



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI  
Piazza Caduti di Pian d'Albero 30  
tel. -055- 952087 - fax- 055-953676 - e-mail: [fiis01100b@istruzione.it](mailto:fiis01100b@istruzione.it)  
COD. FISC. 94012140482 - COD. MECC. FIIS01100b

ISIS "GIORGIO VASARI" FIGLINE E INCISA VALDARNO  
Prot. 0007304 del 15/05/2025  
IV-10 (Entrata)

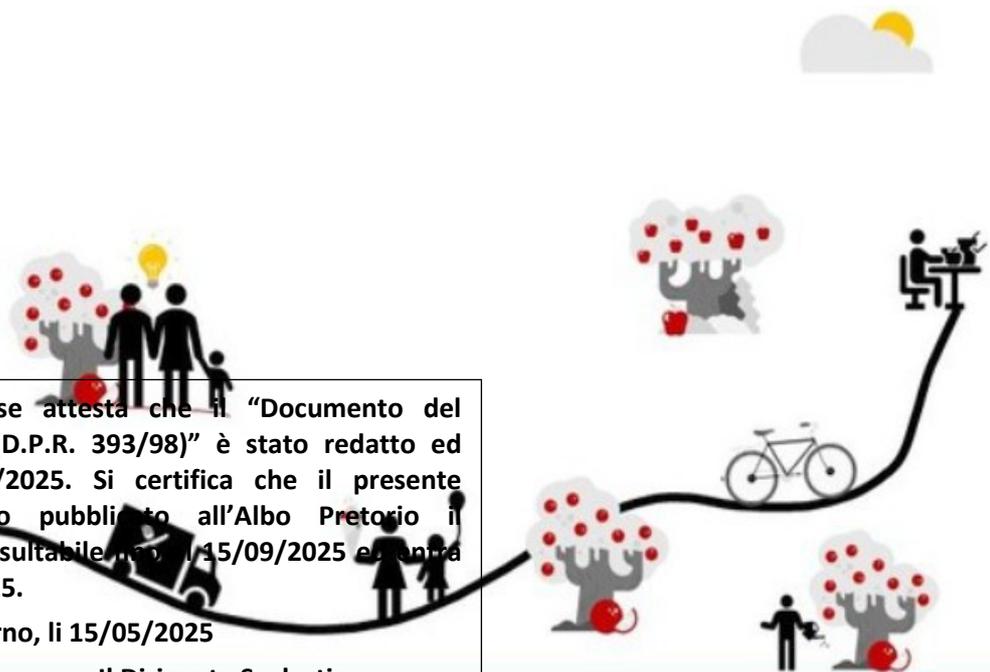
## Esame di Stato 2025

# Documento del Consiglio di Classe

**CLASSE 5BEN**

**SETTORE ALBERGHIERO**

*Indirizzo SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA*



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

LA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO .....	4
1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA... 5	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 CONTINUITA' .....	11
3.1 La classe in numeri .....	11
3.2 Consiglio di classe e continuità didattica .....	12
4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE DEL CdC .....	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 e extra-curriculari .....	14
5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA .....	15
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO .....	16
7. ORIENTAMENTO .....	17
8. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE .....	18
9. CREDITO SCOLASTICO .....	19
10. RELAZIONI FINALI .....	20
10.1 ITALIANO .....	20
10.2 STORIA .....	21
10.3 INGLESE .....	22
10.4 MATEMATICA .....	23
10.5 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....	24
10.6 LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA .....	26
10.7 LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA .....	27
10.8 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE .....	29
10.9 SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE) .....	30
10.10 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE .....	31
10.11 RELIGIONE .....	32
11. PROGRAMMAZIONE DEL CdC PER L'ESAME DI STATO E AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO .....	34
12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA .....	34
12.1 Tipologie di prove e numero di tracce .....	34
12.2 Criteri generali per la valutazione della prima prova .....	34
12.3 Griglie di valutazione della prima prova .....	35
12.4 Testi simulazione prima prova .....	37
13. SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA .....	46
13.1 Tipologie di prove .....	46
13.2 Obiettivi della prova .....	47
13.3 Nuclei tematici fondamentali .....	48
13.4 I nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze dell'area d'indirizzo .....	48
13.5 Interpretazione e declinazione dei nuclei tematici per la prova di Sala e Vendita .....	49
13.6 Griglia di valutazione della seconda prova .....	54
13.7 Testo simulazione seconda prova .....	55
14. IL COLLOQUIO .....	56
14.1 Griglia di valutazione del colloquio .....	57
15. ADATTAMENTO DELLE GRIGLIE PER CANDIDATI CON BES .....	58
16. ALLEGATI AL DOCUMENTO .....	59

## ***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 SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

### **COMMISSARI ESTERNI**

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA
- 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 sotto categorie 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.

	<b>ENOGASTRONOMIA</b>	<b>SALA E VENDITA</b>	<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<b>ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b>
<b>ATECO</b>	<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>
<b>SEP</b>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Produzioni alimentari</i>
<b>NUP</b>	<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>

## **ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

### **Codice ATECO 56 - Attività dei servizi di ristorazione**

#### **Sottogruppo 56 Ristorazione con somministrazione**

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:

<b>1</b>	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
<b>2</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
<b>3</b>	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
<b>4</b>	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
<b>5</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
<b>6</b>	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
<b>7</b>	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<b>8</b>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<b>9</b>	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
<b>10</b>	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
<b>11</b>	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
<b>12</b>	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:

<b>1</b>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
<b>2</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
<b>3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
<b>4</b>	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
<b>5</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
<b>6</b>	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
<b>7</b>	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
<b>8</b>	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
<b>9</b>	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
<b>10</b>	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
<b>11</b>	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 ENOGASTRONOMIA**

<b>MATERIE</b>	<b>TERZA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>
<i>AREA GENERALE</i>			
<i>ITALIANO</i>	4	4	4
<i>INGLESE</i>	2	2	2
<i>MATEMATICA</i>	3	3	3
<i>STORIA</i>	2	2	2
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	2	2	2
<i>INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA</i>	1	1	1
<i>AREA di INDIRIZZO</i>			
<i>SECONDA LINGUA</i>	3	3	3
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	3	3	4
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	4+1*	4	4+1*
<i>LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>	7+1*	6+1*	4+1*+1*
<i>LAB. SALA E VENDITA</i>	0	1+1*	1+1*
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* *compresenza con il laboratorio tecnico-pratico d'indirizzo*

### 3. PROFILO DELLA CLASSE E CONTINUITA'

#### Analisi del profitto e del comportamento della classe

La classe è formata da 21 discenti, 7 studentesse e 14 studenti provenienti dalla classe 4BEN, ad eccezione di un componente che ripete per la seconda volta la classe quinta.

Dieci studenti presentano certificazione per DSA e sono destinatari di specifici PDP, revisionati annualmente in sede di consiglio di classe, in cui si evidenziano le misure dispensative e compensative, previste per le prove di verifica da adottare anche in sede di esame; in merito, si rimanda alle relazioni depositate nei rispettivi fascicoli.

Inoltre, nella classe sono presenti tre studenti con requisiti definiti da L. 104/92 che seguono una programmazione di Tipo C, e uno studente che segue una programmazione di Tipo B: nelle relazioni per la Commissione d'Esame sono descritte nel dettaglio motivazioni e modalità di effettuazione delle singole prove. Gli studenti sono stati seguiti costantemente dagli insegnanti di sostegno sia per quanto concerne l'organizzazione dello studio individuale che per lo svolgimento delle verifiche svolte in classe, anche al fine di ridurre il carico emotivo e lo stress da prestazione.

