.
4. Evidenzia il registro linguistico attraverso la scelta di parole significative.
5. Cerca le figure retoriche e motivane l'uso.



Interpretazione

“La luna” è presente anche in altre opere, letterarie e non, di vari autori; rifletti su quest’immagine, facendo riferimento ai tuoi studi, letture, esperienze personali in ambito artistico (musicale, cinematografico, figurativo ecc.) e non.

TIPOLOGIA A2 Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell’esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po’ di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s’affisarono¹ su l’ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l’ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l’ombra, zitta.

L’ombra d’un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un’anca! Alza un’anca! Scoppiiai a ridere d’un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l’ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de’ viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell’ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell’ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell’ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch’era la testa di un’ombra, e non l’ombra d’una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de’ viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

(Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973).

1 mi s’affisarono: mi si fissarono.

2 meco, dinanzi: era con me, davanti a me.

3 voluttuosamente: con morboso desiderio.

4 smania mala: malvagia irrequietezza.

5 adunghiandomi: afferrandomi con le unghie



6 alla Stia: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

TIPOLOGIA B1 Analisi e produzione di un testo argomentativo

Il 24 aprile di ogni anno il popolo armeno si raccoglie per commemorare la tragedia del *Medz yeghern*, "il grande crimine", ossia la deportazione sistematica avvenuta tra il 1915 e il 1916 per mano dell'Impero Ottomano e che condusse alla morte centinaia di migliaia di innocenti. Secondo alcuni storici questo tragico episodio rappresenta il primo caso in assoluto di genocidio - un piano premeditato di sterminio nei confronti di una popolazione o di un gruppo etnico, come fu la Shoah - ma non tutti gli studiosi concordano sull'utilizzo di tale termine.

I fatti

Quel che è certo però è che nella notte tra il 23 e il 24 aprile 1915 i soldati dei "Giovani Turchi", il movimento nazionalista che aveva preso il potere nel decadente Impero Ottomano, effettuarono a Costantinopoli (odierna Istanbul) i primi arresti di massa tra intellettuali, giornalisti, politici e personaggi di spicco della comunità armena.

Nei mesi successivi, i rastrellamenti si allargarono a tutto l'Impero e i prigionieri vennero sospinti all'interno dell'Anatolia. In queste lunghissime "marce della morte", uomini, donne e bambini vennero costretti a camminare per giorni senza cibo o acqua sufficienti e in centinaia di migliaia perirono lungo il tragitto per sfinito, malattie o fucilazioni sommarie.



Perché avvenne questo massacro?

Gli armeni sono un antico popolo euroasiatico originario del sud del Caucaso che all'inizio del XX secolo si trovava sotto il dominio ottomano.

Nel 1915 il governo turco era impegnato nella Prima Guerra Mondiale al fianco degli Imperi Centrali (Germania e Austria-Ungheria) ma lo sforzo bellico stava fiaccando una nazione che già da tempo versava in grandi difficoltà. L'Impero Ottomano non era più la potenza splendente di un tempo e il nuovo corso nazionalista istituito dai Giovani Turchi aveva bisogno di un capro espiatorio per risollevare l'orgoglio nazionale.

Ai tempi gran parte della popolazione armena viveva al confine con i possedimenti dell'Impero russo, in guerra con gli ottomani, e alcuni gruppi di volontari armeni erano addirittura passati a combattere per lo Zar.

Tanto bastò alle autorità ottomane per ordinare l'arresto immediato di tutti i soldati armeni presenti nell'esercito e dell'élite intellettuale. In pochi giorni si passò poi ai civili con il pretesto di allontanare i potenziali traditori dai territori confinanti con il nemico.

Il riconoscimento del genocidio

Secondo gli armeni, circa 2,5 milioni di persone morirono in quei mesi, ma le autorità turche - che dopo la dissoluzione dell'Impero Ottomano hanno sempre trattato lo scomodo argomento in modo controverso - fermano il conteggio a circa 200.000 deceduti. Al momento la cifra più diffusa e accreditata si aggira intorno a 1,2 milioni di vittime.

La Turchia però non ha mai accettato la definizione di genocidio, affermando che arresti e deportazioni furono compiuti nel corso di operazioni militari volte a proteggere la sicurezza nazionale. Ventinove nazioni - tra cui l'Italia - hanno invece riconosciuto "l'olocausto" del popolo armeno.

(Niccolò De Rosa, "Cosa fu il genocidio degli armeni?", in www.focusjunior.it, 24 Aprile 2019).

Comprensione e analisi

1. Per quali motivi il termine genocidio se riferito agli armeni non è comunemente accettato?
2. Quando i turchi cominciarono a colpire gli armeni partirono da intellettuali, giornalisti e politici: perché?
3. *L'Impero Ottomano non era più la potenza splendente di un tempo e il nuovo corso nazionalista istituito dai Giovani Turchi aveva bisogno di un capro espiatorio per risollevare l'orgoglio nazionale.* Spiega il significato di questa frase.
4. *Ai tempi gran parte della popolazione armena viveva al confine con i possedimenti dell'Impero russo, in guerra con gli ottomani, e alcuni gruppi di volontari armeni erano addirittura passati a combattere per lo Zar.* Il genocidio degli armeni è partito da qui. Perché possiamo definire la reazione turca assolutamente sproporzionata?

Produzione

Ancora oggi è possibile rintracciare degli esempi di persecuzioni o comunque discriminazioni su base razziale: talvolta sono i governi a deciderle, talvolta invece sono le singole persone ad adottare comportamenti discriminatori nei confronti di chi non appartiene alla loro stessa etnia. Soffermati sul problema in questione, cercando di individuarne ragioni, cause e conseguenze e indicando, se vuoi, possibili soluzioni.

TIPOLOGIA B2 Analisi e produzione di un testo argomentativo

L'essere umano, insomma, definisce una propria identità, per quanto possibile equilibrata e consapevole, attraverso il confronto ragionato con la realtà, poiché è in quest'ultima dimensione che egli si trova ad operare lungo quel percorso che siamo soliti chiamare "vita".

Ciò è stato vero fino a poco tempo fa, ma oggi non più.



La società tecnologica, infatti, quella dei social, dei selfie e del nostro continuo intervenire in varie forme nella rete di Internet, ci ha messo per la prima volta nella storia di fronte a un'umanità invertita.

Sì, un'umanità che si preoccupa molto di più di apparire bella, interessante, piena di relazioni e impegni nella galassia virtuale, trascurando in misura costantemente crescente il fatto di risultare incattivita, omologata, incapace di dialogo e disoccupata in quella reale.

Il passaggio da un'umanità per quanto possibile pensante (impegnata a riflettere sulla realtà circostante), a una "postante" (concentrata sui contenuti da immettere o di cui usufruire in rete), è stato tanto veloce quanto irreversibile. [...]

