



# ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE V sez. B/C indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO FINALE A CURA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)



## INDICE

### 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- 1.1 Breve descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione Istituto

### 2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

- 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)
- 2.2 Quadro orario settimanale

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

- 3.1 Composizione consiglio di classe
- 3.2 Composizione e storia classe
- 3.3 Credito scolastico

### 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

### 5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Programma svolto nelle singole discipline
- 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio
- 5.4 Percorsi di Educazione Civica

### 6 ATTIVITA' E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi - metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

- 6.1 Attività di recupero e potenziamento
- 6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa
- 6.3 Percorsi interdisciplinari
- 6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)
- 6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento
- 6.6 Uscite didattiche e viaggi di istruzione

### 7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

- 7.1 Griglie di valutazione
- 7.2 Simulazioni delle prove scritte e griglie adottate
- 7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato
- 7.4 Griglia di valutazione colloquio
- 7.5 Prove INVALSI
- 7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova



## **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

L'IPSEOA di Trino è situato in una zona di confine tra le provincie di Vercelli, Torino, Alessandria, Asti, ciò rappresenta una ricchezza per quanto riguarda le varie culture enogastronomiche e turistiche consentendo all'Istituto di avere rapporti costanti e proficui con tutto il territorio. Nato nell' a.s. 2004/2005 è cresciuto nel tempo dimostrando di essere scuola all'avanguardia per quanto riguarda la didattica innovativa e le strutture. La scuola offre agli allievi la possibilità di costruire un futuro di conoscenze ed esperienze ad ampio raggio, spendibili sia nel mondo lavorativo che universitario.

### **1.2 Presentazione Istituto (da PTOF)**

L'ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GALILEO FERRARIS" unitario è costituito dall'Istituto Tecnico Tecnologico "Galileo Ferraris" di Vercelli, dall'Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Sergio Ronco" di Trino, dall'Istituto Tecnico Tecnologico e Tecnico Economico "Piero Calamandrei" di Crescentino e dall' AZIENDA AGRARIA "CASCINA BOSCHINE". L'Istituto Superiore Galileo Ferraris nelle sedi dell'IPSEOA e dell'ITE- ITT opera in un contesto socioeconomico medio basso. Alcuni alunni provengono da famiglie che vivono situazioni di disagio e vi è un'elevata presenza di studenti con disabilità. Inoltre, sono iscritti allievi che risiedono in comunità e/o case-famiglia, mentre altri non sono di nazionalità italiana e denotano svantaggio linguistico. Punto di forza dell'Istituto è la presenza di studenti motivati all'apprendimento in contesti operativi, disponibili al confronto e al dialogo educativo, nonché al lavoro in gruppo, orientati alla costruzione di competenze, anche trasversali, nell'ottica dell'aiuto reciproco. Gli interventi educativi e didattici sono finalizzati a favorire un contesto inclusivo, attento ad accogliere e valorizzare le differenze di ciascuno quali risorse per il gruppo, anche al fine di prevenire e contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, agevolando il successo formativo degli studenti, nonché rafforzando la motivazione ad apprendere in un'ottica di lifelong learning. Pertanto, l'Istituto favorisce l'apertura al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali, nonché la partecipazione a progetti educativi. L'Istituto "G. Ferraris" ha un buon rapporto con le amministrazioni comunali e gli enti locali con i quali sono state avviate collaborazioni per la realizzazione di attività di vario tipo. Le tre sedi che compongono l'IIS sono tutte in discrete condizioni e raggiungibili dal servizio pubblico. La sicurezza degli edifici e il superamento delle barriere architettoniche risultano adeguati alla Normativa. Le risorse economiche sono per la maggior parte di provenienza ministeriale sia per il funzionamento didattico-amministrativo sia per specifici progetti. L'Istituto partecipa con successo a diversi bandi PON, che permettono di aggiornare continuamente le attrezzature, i laboratori, di potenziare le competenze di base degli studenti e predisporre ambienti di apprendimento innovativi e stimolanti attraverso l'organizzazione flessibile delle aule, la piena funzionalità dei laboratori e degli spazi interni ed esterni. Sarà necessario sfruttare tutte le potenzialità offerte dal territorio prevedendo l'organizzazione di attività in sinergia con Regione Piemonte, Provincia, Comuni e con tutti quegli enti, fondazioni ed associazioni che popolano il territorio su cui l'Istituto insiste e su quello prossimo.



