



***Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"***

*Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)
☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597*

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipsctamoro.gov.it C.F.80006750626

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5B

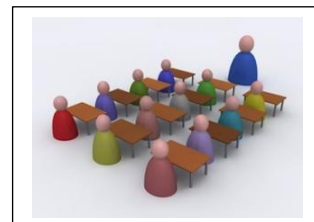
***INDIRIZZO
sala e vendita***

Anno scolastico 2018-2019



Indice	Pag.
Presentazione della classe	3
Elenco Alunni	4
Rapporti con le famiglie	4
Presentazione del Consiglio di classe	5
Il profilo professionale	6
Obiettivi del curriculum	7
Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	8
Attività laboratoriali	12
Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica	13
Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico	16
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)	17
Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	19
Attività integrative curriculari ed extracurricolari	20
Iniziative di sostegno all'esame di Stato	21

Presentazione della classe



La classe è composta da 18 allievi, 14 femmine e 4 maschi, di cui due allieve non hanno frequentato. Tutti gli allievi, ad eccezione delle due allieve non frequentanti, provengono dalla classe 4^ab con comuni percorsi scolastici regolari. La maggior parte degli allievi, di diversa estrazione socio-culturale, hanno un diverso modo di porsi rispetto alla scuola. La frequenza discontinua di alcuni di essi ha portato talvolta ad un rallentamento nella programmazione didattica in alcune discipline. Inoltre il cammino didattico svolto durante l'anno è stato caratterizzato da un livello di coinvolgimento non sempre pienamente soddisfacente, determinando una disomogeneità nell'acquisizione delle abilità e nel raggiungimento delle competenze previste. Numerose sono state le sospensioni del giudizio, non sempre infatti alla partecipazione in classe si è accompagnato un adeguato impegno a casa. Nel corso dell'anno scolastico sono stati effettuati degli interventi di recupero sia grazie ai corsi di recupero organizzati dalla scuola sia con interventi di recupero in itinere.

Da questi fattori si possono quindi evidenziare due gruppi: di cui uno, che studiando in modo discontinuo e poco approfondito, ha manifestato una propensione per il lavoro scolastico, sia a casa che in classe, appena sufficiente, evidenziando ancora qualche incertezza; un secondo gruppo, applicandosi regolarmente, ha conseguito un livello più che sufficiente.

La maggior parte degli allievi ha, quindi, raggiunto delle competenze e abilità essenziali per affrontare gli Esami di Stato. Globalmente la classe ha tentato di migliorare il proprio metodo di studio consolidando le conoscenze acquisite.

Tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, a tutt'oggi si può affermare che le conoscenze e le competenze acquisite risultano, in un quadro valutativo tra il sufficiente e il discreto, nel complesso quindi nei margini della sufficienza. Il livello di apprendimento tra le varie discipline risulta, per i singoli studenti, non sempre omogeneo, anche se le difficoltà dei singoli, in una o più discipline, non hanno ostacolato il processo educativo in altre.

Dal punto di vista comportamentale, gli allievi hanno mostrato nel corso del Triennio un atteggiamento corretto, educato con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche, sempre rispettoso delle regole scolastiche. I docenti hanno contribuito a favorire un clima impostato al rispetto reciproco e al dialogo, all'ascolto e alla collaborazione. I docenti hanno cercato di stimolare l'apprendimento con una didattica chiara, diretta e variegata arricchendo le lezioni con argomenti che potessero accrescere la curiosità degli allievi. Sono state attuate diverse tecniche tra cui lezioni frontali, interattive, lavori di gruppo, discussioni guidate e *problem-solving*. Sono stati, inoltre, realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e attività professionali.

Lo scopo principale del C.d.C, difatti, non è stato solo quello di trasmettere conoscenze e competenze bensì quello di contribuire alla formazione di giovani individui, cittadini del mondo, sviluppandone le potenzialità a tutti i livelli.

Nel corso del triennio il consiglio di classe è stato caratterizzato da una sostanziale continuità didattica ad eccezione di *Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive* e *Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina*.