Lo psicologo Eric Erickson, nella metà del Novecento, ci spiegava che il momento della formazione di un'identità autonoma rappresenta una tappa fondamentale nella crescita della persona. Tale formazione, scriveva Erickson, avviene attraverso il processo di introspezione di cui abbiamo parlato sopra. L'individuo, in rapporto con le cose e le persone della realtà, trova dei momenti per guardarsi dentro e comprendere, per esempio, quali sono le cose e le persone che più gli vanno a genio, con cui può progettare un futuro adeguato alle proprie inclinazioni.

L'uomo contemporaneo, invece, immerso sempre più frequentemente nella dimensione social, rischia di vedere frantumato lo specchio interiore con cui elaborare in maniera autonoma gli stimoli esterni e pervenire a un'identità strutturata. Ciò perché, innanzitutto, la presenza costante degli smartphone nelle nostre mani annulla pressoché totalmente quei "tempi morti" (in fila dal medico o semplicemente da soli in casa) che rendevano possibile l'introspezione e il confronto con se stessi. Poi, perché gli stessi social ci impongono quella che il pedagogista Howard Gardner chiamava qualche anno fa un'"identità preconfezionata", con allusione voluta alla logica economica. Pensiamo soprattutto ai più giovani e al loro essere costantemente in vetrina come un prodotto commerciale: una bella fotografia, magari ritoccata alla bisogna, condivisioni che manifestino le tante amicizie e il successo sociale del titolare della "bacheca", e in generale un'immagine vincente attraverso quella vera e propria moneta virtuale che sono i like, i follower, il numero di persone che condividono o commentano ciò che "posti" attestando il successo della tua identità in vendita. [...]

Sono pochi quelli disposti ad ammetterlo, ma ci troviamo di fronte a una vera e propria mutazione antropologica che mai come oggi rischia di trasformare le persone in ciò che questa parola significa originariamente: maschere. Sotto alle quali potremmo ritrovarci molto presto a scoprire che non c'è più nulla.

(Paolo Ercolani, "Posto dunque sono", in *Tuttolibri*, inserto de *La Stampa*, 14 Settembre 2019).

Comprensione e analisi

1. Perché l'umanità è diventata omologata e incapace di dialogo?
2. Cosa intende dire Ercolani quando parla di *identità preconfezionata*?
3. In che senso i like, i follower, il numero di persone che condividono e commentano costituiscono una *moneta virtuale*?
4. Cosa intende dire Ercolani quando afferma che sui social la nostra identità è in vendita?
5. Spiega il significato dell'affermazione con cui si chiude il testo.

Produzione

Ercolani ha elencato alcune conseguenze della diffusione dei social, soffermandosi soprattutto su quelle negative. Ne individui altre? Quali? E pensando, invece, a cause e conseguenze positive, cosa si può dire al riguardo?

TIPOLOGIA B3 Analisi e produzione di un testo argomentativo

[...] Nell'arco delle oltre duemila puntate che ha mandato in onda e dei quaranta libri che ha scritto, Piero Angela ha raccontato, e continua a farlo, la scienza e la ricerca scientifica. Lo ha fatto sempre



con ironia, stile, e sobrietà, ma anche con la straordinaria capacità di portare in dote, mentre parla di atomi nuclei e molecole, la sua signorile umanità. In tempi in cui la scienza, come del resto tutti gli altri ambiti del sapere vengono fortemente messi in discussione, la sua è una lezione di straordinaria attualità.

Tanto più che proprio le sue parole “la velocità della luce non si decide per alzata di mano” sono diventate una bandiera, quasi un feticcio che viene - spesso a torto - agitato in discussioni nelle quali viene criticato qualche assunto scientifico. Sono le cosiddette pseudoscienze, quelle teorie cioè che non hanno nulla di scientifico, e che invece si propongono in antitesi con le teorie scientifiche più note.

In genere si tratta di temi legati alla medicina. Un caso di scuola è quello dell’omeopatia, contro la quale Piero Angela, che con il suo Comitato Italiano per il Controllo delle Affermazioni sulle Pseudoscienze (CICAP) ha aperto il primo gruppo anti-bufale della storia, si è apertamente schierato. Se però assumere un farmaco omeopatico corrisponde a bere un bicchier d’acqua e dunque non causa nessun problema, altre pseudoscienze possono portare a creare seri problemi di salute, come è, per esempio, nel caso dei vaccini.

L’elenco delle pseudoscienze è tristemente lungo e riempie le pagine dei giornali: dal caso DiBella [*medico che negli anni '90 propose una terapia alternativa per la cura dei tumori considerata del tutto priva di fondamenti scientifici*], al caso Stamina, passando per le scie chimiche, e finendo con la lotta agli ogm. Spesso ad alimentarle sono un atteggiamento di sfiducia nei confronti delle istituzioni e soprattutto un flusso di informazioni false (famosa quella da cui fu generata l’avversione nei confronti del vaccino).

È lo stesso Piero Angela che spiega che per far fronte a questa carenza di cultura scientifica occorre fare di più nelle scuole, ma anche in televisione. Non tanto per contrastare, ovvero rintuzzare punto su punto, i sostenitori delle varie pseudoscienze, ma per fornire ai cittadini gli strumenti corretti per poter valutare le informazioni con cui entrano in contatto ogni giorno attraverso le televisioni, le radio, i giornali, il web e i social network. A dar ragione al caro Piero nazionale, i dati del report elaborato dall’Autorità Garante delle Comunicazioni (AGCOM), “News VS Fake news nel sistema dell’informazione”.

Nel rapporto in cui, per la prima volta si fa una analisi dell’ecosistema informativo italiano si scopre che uno dei *vulnus* principali è quello della ricerca scientifica. Secondo i dati raccolti dall’Autorità infatti emerge chiaramente che nei mezzi di informazione italiani mancano giornalisti scientifici - sono appena il 13 per cento quelli dotati di conoscenze specialistiche rispetto a quelli coinvolti nella produzione di contenuti scientifici o tecnologici - ma soprattutto che il pubblico italiano ha una gran fame di contenuti a carattere scientifico e tecnologico. (Emanuele Perugini, “La ricetta di Piero Angela per combattere le pseudoscienze e la disinformazione”, in www.agi.it, 22 Dicembre 2018).

Comprensione e analisi

1. Fai un riassunto dei temi trattati nel testo.
2. Individua e riformula la tesi di Piero Angela, ed elenca le argomentazioni con cui viene sostenuta.
3. Quali implicazioni ha la frase *la velocità della luce non si decide per alzata di mano*?
4. Quale ritratto di Piero Angela emerge dall’articolo? Con quali mezzi linguistici l’articolo, descrivendolo e riportandone le parole, sottolinea le sue caratteristiche?

Produzione

Sviluppa le riflessioni contenute nel testo sui rischi causati da pseudoscienze e disinformazione, anche alla luce di qualche esempio concreto e sulla base delle tue esperienze e conoscenze personali, ed esprimi la tua opinione al riguardo.



