



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”**  
**SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877**



C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

Prot. n. 3815/V.6/15.5.2024

# DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

a.s. 2023/2024

ISTITUTO PROFESSIONALE “A.FILOSI

---

INDIRIZZO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

---

CLASSE 5 D

Sala e Vendita

## QUADRO ORARIO DI INDIRIZZO

### BIENNIO

MATERIE	I° anno	II° anno
<b>AREA GENERALE</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Lingua Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>I° anno</b>	<b>II° anno</b>
Lingua Francese	2	2
Scienze Integrate (Fisica)	2*	
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)		2*
Scienze degli Alimenti	2#	2#
Tecnologie informatiche e della comunicazione (TIC)	1*	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina	2 (°)	2 (°)
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	3 § (°)	2 *(°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2*	2*

**\* Attività svolta in presenza con ITP.**

L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la **presenza degli insegnanti tecnico-pratici**. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

(°) Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'**articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre**.

#2 ore di presenza con B020-Cucina - §1 ora di presenza con B020-Cucina

**TRIENNIO**  
**PERCORSO: SALA E VENDITA**

MATERIE	Triennio		
	III	IV	V
<b>AREA GENERALE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
Lingua Francese	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4#	3§	3§
Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita	7	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#2 ore di compresenza con B021-Sala - §1 ora di compresenza con B021-Sala

**CODICI ATECO**

**I 56** Attività dei servizi di ristorazione

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

**SBOCCHI PROFESSIONALI**

- Direttore di sala
- Matre d'hotel
- Sommelier
- Barman
- Bartender
- American Bar

**COMPOSIZIONE E CONTINUITA' DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

COGNOME	NOME	MATERIA	CONTINUITA' DIDATTICA		
			terzo anno	quarto anno	quinto anno
<b>FIorenza</b>	Daniela	Lingua e letteratura italiana	NO	NO	<b>SI</b>
<b>FIorenza</b>	Daniela	Storia	NO	NO	<b>SI</b>
<b>SPAGNUOLO</b>	Valentina	Lingua francese	NO	NO	<b>SI</b>
<b>PESCE</b>	Maria Rosaria	Lingua inglese	SI	SI	<b>SI</b>
<b>CONTE</b>	Assunta	Matematica	SI	SI	<b>SI</b>
<b>D'ANDREA</b>	Maria Pina	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	<b>SI</b>
<b>ZEGARELLI</b>	Antonella	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	NO	NO	<b>SI</b>
<b>SCARPELLINO</b>	Daniela	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	NO	SI	<b>SI</b>
<b>DI PRISCO</b>	Francesco	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e vendita	SI	SI	<b>SI</b>
<b>DELLA VALLE</b>	Pietro	Scienze motorie e sportive	NO	NO	<b>SI</b>
<b>MARIANI</b>	Renato	Religione Cattolica	SI	SI	<b>SI</b>
<b>CASALE</b>	Viviana	Sostegno	SI	SI	<b>SI</b>
<b>PANTANELLA</b>	<b>Ines</b>	Sostegno	NO	NO	<b>SI</b>

## ● DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

La classe 5D dell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera – Articolazione Sala e vendita è attualmente composta da 13 alunni, di cui 8 maschi e 5 femmine. In gran parte ha condiviso l'intero percorso del triennio di specializzazione. La maggior parte degli alunni proviene dai paesi limitrofi; soltanto un esiguo gruppo risiede nel comune di ubicazione dell'Istituto. Un'alunna proviene da altro Istituto.

Nel corso del triennio si è verificato l'avvicendamento di vari docenti e gli alunni hanno evidenziato un adeguato spirito di adattamento.

Vi sono due studenti DA certificati in base alla legge 104/92: uno segue la programmazione didattica della classe e l'altra differenziata.