I livelli di profitto raggiunti dalla classe non sono omogenei e si possono distinguere in tre categorie differenti: il primo gruppo di studenti, formato da poche unità, ha raggiunto livelli di apprendimento più che buoni, evidenziando l'acquisizione di competenze avanzate; il secondo, che ha la maggiore consistenza numerica, ha raggiunto in modo appena sufficiente gli obiettivi di apprendimento descritti nel profilo di uscita; la restante parte dimostra ancora carenze di rendimento e, in alcune discipline, un grado di apprendimento vistosamente frammentario e lacunoso.

La classe ha mostrato lungo il percorso una decrescente motivazione che ha minato il coinvolgimento nel dialogo educativo e la curiosità intellettuale, pur se con capacità e risultati differenti; nella maggioranza dei casi, l'approccio allo studio, anche in vista dell'esame, è stato poco consapevole e solo a tratti si è manifestato un atteggiamento partecipativo.

Per quanto concerne la frequenza, occorre riferire per alcuni casi l'alto numero di assenze che ha compromesso l'adeguata fruizione delle attività didattiche, anche volte al recupero e al consolidamento dei saperi. Complessivamente la classe ha dimostrato un interesse altalenante riguardo alle attività svolte e per questo, in alcune situazioni, è stato necessario richiamare al senso di responsabilità e sollecitare l'impegno per raggiungere gli obiettivi essenziali di apprendimento, afferenti ai diversi assi culturali, che definiscono il poliedrico profilo d'uscita del percorso di studi relativo ai servizi enogastronomici.

Il comportamento nel suo insieme è stato accettabile, anche se il gruppo classe non si è mai mostrato particolarmente coeso ed inclusivo.

In riferimento alle esperienze professionalizzanti e di stage, gli studenti hanno evidenziato una buona autonomia, a testimonianza che la prassi operativa e la consapevolezza del proprio ruolo in ambito lavorativo possono ritenersi acquisite. Nel corso del triennio, infatti, la classe è stata sensibilizzata e stimolata attraverso un congruo numero di occasioni formative volte alla conoscenza delle filiere produttive del territorio, anche grazie al contributo di noti professionisti del settore e delle associazioni di categoria. Su questa forte spinta allo sviluppo delle competenze professionali, si sono svolti i moduli di compresenza fra le discipline dell'area d'indirizzo, mentre i percorsi interdisciplinari di Educazione Civica e Didattica Orientativa si sono focalizzati sullo sviluppo di competenze trasversali e qualità umane per favorire la crescita e la formazione integrale della persona.

#### 3.1 La classe in numeri

	Numero Iscritti			Ritirati Trasferiti	Promossi	Non promossi	Inserimenti da leFP
	Maschi	Femmine	Totale				
III anno 3BEN	14	7	21	1	20	0	0
IV anno 4BEN	13	7	20	0	20	0	0
V anno 5BEN	15	7	22	1	/	/	0

**Nota:** Descrizione della classe per numero e genere. Le informazioni dettagliate saranno consultabili nel documento riservato, ivi incluse quelle riferibili agli studenti con bisogni educativi speciali.

### 3.2 Consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA	DOCENTI		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	ROMANELLI M.	ROMANELLI M.	ROMANELLI M. VOLTURNO A.
Storia	ROMANELLI M.	ROMANELLI M.	ROMANELLI M. VOLTURNO A.
Inglese	GENNARI F.	GENNARI F.	GENNARI F.
Francese	FONTANELLA C.	BIANCHI C.	IZZO R.
Matematica	GIOVANNINI M.	GIOVANNINI M.	GIOVANNINI M.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	TORRINI A.	SANTOIEEMMA A.	SANTOIEEMMA A.
Diritto e Tecniche amministrative	CATTANI R.	CATTANI R.	CATTANI R.
Laboratorio Cucina	SCARANO A.	PASCARELLA P.	PASCARELLA P.
Laboratorio Sala e Vendita	/	FRATINI M.	FRATINI M.
Scienze motorie e sportive	GONNELLI M.	GONNELLI M.	GONNELLI M.
IRC	PRUGNOLI A.	MIGLIARETTI M.	MIGLIARETTI M.
Sostegno	MACRÌ G. PANSERA R. ANTONACCI P. ANANIA M. CARMINITA M. CAMPOMORTO T.	MACRÌ G. PANSERA R. FELICI L. ZARRA A. KOBIAKOVA E. DEGL'INNOCENTI G.	MACRÌ G. PANSERA R. FELICI L. ZARRA A. CASTELLI D. VILARDO C. TANGANELLI A. MINIACI A.

## 4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CdC

### 4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento

L'obiettivo prioritario degli insegnanti è stata la crescita umana e civile degli studenti.

I docenti hanno operato per l'acquisizione graduale, da parte degli studenti, 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 di apprendimento condivisi nel CdC sono stati finalizzati alla comprensione ed al possesso dei contenuti fondamentali delle discipline oggetto di studio, espressi con un linguaggio corretto e specifico, per 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.	2
Stabilire buoni rapporti basati sul rispetto, con i compagni e docenti. Essere disponibile alla collaborazione. Saper lavorare all'interno di un gruppo.	2
Portare regolarmente il materiale scolastico. Svolgere regolarmente ed in modo accurato le attività assegnate.	2
Essere in grado di organizzare il proprio lavoro, rispettando modalità e tempi di esecuzione, usando diligentemente i materiali e tenendo in ordine gli strumenti di lavoro.	2
Mostrare attenzione agli aspetti dell'attività didattica. Valutare le verifiche come momento di interesse, crescita personale e collettiva.	2
Migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Sviluppare il pensiero personale, rielaborando le tematiche trattate.	2
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

<b>Classe quinta</b>	Roma – Visita a Montecitorio; Percorso storico-artistico Ponsacco (PI) – Scuola Tessieri Figline (FI) - Trekking commemorativo dell'eccidio dei Partigiani a Pian d'Albero
<b>Classe quarta</b>	Firenze – Museo delle Illusioni
<b>Classe terza</b>	Firenze – Hard Rock Café

## 4.4 Attività integrative curriculari e extra-curricolari

- Progetto Tandem: visita alla NY University di Firenze;
- Convegno "Orizzonti applicativi dell'intelligenza artificiale per la qualità della vita delle persone";
- Spettacolo teatrale "Amore non ne avremo: una notte con Peppino Impastato";
- Incontri patrocinati dalla Camera di Commercio di Firenze;
- Incontri con ARTI per conoscere il mondo del lavoro;
- Progetto EURES per cercare tirocini, apprendistati e lavori in Europa;
- Opportunità di lavoro nella GDO: incontro con UNICOOP;
- Autumnia: cooking show e cena di gala;
- Potenziamento di scienze integrate: sostenibilità ambientale delle filiere produttive;
- Aggiornamento della certificazione HACCP;
- Concorso FIC Miglior Allievo della Toscana.

## **5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA**

La legge 92 del 20 agosto 2019, inerente l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica, ha introdotto nell'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico interdisciplinare di tale disciplina. L'Educazione Civica rappresenta una scelta fondante del sistema educativo poiché contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi, promuovendo 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 suddetta legge 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 curricoli 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 d'Istituto di Educazione Civica, approvato nel Collegio dei docenti del 19 febbraio 2021, ha il fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente attraverso tematiche di ampio respiro che rappresentano lo sviluppo di un'impalcatura generale su cui articolare il percorso di Educazione Civica programmato da ogni CdC e inserito a tutti gli effetti nei piani di lavoro dei docenti coinvolti, in considerazione dei bisogni educativi specifici della classe. La distribuzione oraria per ciascun anno di corso prevede non meno di 13 ore nel trimestre e non meno di 20 ore nel pentamestre.