## **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)**

Il diplomato in enogastronomia ed ospitalità alberghiera vuole valorizzare le risorse ed i prodotti tipici del territorio, è interessato alle produzioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche, è disponibile a lavorare in gruppo e a comunicare, è interessato ad operare nel settore della ricezione e della ospitalità, attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare.

## **COMPETENZE**

1. Opera nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
2. Programma e realizza eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio
3. E' in grado di attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze
4. Promuove le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
5. Valorizza, produzione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici
6. Si occupa di amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
7. Organizza e gestisce le attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere

## **ENOGASTRONOMIA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia", a conclusione del percorso quinquennale, in termini di competenze sarà in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche



## 2.2 Quadro orario settimanale

<i>PIANO ORARIO</i>	<i>Primo biennio</i>		<i>Secondo biennio</i>		<i>5° anno</i>
	<i>1° anno</i>	<i>2° anno</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2(1)	2(1)	3	3	3
Inglese tecnico			1 (1)	1(1)	1(1)
Scienze integrate ( Chimica)	2(1)				
Scienze Integrate (Biologia)		1(1)			
Tecnologie informatiche	2(2)	1(1)			
Scienze degli alimenti	2(1)	2(1)			
Scienze e cultura dell'alimentazione			4(1)	4	4(1)
Laboratorio dei servizi enogastronomia Cucina	2(2)	3(3)	8(1)	5(1)	4
Laboratorio dei servizi enogastronomia Sala- bar e vendita	2(2)	3(3)		2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2(1)	3			
DTASR			3	4(1)	4



Ore frontali	32	32	32	32	32
Alle ore sopra riportate si aggiungono ore di copresenza	10	10	1	2	2
Totale ore	32	32	32	32	32



**DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

**3.1 Composizione consiglio di classe**

Disciplina	Nome del docente	Ore di Lezione	Continuità didattica		
			3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	ELENA POLLON	4	X	X	X
STORIA	ELENA POLLON	2	X	X	X
LINGUA INGLESE	PAOLA CAVAGLIA'	3	X	X	X
LINGUA FRANCESE	CRISTINA DEBERNARDI	3	X	X	X
DTSRA	PAOLA BOVERIO	4		X	X
MATEMATICA	ANNALISA PORTA	4	X	X	X
RELIGIONE CATTOLICA	ALESSIA SERENO	1	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CINZIA CIRNIGLIARO	2	X	X	X
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARA CATALANO	4	X	X	X
LAB. SERV. GASTRONOMICI SETTORE CUCINA/PASTICCERIA	FEDERICO CALLEGARINI BARBARA BERLUCCHI	5	X	X	X
LAB. SERV. GASTRONOMICI SETTORE SALA-BAR	BIANCA DI LELLA	2			X
SOSTEGNO	MIRKO CRESCENZO				X
SOSTEGNO	SILVANA TORCHIO		X	X	X
SOSTEGNO	LAURA GARAVELLO		X	X	X
SOSTEGNO	CLARA FERRARIS		X	X	X



### **3.2 Composizione e storia classe**

#### 3.2 Composizione e storia classe

La classe è composta da 14 ragazzi e 9 ragazze, frutto dell'unione nell'A.S. 23/24 della classe 4 B indirizzo Enogastronomia e della 4C indirizzo Enogastronomia /Pasticceria.

Tre allievi inseriti quest'anno scolastico provengono dall'Istituto alberghiero legalmente riconosciuto "Artusi" di Casale Monferrato mentre un allievo proveniente da un altro percorso di studi ha interrotto da subito gli studi; tutti gli altri provengono dalla classe 4<sup>A</sup>B/C.