È auspicabile durante l'Esame di Stato la presenza dei docenti di sostegno, per assicurare il rinforzo, l'affiancamento e la rassicurazione. La classe è giunta all'attuale configurazione attraverso una storia triennale le cui tappe possono essere così sintetizzate:

	N iscritti	Ripetenti	Non frequentanti	Non promossi	Ritirati/trasferiti
<b>Terzo anno (a.s. 2021-22)</b>	16		2	3	
<b>Quarto anno (a.s.2022-23)</b>	19	2	6	1	
<b>Quinto anno (a.s. 2023-24)</b>	13				1

## **Obiettivi educativi e didattici.**

In questo ultimo anno diversi studenti hanno progredito nello sviluppo della propria preparazione didattica e della maturazione personale; alcuni, meno interessati e partecipi, si sono dovuti impegnare per colmare le lacune pregresse; l'andamento del secondo periodo di attività didattica è stato regolare, ma è stato necessario più volte richiamare parte della classe a un impegno e partecipazione commisurati al raggiungimento di un'adeguata preparazione per l'Esame di Stato che dovranno affrontare.

In definitiva la classe presenta una preparazione nel complesso adeguata: un gruppo di allievi, dotati di capacità logiche e di rielaborazione, sempre attivi nel lavoro in classe e in quello individuale, dotati di senso di responsabilità e di un organico metodo di studio, ha ottenuto un buon profitto in tutte le discipline; altri, meno costanti nell'impegno e nella partecipazione, con risultati accettabili anche se non del tutto omogenei; pochi altri, discontinui nell'attenzione e nel lavoro individuale, con risultati incerti o superficiali in alcune discipline.

La frequenza, non sempre è stata regolare; alcuni hanno accumulato un numero elevato di assenze (regolarmente comunicate alle famiglie), un'alunna dal mese di marzo non ha più frequentato, nonostante i vari solleciti.

Anche il comportamento non sempre è stato corretto e anche qui si è provveduto a richiamarli.

## **Rapporti scuola-famiglia**

I rapporti con le famiglie, improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e durante le due settimane previste con prenotazioni e colloqui on-line sulla piattaforma.

## **DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO**

### **- Profilo in uscita**

Il profilo educativo, culturale e professionale **a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione** è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per *trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni*;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

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.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di **SALA-BAR E VENDITA**, è un professionista di sala, bar e sommellerie che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare

## COMPETENZE ACQUISITE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

### AREA GENERALE

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento - elencati al punto 1.1 dell'Allegato A, del d.lgs. 61/2017- comuni a tutti i percorsi:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- 4.

5. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
6. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
7. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
8. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
9. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
10. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
11. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
12. 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.
13. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

## AREA PROFESSIONALE

I diplomati nell'indirizzo **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

### OBIETTIVI EDUCATIVI

- essere corretti, responsabili, capaci di autocontrollo;
- essere regolari nella frequenza e partecipi alle attività;
- sapersi organizzare per un apprendimento autonomo;
- sapersi esprimere in modo chiaro e corretto;
- saper utilizzare sistemi informativi per elaborazioni semplici;
- saper motivare le scelte ed auto valutarci;
- saper valutare un problema effettuando analisi, sintesi, collegamenti;
- sapersi orientare su argomenti pluridisciplinari;
- saper utilizzare le conoscenze tecnico-professionali.

### OBIETTIVI COGNITIVI

- saper intrattenere rapporti di lavoro almeno con una lingua straniera;
- conoscere e saper usare strumenti ed oggetti di lavoro pertinenti;
- conoscere gli obiettivi la struttura e le funzioni di una struttura alberghiera;
- essere responsabili ed autonomi nell'organizzazione del proprio lavoro all'interno dell'azienda alberghiera.



## METODOLOGIE

L'itinerario metodologico adottato per il raggiungimento delle finalità prefissate è stato rapportato alle reali caratteristiche della classe, tenendo conto delle diverse situazioni di partenza, nonché delle attitudini e dei ritmi di apprendimento degli studenti.

Oltre alla lezione frontale, momento privilegiato di approccio allo studio è stata la didattica laboratoriale, un apprendimento di tipo esperienziale per condurre gli studenti a confrontarsi e a riflettere su compiti concreti e autentici.