Nella tabella di seguito riportata vengono indicati gli argomenti trattati dalla classe durante il quinto anno:

AMBITI	TEMATICHE	CONTENUTI
<i>1. Costituzione, diritto, legalità e lavoro</i>	Le origini del cittadino moderno	La Dichiarazione dei Diritti dell'Uomo e del Cittadino del 1789
	La corrente letteraria del Neorealismo	L'opera di Vasco Pratolini come osservatorio dell'Italia otto-novecentesca
	Approccio didattico-esplorativo sulla storia e sui contenuti della Costituzione italiana	Superamento dello Statuto Albertino 12 principi fondamentali
	Costruire una società di cittadini consapevoli e un'idea di futuro	Diritto all'istruzione Diritto alla partecipazione Diritto al lavoro dignitoso
	Assicurare la salute e il benessere a tutti e per tutte le età: il valore del Sistema Sanitario Nazionale	Studio e riconoscimento dei principi tutelati dall'art. 32 della Costituzione
<i>2. Sviluppo sostenibile</i>	Ristorazione sostenibile ed eccellenze produttive italiane: il principio di tutela del territorio	Legge Costituzionale 11 febbraio 2022 n. 1 che ha modificato gli art. 9 e 41 della Costituzione

## 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 CdC 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.

<b>Moduli</b>	<b>Ore 3° anno</b>	<b>Ore 4° anno</b>	<b>Ore 5° anno</b>	<b>Ore totali 523</b>
Orientamento e professionalizzanti	28	32	47	
Esperienza lavorativa	252	164	/	
<b>TOTALE</b>	<b>280</b>	<b>196</b>	<b>47</b>	

*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

Il decreto ministeriale del 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'Orientamento, enuncia che *“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 curricolari di orientamento da gestire in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica. Ogni modulo di orientamento ha previsto apprendimenti personalizzati che sono stati registrati nell'E-Portfolio della piattaforma UNICA. L'Istituto ha individuato un docente tutor formato per ogni classe al fine di aiutare ogni studente ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e supportare le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali.

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 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 del personale progetto di vita culturale e professionale. In tal senso le discipline coinvolte hanno implementato l'azione didattica quotidiana con strategie volte a rendere l'azione orientativa più efficace, correlando le attività proposte alle otto competenze chiave per l'apprendimento permanente approvate nel 2018 dall'Unione Europea.

**DOCENTE TUTOR: Ada Santoiemma**

**ORE SVOLTE: 33**

Promotore	Attività	Ore
Comune San Giovanni Valdarno	Convegno "Orizzonti applicativi dell'intelligenza artificiale per la qualità della vita delle persone"	4
Scuola	Progettazione Menu Cena di Gala Autumnia	1
NY University	Progetto Tandem: conversazioni in lingua inglese	4
Scuola	EntreComp: l'affumicatura in cucina	3
Scuola	EntreComp: piramide di Maslow per l'analisi del target	2
Scuola	EntreComp: norme ISO per la commercializzazione	2
Scuola Tessieri	Uscita didattica e Workshop	7
ARTI	Ricerca del lavoro	2
ARTI	Giovanisì in tour-In viaggio per il tuo domani	2
Comune Figline Valdarno	Spettacolo teatrale "Amore non ne avremo: una notte con Peppino Impastato"	2
Unicoop Firenze	Prospettive di lavoro nella GDO	2
Scuola	EntreComp: biotecnologie alimentari	1
Scuola	EntreComp: pratiche agronomiche sostenibili	1

## 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 curricolo, 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.

<b>Media dei Voti</b>	<b>Fasce di Credito III anno</b>	<b>Fasce di Credito IV anno</b>	<b>Fasce di Credito V anno</b>
$M < 6$	/	/	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

## 10. RELAZIONI FINALI

### 10.1 Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente ALESSIA VOLTURNO

4 ore settimanali di insegnamento

#### LIBRO DI TESTO

**Autore**

Riccardo Bruscagli  
Gino Tellini

**Titolo**

*Il palazzo di Atlante. Le meraviglie della letteratura.*  
*Vol. 2: Dal Barocco al Romanticismo*  
*Vol. 3°. Dall'Italia Unita al primo Novecento*

**Casa editrice**

Loescher Editore

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

Nel corso dell'anno, gli studenti hanno mostrato una eterogeneità che riflette la varietà di preparazione e impegno tra i membri della classe. Alcuni studenti hanno dimostrato un buon livello di competenza nella materia con risultati variabili a seconda delle abilità individuali. Gli studenti hanno raggiunto buoni livelli di comprensione e produzione scritta, la parte relativa alla produzione orale ha visto una partecipazione attiva solamente in parte; alcuni studenti necessitano di sviluppare una facoltà espressiva più fluente e sicura. Nel suo complesso, la classe risulta poco coesa.

#### Condotta degli studenti in classe

Gli studenti presentano un comportamento corretto la maggior parte delle volte; tuttavia, spesso è necessario richiamare la loro attenzione.

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

Il Romanticismo - Alessandro Manzoni - Giacomo Leopardi II

Naturalismo e il Verismo

Giovanni Verga

Il Decadentismo

Giovanni Pascoli

Gabriele d'Annunzio

Italo Svevo

Luigi Pirandello

Giuseppe Ungaretti

Eugenio Montale

#### 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
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
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		
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	1 - 2	2

**Docente ALESSIA VOLTURNO****2 ore settimanali di insegnamento****LIBRO DI TESTO****Autore**

Carlo Cartiglia

**Titolo***Le forme della memoria**Vol. 2: Dal secondo Seicento a fine Ottocento**Vol. 3: Dal Novecento a oggi***Casa editrice**

Loescher Editore

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

Nel corso dell'anno, gli studenti hanno mostrato una eterogeneità che riflette la varietà di preparazione e impegno tra i membri della classe. Alcuni studenti hanno dimostrato un buon livello di competenza nella materia con risultati variabili a seconda delle abilità individuali. Sebbene abbiano mostrato discreta preparazione nelle linee guida generali della storia contemporanea, alcuni hanno trovato difficoltà nell'analizzare e connettere i principali eventi storici, specialmente nelle tematiche più complesse. Nonostante ciò, la classe sembra stare al passo avendo metabolizzato i principali argomenti del programma. Nel suo complesso, la classe risulta poco coesa.

**Condotta degli studenti in classe**

Gli studenti presentano un comportamento corretto la maggior parte delle volte; tuttavia, spesso è necessario richiamare la loro attenzione.

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

L'Italia dal 1861 all'assassinio di Umberto I

La Belle époque

L'Italia giolittiana

La Grande guerra

La Rivoluzione russa

Il primo dopoguerra negli Stati Uniti

Il primo dopoguerra in Europa: l'età dei totalitarismi

La Seconda guerra mondiale

Il secondo dopoguerra in Italia

**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
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

**Prove di verifica: tipologie e numero**

<b>Tipologia</b>		
Interrogazione orale		
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo		
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale		
Trattazione sintetica di argomenti		
Quesiti a risposta singola		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove scritte	0	1
Prove orali	2	2

**Docente FRANCESCA GENNARI****2 ore settimanali di insegnamento****LIBRO DI TESTO**

<b>Autore</b>	<b>Titolo</b>	<b>Casa Editrice</b>
Catrin Ellis Morris with Allison Smith	<i>Mastering Cooking and Service</i>	ELI

**Altri testi eventualmente utilizzati**

I materiali integrativi utilizzati sono prevalentemente mappe di studio o strumenti compensativi forniti dalla docente e resi disponibili sulla piattaforma TEAMS.

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

La sottoscritta è stata assegnata alla classe in terza ed ha potuto garantire la continuità didattica per tutto il triennio. Il rapporto con la classe è stato fin da subito abbastanza positivo e disteso, tuttavia, la preparazione disciplinare è apparsa immediatamente disomogenea ed in alcuni casi carente. Alcuni studenti non hanno infatti acquisito nel corso degli anni le competenze linguistiche necessarie per affrontare con profitto i contenuti, oltretutto, anche per gli studenti più preparati, lo studio non è stato sempre costante. Non tutti gli studenti, quindi, sono in grado di fare collegamenti disciplinari o trasversali e di articolare un percorso multidisciplinare in modo completamente autonomo.