Il Consiglio di Classe, già ad inizio anno, ha rilevato nei nuovi discenti diverse lacune nelle conoscenze e nelle competenze, in particolare per alcune discipline come matematica, DTASR e le lingue straniere. Il Consiglio di Classe ha lasciato ai docenti delle materie interessate la gestione dell'attività di recupero in itinere; lo scopo di colmare le carenze, sia di conoscenze che di competenze, è stato raggiunto in modo abbastanza soddisfacente. È anche opportuno menzionare l'amichevole accoglienza che hanno da subito riservato loro gli altri allievi, disponibili a condividere appunti e dispense degli anni passati ed a lavorare insieme; ciò ha permesso di creare già ad inizio anno un gruppo classe coeso.

Tra i discenti ve ne sono con certificati disturbi specifici di apprendimento (DSA) e con programmazione differenziata (PEI) per i quali sono allegate le apposite documentazioni e le indicazioni necessarie per lo svolgimento dell'esame.

Se per un gruppo di alunni permangono ancora carenze in alcune discipline, altri hanno raggiunto una buona autonomia di lavoro ed una preparazione mediamente più che discreta in tutte le discipline.

All'interno della classe vi sono inoltre num due studenti che hanno frequentato il percorso in "Apprendistato" in particolare uno studente nel corrente anno scolastico e l'altro a partire dall'anno scolastico precedente.

Non sono mai stati rilevati comportamenti scorretti che comportassero provvedimenti disciplinari; la condotta in classe è sempre stata nei limiti di una vivacità contenuta e controllabile.

Al termine dell'anno scolastico si possono individuare tre profili che evidenziano i differenti livelli di preparazione

e competenze raggiunte.

- Una prima fascia è composta da studenti più capaci e volenterosi, che spesso hanno svolto un ruolo trainante nei confronti del resto della classe; grazie allo studio costante ed all'interesse all'approfondimento hanno raggiunto livelli più che discreti in tutte le discipline.
- Una seconda fascia è formata da coloro che, per debole motivazione e scarsa fiducia nei propri mezzi, hanno gestito il percorso scolastico in modo non sempre maturo e responsabile; la loro preparazione è pertanto strettamente scolastica, con poca capacità di rielaborazione personale, inoltre permangono incertezze in alcune discipline.
- Un'ultima fascia è rappresentata da quegli allievi che avevano evidenziato nel corso del triennio un impegno saltuario ed uno studio poco analitico, ma che, comunque dotati di buone capacità, hanno progressivamente maturato le loro abilità cognitive ed applicative e sono stati in grado di attestarsi a livelli di sufficienza in quasi tutte le discipline.



### 3.3 Credito scolastico

L'attribuzione del credito è avvenuta sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	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

### INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER IL RECUPERO DEGLI APPRENDIMENTI E L'INCLUSIONE SCOLASTICA

Per supportare le difficoltà di apprendimento degli studenti, vista la scarsa frequenza degli alunni ad attività di recupero in orario extracurricolare, la scuola ha risposto organizzando recuperi in itinere, con attività organizzate all'interno della classe o con docenti potenziatori per piccoli gruppi. A seguire la scuola monitora con valutazioni in itinere i risultati conseguiti.

Per gli alunni con DSA e/o BES il Consiglio di Classe, attraverso i PDP, ha posto in essere una personalizzazione della programmazione, della didattica e conseguentemente della valutazione. Sono state previste quindi, per gli alunni con BES, progettazioni didattico-educative calibrate sui livelli attesi per le competenze in uscita, e modalità di valutazione con eventuali tempi più lunghi di esecuzione di un compito, o con consegne ridotte, o con prove strutturate, o con prove programmate. Per gli alunni con DSA i PDP possono prevedere anche strumenti dispensativi.

Il raggiungimento degli obiettivi previsti per gli studenti che necessitano di inclusione sono stati costantemente monitorati e a seguito di ciò, se necessario, gli interventi sono stati rimodulati.

L'organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola, i progetti contro la dispersione scolastica, i previsti incontri con i docenti per i DSA, le attività agite con gli Ambiti Territoriali, con gli Enti Locali, con le Equipe socio-sanitarie e con le famiglie, hanno concorso alla realizzazione di un curriculum attento alle diversità ed alla promozione di percorsi formativi certamente inclusivi.