Le metodologie di lavoro utilizzate sono state le seguenti: gradualità dell'intervento, lezione frontale, lezione partecipata, didattica laboratoriale, lavoro di gruppo, attività di ricerca e di approfondimento, problem solving, studio guidato.

Il Consiglio di classe ha svolto un'azione proficua di progettazione e di verifica per garantire un processo formativo sistematico ed efficace, definendo obiettivi comuni, analizzando i contenuti da privilegiare, concordando una metodologia coerente, verificando i risultati, misurando e valutando gli esiti.

## STRUMENTI

Libri di testo, schede, materiale informatico\digitale; audiovisivi; computer, notebook, tablet, smartphone; presentazioni PowerPoint, mappe concettuali; attività curriculare; attività di miglioramento\consolidamento degli apprendimenti, stage e visite aziendali; laboratori specifici; incontri con esperti del settore.

## SPAZI

Aule; laboratori di informatica; laboratori di cucina e sala; sale video; aziende; biblioteca; piattaforme di e-learning.

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

La valutazione, periodica e finale, risponde a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità; a ciascun alunno viene garantito una valutazione trasparente e tempestiva.

I criteri generali adottati dai Consigli di Classe :

- progresso rispetto al livello di partenza – grado di assimilazione dei contenuti – impegno – capacità di rielaborazione critica – volontà e attenzione – socializzazione – metodi di lavoro e produttività.

Per la valutazione nelle singole discipline si è tenuto conto di:

- conoscenza – comprensione – applicazione – analisi – sintesi – abilità linguistiche espressive.

Per le osservazioni periodiche si è tenuto conto di:

- impegno – partecipazione – progressi – comportamento.

Per la valutazione scritta e orale delle discipline sono state utilizzate specifiche griglie realizzate sulla base delle indicazioni ministeriali, approvate dal Collegio dei Docenti e contenute negli Allegati al presente Documento.

Ciascun docente ha effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali, basate sulle seguenti tipologie:

- prove scritte: prove strutturate, semi strutturate, quesiti a risposta singola, elaborati di analisi e comprensione, testi argomentativi;
- prove orali: interrogazioni frontali e di gruppo, interventi, discussioni guidate e autonome su argomenti scolastici, su tematiche di attualità e afferenti a “Cittadinanza e Costituzione”

## Percorsi Per Le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO):

I Pcto – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento si riconfermano un importante tassello per la costruzione di “*un sistema educativo di istruzione e formazione e il mondo del lavoro*”, una totale immersione dello studente attraverso l'esperienza per acquisire competenze curriculari, orientative e sociali.

La definizione dei percorsi per il conseguimento di competenze trasversali e per lo sviluppo della capacità di orientarsi nella vita personale e nella realtà sociale e culturale è stata definita con chiarezza dalle linee-guida formulate dal MIUR ai sensi dell'articolo 1, comma 785, **legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio)** che modificava in parte l'alternanza scuola-lavoro, così come definita dalla legge 107/2015.

La normativa attualmente in vigore infatti, stabilisce in **210 ore** la durata minima triennale dei PCTO negli istituti professionali e il loro essere condizione per l'ammissione agli esami di Stato, così come stabilito dal Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 (pur essendo tale disposizione in deroga per il corrente anno scolastico - art.5 comma 3 quater della Legge n.18 del 23 febbraio 2024.

## Relazione Generale Del Tutor Formativo

<b>DURATA PERCORSO</b>	<b>TRIENNIO: A.S. 2021/2022– A.S. 2022/2023 - A.S. 2023/2024</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>CLASSE: V SEZ: D INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO “Servizi di Sala E Vendita”</b>
<b>TITOLO DELLA FIGURA PROFESSIONALE</b>	<b>TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</b>
<b>DESCRIZIONE DELLA FIGURA IN USCITA</b>	<p>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.</p> <p>Al termine del percorso “Servizi di Sala e Vendita”, è un professionista di sala, bar e sommelier che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. E' in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>
<b>TITOLO DEL PROGETTO PCTO (triennale)</b>	<b>TITOLO PROGETTO: LA TERRA DELL'AGRO-PONTINO: UNA SCOMMESSA PER IL DOMANI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O)</b>