Sono state svolte diverse simulazioni delle prove d'esame. La simulazione della seconda prova è stata multidisciplinare, così come da indicazione Ministeriale finalizzata a valutare le conoscenze e le competenze acquisite dagli studenti nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo di studio.

Per la seconda parte della seconda prova è stata realizzata la scheda tecnica di una bevanda relativa alla parte ministeriale verso la quale gli alunni hanno mostrato maggiore interesse.

Elenco Alunni

<i>Cognome Nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Luogo di nascita</i>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		

Maschi = 4 Femmine = 14 Tot = 18

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

Rapporti con le famiglie

Si sono svolti tre incontri con le famiglie: nel mese di novembre, febbraio ed aprile per informare sulla valutazione sia intermedia sia quadrimestrale di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	X
Solo se sollecitati	

Il Consiglio di classe:

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
<i>FERRARO</i>	<i>Maria</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>FANTASIA</i>	<i>Margherita</i>	<i>Matematica</i>
<i>PISANIELLO</i>	<i>Mafalda</i>	<i>Inglese</i>
<i>CECERE</i>	<i>Maria Rosaria</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>IADANZA</i>	<i>Graziella</i>	<i>IRC</i>
<i>FINELLI</i>	<i>Antonella</i>	<i>Spagnolo</i>
<i>PIGNATIELLO</i>	<i>Claudia</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>
<i>BALDINO</i>	<i>Rosario</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>DIODATO</i>	<i>Rosario</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>RUSSO</i> <i>Sostituito da</i> <i>CIVITILLO</i>	<i>Giovanni</i> <i>Marika</i>	<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici-Cucina</i>

Articolazione: Sala e Vendita– Quadro orario settimanale

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiana	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99
Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66	2	66	2	66
RC o attività alternative	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO						
Seconda Lingua straniera (Spagnolo)	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132	3	99	3	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	132	5	165	5	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	66	2	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	198	4	132	4	132
<i>Totale parziale</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056

Il Profilo Professionale



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono 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.

Obiettivi del curriculum

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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 individuando le nuove tendenze di filiera

Spagnolo

- padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- 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 individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- 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;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita

- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- 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;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
Lingua Inglese	x	x	x	x	x	x	
Italiano	x	x	x	x	x	x	x
Storia	x	x	x	x	x	x	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x	x	x	x
Lingua straniera (Spagnolo)	x	x	x	x	x	x	
Matematica	x	x	x	x		x	X
Scienze motorie e sportive	x			x			
Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala e vendita	x	x		x	x	x	x
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	x	x	x	x	x	x	
IRC	x	x	x	x	x	x	

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva.

Attivitàlaboratoriali

- Mise en place di base ed avanzate con la realizzazione pratica di particolari tavoli;
- Tecniche di servizio avanzate (Gueridon, Inglese, Francese diretto ed indiretto, il servizio self service) simulazioni pratiche in sala;
- Il servizio di particolari portate. Antipasti, insalate e frutta decorata;
- La sommellerie. Il servizio del vino e degli spumanti;
- Degustazioni guidate semplici di vini campani;
- La gelateria: Preparazione pratica di gelati, sorbetti e semifreddi;
- La cucina di sala: realizzazione pratica di alcune ricette semplici di cucina alla fiamma;
- La caffetteria: servizio ed elaborazione di caffè speciali e cocktails a base di caffè;
- I cocktails: preparazione di ricette semplici ed speciali con tecniche diverse . Shake and strain, muddler, mix and strain;
- Esercitazioni pratiche di laboratorio di sala e bar :
- tecniche avanzate di preparazioni di caffetteria;
- tecniche avanzate di preparazione di cocktails;
- tecniche avanzate di preparazione di cucina di sala;
- tecniche avanzate di sommellerie: degustazioni speciali;
- tecniche avanzate di sferificazione molecolare;
- tecniche di preparazione avanzata di gelateria:

Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo.