TIPOLOGIA C1 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Molti diritti sindacali sono stati conquistati grazie ai lavoratori che [...] hanno lottato per sé stessi ma anche per i propri figli, per il futuro del Paese, perché fosse moderno, inclusivo, giusto. Però tante cose negli ultimi anni sono cambiate. Il lavoro è diventato più precario, i salari non aumentano, anzi, la vita di tutti i giorni si è fatta più dura. [...] Stipendi bassi significano anche bassa produttività, uno dei problemi del sistema economico italiano. Il fenomeno è dovuto alla carenza di competenze richieste dalle imprese e dalla sottoutilizzazione di quelle disponibili. Basta pensare che l'Italia è l'unico Paese del G7 in cui la maggior parte dei laureati è impiegata in attività di routine e non per le competenze acquisite attraverso gli studi. E la formazione? Quanta se ne fa in Italia? Quanto si investe in questo settore? Affrontare oggi il mondo del lavoro, sempre più automatizzato e tecnologico, senza un'adeguata formazione è come andare alla guerra con un fucile a tappi.

(Alessandro Mauro Rossi, "Il lavoro cambia ma i salari restano fermi", in *L'Espresso*, 30 Aprile 2023).

Analizza queste considerazioni, elaborando un testo espositivo-argomentativo sul tema del lavoro, basandoti su conoscenze apprese durante il tuo percorso di studio, su informazioni ricevute attraverso i mezzi di informazione, su esperienze personalmente vissute o conosciute.

È possibile organizzare il testo in paragrafi ai quali dare un titolo e infine assegnare al tuo elaborato un titolo generale coerente con i suoi contenuti.

TIPOLOGIA C2 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

1. Ogni individuo ha dei doveri verso la comunità, nella quale soltanto è possibile il libero e pieno sviluppo della sua personalità. 2. Nell'esercizio dei suoi diritti e delle sue libertà, ognuno deve essere sottoposto soltanto a quelle limitazioni che sono stabilite dalla legge per assicurare il riconoscimento e il rispetto dei diritti e delle libertà degli altri e per soddisfare le giuste esigenze della morale, dell'ordine pubblico e del benessere generale in una società democratica.

(*Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo*, all'art. 29 comma 1 e 2).

La partecipazione alla vita democratica è una responsabilità e insieme un diritto fondamentale, faticosamente conquistato dalle generazioni del passato e che merita di essere esercitato con coscienza e custodito con scrupolo. Non si tratta, infatti, di una conquista definitiva, ma di un insieme di valori, principi, istituti che hanno bisogno di essere costantemente rinnovati dalla volontà dei cittadini. Tuttavia qualche volta accade che i cittadini si sentano disillusi e smarriti. Esprimi le tue considerazioni in merito all'argomento sulla base delle tue conoscenze ed esperienze.

È possibile organizzare il testo in paragrafi ai quali dare un titolo e infine assegnare al tuo elaborato un titolo generale coerente con i suoi contenuti.



13. SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

Il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017) prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta che non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola con riguardo al codice ATECO di riferimento. In coerenza con le specificità del piano dell'offerta formativa. La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti che consentano in modo integrato di accertare conoscenze, abilità e competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

13.1 Tipologie di prove

Le diverse possibili tipologie di prova e come esplicarle:

TIPOLOGIA A

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

Nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, l'analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale si riferisce alla valutazione e all'elaborazione di informazioni e dati pertinenti al settore, al fine di valutare le opportunità di carriera e di sviluppo professionale. Ciò può includere:

- La valutazione di documenti, tabelle e dati relativi al mercato dei prodotti enogastronomici e dell'offerta turistica, alle tendenze e ai gusti dei consumatori, ai costi e alle entrate, alle strategie di marketing e di vendita, e alle normative di settore
- L'identificazione delle opportunità di carriera all'interno del settore dell'enogastronomia, della sala-vendita e dell'accoglienza turistica, analizzando ad esempio le opportunità che il territorio offre per diventare sommelier, chef, gestore di ristoranti o di enoteche
- La definizione di un piano di sviluppo professionale per raggiungere i propri obiettivi, elaborando, ad esempio, una serie di strategie utili ad acquisire le competenze necessarie per la crescita professionale (ad esempio frequentare corsi di formazione e di specializzazione, partecipare a eventi di settore, sviluppare una rete di contatti e collaborazioni professionali sul territorio)

TIPOLOGIA B

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

Nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, l'analisi e la soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale si riferisce alla valutazione e alla risoluzione di problematiche specifiche che possono verificarsi in un'azienda che si occupa di offrire servizi enogastronomici e di accoglienza turistica. Ciò può includere la valutazione di diverse problematiche che possono influenzare il successo dell'azienda, come ad esempio:

- La gestione del personale
- La qualità dei servizi offerti
- La competitività dei prezzi
- La gestione degli approvvigionamenti
- La pianificazione del marketing e della comunicazione



- La gestione delle prenotazioni e del flusso di lavoro
- La gestione dei feedback dei clienti
- La valutazione e la risoluzione di problemi legati alle attrezzature e alle infrastrutture dell'azienda

L'analisi di queste problematiche dovrebbe portare alla definizione di una serie di soluzioni concrete e pratiche, come ad esempio la definizione di procedure e protocolli di lavoro più efficaci, l'implementazione di sistemi di feedback e di miglioramento continuo, la formazione del personale per migliorare le competenze e la qualità del servizio, l'aggiornamento delle attrezzature e delle infrastrutture dell'azienda, e la definizione di una strategia di marketing e comunicazione più efficace per promuovere l'azienda e attrarre nuovi clienti.

In generale, l'analisi e la soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale nell'ambito dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica sono essenziali per garantire il successo dell'azienda e la soddisfazione dei clienti, creando un ambiente lavorativo efficace e gratificante per il personale e promuovendo lo sviluppo sostenibile e responsabile del settore.

TIPOLOGIA C

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

L'individuazione e la descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio (sia enogastronomico, sia riferito all'accoglienza turistica) possono avvenire attraverso un processo di analisi dettagliata e di valutazione delle diverse fasi che compongono il processo di produzione o di erogazione del servizio.