<p><b>BREVE DESCRIZIONE SULLE MODALITA' ATTUATIVE DEL PERCORSO TRIENNALE SVOLTO</b></p>	<p>Il percorso proposto negli anni scolastici <b>2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024</b> ha inteso creare figure professionali qualificate in grado di svolgere con passione una professione lavorativa non ripetitiva ma creativa, in maniera tale da far acquisire agli studenti una visione completa della realtà del mondo del lavoro, integrandola con opportuni interventi tesi a valorizzare l'elevata efficacia formativa dell'esperienza stessa.</p> <p>Sono state previste, come da normativa, 210 ore di attività da svolgere durante gli ultimi tre anni di corso così articolati: 60 ore nella classe terza, 90 ore nella classe quarta e 60 ore in classe quinta.</p> <p>Nell'ambito di questi percorsi sono state realizzate attività di orientamento, formazione, corsi di base, come quello sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull' HACCP, attività con esperti del settore e associazioni di categoria. A causa dell'epidemia da Covid-19, le attività progettate sono state forzatamente rimodulate ma, come si può evincere dai monitoraggi svolti dai tutor, i risultati conseguiti al termine del triennio sono stati più che positivi.</p>		
<p><b>TIPOLOGIE DI ENTI PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anno scolastico <b>2021/2022</b>: segnato ancora dalla situazione pandemica. Le attività programmate e realizzate si sono concretizzate sia in iniziative formative di tipo digitale, sia in incontri formativi ed esperienze orientate ad una preparazione nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e comunicazionale.</li> <li>Anno scolastico <b>2022/2023</b>: sono state previste iniziative ad ampio spettro. Gli allievi, dopo le difficoltà degli anni precedenti, hanno finalmente avuto la possibilità di svolgere le attività di stage presso le aziende convenzionate sul territorio con risultati davvero sorprendenti. Anche in questo anno scolastico sono state programmate e realizzate attività funzionali nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>Anno scolastico <b>2023/2024</b>: Gli allievi hanno avuto la possibilità di svolgere le attività di stage presso le aziende convenzionate sul territorio con risultati davvero sorprendenti. Anche in questo anno scolastico sono state programmate e realizzate attività funzionali nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> </ul>		
<p><b>ESPERIENZE ALL'ESTERO NEL TRIENNIO</b></p>	<p>Nessuna esperienza all'estero programmata</p>		
<p><b>INDICAZIONI VISITE AZIENDALI</b></p>	<p><b>Anno scolastico 2021/2022</b></p> <p>Presso:</p>	<p><b>Anno scolastico 2022/2023</b></p> <p>Presso: Azienda Agricola Casale del Giglio</p>	<p><b>Anno scolastico 2023/2024</b></p> <p>Presso:</p>
<p><b>ALTRE ATTIVITA' AGGIUNTIVE</b></p>	<p>Gli/Le alunni/e sono stati coinvolti nelle attività di eventi enogastronomici organizzati dalla scuola.</p>		
<p><b>FORMAZIONE OBBLIGATORIA</b></p>	<p>Ogni studente ha ottemperato agli obblighi riguardanti la formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro" ai sensi del dlgs. n. 81/08, ai sensi del comma 38 della l. 107/15.</p>		
<p><b>COMPETENZE ACQUISITE DI ORDINE TECNICO OPERATIVO, TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO RAGGIUNTE DAGLI ALUNNI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzazione e presentazione di prodotti enogastronomici con particolare riferimento al rapporto con il cliente</li> <li>Utilizzo delle tecniche tradizionali e innovative di commercializzazione e organizzazione</li> <li>Organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</li> <li>Acquisizione del valore educativo e formativo del lavoro;</li> <li>Valorizzazione delle vocazioni personali per favorire l'auto-imprenditorialità;</li> <li>Sviluppo delle capacità di confrontarsi e operare in vista di standard elevati richiesti dal mercato del lavoro;</li> <li>Acquisizione di capacità di previsione e attenzione ai nuovi contesti e alle nuove dinamiche;</li> <li>Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, collaborativa, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera</li> <li>Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi</li> </ul>		
<p><b>ALLEGATO AL DOCUMENTO CONSIGLIO DI CLASSE</b></p>	<p>Progetto formativo triennale</p>		
<p><b>ALLEGATO AL VERBALE DELLO SCRUTINIO FINALE</b></p>	<p>Schede di monitoraggio relative alle ore svolte dagli alunni con valutazioni finali dei tutor aziendali e scolastici;</p>		
<p><b>ALTRI DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</b></p>	<p>Trovasi nei fascicoli personali degli alunni e nell'archivio della scuola;</p>		
<p><b>TUTOR SCOLASTICO</b></p>	<p>A.S. <b>2021/2022</b> Prof. Di Prisco Francesco</p> <p>A.S <b>2022/2023</b> Prof. Di Prisco Francesco</p> <p>A.S <b>2023/2024</b> Prof. Di Prisco Francesco</p>		