Si è cercato di creare empatia partendo dai loro interessi e favorendo lo sviluppo delle abilità diverse di cui ciascun individuo è portatore. Le strategie inclusive agite si sono basate sulla promozione di processi metacognitivi e hanno privilegiato l'apprendimento dall'esperienza attraverso la didattica laboratoriale e la partecipazione a progetti, uscite didattiche, viaggi d'istruzione programmati per il gruppo classe.

Il consiglio di classe su proposta del coordinatore ha sottoscritto un piano didattico personalizzato per entrambi i casi presenti nella classe, per consentire agli studenti con difficoltà certificate di poter svolgere un percorso scolastico sereno e proficuo. Tenuto conto della specificità della propria disciplina, ogni docente ha indicato le strategie e le metodologiche didattiche e valutative ritenute più efficaci per il raggiungimento degli obiettivi curriculari, attraverso l'adozione di misure compensative e dispensative.



## **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

All'interno del Consiglio di Classe ogni docente, in base alla libertà di insegnamento, alle peculiarità della materia insegnata e alle esigenze della classe, ha utilizzato le seguenti metodologie:

- Lezione frontale
- Lezione attiva
- Lavori di ricerca
- Ricerche sul campo
- Dibattito
- Colloquio
- Metodo laboratoriale artistico
- Lavori di gruppo

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- Promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- Promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- Aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- Promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- Monitorare le assenze ed i ritardi

Strumenti e mezzi

- Libri di testo, manuali, vocabolari, enciclopedie, letteratura, saggi e monografie
- Visite nei musei, gallerie....
- Quotidiani, testi specialistici
- Didattica laboratoriale
- Lavagna interattiva

### **5.2 Programma svolto nelle singole discipline**

Si rimanda alle schede consuntive per disciplina stilate da ogni docente e riportate in allegato al presente documento.

### **5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio**

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento vengono svolte in prevalenza attraverso percorsi di alternanza scuola lavoro, esperienza significativa sia per l'orientamento professionale, sia per l'acquisizione di competenze trasversali, che per aspetti legati alla motivazione allo studio.

L'articolazione dei percorsi curricolari è stata la seguente:

210 ore circa per gli alunni delle TERZE classi di cui 200 in azienda + 8 di formazione in materia di sicurezza sul lavoro, di preparazione e di rielaborazione dell'esperienza 200 circa ore per gli alunni delle QUARTE classi tutte in azienda.

In caso di mancato raggiungimento del monte ore si conclude il percorso nella classe QUINTA.



La progettazione dei percorsi e la scelta delle strutture ospitanti sono state frutto di un accordo fra il Consiglio di Classe, il referente tutor, gli studenti e le loro famiglie. In ciascuna esperienza di alternanza scuola-lavoro gli alunni sono stati seguiti dal tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente, attraverso la stesura del progetto con il tutor aziendale. Egli ha informato lo studente sugli accordi presi con il tutor aziendale, monitorato il percorso anche mediante visite aziendali, nonché provveduto agli adempimenti conclusivi.

I percorsi da svolgere e la scelta delle aziende in cui effettuarli sono state fatte in accordo tra il referente di classe e gli studenti. Per alcuni studenti è stato opportuno frequentare lo stage sempre nella stessa impresa, al fine di approfondire le conoscenze specifiche di quel settore fino a raggiungere livelli di eccellenza, riconosciuti dalle stesse aziende. Con altri studenti invece si è preferito cambiare impresa per effettuare l'alternanza in modo tale da variare la tipologia di settore e produzione in cui fare esperienza e di fare pratica con un maggior numero di strumentazioni, con lo scopo di offrire un ventaglio di conoscenze più ampio.

In alcuni casi, per rispondere ad esigenze specifiche degli alunni/ delle aziende del territorio, vengono svolte anche esperienze pomeridiane ed esperienze di tirocini estivi

I Tirocini estivi, promossi dall'Istituto su richiesta dei singoli alunni, durante le vacanze estive, con fini di orientamento, arricchimento del bagaglio delle loro competenze e di addestramento pratico, per una durata variabile da un monte ore complessivo minimo di 160 ad un massimo 320 ore.