Numerose sono state le attività di recupero effettuate in itinere, specialmente al termine di ciascun macro-argomento nella logica del recupero dei contenuti e nel tentativo di veicolare una visione di ampio respiro delle tematiche trattate.

Per gli alunni DSA e BES sono state messe in atto tutte le misure compensative e dispensative come richiesto dal PDP concordato in sede di Consiglio di Classe.

**Condotta degli studenti in classe**

In generale la classe si è dimostrata disponibile al dialogo educativo, anche se a volte alcuni di loro hanno evidenziato comportamenti poco maturi, specialmente per quanto concerne le assenze, l'esecuzione dei compiti a casa e soprattutto lo studio.

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

- **Diet and Nutrition (unità 9 del libro di testo):**  
la dieta mediterranea ed altre tipologie di diete, le scelte alimentari legate alle diverse religioni, allergie ed intolleranze.  
*Collegamenti con: Scienze dell'Alimentazione, Cucina e Sala.*
- **La sicurezza alimentare e la sicurezza sul posto di lavoro (unità 10 del libro di testo) :** la qualità del cibo e la sicurezza alimentare, l'HACCP, la contaminazione del cibo, rischi alimentari e misure preventive, la sicurezza sul luogo di lavoro.  
*Collegamenti con: Scienze dell'Alimentazione, DTA, Cucina e Sala.*
- **Il Vino (unità 18 del libro di testo):**  
il vino e le sue caratteristiche, i marchi di qualità legati al vino e la loro storia, l'importanza della tracciabilità.  
*Collegamenti con: Scienze dell'Alimentazione, DTA, Cucina e Sala.*
- **Gli Stati Uniti d'America:**  
il Whisky e la storia del Jack Daniels, la storia degli Stati Uniti durante i primi anni del '900 (il proibizionismo, i "Roaring Twenties" ed il crollo di Wall Street), Francis Scott Fitzgerald e "The Great Gatsby".  
*Collegamenti con: Storia.*
- **George Orwell:** biografia e opere principali. Analisi della trama di "1984".  
*Collegamenti con: Storia.*

**Altre attività**

Novembre 2024: la classe ha preso parte ad un progetto di tandem linguistico presso la New York University di Firenze.

### 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
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

<b>Tipologia</b>		
Interrogazione orale		
Analisi e commento di un testo		
Trattazione sintetica di argomenti		
Quesiti a risposta singola		
Quesiti a risposta multipla		
Casi pratici e professionali		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove scritte	Almeno 1 per ogni studente	2 per ogni studente
Prove orali	Almeno 2 per ogni studente	Almeno 3 per ogni studente

## 104 Disciplina MATEMATICA

Docente MARCO GIOVANNINI

3 ore settimanali di insegnamento

### LIBRO DI TESTO

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

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

Mediamente è stato raggiunto un livello non del tutto sufficiente, rispetto alle conoscenze dei contenuti propri della disciplina ed agli obiettivi cognitivi trasversali individuati dal PTOF. Soltanto tre studenti si sono distinti per aver mantenuto un profitto buono durante tutto il corso dell'anno.

### Condotta degli studenti in classe

Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata corretta, ma talvolta poco partecipe.

### Macroaree del programma svolto

Macro argomento n.1: Funzioni reali di variabile reale: Le derivate e loro applicazione nello studio di funzione.

Macro argomento n.2: L'integrale indefinito.

Macro argomento n.3: L'integrale definito e sue applicazioni.

Macro argomento n.4: Calcolo combinatorio e probabilità.

### Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione frontale come momento di informazione
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
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio
Dispense, schede, appunti scelti e forniti dall'insegnante
Restituzione di volta in volta degli esercizi per casa corretti e dei compiti in classe corretti

## Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>		
Interrogazione orale		
Problemi a soluzione rapida		
Verifiche sommative scritte strutturate e non		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	2

## 105 Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE** Ada Santoiemma

**5 ore settimanali di insegnamento di cui  
1 in presenza con Lab. Cucina**

### LIBRO DI TESTO

**Autore**

Silvano Rodato

**Titolo**

*Alimentazione Oggi*

**Casa editrice**

Clitt-Zanichelli

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

In relazione alle caratteristiche personali di partenza e alla padronanza lessicale consentita dalle, più o meno spiccate doti espressive individuali, i livelli di apprendimento raggiunti sono molto disomogeni: un numero limitato di studenti conosce ed approfondisce coerentemente i contenuti, avendo consolidato l'approccio critico e multidisciplinare che consente di collegare le conoscenze alle specifiche competenze scientifico-tecnologiche, spendibili in ambito professionale; un altro gruppo ristretto denota una scarsa preparazione, correlata a gravi lacune pregresse, unitamente a carenze diffuse in ambito lessicale, che compromettono la comprensione dei contenuti e la capacità descrittiva della prassi tecnico-scientifica; la restante parte della classe, organizzata nel metodo studio e dotata di buona volontà, raggiunge esiti più che sufficienti, con una discreta capacità di spiegare autonomamente i fondamenti della disciplina, privilegiando la componente mnemonica più che la capacità rielaborativa delle conoscenze. La classe è stata costantemente stimolata ad analizzare i fenomeni scientifici in modo critico e problematico per formulare ipotesi e recuperare preconoscenze, anche in prospettiva interdisciplinare, al fine di suscitare la motivazione allo studio, in un'ottica di arricchimento personale e di sviluppo delle competenze professionali, ma solo un esiguo gruppo ha risposto positivamente a tali sollecitazioni, mostrando curiosità e chiedendo indicazioni per eventuali approfondimenti personali. Le competenze metacognitive sono state valutate in considerazione del rispetto dei tempi di reazione al problema, della capacità di confronto per richiedere aiuto e/o cercare autonomamente delle risposte, dell'uso critico dei materiali informativi analizzati e della capacità autovalutativa degli elaborati svolti. Per gli obiettivi di apprendimento si sono valutate sia le abilità inerenti la comprensione e l'uso del linguaggio specifico, sia le capacità di cogliere i processi scientifico-tecnologici sottesi al lavoro svolto per trasferire i saperi in contesti di realtà noti e non noti.

### Condotta degli studenti in classe

Durante lo svolgimento dell'anno scolastico si è cercato di far maturare le capacità relazionali e la partecipazione al dialogo educativo che si è raggiunto pienamente solo in alcune attività, poiché una parte degli studenti ha reiterato nel tempo un atteggiamento caratterizzato da ascolto passivo. Costantemente si è dovuta sollecitare la partecipazione fattiva alle lezioni per condividere metodi, osservazioni ed esperienze volte ad arricchire le competenze formali, informali e non formali. Da parte degli studenti più meritevoli, con una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento, si sarebbero desiderata una maggiore autonomia da schemi precostituiti e un maggiore spirito d'iniziativa per l'affiancamento dei compagni meno motivati e con più diffuse fragilità.

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

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
  - L'alimento come matrice complessa: nutrienti, fitocomposti, additivi
  - Le materie prime ed i prodotti alimentari
  - La "qualità totale" dell'alimento
2. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione
  - La normativa igienico-sanitaria del settore: il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP
  - Le certificazioni di qualità
3. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio
- La valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
  - La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare.
  - La tutela dei prodotti attraverso la difesa dalle frodi
4. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
- La promozione di uno stile alimentare sano e corretto
  - La predisposizione di menu nella ristorazione funzionale
  - Le patologie dell'apparato digerente
  - Le malattie correlate a iponutrizione e iperalimentazione
  - Le patologie tumorali
  - Le reazioni avverse al cibo di natura non tossica
  - I disturbi del comportamento alimentare
5. Il cibo come esperienza culturale
- Modelli alimentari per la longevità
  - Le nuove tendenze negli stili alimentari
  - Occidente ed Oriente a confronto: il cibo nelle grandi religioni

#### **Attività svolte in presenza con Lab. Cucina**

- Le sei "S" della qualità totale degli alimenti;
- Marchi di tipicità;
- Filiera agroalimentare e ristorazione sostenibile;
- Ristorazione Collettiva: mense scolastiche e mense aziendali.