- Innanzitutto, è importante identificare le fasi coinvolte nella realizzazione del prodotto o del servizio, che possono variare a seconda del tipo di attività svolta. Ad esempio, nel caso di un ristorante, le fasi possono includere la selezione dei fornitori, la pianificazione del menu, la preparazione dei piatti, il servizio ai clienti, la gestione delle prenotazioni e la pulizia degli spazi. Nel caso di un'attività di accoglienza turistica, le fasi possono includere la pianificazione della prenotazione, l'accoglienza dei clienti, la gestione del check-in e del check-out, la pulizia degli ambienti, la fornitura di informazioni turistiche e la gestione dei feedback dei clienti.
- Una volta identificate le fasi chiave, è possibile procedere con una descrizione analitica dettagliata delle modalità di realizzazione di ciascuna fase, valutando i processi coinvolti, le risorse necessarie e i risultati attesi. Ad esempio, nel caso della selezione dei fornitori per un ristorante, le modalità di realizzazione potrebbero includere la valutazione della qualità dei prodotti offerti dai fornitori, la negoziazione dei prezzi e delle condizioni di consegna, la verifica della corrispondenza alle normative di sicurezza e d'igiene alimentare e la gestione dei rapporti con i fornitori.
- Infine, è possibile procedere con la definizione di indicatori di performance e di controllo per valutare l'efficacia e l'efficienza delle diverse fasi del processo di produzione o di erogazione del servizio. Ad esempio, nel caso di un ristorante, gli indicatori di performance possono includere la percentuale di clienti soddisfatti, il tempo di attesa per il servizio ai tavoli, la percentuale di rotazione dei prodotti e la percentuale di perdite alimentari. Nel caso di un'attività di accoglienza turistica, gli indicatori di performance possono includere la percentuale di prenotazioni confermate, la percentuale di clienti soddisfatti, il tasso di cancellazione delle prenotazioni e la valutazione della pulizia e della manutenzione degli ambienti.

TIPOLOGIA D

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

L'elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo dovrebbe avvenire attraverso un processo di analisi e pianificazione dettagliato. Innanzitutto, è necessario individuare gli obiettivi specifici del progetto (che possono



includere la promozione di un territorio o di un prodotto enogastronomico, l'innovazione di una filiera di produzione, la valorizzazione di specifici aspetti culturali o la creazione di nuove opportunità di business). Una volta definiti gli obiettivi, è possibile procedere con la definizione delle attività specifiche da realizzare, dei tempi di realizzazione, delle risorse necessarie e dei risultati attesi. Una volta identificati i dettagli specifici del progetto, è possibile procedere con la stesura di un piano operativo che definisca le seguenti linee essenziali del progetto.

- **Contesto di riferimento:** è importante descrivere il contesto geografico-territoriale, culturale ed economico nel quale si svolgerà il progetto, evidenziando le principali opportunità e le criticità che possono influenzare la realizzazione del progetto.
- **Obiettivi:** sono i risultati che si intendono raggiungere attraverso il progetto, sia in termini di output (ad esempio, aumento delle vendite di un prodotto enogastronomico, miglioramento della reputazione di un territorio) che di outcome (ad esempio, creazione di nuovi posti di lavoro, promozione di un'immagine di eccellenza di un territorio).
- **Target:** è importante identificare il pubblico a cui il progetto si rivolge, sia in termini di destinatari finali (ad esempio, turisti, consumatori di prodotti enogastronomici) che di stakeholder (ad esempio, produttori, operatori del settore turistico).
- **Attività:** sono le attività che verranno svolte per raggiungere gli obiettivi del progetto, con la descrizione delle fasi di realizzazione, dei tempi previsti e delle risorse necessarie.
- **Risultati attesi:** sono i risultati concreti che si prevede di ottenere dal progetto, in termini di output e outcome, con la descrizione delle modalità di misurazione e di monitoraggio.
- **Risorse necessarie:** è importante definire le risorse necessarie per la realizzazione del progetto, sia in termini di risorse umane (ad esempio, personale dedicato al progetto) che di risorse finanziarie (ad esempio, budget previsto per le attività del progetto).
- **Piano di comunicazione:** è importante definire un piano di comunicazione che preveda le attività di promozione e di visibilità del progetto, sia verso il pubblico target che verso gli stakeholder. Una volta elaborato il piano operativo, è possibile procedere con la definizione delle modalità di implementazione del progetto, attraverso la creazione di un team di lavoro dedicato e la definizione di un sistema di monitoraggio e di valutazione dell'efficacia del progetto nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

13.2 Obiettivi della prova

Si intende l'indicazione delle operazioni cognitive e delle procedure operative necessarie per svolgere la prova stessa, ovvero, la descrizione di cosa il candidato dovrà dimostrare nello svolgimento della prova, in relazione ai nuclei tematici fondamentali.

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti



13.3 Nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici sono trasversali alle aree professionali d'indirizzo, aperti ai diversi percorsi in cui il profilo d'indirizzo può essere declinato con un approccio aggregante e trasversale alle 11 competenze d'indirizzo e non ai singoli insegnamenti. Ciascun nucleo si propone di:

- Intercettare i campi di competenza che si trovano nei diversi percorsi formativi;
- Di rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studi

Per tale motivo non si parla più di "materie caratterizzanti (D.M. 10 del 29/01/2015) ma di **insegnamenti che concorrono a promuovere negli studenti il conseguimento di competenze**, con l'obiettivo di assicurare che i percorsi attivati dalla scuola trovino uno spazio adeguato di riconoscimento all'interno di ciascun nucleo.

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

13.4 I nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze dell'area d'indirizzo

Per "nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze" si intendono nuclei essenziali e fondanti che:

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.



Attorno a tali nuclei tematici fondamentali sono state costruite le programmazioni dell'intero triennio. Per ogni nucleo sono stati individuati:

1. Il **focus concettuale** per la costruzione della prova
2. Il **target** cioè l'area di destinazione dell'esercizio delle competenze
3. Il percorso professionale e le **attività professionali** che caratterizzano il percorso

Nucleo	Focus	Target	Attività dei percorsi professionalizzanti
1	Centralità del cliente	Alimentazione, ospitalità, contesto fisico-culturale	Elaborazione prodotti e/o predisposizione servizi
2	Dalla pianificazione alla gestione dei processi	Risorse, tendenze, obiettivi, risultati, sostenibilità	Come identificare, come gestire, come controllare, come ottimizzare
3	La sicurezza e la salute degli operatori e dei clienti	Dalla lavorazione dei prodotti all'erogazione dei servizi	Piani di autocontrollo, prevenzione dei rischi, implementazione, organizzazione della sicurezza dei dati, qualità totale
4	Evoluzione della "qualità"	Territorio, tipicità, marchi e brand, certificazione, digitalizzazione	Come integrarsi, come valorizzare, come certificarsi, come innovare
5	Made in Italy come risorsa e come direzione di sviluppo	Qualità dei prodotti e dei servizi, tipicità del territorio, ottimizzazione dei processi, modalità di comunicazione	Come intervenire sull'area dei prodotti/servizi, come elevare l'efficacia e l'efficienza del management, come potenziare la comunicazione
6	Perché nuove figure professionali? Quali?	Nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi	Analizzare le nuove tendenze, elaborare nuovi modelli di gestione, tracciare i nuovi profili professionali e gli spazi di intervento
7	Il territorio come paradigma dello sviluppo	Tipologie di risorse, selezione di prodotti e servizi di qualità, organizzazione e promozione di eventi, logo, brand e qualità	Analizzare, rappresentare, integrare, promuovere
8	La nuova categoria di ospite, come comune denominatore del fruitore/ cliente/ turista	Come coniugare il customer care e la redditività dell'impresa	Accogliere per coinvolgere, ridisegnare la gestione di servizi e percorsi con la clientela, digitalizzare la filiera dell'accoglienza/ospitalità