## ATTIVITA' E PROGETTI

### INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

(ai sensi dell'art. 10 c. 2 dell'O.M. n. 65/2022)

#### RISULTATI ATTESI

- Agisce in modo autonomo e responsabile nelle relazioni sociali, riconoscendo i diritti degli altri e facendo valere i propri.
- Collabora all'interno di un gruppo, cercando di valorizzare le proprie capacità e idee nel rispetto di quelle degli altri.
- Rispetta patti, regole, impegni assunti.
- Partecipa al lavoro organizzato e di gruppo con responsabilità e contributo personale, in modo collaborativo e propositivo;
- Sa svolgere compiti con modalita' cooperative
- Condivide obiettivi e problemi della comunita' partecipando attivamente al loro raggiungimento
- Sa informarsi costantemente su eventi, soggetti e problemi della societa' contemporanea
- Rispetta patti, regole ed impegni assunti
- Compie azioni rispettose delle cose, degli ambienti e delle persone, non solo adeguandosi a regole codificate, ma interpretando e rispettando i bisogni ed il benessere psico-fisico dell'altro
- Sa confrontarsi con le diverse culture avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio
- Valuta i fatti ed orienta i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte Internazionali dei Diritti Umani
- Comprende i diritti e i doveri dell'essere cittadino.
- Approfondisce la conoscenza di altre culture, valorizzandone criticamente le differenze, per favorire rispetto, inclusione ed integrazione umana e sociale.
- Si avvale di metodi, concetti, strumenti, finalizzati alla lettura dei processi storici contemporanei.
- Si attiene alle fondamentali regole della convivenza civile, anche nel rispetto del territorio e dell'ambiente

#### PROSPETTO DI SINTESI

##### **UDA 1: Organizzazioni internazionali ed Unione europea. Cittadinanza e Costituzione**

**Obiettivi:** Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; Conoscere la storia della Costituzione italiana, principi fondamentali e diritti e doveri .

##### **DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA:**

<b>Diritto e Tecnica Amministrativa:</b>	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione; i diritti inviolabili dell'uomo; Gli articoli da 1 a 9 della Costituzione italiana; i diritti di libertà
<b>Italiano e Storia:</b>	Come è cambiato nella storia il concetto di diritto umano

<b>Inglese:</b>	Excursus sui diritti umani: la Magna Carta Libertatum, l'Habeas Corpus Act, The Petition of Rights, The Bill of Rights
<b>Francese:</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
<b>Matematica:</b>	Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Educazione alla salute e al benessere