#### **Altre attività: progetti, modulo di educazione civica, didattica orientativa**

- Progetto PTOF con potenziato di SCIENZE INTEGRATE: *"Impronta ecologica della filiera agroalimentare; le diverse pratiche agronomiche, OGM e TEA"*.
- Tutela ambientale e Diritto alla Salute nella Costituzione Italiana: *"Art.9 e 41 – Art. 32"*.
- Educazione all'imprenditorialità: *"analisi dei bisogni, target di clientela, norme ISO"*.

#### **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

Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

#### **Prove di verifica: tipologie e numero**

<b>Tipologia</b>		
Interrogazione orale		
Interrogazione rapida di controllo		
Sviluppo di un argomento o testo argomentativo		
Trattazione sintetica di argomenti		
Quesiti a risposta singola		
Casi pratici e professionali		
Sviluppo progetti		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove scritte	2	4
Prove orali	2	1

## 10.6 Disciplina LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Docente PASCARELLA PIETRO

6 ore settimanali di insegnamento di cui  
1 in presenza con Sc. e Cultura dell'Alimentazione  
1 con Lab. Sala-Vendita

### LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Giovanni Salviani	SMART CHEF	HOEPLI

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

La conoscenza dei contenuti disciplinari è, nel complesso, sufficiente. Il profitto è generalmente sufficiente con alcune eccezioni più che positive. La classe non è sempre riuscita a sfruttare le lezioni in classe per partecipare con curiosità e interesse alle lezioni. L'impegno domestico è stato spesso discontinuo in maniera evidente per alcuni studenti. I risultati ottenuti sono stati inferiori alle potenzialità di ciascun studente e in particolare per quanto riguarda l'espressione scritta. Adeguate le conoscenze per sapere applicare comportamenti corretti in materia di igiene degli alimenti, sia durante la manipolazione degli alimenti che nell'igiene personale in riferimento alla conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti

### Condotta degli studenti in classe

Il comportamento degli studenti è generalmente stato corretto ma non sempre propositivo e per alcuni studenti poco partecipativo.

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

Gli alimenti: la classificazione nutrizionale degli alimenti, le gamme alimentari, gli alimenti dietetici;

La qualità alimentare, i marchi di tutela e i disciplinari di produzione, i marchi italiani e quelli europei;

Il piano di autocontrollo: attuazione dei sette principi di applicazione del piano di autocontrollo;

La ristorazione: ristorazione commerciale, il franchising, il catering, il banqueting, i legami utilizzati nella ristorazione collettiva, i buoni pasto;

Menu e abbinamenti: le caratteristiche del menu, le diverse tipologie di carte, le principali tipologie di menu, la stesura del menu e l'ordine delle portate;

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: le politiche di acquisto, i fornitori, il ricevimento e lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte, il prezzo di vendita e il food cost.

*Argomenti trattati con Scienza e Cultura dell'Alimentazione:* la qualità totale degli alimenti, la ristorazione sostenibile e la ristorazione collettiva con menu settimanali per le mense scolastiche e aziendali.

*Argomenti trattati con Lab. Sala-Vendita:* il menu per catering e banqueting, l'abbinamento cibo-vino e la degustazione.

### 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
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 di cucina e pasticceria

### Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia		
Interrogazione orale		
Interrogazione rapida di controllo		
Casi pratici e professionali		
N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	1
Prove pratiche	1	1

**Docente MARIKA FRATINI****2 ore settimanali di insegnamento di cui  
1 in presenza con Lab. Cucina****LIBRO DI TESTO**

<b>Autore</b>	<b>Titolo</b>	<b>Casa editrice</b>
ALMA	<i>Sala e Vendita per Cucina quarto e quinto anno</i>	PLAN

**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 Approfondimenti sulla birra;
- 2 Approfondimenti sull'acqua;
- 3 Schemi esplicativi sui distillati e liquori.

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

Nel corso dell'anno, la classe ha dimostrato un impegno significativo, con studenti che, pur essendo caratterizzati da diversi livelli di preparazione, hanno comunque raggiunto gli obiettivi prefissati, conseguendo risultati più che soddisfacenti. Ogni studente, a suo modo, ha contribuito al raggiungimento degli obiettivi, dimostrando un interesse costante e un impegno adeguato.

Pur essendo evidenti le differenti difficoltà affrontate da alcuni, il livello di partecipazione è stato positivo, con studenti che hanno mostrato una crescente consapevolezza dei propri punti di forza e delle aree di miglioramento. La classe ha evidenziato una buona capacità di adattamento agli argomenti trattati, affrontando con serietà le sfide proposte e mostrando una predisposizione al miglioramento continuo.

In generale, l'andamento complessivo è stato più che sufficiente, con un buon livello di coinvolgimento durante le lezioni e nei momenti di approfondimento. Si è assistito a un crescente interesse per le tematiche proposte, segno di una buona relazione con gli argomenti e di una motivazione che ha permesso di superare le difficoltà iniziali.

Si segnalano, tuttavia, alcune difficoltà legate ad alcuni studenti, che mostrano poca applicazione durante le lezioni e un impegno scarso nello studio autonomo.

Il grado di istruzione della classe, pur presentando qualche disomogeneità, è complessivamente positivo. Ogni studente ha saputo raggiungere il livello minimo richiesto, evidenziando uno sviluppo soddisfacente in termini di competenze. Il livello di partecipazione e l'impegno individuale sono stati tra i punti di forza, mentre l'approccio agli argomenti ha mostrato progressi costanti, pur con le naturali differenze tra gli studenti.

In conclusione, si può considerare il percorso formativo complessivamente positivo, con la maggior parte della classe che ha raggiunto un giudizio più che sufficiente, con ampi margini di miglioramento per tutti.

**Condotta degli studenti in classe**

Durante l'anno, la classe ha evidenziato una certa difficoltà nel formare un gruppo coeso. Infatti, anziché lavorare insieme come un'unica unità, si è divisa in due gruppi distinti che, seppur interagendo in modo occasionale, non hanno mai sviluppato una collaborazione proficua e duratura tra di loro.

Nonostante tale frammentazione, va sottolineato che, anche in queste condizioni, la classe ha mantenuto un atteggiamento complessivamente positivo. Gli studenti hanno sempre mostrato un certo interesse per le attività proposte e, sebbene a volte la dinamica di lavoro fosse caotica, la maggior parte di loro ha mantenuto un atteggiamento rispettoso e propositivo, seppur con qualche difficoltà nel concentrarsi durante le lezioni.

Il clima, sebbene non perfettamente equilibrato, non ha compromesso gravemente il progresso didattico complessivo.

In conclusione, sebbene la classe non abbia raggiunto una piena unità e collaborazione, l'atteggiamento positivo e il rispetto reciproco sono stati comunque evidenti, con qualche momento di disordine che ha comunque permesso di continuare a progredire nel percorso educativo.