13.5 Interpretazione e declinazione dei Nuclei Tematici per la prova di Sala e Vendita

Nucleo 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Si tratta di adattare i servizi di ristorazione e di ospitalità alle esigenze e ai gusti del cliente, offrendo menu che rispettino il suo stile di alimentazione, come ad esempio vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio, ma anche tenendo conto delle sue tradizioni culturali e le sue abitudini alimentari. Inoltre, si possono predisporre servizi di ospitalità che siano in linea con le attese e i profili culturali del cliente, ad esempio offrendo attività turistiche che permettano di scoprire il territorio e la cultura locale, organizzando eventi che celebrino le tradizioni, o offrendo servizi che rispettino i modelli di ospitalità preferiti dal cliente. In questo modo, egli si sentirà accolto e apprezzato e potrà godere al massimo del suo soggiorno, aumentando la possibilità di fidelizzazione e di raccomandazione del servizio offerto. Inoltre, questo tipo di attenzione alle esigenze dei clienti



può essere anche un vantaggio competitivo per il settore della ristorazione e del turismo, permettendo di differenziarsi e di distinguersi dagli altri operatori del mercato.

Il cliente e gli stili di alimentazione, individuare il profilo del cliente, proporre un piatto o un menu o una tabella di indicazioni per una sana e corretta alimentazione; proporre una carta di bevande per una sana e corretta alimentazione e fornire caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei vari ingredienti, ipotizzare uno o più contesti di vendita e applicare le tecniche per la gestione del cliente al fine di soddisfare le sue esigenze. Le tecniche di base della comunicazione: come accogliere il cliente, come interagire e come offrire i servizi

Nucleo 2

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

L'identificazione delle risorse è un aspetto fondamentale per la pianificazione e la gestione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici. Le risorse possono includere gli ingredienti utilizzati per i piatti, il personale, gli strumenti e le attrezzature necessarie per la produzione e la somministrazione dei prodotti, i canali di vendita e di promozione, nonché le risorse finanziarie e di capitale. La valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo è un'altra area importante della pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. È necessario tenere sempre aggiornata la conoscenza delle tendenze di mercato e delle preferenze dei clienti per poter offrire prodotti e servizi competitivi e in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori. Il controllo della qualità è un aspetto cruciale nella pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. L'adozione di standard qualitativi elevati consente di mantenere un alto livello di soddisfazione del cliente, di consolidare la reputazione dell'attività e di migliorare la fedeltà dei consumatori. L'ottimizzazione dei risultati è un obiettivo primario nella pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. È importante monitorare attentamente le performance dell'attività, identificare eventuali aree di miglioramento e adottare strategie per raggiungere gli obiettivi prefissati. L'efficienza aziendale rappresenta un fattore critico per la pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. La riduzione dei costi, l'ottimizzazione delle risorse e il miglioramento dei processi consentono di aumentare la redditività dell'attività e di garantire una maggiore competitività sul mercato. La sostenibilità ambientale è un aspetto sempre più rilevante nella pianificazione e nella gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. L'adozione di politiche e strategie a favore dell'ambiente, come la riduzione degli sprechi e l'utilizzo di ingredienti locali e biologici, contribuisce a migliorare la reputazione dell'attività e ad attirare una clientela sempre più sensibile alla sostenibilità ambientale.

Quali sono gli elementi fondamentali che caratterizzano un processo aziendale; tracciare un contesto operativo aziendale (individuare le risorse, implementare l'efficienza aziendale). Rispetto ad un determinato settore operativo: identificare quantità e qualità delle risorse necessarie per un evento; individuare fornitori, precisare le modalità di approvvigionamento, gestione delle materie prime, programmazione e controllo dei costi

Nucleo 3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

La programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo consiste nell'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro al fine di garantire la salute e la sicurezza dei consumatori e degli operatori. Le procedure dei piani di autocontrollo sono un aspetto fondamentale della programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. I piani di autocontrollo prevedono la definizione di processi e procedure che consentono di identificare, monitorare e controllare i rischi in ogni fase del processo produttivo e di gestione dell'attività, dalla selezione delle materie prime alla somministrazione del prodotto finale. L'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro rappresenta un'altra area critica della programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. È fondamentale garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre, prevenendo il rischio di infortuni e malattie professionali per gli operatori e i dipendenti. La connessione tra sicurezza, qualità e privacy rappresenta un aspetto rilevante della programmazione e



attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. È importante garantire la riservatezza dei dati personali dei clienti e dei dipendenti, nonché la qualità e la sicurezza dei prodotti e dei servizi offerti, al fine di garantire un'esperienza soddisfacente e sicura per il consumatore. In sintesi, la programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo richiede l'adozione di procedure di autocontrollo, l'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, la connessione tra sicurezza, qualità e privacy, al fine di garantire un'esperienza di qualità e sicura per il cliente e di salvaguardare la salute e la sicurezza degli operatori e dei dipendenti.

Organizzazione di un evento (banqueting, breakfast, coffee break) dove proporre menu e lista bevande, tracciare la filiera dei vari prodotti utilizzati procedendo con l'analisi prevista dal piano di autocontrollo fino ad individuare le cause più probabili delle criticità. Analizzare il caso per verificare le competenze nel gestire la sicurezza delle persone e degli alimenti.

Come coniugare sicurezza alimentare e sostenibilità aziendale.

Come le disposizioni legislative (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 1169/11) contribuiscono alla sicurezza alimentare Quali iniziative adottare a tutela del consumatore con riferimento alla etichettatura degli alimenti e/o alla tracciabilità delle filiere, la dichiarazione nutrizionale come strumento per l'esplicitazione al cliente delle caratteristiche nutrizionali

Nucleo 4

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

La cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi si esprime e si realizza attraverso diversi aspetti, tra cui la valorizzazione delle tipicità e l'integrazione con il territorio. Questo significa che l'azienda deve porre particolare attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate, al rispetto delle tradizioni locali e alla salvaguardia dell'ambiente. In questo modo, l'azienda può creare prodotti e servizi unici e riconoscibili, che rappresentino il patrimonio culturale e gastronomico del territorio di riferimento. Inoltre, la cultura della "Qualità totale" si esprime attraverso l'utilizzo di marchi di qualità, come ad esempio i marchi DOP e IGP, che attestano l'origine geografica e la tipicità dei prodotti. L'adesione a questi marchi richiede il rispetto di rigorosi standard di produzione e di qualità, garantendo al consumatore la genuinità e l'autenticità dei prodotti. La digitalizzazione dei processi rappresenta un ulteriore aspetto della cultura della "Qualità totale" in quanto consente di migliorare la gestione delle informazioni relative alla produzione, alla logistica e alla gestione dei clienti, ottimizzando l'efficienza e la trasparenza delle operazioni. Inoltre, la digitalizzazione può migliorare l'esperienza del cliente, ad esempio attraverso l'utilizzo di applicazioni mobile per la prenotazione di servizi o l'accesso a informazioni sui prodotti. Infine, la cultura della "Qualità totale" si realizza attraverso il sostegno all'innovazione. L'innovazione è fondamentale per il successo dell'azienda e la sua capacità di competere sui mercati globali. L'innovazione può riguardare sia i processi produttivi che i servizi offerti, e può essere stimolata attraverso la formazione continua dei dipendenti e la collaborazione con Istituzioni accademiche e Centri di ricerca. Inoltre, la cultura dell'innovazione può essere promossa attraverso l'introduzione di strumenti e tecnologie all'avanguardia, la sperimentazione di nuovi prodotti e servizi, e la creazione di reti di collaborazione tra le imprese del settore.