In ciascuna esperienza di alternanza scuola-lavoro gli alunni sono stati seguiti dal tutor scolastico, che ha svolto il ruolo di assistenza e guida dello studente, attraverso la stesura del programma con il tutor aziendale, l'informazione preliminare dello studente sugli accordi presi con il tutor aziendale, il monitoraggio del programma concordato tra la scuola e le aziende, anche mediante visite aziendali, la stesura della valutazione finale dell'esperienza

#### **5.4 Percorsi di Educazione Civica**

Su delibera del Collegio dei Docenti, i Consigli di Classe hanno individuato uno o più obiettivi specifici di apprendimento, operando il più possibile in modalità interdisciplinare come richiesto dalla **Legge n. 92 del 20 Agosto 2019** e dalle annesse **Linee guida**.

Il principio fondamentale è quello di formare dei cittadini responsabili e in grado di sentirsi parte attiva della vita della comunità sia nazionale che europea. Nelle *Linee Guida*, infatti, si precisa che "La Legge, ponendo a fondamento dell'Educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese".

Nella loro programmazione i Consigli di Classe hanno indicato tali obiettivi afferenti ad uno o più dei tre nuclei concettuali previsti dal Ministero:

- **Costituzione,**
- **Sviluppo sostenibile,**
- **Cittadinanza digitale.**

È stata lasciata anche ai Consigli di classe la scelta se affidare o meno parte del monte ore delle lezioni di educazione civica alle docenti di diritto. In tal caso la docente di diritto ha assunto il ruolo di coordinatrice dell'Educazione civica divenendo membro effettivo del Consiglio di Classe.

Per quanto riguarda il monte ore da destinare alla disciplina e alla sua distribuzione tra i docenti del Consiglio di classe, il Collegio ha deliberato quanto segue:



- a) il monte ore minimo da destinare alla disciplina è 33 ore  
b) la distribuzione tra le varie discipline è stata lasciata ai Consigli di classe che hanno operato una scelta coerente con la programmazione della disciplina, valorizzando in modo ottimale le competenze dei docenti all'interno del Consiglio di classe.

Per la valutazione si è fatto riferimento ai criteri di valutazione inseriti nel PTOF: la valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica.

## **ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Attività di recupero in orario curricolare durante la pausa didattica di una settimana al termine del primo trimestre, come deliberato dal collegio docenti.

### **6.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Incontro propedeutico con il prof. Roggero (FAI): la Grangia di Pobietto

Progetto Diderot: "Dalla molecola alla forchetta"

Progetto Diderot: LV8- missione futuro

Evento "Green ideas for tourism"

### **6.3 Percorsi interdisciplinari**

Il curriculum degli studenti ha previsto diverse unità didattiche di insegnamento e due unità didattiche di apprendimento che si sono svolte nell'arco rispettivamente del trimestre e del pentamestre ed hanno coinvolto la quasi totalità dei docenti del Consiglio di Classe:

"Apprendisti Ciceroni" FAI: elaborazione di un prodotto culturale a scopo turistico: la "grangia" di Pobietto (AL)  
Il successo dell'hospitality ed il ruolo della sostenibilità ambientale e dell'enogastronomia di un territorio.

### **6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)**

Cena "Asigliano premia il talento"

Cena di gala progetto "Nave Italia"

Cena "I sapori della primavera"

Cena di gala "Gara Nazionale degli Ottici"

Cena evento "Aspettando il Natale"

Cena di fine anno "Notte prima degli esami"

Progetto gemellaggio Chauvigny

Convegno Internazionale di studi "Da San Genuario all'Europa" a Crescentino

Servizio di accoglienza e accreditamento Ospiti per eventi presso Teatro Civico di Vercelli

Servizio di accoglienza e accreditamento Ospiti per Fondazione Aleramo presso il Castello di Casale Monferrato

Servizio di accoglienza e accreditamento Ospiti per Banca Patrimoni Sella presso Biella