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

Nel corso dell'anno, sono state svolti diversi moduli che hanno permesso agli studenti di acquisire competenze interdisciplinari: in particolare ogni settimana è stata dedicata un'ora alla compresenza con Lab. Cucina, offrendo agli studenti l'opportunità di esplorare temi legati alla gastronomia, all'abbinamento cibo-vino, alle imprese ristorative. Inoltre, la stretta collaborazione con la disciplina di Scienza e Cultura dell'Alimentazione ha fornito le basi scientifiche necessarie per comprendere le interazioni tra cibo, salute e

ambiente per poter affrontare in modo consapevole e informato le sfide professionali legate alle tematiche della nutrizione e della qualità totale degli alimenti.

Le principali aree trattate includono:

Il menu e le carte: gli studenti hanno avuto l'opportunità di progettare e analizzare menù, comprendendo le dinamiche di un'offerta gastronomica equilibrata e ben strutturata.

Il servizio a buffet: è stato affrontato il tema del servizio a buffet, esplorando le tecniche di presentazione e di gestione di questo tipo di servizio.

Catering e banqueting: in questa sezione, gli studenti hanno imparato le basi del catering e del banqueting, studiando le specifiche modalità di organizzazione e gestione di eventi.

L'acqua: è stata approfondita la conoscenza delle diverse tipologie di acqua, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e di servizio.

La birra, i distillati e i liquori: un altro tema di grande interesse ha riguardato la birra, i distillati e i liquori, analizzando le loro caratteristiche e il loro ruolo nell'ambito del servizio.

La pianta della vite e il vino: è stato trattato anche il ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione della vite alla produzione del vino, approfondendo le diverse tipologie e caratteristiche dei vini.

Vini passiti e vini speciali: un focus particolare è stato dedicato ai vini passiti e ai vini speciali, esplorando le tecniche di produzione.

Strumenti di tutela dell'origine geografica: gli studenti hanno analizzato l'importanza dei prodotti a marchio, con un'attenzione particolare alla qualità e alle normative che regolano la loro produzione.

Degustazione e abbinamento: gli studenti hanno studiato la combinazione di cibi e bevande, apprendendo le tecniche di analisi sensoriale.

Il biologico, la filiera corta e il km 0: infine, sono stati approfonditi i concetti di alimentazione biologica, filiera corta e km 0, con un'analisi critica dell'importanza di queste pratiche nel contesto della sostenibilità e della salute.

### Altre attività

Nel corso dell'anno sono state organizzate una serie di attività dinamiche e coinvolgenti che hanno arricchito il percorso formativo offrendo esperienze pratiche in ambito culinario ed enogastronomico.

### 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.

### Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia		
Interrogazione orale		
Analisi e commento di un testo		
Trattazione sintetica di argomenti		
Quesiti a risposta singola		
Quesiti a risposta multipla		
Casi pratici e professionali		
N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	3	3
Prove orali	1	/

### Osservazioni

Alla data odierna, i dati a disposizione sono quelli riportati, ma ci saranno ulteriori verifiche.

**Docente RICCARDA CATTANI****4 ore settimanali di insegnamento****LIBRO DI TESTO**

<b>Autore</b>	<b>Titolo</b>	<b>Casa editrice</b>
C.De Luca- M.T. Fantozzi	<i>Diritto e Tecniche amministrative della Struttura Ricettiva Vol.III</i>	Liviana

**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.

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

La classe, piuttosto numerosa, ha avuto continuità didattica nella disciplina in oggetto per tre anni. Le studentesse e gli studenti che la compongono si sono distinti per non essere riusciti a formare un gruppo coeso ed omogeneo e, nonostante i numerosi tentativi dei docenti, non hanno mai superato le profonde divisioni interne. Risulta pertanto abbastanza difficile parlare della classe nel suo complesso in quanto solo un gruppo si è dimostrato piuttosto unito al suo interno e collaborativo con la docente, riuscendo a creare un ambiente di apprendimento disteso. Non molti studenti hanno raggiunto livelli sufficienti di preparazione anche se si distinguono soggetti dotati di senso critico e capacità argomentative. In numerosi casi il livello di competenze acquisito è carente sia per lo scarso impegno e inadeguato metodo di studio che per carenze di base, mai colmate, aggravate spesso dalle numerose assenze. Questi ultimi studenti non hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti nel profilo d'uscita della disciplina in oggetto.

**Condotta degli studenti in classe**

Durante l'intero triennio tutti gli studenti hanno tenuto un comportamento formalmente corretto e partecipazione almeno apparente al dialogo educativo; hanno condiviso le scelte e le proposte esprimendosi sulle scelte. Il rapporto instaurato con la classe è stato di rispetto e fiducia reciproca e ha permesso di svolgere i rispettivi ruoli in modo abbastanza sereno e costruttivo. Sostanzialmente corretti con la docente, non hanno tuttavia sempre sviluppato tra di loro relazioni significative e, pur riconoscendogli una certa capacità inclusiva con i compagni diversamente abili, non hanno agito le stesse per creare coesione e collaborazione tra loro.

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

Le macroaree affrontate in questo anno scolastico sono state svolte in collaborazione con altre discipline che hanno concorso al raggiungimento delle competenze in uscita. Mi riferisco massimamente a Matematica, i cui contenuti sono stati utilizzati in tutti quei moduli che hanno previsto analisi di dati e loro rielaborazione (analisi di mercato ad esempio); ed anche quelli centrati sul contenimento dei costi e la massimizzazione dei ricavi (massimi e minimi dello studio di funzione). Con Scienza e Cultura dell'Alimentazione la collaborazione si è concentrata sulla condivisione della normativa HACCP. Con il Laboratorio di Cucina e Sala-Vendita la collaborazione si è sviluppata soprattutto nell'implementazione della visione imprenditoriale e dell'uso dei contratti di settore.

*Il Bilancio di esercizio*

<i>La Contabilità analitica e il BeP</i>	Matematica
<i>La normativa del settore ristorativo</i>	Scienza e cultura dell'Alimentazione
<i>Programmazione e pianificazione aziendale</i>	Matematica
<i>Il marketing</i>	
<i>Il business plan</i>	
<i>Il budget</i>	Matematica

**Altre attività**

La classe, a coronamento del percorso di Educazione civica, ha partecipato ad una visita al Parlamento della Repubblica a Roma ( 24 febbraio); ad una lezione sulla Resistenza in Toscana tenuta dalla dott.ssa ROOK (12 febbraio); ad un trekking commemorativo dell'eccidio dei Partigiani a Pian d'Albero (2 aprile), organizzata dal Comune di Figline e Incisa V.no.

**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.

### Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>		
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		
Problemi a soluzione rapida		
Casi pratici e professionali		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove scritte	2	2
Prove orali	1	2

## 10.9 Disciplina LINGUA FRANCESE

**Docente ROSSELLA IZZO**

**3 ore settimanali di insegnamento**

### LIBRO DI TESTO

**Autore**

Silvia Ferrari, Herni Dubosc

**Titolo**

*Côté Cuisine Côté Salle*

**Casa editrice**

Mondadori Education

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

La classe si presenta molto eterogenea sia per livelli di apprendimento che per atteggiamento nei confronti dello studio. Alcuni studenti si sono distinti per impegno, partecipazione e capacità di collaborare in modo costruttivo, dimostrando un progressivo miglioramento nel corso dell'anno.

Al contrario, una parte del gruppo ha mostrato scarso interesse e limitata volontà di applicarsi, rimanendo su livelli di apprendimento poco soddisfacenti e senza significativi progressi. Questo ha contribuito a rendere la classe particolarmente disomogenea, con una netta differenza tra chi ha colto le opportunità di crescita e chi, invece, si è mantenuto passivo.

Nonostante tali disparità, il clima in classe è rimasto nel complesso sereno, con alcuni studenti che hanno favorito il lavoro di gruppo e la collaborazione.

### Condotta degli studenti in classe

La classe ha un comportamento sostanzialmente corretto, anche se talvolta l'attenzione ha dovuto essere richiamata.