Le tipologie di qualità e il rapporto cliente/servizio/prodotto, la qualità attesa, proposta, erogata e percepita. Organizzazione e gestione del servizio, come lavorare in team, come ottimizzare i risultati.

La qualità nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria. Esaminare la qualità nutrizionale di un piatto, di una bevanda o di un prodotto tipico del territorio, soffermarsi sui marchi di tutela. Per il prodotto tipico e/o bevanda analizzare la produzione del territorio di riferimento, indicare le caratteristiche nutrizionali, indicare trasformazioni innovative, specificare le regole di somministrazione.

Qualità per una sana e corretta alimentazione: con riferimento ai LARN riportare i livelli di assunzione qualitativi e quantitativi- di macronutrienti per un individuo sano, motivare i livelli di assunzione di riferimento illustrando le funzioni svolte nello sviluppo equilibrato dell'organismo e gli effetti da eccesso o carenza di assunzione; per ogni macronutriente indicare gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, evitare e/o limitare.



Proporre un contesto operativo rivolto ad una tipologia ben precisa di clientela (intolleranti, obesi, malattie cardiovascolari, gravidanza, ecc)

Nucleo 5

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

La valorizzazione del “made in Italy” consiste nell’ottenere il massimo valore dai prodotti e servizi italiani, in particolare quelli che vantano una reputazione di alta qualità, nel mercato globale. Ciò implica la capacità di identificare e selezionare i prodotti e servizi che rappresentano al meglio l’artigianato, il design e l’eccellenza enogastronomica italiani, nonché di organizzare i processi produttivi e/o i servizi in modo efficiente e sostenibile. Le strategie di comunicazione e di commercializzazione devono essere efficaci e puntuali per raggiungere i mercati di tutto il mondo. In questo senso, la promozione del “made in Italy” deve fare leva sulla forte reputazione e sul patrimonio culturale del nostro Paese, che sono una risorsa essenziale per il successo del settore agroalimentare e turistico. La digitalizzazione dei processi rappresenta un’opportunità importante per la valorizzazione del “made in Italy”, in quanto consente di gestire in modo più efficiente le attività produttive e di offrire servizi personalizzati e innovativi. Le tecnologie digitali possono essere utilizzate per migliorare la trasparenza dei processi produttivi, per tracciare la provenienza dei prodotti e per fornire ai consumatori informazioni dettagliate sulle caratteristiche dei prodotti e servizi. In sintesi, la valorizzazione del “made in Italy” richiede la capacità di integrare e coordinare diverse attività e competenze, dalla selezione dei prodotti, all’organizzazione dei processi produttivi, alla promozione dei marchi di qualità, alla gestione delle relazioni con i clienti. La sfida è quella di mantenere alta la qualità dei prodotti e dei servizi offerti, senza mai perdere di vista l’obiettivo di raggiungere i mercati internazionali con strategie di comunicazione efficaci e innovative.

In uno stand enogastronomico o in una fiera di settore o in un evento proporre un prodotto del territorio da promuovere scegliendo le strategie di comunicazione più efficaci per valorizzarlo. Indicare i fattori che ne caratterizzano la genuinità e la tutelano; porre l’accento sui controlli di qualità che fanno di un prodotto un’eccellenza.

Elaborare un menu e una carta dei vini e/o drink che valorizzi il territorio

Nucleo 6

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

Lo sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione riguarda diversi aspetti del settore enogastronomico e turistico. Innanzitutto, è importante diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione, sensibilizzando i clienti e i dipendenti sull’importanza di una dieta equilibrata e salutare. Inoltre, è importante introdurre nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi, adattandosi alle esigenze e alle preferenze dei clienti. Ad esempio, si potrebbero offrire piatti vegetariani o vegani, oppure servizi di catering per persone con intolleranze alimentari. Le nuove tendenze del turismo, come il turismo esperienziale o il turismo sostenibile, richiedono nuovi modelli di gestione aziendale e nuove competenze professionali. È necessario sviluppare figure professionali in grado di gestire tali aspetti, ad esempio esperti in marketing turistico o in sostenibilità ambientale. Infine, è importante mantenere un legame con la tradizione e la cultura locali, valorizzando i prodotti tipici e integrandoli nei servizi offerti. Ciò richiede un’organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, così da garantire la qualità e la genuinità dei prodotti offerti.

Alimenti innovativi, tipologie e funzioni nutrizionali (alimenti arricchiti o fortificati, alimenti light o alleggeriti); i functional foods (prodotti naturali, probiotici, prebiotici, simbiotici).

I cambiamenti nella “percezione” degli alimenti: prodotti stagionali, a km 0, senza coloranti, senza conservanti, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie.

Le nuove modalità di consumo: dall’aperitivo all’apericena, il fenomeno dei coffee lovers, le bevande non alcoliche, i vini naturali, lo street food.

La nascita di nuove figure professionali nella struttura organizzativa o nel processo produttivo (F&B, Food blogger, Influencer, Brand Ambassador, Travel designer, destination manager, Revenue manager, social media manager); promozione dell’offerta, quali azioni predisporre?



Nucleo 7

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

La lettura e promozione del territorio consistono nell'identificare le risorse presenti nel territorio, dalle materie prime alla cultura, e valorizzarle attraverso la selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità. Questo può includere la selezione di prodotti tipici, la creazione di itinerari turistici tematici e la promozione di manifestazioni culturali ed enogastronomiche. Per promuovere efficacemente questi eventi, sono necessarie tecniche di pubblicità e marketing adeguate che sappiano comunicare in modo persuasivo le caratteristiche distintive dell'evento e del territorio di riferimento. La valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici richiede anche un'interconnessione tra ambiti culturali e professionali, in modo da creare sinergie tra i diversi attori del settore. In questo modo, si può creare una vera e propria rete di collaborazione che valorizzi le specificità del territorio e le competenze professionali dei diversi operatori, favorendo una gestione sostenibile e attenta alle esigenze delle comunità locali e dei visitatori.