## UDA 2: Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

**Obiettivi:** Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

### DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA:

<b>Diritto e Tecnica Amministrativa:</b>	Le Istituzioni Europee Le organizzazioni internazionali
<b>Italiano e Storia:</b>	Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni)
<b>Inglese:</b>	Excursus sui diritti umani. The declaration of Independence of the USA; la Dichiarazione dei Diritti Umani del 1948 .
<b>Francese:</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015
<b>Matematica:</b>	Indagini statistiche relative alla tematica trattata e modelli matematici
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Educazione alla salute e al benessere
<b>Religione cattolica</b>	L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo

## ▪ INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

### TERZO ANNO DI CORSO (AS 2021-2022)-

*Gli alunni hanno partecipato agli incontri on line previsti per il PCTO e per l'orientamento in uscita*

- *Pon Corso Bartender*
- *Incontro Con Lo Che Simone Nardone*
- *Corso Fruit Garnishment*

### QUARTO ANNO DI CORSO (AS 2022-23)

- *Visita a Casal del Giglio*
- *Visita a Napoli*
- *Conferenza Spazio 900 - Roma*

- *Convegno 'Uva Moscato e declinazioni al food and beverage'*
- *Incontro sul tema "La donna e il seno"*
- *Allestimento e servizio buffet evento "Incontro con i ristoratori"*
- *Allestimento e servizio buffet eventi interni*

## **QUINTO ANNO DI CORSO (AS 2023-24)**

### **Progetto 1041-ATT-784-E- 4- Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari**

*Attività riferita a percorsi formativi e laboratoriali al di fuori dell'orario curricolare, rivolti a gruppi di studenti, afferenti a diverse discipline e tematiche in coerenza con gli obiettivi specifici dell'intervento e a rafforzamento del curricolo scolastico. I percorsi co-curricolari sono rivolti a studenti con fragilità didattiche, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica.*

- *Incontri con esperti esterni bartender e sommelier*
- *Corso PNNR Bartender Base e Avanzato*
- *Corso PNNR Sommelier*
- *Visita a Ventotene*

## **ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO**

L'attività didattica in una ottica orientativa è stata organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia.

L'orientamento è stato valorizzato, grazie ad una azione sinergica, come un processo condiviso, reticolare, co-progettato con il territorio, con le scuole e le agenzie formative, con gli ITS Academy, le università, il mercato del lavoro e le imprese, e tutti i servizi attivi sul territorio per favorire l'imprenditorialità e lo spirito di iniziativa degli studenti, garantire un processo di apprendimento e formazione permanente, destinato ad accompagnare un intero progetto di vita.

Molte azioni sono state finalizzate a garantire l'accesso alle informazioni e alla costruzione di competenze di reperimento e di uso personalizzato delle informazioni orientative (offerta formativa, struttura delle professioni, mercato del lavoro, sbocchi professionali).

L'emergenza sanitaria del terzo anno ha imposto la necessità di ridurre al minimo i contatti e le occasioni di incontro, le attività di orientamento sono state realizzate in modalità telematica.

Durante il V anno la classe è stata seguita da un docente tutor che ha aiutato ogni studente ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e supportato le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali degli studenti, seguendo le Linee Guida per l'orientamento contenute nel decreto n. 328 del 22 dicembre 2022, dando attuazione al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR).

Attività - Eventi	SI	NO
Incontri con esperti del settore - attività di sostegno e consulenza alla scelta dell'indirizzo	X	
Incontri con docenti delle Università e con operatori FP per conoscere l'offerta formativa	X	
Sportelli informativi e orientativi per scegliere consapevolmente un percorso di studio e/o di lavoro	X	
Attività per conoscere settori produttivi e figure professionali (visite, incontri, approfondimento di temi)	X	
Attività di preparazione alla scelta universitaria per gli studenti del penultimo anno	X	
Visite guidate in contesti lavorativi reali	X	
"Alma – Scuola internazionale di Cucina Italiana"	X	
Accademia del gusto, accoglienza alla cucina	X	
AssOrienta-Associazione Orientatori Italiani	X	
Carriere in divisa	X	
Carriere sanitarie		
Carriere universitarie	X	
Offerta formativa Università di Cassino e del Lazio Meridionale	X	
ITS Fondazione Giovanni Caboto di Gaeta (LT)	X	

## CREDITO SCOLASTICO

### Attribuzione del credito scolastico- Tabelle ministeriali

L'Ordinanza Ministeriale O.M. 55 del 22 marzo 2024 stabilisce, per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2022-2023, un credito scolastico massimo di 40 punti (12 per la classe terza, 13 per la classe quarta, 15 per la classe quinta).