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

Les desserts

Les fromages

Les viennoiseries et les pâtisseries

Les vins français

Sciences de l'alimentation (féculents, poisson, viande, œufs, fruits et légumes)

Différents types de restauration

La Révolution française et la Déclaration des Droits de l'Homme et du Citoyen

Grammatica: esprimere lo scopo, aggettivi e pronomi dimostrativi, pronomi relativi, pronomi possessivi

#### 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
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	
N° prove	Trimestre
Prove scritte	1
Prove orali	3

#### 10.10 Disciplina: SCIENZE MOTORIE eSPORTIVE

Docente Gonnelli Marco

2 ore settimanali di insegnamento

#### LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Zocca Edo	Competenze motorie	D'Anna

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

Gli studenti hanno mostrato vivace e costante interesse per la materia. La partecipazione alle attività motorie, da parte di coloro che presentavano particolari predisposizioni, è stata notevole. Questi ultimi hanno coinvolto anche quegli studenti che, pur conservando delle riserve per la materia, conseguentemente ad impegno ed applicazione, ne hanno tratto allo stesso modo i benefici. Durante le attività tipiche della materia, gli studenti hanno profuso un impegno considerevole e talvolta anche caratterizzato da notevole entusiasmo. Si è puntato, con azioni preferibilmente tratte dai grandi giochi, al potenziamento della funzionalità degli organi, all'ampliamento del gioco articolare e a rendere più significativa la motilità generale. E' stato ricercato, inoltre, attraverso un'esperienza vissuta, l'obiettivo della conoscenza dello sport come mezzo di difesa della salute, come espressione della propria personalità, come mezzo di socializzazione e di riappropriazione della dimensione umana. Nel corso dell'anno scolastico si è potuto apprezzare un sensibile e graduale miglioramento della qualità della motricità.

#### Condotta degli studenti in classe

La classe nel corso dell'anno ha mostrato: una regolare frequenza, puntualità nelle consegne ed un soddisfacente rispetto delle regole. Il gruppo classe si è mostrato interessato e partecipativo alle diverse proposte didattiche teorico - pratiche che le sono state sottoposte. La totalità degli alunni ha partecipato in maniera costruttiva, con notevole interesse e correttezza.

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

- Potenziamento fisiologico e della funzionalità organica: miglioramento della funzione cardio-respiratoria; sollecitazione delle capacità condizionali (forza, resistenza e velocità), della tonicità della muscolatura adiacente il rachide, della cintura scapolo-omerale, degli arti superiori e degli arti inferiori.
- Posizioni di stretching, l'escursione articolare, l'elasticità muscolare e legamentosa.

- Azioni tratte dai grandi giochi ed attività sportive: affinamento dell'equilibrio posturale e dinamico, la coordinazione motoria generale, apprezzamento delle distanze e delle traiettorie.
- Fondamentali della pallacanestro (palleggio, tiro) e della pallavolo.
- Valori positivi dello sport: rispetto delle regole, rispetto dei compagni e dell'avversario, impegnarsi e sacrificarsi per un obiettivo da raggiungere, il fair play.

#### Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
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.

#### Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>		
Interrogazione orale		
Casi pratici e professionali		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove orali	1	1
Prove pratiche	2	3

### 10.11 Disciplina RELIGIONE

**Docente MONICA MIGLIARETTI**

**1 ora settimanale di insegnamento**

**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 e' 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

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

#### **Prove di verifica: tipologie e numero**

<b>Tipologia</b>		
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		
<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
Prove orali	3	3

## **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 che sono state pubblicate nell'Ordinanza Ministeriale n°67 del 31/03/25.

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

Nella classe sono inseriti quattro studenti per i quali sono stati predisposti e attuati gli specifici PEI: uno studente segue la programmazione individualizzata di tipo B, pertanto le prove d'esame accerteranno una preparazione idonea al conseguimento del diploma a conclusione del ciclo di studi; tre studenti seguono la programmazione individualizzata di tipo C che prevede il rilascio dell'attestato dei crediti formativi e, anche per quest'ultimi, è previsto lo svolgimento delle tre prove d'esame calibrate sugli obiettivi di apprendimento raggiunti durante l'anno. Durante lo svolgimento delle tre prove d'esame, il Consiglio di Classe richiede la presenza delle insegnanti di sostegno che attiveranno le azioni di accompagnamento con le modalità riportate nei singoli fascicoli personali ed esplicitate nelle rispettive relazioni redatte per la Commissione d'Esame.

Per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali sono stati revisionati i singoli PDP al fine di predisporre e garantire in sede d'Esame le strategie dispensative e compensative attuate durante lo svolgimento delle verifiche.

Inoltre il CdC nel corso dell'anno ha consentito a questi studenti l'utilizzo dello stampatello, visto l'affaticamento nell'uso del corsivo e la scrittura che in tale carattere risulta poco leggibile; pertanto, per le prove scritte che richiedono uno sforzo prolungato, la scrittura alternativa individuata è lo stampatello con l'indicazione di rendere riconoscibili le lettere maiuscole.

## **12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

Come previsto dall'attuale riforma scolastica le due simulazioni della prova di esame sono state effettuate nelle seguenti date: 28/02/25 e 06/05/25 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**

*“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 della riflessione 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 Griglie di valutazione della 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 denotano insufficiente coesione testuale sono spesso assenti	
	6-11	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coesione e la coerenza dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	12-17	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano 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 POP)	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 ortografiche e la punteggiatura risultano corrette.	
	18-20	L'elaborato rivela la ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture morfologiche, del sistema ortografico e della punteggiatura.	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICOCRITICHE)  • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	6-11	Le informazioni e i commenti sono scarsamente personali; le valutazioni per lo più poco coerenti o assenti.	
	1-2-11	Le informazioni formulate dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti come minimo 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 pertinenti.	
	PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE		

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI	Punteggio totale del 1.a prova in ventisimi, senza arrotondamento	
Tipologia generale + Tipologia A	/100		/20
Tipologia generale + Tipologia B	/100		
Tipologia generale + Tipologia C	/100	Punteggio definito della prova in ventisimi	/20

Il punteggio 810 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	

**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 e correttezza 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	
INDICATORE 2  • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato 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 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			<b>/40</b>

**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	
<b>PUNTEGGIO TIPOLOGIA C</b>			<b>/40</b>

**12.4 Testi Simulazioni Prima Prova**

SIMULAZIONE 28 FEBBRAIO 2025

**ITALIANO: 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!

Nascondi le cose lontane,  
nascondimi quello ch'è morto!  
Ch'io veda soltanto la siepe  
dell'orto,  
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,  
soltanto,  
che danno i soavi lor mieli  
pel nero mio pane.

Nascondi le cose lontane  
che vogliono ch'ami e che vada!  
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,  
nascondile, involale al volo  
del cuore! Ch'io veda il cipresso  
là, solo,  
qui, solo quest'orto, cui presso  
sonnecchia il mio cane.

### 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.

### ITALIANO: 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 umanistico<sup>1</sup>; 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 Stendhal<sup>2</sup>» scriveva a Paolina). Anche le sue vivissime curiosità scientifiche e storiche, Giacomo le soddisfaceva su testi che non erano mai troppo *up to date*<sup>3</sup>: i costumi degli uccelli in Buffon, le mummie di Federico Ruysch in Fontenelle, il viaggio di Colombo in Robertson<sup>4</sup>.

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 Cioran<sup>5</sup> (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 argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **ITALIANO: 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 innaffiatura 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](http://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?

### **ITALIANO: 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

### **ITALIANO: 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 6 MAGGIO 2025

## **ITALIANO: TIPOLOGIA A1**

### **Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

O FALCE DI LUNA CALANTE (da *Canto Novo* di *Gabriele D'Annunzio*)

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.