Il territorio, tipicità e promozione: individuare i prodotti di qualità, la loro classificazione, le tradizioni; partendo da un disciplinare di produzione estrapolare i contenuti essenziali per presentare il prodotto al cliente valorizzando il territorio. Dal ristorante, alla cantina proporre un menu con vini in abbinamento legato al territorio, come organizzare (scelta materie prime, canali di acquisto, trasformazioni innovative, organizzazione delle risorse) e promuovere l'evento

Nucleo 8

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

L'obiettivo dell'ospitalità è quello di mettere al centro delle attenzioni il cliente, cercando di capire le sue esigenze e di soddisfarle nel miglior modo possibile. Per realizzare questo obiettivo, è necessario identificare il target di clientela, ovvero il pubblico a cui ci si rivolge. Questa identificazione consente di personalizzare l'offerta di prodotti e servizi in modo da soddisfare al meglio le esigenze della clientela. Ad esempio, se si sta operando in una zona turistica frequentata soprattutto da famiglie con bambini, si potrebbe prevedere un'offerta di servizi pensata per i più piccoli, come animazione, baby-sitting, giochi, ecc. L'ospitalità è quindi uno spazio comunicativo in cui il cliente è il protagonista, e in cui le attenzioni rivolte alle sue esigenze, come la pulizia, il comfort e la disponibilità del personale, possono fare la differenza tra una buona e una cattiva esperienza di soggiorno. La fidelizzazione della clientela, infatti, è un aspetto importante per la sopravvivenza dell'attività nel lungo termine, e si ottiene attraverso un'offerta di servizi di qualità e attenzione al cliente.

Il ciclo cliente e le tecniche di comunicazione: accoglienza, gestione e accompagnamento del cliente (definire il profilo: età, interessi culturali, interessi enogastronomici) dare informazioni su prodotti e servizi offerti dal ristorante; come personalizzare e rendere coinvolgente la comunicazione presentandosi in modo professionale, controllando la comunicazione verbale, rilevare bisogni. Tecniche di fidelizzazione, elaborazione customer satisfaction. Integrare la proposta con gli aspetti della sostenibilità.

La Tabella di seguito riportata evidenzia, per ciascun nucleo, le competenze che in modo esplicito confluiscono nell' aree di professionalizzazione e che concorrono al Profilo in uscita.

Focus concettuale del Nucleo tematico fondamentale	Competenze area indirizzo
Centralità del cliente	Competenza 4 Competenza 6 Competenza 9
Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi	Competenza 2 Competenza 9 Competenza 10
Interventi di messa in sicurezza	Competenza 3 Competenza 8



Cultura della qualità totale dei prodotti e/o servizi

Competenza 2
Competenza 4
Competenza 8
Competenza 9
Competenza 10

Valorizzazione del made in Italy

Competenza 7
Competenza 1
Competenza 5
Competenza 11

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione

Competenza 1
Competenza 2
Competenza 5
Competenza 8
Competenza 10
Competenza 11

Cultura e promozione del territorio

Competenza 4
Competenza 5
Competenza 7
Competenza 8
Competenza 11

Customer care

Competenza 6
Competenza 1
Competenza 4

Come previsto dall'attuale riforma scolastica e dalle "Indicazioni metodologiche e operative per la definizione dei " Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli Esami di Stato del II ciclo", si è predisposta una simulazione per la seconda prova che prevedesse di affrontare sia la parte inerente la traccia assegnata dal MIUR che quella elaborata e somministrata dalla commissione, nello specifico è stata strutturata dai docenti d'indirizzo che fanno parte della commissione d'esame, considerando le competenze che caratterizzano il profilo d'uscita e le specifiche curvature delineate nel curriculum d'istituto.

Tipologia prova	Nucleo tematico fondamentale	Data
B Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)	7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	12/05/2025

I tempi assegnati all'elaborazione della prova sono stati di 6 ore. La durata della prova prevedeva la concessione di tempi aggiuntivi per gli studenti con PDP (massimo 30% di tempo aggiuntivo rispetto al tempo concesso). La correzione e la valutazione delle prove è stata espressa in modo collegiale dai docenti delle discipline coinvolte.



13.6 Griglia valutazione seconda prova

INDICATORI e DESCRITTORI				Punti	
A. COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo			3	
	Sufficiente comprensione di tutte le parti del testo/consegna			2	
	Comprensione limitata al macro contest			1	
	Comprensione nulla			0	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Ha un'ottima padronanza delle conoscenze utilizzate con coerenza ed in modo approfondito			6	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo complete con adeguata argomentazione			5	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo sufficiente e con qualche argomentazione personale			4	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo parziale senza adeguata argomentazione personale			3	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo incompleto			2	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo inadeguato			1	
	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici			0	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Dimostra un'ottima padronanza delle competenze richieste, propone collegamenti approfonditi e articolati rispetto alla consegna con soluzioni originali e sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operative			8	
	Dimostra buona padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti approfonditi rispetto alla consegna con soluzioni appropriate			7	
	Dimostra discreta padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti approfonditi rispetto alla consegna			6	
	Dimostra una più che sufficiente padronanza delle competenze richieste, propone diversi collegamenti rispetto alla consegna con soluzioni appropriate			5	
	Dimostra una sufficiente padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti adeguati rispetto alla consegna			4	
	Dimostra una mediocre padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti appena accennati rispetto alla consegna			3	
	Dimostra limitata padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti non sempre pertinenti rispetto alla consegna			2	
	Competenze scarse ed inadeguate, non propone soluzioni e collegamenti adeguati alla consegna			1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Si esprime con padronanza di termini, argomentazione coerente, sintetica ed esauriente, linguaggio specifico e appropriato			3	
	Si esprime in modo abbastanza corretto con argomentazione sufficientemente coesa, linguaggio chiaro, terminologia specifica corretta			2	
	Si esprime in modo superficiale con un limitato linguaggio tecnico professionale			1	
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE /20



13.7 Testo simulazione seconda prova

TRACCIA 1

Un evento è sostenibile quando “è ideato, pianificato e realizzato in modo da minimizzare l’impatto negativo sull’ambiente e da lasciare un’eredità positiva alla comunità che lo ospita”. Questa definizione è stata esplicitata per la prima volta nel rapporto UNEP 2009 (*United Nations Environment Programme*) ed è stata, successivamente, condivisa nelle linee guida sviluppate nell’ambito del progetto europeo “*Urban Wins*” per seguire il percorso di certificazione degli eventi sostenibili contraddistinti dal marchio UNI ISO 20121:2013. In particolare, per progettare e gestire in ambito ristorativo un evento sostenibile, è necessario considerare i punti chiave indicati di seguito:

- la preferenza per prodotti locali, stagionali e/o biologici;
- l’opzione vegetariana/vegana e la riduzione della carne;
- lo spreco di cibo, il riutilizzo e il riciclo (anche degli imballaggi);
- la scelta del catering giusto sia per garantire un buon livello di sicurezza alimentare e di qualità, sia per perseguire l’impegno verso tematiche ambientali.