Giornate FAI di autunno (Apprendisti Ciceroni) presso la grangia di Pobietto

Giornate FAI di primavera (Apprendisti Ciceroni) presso il "Palazzo Paleologo" di Trino

Convegno con Giudice Guariniello "Sicurezza sul lavoro"

### **6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento**

UPO

Università Cattolica - Milano UNITO

Lezione itinerante presso IATH Academy di Como

ITS Agroalimentare e Turismo



Agenzia Viaggi: Turismo crocieristico Erasmus  
Incontri professionalizzanti con CO.VER.FOP.  
Club Med  
Incontro con compagnia aerea "Neos Air"  
Incontro con esperti esterni di "Fandango club"  
Incontro con esperto esterno di "UIPA" (Unione Italiana Portieri d'Albergo)

#### 6.6 Visite guidate e viaggi di istruzione

Crociera sul Mediterraneo dal 10 al 13 Aprile (Savona, Barcellona, Marsiglia)

### VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

#### 7.1 Griglie di valutazione (da PTOF)

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state proposte agli alunni diverse e differenziate prove di verifica per le varie discipline secondo la seguente tabella:

DISCIPLINA	PROVE GRAFICHE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	
STORIA	X	X	
LINGUA INGLESE	X	X	
LINGUA FRANCESE	X	X	
DTSRA	X	X	
MATEMATICA	X	X	
RELIGIONE CATTOLICA	X	X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		X	<b>X</b>
SCIENZE E CULTURA	X	X	
LAB. SERV. GASTRONOMICI SETTORE CUCINA/PASTICCERIA	X	X	
LAB. SERV. GASTRONOMICI SETTORE SALA-BAR	X	X	

Le griglie di valutazione adottate dal CdC sono quelle riportate nel PTOF e allegate al presente documento.



## **7.2 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti) e griglie adottate (nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate prove scritte di Italiano relative alle varie tipologie presenti all'Esame e due simulazioni di prima prova. Queste ultime sono state valutate secondo i criteri evidenziati nelle tabelle allegate al documento, come indicato nel DM 1095 del 21/11/2019.

Durante il pentamestre sono state svolte due simulazioni della seconda prova dell'Esame di Stato, della durata di 6h. Gli elaborati sono stati preparati e valutati in accordo ai quadri di riferimento del DM 164 del 15-06-2022. Discipline coinvolte: LABORATORIO PER I SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA- D.T.A.S.R.  
La seguente griglia di valutazione ministeriale è declinata nei suoi specifici descrittori, come da allegato.

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

## **7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)**

Il 21 maggio p.v. verrà proposto agli allievi di simulare il colloquio, in presenza di una commissione che simuli nella sua composizione quella che li valuterà all'Esame di Stato.

## **7.4 Griglia di valutazione colloquio**

Viene proposta la griglia di valutazione riportata nell'All. A dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025.

## **7.5 Prove INVALSI**

Nel corso del pentamestre in una finestra temporale (3- 31 marzo 2025) indicata dall'INVALSI all'interno del periodo di somministrazione, definito a livello nazionale, tutti gli studenti hanno sostenuto le prove INVALSI di italiano, matematica ed inglese.

## **7.6 Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ma non verte su discipline come il previgente ordinamento bensì sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è



un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi. Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa.



<i>IL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	
Nome del docente	Firma
ELENA POLLON	
ELENA POLLON	
PAOLA CAVAGLIA'	
CRISTINA DEBERNARDI	
PAOLA BOVERIO	
ANNALISA PORTA	
ALESSIA SERENO	
CINZIA CIRNIGLIARO	
SARA CATALANO	
FEDERICO CALLEGARINI BARBARA BERLUCCHI	
BIANCA DI LELLA	
MIRKO CRESCENZO	
SILVANA TORCHIO	
LAURA GARAVELLO	
CLARA FERRARIS	

Allegati:

1. Programmi svolti
2. Griglie valutazione apprendimenti
2. Allegati alunni BES

Trino, 15/05/2025

Il Coordinatore di classe  
prof. Federico CALLEGARINI  