## **ITALIANO: 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 Tantalò 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'affisarono<sup>1</sup> 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! Scoppiasti a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> 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 Stìa<sup>6</sup>: 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 vimontai.

(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 Stìa: 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 spiegane 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.

### **ITALIANO: 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](http://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.

### **ITALIANO: 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 confezionata", 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 confezionata*?
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?

### **ITALIANO: 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 Di Bella [*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 della 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](http://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.

### **ITALIANO: 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.

### **ITALIANO: 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 DELLA 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

**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 ENOGASTRONOMIA - CUCINA

#### 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'area di professionalizzazione e che concorrono al profilo in uscita.

<b>Focus concettuale del Nucleo tematico fondamentale</b>	<b>Competenze area indirizzo</b>
Centralità del cliente	Competenze 4, 6, 9
Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi	Competenze 2, 9, 10
Interventi di messa in sicurezza	Competenze 3, 8
Cultura della qualità totale dei prodotti e/o servizi	Competenze 2, 4, 8, 9, 10
Valorizzazione del made in Italy	Competenze 7, 1, 5, 11
Tradizione e innovazione: attività e figure professionali	Competenze 1, 2, 5, 8, 10, 11
Cultura e promozione del territorio	Competenze 4, 5, 7, 8, 11
Customer care	Competenze 6, 1, 4

Come previsto dall'attuale riforma scolastica, si è predisposta la simulazione per la seconda prova che 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.

<b>Tipologia prova</b>	<b>Nucleo tematico fondamentale</b>	<b>Data</b>
B	7	12/05/24

I tempi assegnati all'elaborazione della prova è stato 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 della prova è stata espressa in modo collegiale dai docenti d'indirizzo che l'hanno redatta.

## 13.6 Griglia di valutazione della seconda prova

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Somma
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa anche in merito alle implicazione sottese al testo/consegna	3	
	Comprensione sufficiente di tutte le parti del testo/consegna	2	
	Comprensione limitata e parziale	1	
	Comprensione nulla	0	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo approfondito con rielaborazione critica e personale	6	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo completo 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 trattati	0	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Dimostra un'ottima padronanza delle competenze richieste, propone collegamenti approfonditi e articolati rispetto alla consegna, sviluppando soluzioni originali	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 padronanza più che sufficiente 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 padronanza frammentaria 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	
	Dimostra competenze scarse e parziali, non propone soluzioni e collegamenti adeguati alla consegna	1	
<b>CAPACITA'</b> di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Si esprime in modo appropriato con argomentazione coerente ed esauriente, linguaggio specifico e padronanza di termini	3	
	Si esprime in modo abbastanza corretto con argomentazione sufficientemente coesa, linguaggio chiaro, terminologia specifica adeguata	2	
	Si esprime in modo approssimativo con un uso limitato del linguaggio tecnico professionale	1	
	Si esprime in modo confuso e non è apprezzabile l'uso del linguaggio tecnico professionale	0	
<b>TOTALE</b> _____			<b>/20</b>

## 13.7 Testo simulazione seconda prova

### **TIPOLOGIA B**

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

### **Nucleo tematico 7**

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'IMPORTANZA DEL TERRITORIO NELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ***

Gli elementi che maggiormente attraggono in Italia i turisti stranieri sono sicuramente l'arte, il paesaggio e l'enogastronomia.

Per questo motivo le maggiori possibilità di successo economico riguardano quelle aziende che riescono a proporre un'offerta che sappia includere questi tre elementi facendone un'unica, indimenticabile esperienza.

Si ipotizzi di aprire un'impresa ristorativa nel territorio afferente al Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi che è ricco, oltre che di bellezze naturali, anche di risorse artistiche e di prodotti enogastronomici locali di grande qualità.

In particolare, alcune proposte gastronomiche del menu, facendo leva sul tema della ristorazione sostenibile, sapranno conciliare i prodotti del territorio con le esigenze richieste dagli stili alimentari ispirati a scelte etiche e filosofiche, unitamente alle necessità nutrizionali dei clienti con celiachia.

*Facendo riferimento ai contenuti della traccia proposta, 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. Individuare tipologia e target di clientela del ristorante oggetto di analisi, elaborando un menu stagionale di 4 portate che integri le materie prime, sia classiche che innovative, con le tipicità locali;
2. Illustrare la proposta con il migliore profilo nutrizionale, motivando la scelta;
3. Descrivere la portata che si contraddistingue per la sua qualità totale, evidenziando in particolare il fattore "Sensi – Servizio" anche in riferimento all'abbinamento cibo - vino;
4. Indicare le materie prime a maggior rischio di contaminazione biologica e le relative procedure HACCP utilizzate per garantire la sicurezza della clientela;
5. Spiegare, tramite analogie e differenze, le caratteristiche degli stili alimentari indicati;
6. Proporre un piatto innovativo che valorizzi le strategie attuate nella ristorazione sostenibile;
7. Definire le caratteristiche cliniche della celiachia, ponendola a confronto con altre tipologie di reazioni avverse al cibo di natura non tossica.

- 
- Durata massima della prova: 6 ore.
  - È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.
  - È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.
  - È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
  - Non è consentito l'accesso a Internet.
  - Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

## 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, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## **15. ADATTAMENTO GRIGLIE PER CANDIDATI CON BES**

Con riferimento all'O.M. 67 del 31/03/2025 – art.24 e 25 – si comunicano le scelte discusse e condivise sia nei dipartimenti disciplinari che in sede dei singoli consigli di classe.

All'avvio dell'anno scolastico, il dipartimento di area umanistica ha approvato le griglie di valutazione relative alla prima prova d'esame. In accordo con la funzione strumentale per i BES e il Dirigente Scolastico, è stato inserito, in riferimento dall'*indicatore 2* (competenze linguistiche) comune a tutte le tipologie di prova, un richiamo allo specifico PDP nei criteri di assegnazione del punteggio (20 punti). Tale accorgimento è stato adottato per tutto l'anno e per le due simulazioni svolte.

Per quanto concerne la seconda prova scritta, afferente alle discipline professionalizzanti Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Cucina, Laboratorio 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, comunque, 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. 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.

Per quanto concerne la prova orale in lingua inglese, il dipartimento sottolinea che in sede di valutazione sia necessario considerare nelle abilità comunicative, le specifiche difficoltà di correttezza formale, come riportate nei singoli PDP.

## **16. ALLEGATI AL DOCUMENTO**

N° 10 Piani Didattici Personalizzati

N° 10 Relazioni per la Commissione con sintesi delle informazioni relative agli studenti con PDP

N° 4 Piani Educativi Individualizzati

N° 4 Riservate per il Presidente con sintesi delle informazioni relative agli studenti con PEI

Mappe concettuali presentate dagli studenti con BES

Figline e Incisa Valdarno, 13/05/2025

Il Coordinatore di classe  
(Prof.ssa Ada Santoiemma)

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 13/05/2025:

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
ALESSIA VOLTURNO	Italiano/Storia	
FRANCESCA GENNARI	Lingua Inglese	
MARCO GIOVANNINI	Matematica	
ADA SANTOIEEMMA	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
PIETRO PASCARELLA	Lab. Servizi Enogastronomici: Cucina	
MARIKA FRATINI	Lab. Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	
RICCARDA CATTANI	Diritto e Tecniche Amministrative	
ROSSELLA IZZO	Seconda Lingua Comunitaria: Francese	
MARCO GONNELLI	Scienze Motorie e Sportive	
MONICA MIGLIARETTI	Religione	
GRAZIA MACRÌ	Sostegno	
ROBERTA PANSERA	Sostegno	
LAURA FELICI	Sostegno	
DANIELA CASTELLI	Sostegno	
CARMEN VILARDO	Sostegno	
ANITA ZARRA	Sostegno	
ANDREA TANGANELLI	Sostegno	
ALFONSO MINIACI	Sostegno	