Fonte http://www.comune.torino.it/ambiente/bm~doc/linee_guida_eventisostenibili_2021

Il candidato ipotizzi di essere stato ingaggiato dall’amministrazione del proprio Comune per contribuire alla progettazione di un evento enogastronomico sostenibile al fine di valorizzare alimenti e bevande locali. Facendo riferimento ai contenuti del documento proposto, alle conoscenze-competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi, alle attività laboratoriali, alle attività progettuali e di PCTO, il candidato analizzi il contesto operativo ed elabori soluzioni adeguate alle problematiche proposte, seguendo la scaletta riportata di seguito:

- 1) Nome e tipologia di evento (*cooking show, sagra, inaugurazione, fiera*);
- 2) Luogo (*location*) e finalità dell’evento.
- 3) Numero di partecipanti e target di clientela differenziata in base a particolari esigenze nutrizionali, stili alimentari e precetti religiosi.
- 4) Elaborazione di un menu di 4 portate (in ogni portata deve essere presente un prodotto a marchio del territorio) e individuazione di allergeni dei piatti proposti, evidenziando il profilo nutrizionale di ciascun piatto.
- 5) Bevande alcoliche e/o analcoliche con marchi di qualità nazionali ed europei in abbinamento con i piatti proposti.
- 6) Selezione fornitori secondo i criteri della qualità totale degli alimenti.
- 7) Attrezzature richieste per la mise en place.
- 8) Aspetti igienico-sanitari (*sistema HACCP, igiene dei locali, igiene del personale, mantenimento della catena del freddo, mantenimento della catena del caldo, ecc.*).



14. IL COLLOQUIO

Il colloquio è finalizzato ad accertare competenze, conoscenze, abilità coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo di studi, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue fasi:

- ✓ La prova coinvolge le varie discipline, «evitando una rigida distinzione tra le stesse». Si valutano anche le capacità di collegamento ed il possesso di strumenti di analisi e di riflessione; la commissione propone al candidato documenti/testi/esperienze da analizzare. Si predilige un approccio concreto e applicativo che parte dall'analisi di tali materiali.
- ✓ Parte del colloquio è dedicata ad attività/percorsi progetti svolti nell'ambito di "Educazione Civica".
- ✓ Il candidato relazione sull'esperienza di alternanza scuola- lavoro in un'ottica orientativa.
- ✓ Si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

In merito alla presentazione dell'attività di alternanza scuola-lavoro il Consiglio di Classe ha suggerito agli alunni di sviluppare sinteticamente, nei 10 minuti circa che avranno a disposizione, una relazione/elaborato multimediale di quanto notato o appreso durante le loro esperienze in modo da mettere in luce:

- natura e caratteristiche delle attività,
- relazione tra attività e competenze specifiche e trasversali acquisite,
- riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.

Come indicato dal D. Lgs.62/2017 usare sobrietà e correttezza di riferimenti e collegamenti, (art. 17, comma 9) e dal DM n.37 del 18-01-19: "*...Nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma*".

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Inoltre, è stato ribadito agli studenti che il colloquio d'esame (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323; D.lgs 62 13 Aprile 2017) tende ad accertare:

- ✓ la padronanza delle lingue studiate;
- ✓ la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione;
- ✓ la capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti.



14.1 Griglia valutazione colloquio

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, nelaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, nelaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



15. ADATTAMENTO GRIGLIE PER CANDIDATI CON BES

Con riferimento agli art. 24 e art. 25 dell'Ordinanza Ministeriale n° 67 del 31 marzo 2025, si comunicano le scelte discusse e condivise sia nei Dipartimenti Disciplinari che in sede dei singoli consigli di classe.

In avvio di anno scolastico il Dipartimento di Area Umanistica ha approvato le griglie di valutazione della prima prova e, in accordo con la funzione strumentale per il BES ed il Dirigente scolastico, è stato inserito in riferimento a *INDICATORE 2* (competenze linguistiche) comune a tutte le tipologie di prova, un richiamo allo specifico PDP/PEI nei criteri di assegnazione del punteggio attribuibile (20 punti). Tale accorgimento è stato utilizzato per tutto l'anno e per le due simulazioni di prima prova.

In riferimento alla seconda prova scritta, afferente alle discipline professionalizzanti (Scienza e cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Sala e Vendita), si precisa che la valutazione sarà condotta utilizzando un'unica griglia definita per l'intera classe. Tale scelta, motivata dalla struttura della prova che è concepita come uno studio di casi pratici e/o analisi e risoluzione di problemi professionali, garantisce una valutazione coerente con il profilo di uscita dell'indirizzo di studi, tenendo conto delle reali esigenze degli studenti, nel rispetto del principio di equità.

Si ritiene che le competenze valutate in questa tipologia di prova, primariamente la capacità di analisi di situazioni concrete, l'applicazione di metodologie operative, la formulazione di soluzioni pertinenti e la capacità di problem solving, non siano direttamente inficiate dalle difficoltà di apprendimento correlate ai Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA). La prova è strutturata, infatti, per focalizzare l'applicazione pratica delle conoscenze e delle competenze professionali acquisite, minimizzando la rilevanza di abilità quali la produzione scritta estesa o la correttezza formale, ambiti in cui gli studenti con DSA possono incontrare maggiori difficoltà. Pertanto i descrittori della griglia di valutazione si concentrano sull'efficacia dell'analisi, rispetto ai contesti di realtà proposti, e sulla pertinenza delle soluzioni individuate, in linea con i nuclei fondanti delle discipline di riferimento.

Pur non adottando una griglia di valutazione differenziata, si sottolinea che durante lo svolgimento della prova, ove necessario e in coerenza con i Piani Didattici Personalizzati (PDP) dei singoli studenti, sarà garantito l'utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi atti a favorire la piena espressione delle loro competenze professionali.



16. ALLEGATI AL DOCUMENTO

- 1 N° 6 Piani Didattici Personalizzati
- 2 N° 2 Piani Educativi Individualizzati
- 3 N° 2 Relazioni riservate per il Presidente con sintesi delle informazioni relative agli studenti con PEI
- 4 Mappe concettuali presentate dagli studenti con BES

Figline e Incisa Valdarno, 13 maggio 2025

Il Coordinatore di classe
(Prof.ssa Lucidi Maria)

Il Dirigente scolastico
(Ing. Alessandro Papini)



Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe riunitosi in data 13 maggio 2025:

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
ANNA MARIA NANTI	Italiano/Storia	
CAMILLA RASPINI	Lingua Inglese	
MARIA LUCIDI	Matematica	
DANIELA DINI	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
MARCELLO DE RENZO	Lab. Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	
GIUSEPPE QUARANTA	Lab. Servizi Enogastronomici: Cucina	
PATRIZIO SANTOPIETRO	Diritto e Tecniche Amministrative	
VERONICA BIGI	Seconda Lingua Comunitaria: Francese	
FRANCESCA CAPRETTI	Seconda Lingua Comunitaria: Tedesco	
FRANCO CERVELLATI	Scienze Motorie e sportive	
MONICA MIGLIARETTI	Religione	
ANDREA ALBIANELLI	Sostegno	
GIUSEPPINA MONACO	Sostegno	
FEDERICO VALACCHI	Sostegno	