I docenti del consiglio di classe attribuiscono il credito secondo la tabella allegato A al D. Lgs 62/2017.

**TABELLA A – Attribuzione del credito scolastico Allegato A al D. Lgs 62/2017**

Media dei voti	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15



Per l'attribuzione del punteggio minimo e massimo all'interno della banda di oscillazione (ai sensi di O.M. 44/2010, art. 8, c.2 e DPR 323/98, art. 11 c. 2) vengono considerati:

- media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
- altri elementi valutativi:
- assiduità della frequenza scolastica;
- interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- risultati ottenuti nell'IRC, nelle attività alternative e in quelle complementari.

### **CREDITI FORMATIVI- Delibera Collegio Docenti 07/01/2019**

Considerato che la riforma degli Esami di Stato non prevede la valutazione separata dei crediti formativi, il Collegio dei Docenti, nella seduta del giorno 7 gennaio 2019, ha deliberato che le esperienze extra curricolari, le attività di potenziamento professionale, le certificazioni linguistiche e le attività alternative all'IRC, ma anche lo stesso IRC, se ottimamente valutate, concorrono ad aumentare la valutazione della disciplina afferente e la valutazione attribuita al comportamento, facendo aumentare voti già sufficienti.

La delibera del Collegio dei Docenti circa le modalità di valutazione dei crediti formativi viene riassunta nella seguente tabella:

<b>ATTIVITA'/CERTIFICAZIONE</b>	<b>VALUTAZIONE</b>
Volontariato; attestati di Croce Rossa e similari; ottimo in IRC o in attività alternativa all'IRC.	Aumento fino ad un voto della valutazione della condotta
Attività di potenziamento professionale: svolgimento di attività professionali per almeno 100 ore oltre il PCTO; attestati professionali; vincite di gare professionali e frequentazione di corsi professionali riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto della valutazione delle discipline professionalizzanti coinvolte
Certificazioni linguistiche; corsi linguistici all'estero riconosciuti dalla scuola.	Aumento fino ad un voto nella valutazione delle discipline linguistiche interessate se svolti con esito positivo

### **ALLEGATI:**

- Elenco alunni della classe
- Credito biennio precedente
- Griglia di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Griglia di valutazione colloquio
- Griglia di valutazione per l'attribuzione dei voti di Educazione Civica
- Griglie di attribuzione voto di condotta
- Programmazioni svolte e/o scheda riepilogativa disciplina
- Progetto Formativo PCTO - Relazione PCTO
- Relazione Attività di sostegno e/o Inclusione DSA e BES

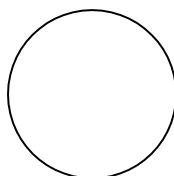


## ACCETTAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe che firmano di seguito per accettazione:

Disciplina	Docente		Firma
Religione Cattolica	MARIANI	Renato	
Lingua e Letteratura Italiana	FIORENZA	Daniela	
Storia	FIORENZA	Daniela	
Lingua Inglese	PESCE	Maria Rosaria	
Lingua Francese	SPAGNUOLO	Valentina	
Matematica	CONTE	Assunta	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	ZEGARELLI	Antonella	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	D'ANDREA	Maria Pina	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Cucina	SCARPELLINO	Daniela	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore Sala e vendita	DI PRISCO	Francesco	
Scienze motorie e sportive	DELLA VALLE	Pietro	
Sostegno	CASALE	Viviana	
Sostegno	PANTANELLA	Ines	

**IL COORDINATORE DI CLASSE:**  
Prof.ssa Ines Pantanella



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*Dott.ssa Margherita Silvestre*