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze , competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica,
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale),
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in items con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i,
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno scolastico** o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			Prove non strutturate		
	Interrogazione breve	Interrogazione approfondita	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto	Lettera
IRC	x		x							x					
Italiano	x	x	x		x	x				x	x	x	x	x	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x		x	x	x						x		
Matematica	x	x		x	x	x	x	x	x						
Storia	x	x	x		x					x					
Lingua straniera (Inglese)	x	x	x	x	x		x							x	
Lingua straniera (spagnolo)	x	x	x	x	x		x							x	
Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala e vendita	x	x	*			x									
Laboratorio dei servizi enogastronomici-Cucina	x	x	x			x									
Scienze motorie e sportive	x	x													

CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTIE COMPETENZE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Essenziali	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo problematiche semplici ed effetti di analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

CREDITI FORMATIVI	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica a) Punti 0.50 (da 1 a 5gg di assenza) b) Punti 0.30 (da 6 a 25gg di assenza) c) Punti 0.10 (da 26 a 35gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
2 - Voto comportamento a) Punti 0.50 (voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8)	0,50 0,30 0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 -Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno h 20	0,50
6 - partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,50
7 – Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 – Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 – Partecipazione concorsi e/o gare	0,50
11 -Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 – Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a)stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c)attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d)certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.



L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

**PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)
INDIRIZZO SALA E VENDITA SEZ. B**

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.</p>	<p>Competenze Tecnico Professionali. Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale. Conoscere le procedure Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza. nell'ambiente di lavoro. Competenze Procedurali Essere in grado di realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar. Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore. Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar. Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande. Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici. Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze. Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.</p>	<p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio. Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani. Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.). Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro. Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo. Sollecitare capacità critiche e di problem solving. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni. Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera. Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione. Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).</p>	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>ORIENTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI:</p> <p>Manifestazione "Le tipicità della valle di Sessuola" in novembre 2016 presentazione di prodotti e vini della valle di Sessuola.</p> <p>Visite presso: azienda birrificio Saint John's; azienda di produzione dolciaria Gebbar srl. Cantina Il Poggio Cantina Falluto</p> <p>azienda ristorante Kresios: una stella Michelin con visita nella cantina vini e incontro con il sommelier Buonanno.</p>

Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"

Il consiglio di classe ha dedicato parte del monte ore curricolare alle attività e percorsi relativi alla "Cittadinanza e Costituzione" allo scopo di :

- ✓ Allargare il punto di vista dei singoli alunni
- ✓ Promuovere la maturazione di una cittadinanza inclusiva
- ✓ Formare mentalità aperte ad una visione allargata alla realtà

In tale ottica sono state privilegiate tematiche che potessero favorire una riflessione su punti cardine del vivere civile, quali:

- ✓ Legalità
- ✓ Diritti umani
- ✓ Rispetto delle diversità
- ✓ Pluralismo
- ✓ Libertà personale
- ✓ Sensibilità ambientale e sviluppo sostenibile

Tali tematiche hanno avuto come obiettivo quello di favorire lo sviluppo, in ciascun alunno, di una maggiore consapevolezza di se stessi e degli altri e di rendere possibile la nascita e la crescita di una coscienza tesa alla

- ✓ Valutazione critica di fatti e comportamenti
- ✓ Gestione pacifica dei conflitti
- ✓ Rispetto di se, degli altri ma soprattutto delle regole
- ✓ Assunzione di atteggiamenti responsabili
- ✓ Partecipazione alle iniziative di democrazia scolastica

Le attività svolte hanno riguardato:

- ✓ Le pari opportunità nella Costituzione (art. 13)
- ✓ Diversità come valore (art. 3)
- ✓ Memoria per le vittime e impegno contro le mafie (Don Peppe Diana)
- ✓ La violenza sulle donne nelle sue diverse forme.
- ✓ Disturbi alimentari: anoressia, bulimia
- ✓ Malattie del benessere: obesità
- ✓ Alimentazione nel mondo: dieta mediterranea, menu alternativi: dieta vegetariana e vegana
- ✓ Sviluppo sostenibile: doppia piramide alimentare ed ambientale.
- ✓ Rapporto uomo- ambiente (inquinamento, Greta Thunberg)
- ✓ Razzismo: Martin Luther King
- ✓ Antisemitismo
- ✓ Legge sull'aborto
- ✓ Brexit

Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d’istruzione e partecipazione a gare di settore:

- Concorso regionale “Mettilo un gelato a cena “ edizione 2016; la classe ha rappresentato l’Istituto con Rossella Falco , la quale si è classificata al secondo posto. Questo risultato ha permesso all’allieva l’accesso al Concorso nazionale del gelato che si è tenuto in Longarone il 6/7/8 dicembre 2016 classificandosi al quinto posto su 18 scuole: entrambi i concorsi avevano come tema la valorizzazione del gelato artigianale con l’uso di prodotti tipici del territorio di provenienza. La selezione regionale si è tenuta a Pagani in ottobre 2016.
- Concorso nazionale “ l’Arte del Cappuccino” tenutosi a La Spezia a maggio del 2017; ha partecipato l’allieva Iachetta Maria Carmela, portando a casa come premio un buono per un corso di latte art del valore di quattrocento euro offerto dall’associazione AIBM Project, il concorso ha inteso valorizzare le tecniche di preparazione del cappuccino classico all’italiana.
- Concorso regionale Sommelier Junior 2017 organizzato dall’AIS Campania con l’allieva Clemente Serena nella categoria A, il concorso si è tenuto presso il nostro Istituto poiché vincitori nell’edizione 2016.
- Concorso regionale “Mettilo un gelato a cena “ edizione 2017 la classe ha rappresentato l’Istituto con Clemente Serena;
- Concorso regionale AMIRA Flambè; la classe ha rappresentato l’Istituto con Crisci Enza classificandosi al secondo posto, il concorso era incentrato sulla valorizzazione delle abilità di cucina e di sala attraverso la preparazione di un piatto dessert con prodotti tipici del territorio di provenienza;
- Concorso regionale Capitan cooking 2017 con Barbato Sara che ha presentato l’abbinamento vino al piatto preparato dall’allievo di cucina.
- Partecipazione al concorso nazionale “**Ricola Cocktail 2018**” tenutosi in ottobre presso I giardini Ravino di Ischia, rappresentato da: Falco Ennio (il vincitore), Gallo Mario (quarto posto) e Morgillo Marco. Il concorso ha previsto la valorizzazione delle erbe aromatiche nella preparazione di bevande prive di alcool.
- Inoltre la classe con Clemente Serena parteciperà alla prossima edizione del concorso regionale Sommelier junior 2019 organizzato dall’AIS Campania il prossimo 27 maggio a Sorrento.

Attività extracurricolari e orientamento:

- Orientamento presso l’ Università Giustino Fortunato di Benevento e la Federico II di Napoli
- Orientamento Forze Armate
- Orientamento UNIVEXPO
- Orientamento al mercato del lavoro EURES
- Progetto presso l’Università Giustino Fortunato “il fenomeno magico-stregonico dall’Europa occidentale al Mezzogiorno d’Italia
- Giorno della shoah - visione film
- Partecipazione a varie conferenze sul bullismo
- Incontri con esperti su tematiche:legalità, educazione alla salute
- Donazione del sangue AVIS
- Uscita didattica Roma -Senato “Progetto Sulla Legalità”
- Telecamere in classe
- Corso primo soccorso BASIC LIFE SUPPORT - DEFIBRILLATION e disostruzione delle vie aeree
- Job & Orienta –Verona

Iniziative di sostegno all'esame di Stato

▶ **Simulazioni**

Durante l'anno scolastico sono state effettuate le due simulazioni relative alle due prove scritte rispettando i tempi e le formalità proprie delle prove d'esame.

▶ **Incontri formativi con gli studenti**

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di stato, e sia sulle norme che lo regolano.

▶ **Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio**

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

ALLEGATI:

Griglie di valutazione delle prove d'esame:

- ✓ **Prima prova**
- ✓ **Seconda prova**
- ✓ **Colloquio orale**
- ✓ **Materiali degli argomenti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"**
- ✓ **Riepilogo ore PCTO**

Il Consiglio della classe Quinta sez. B indirizzo Sala e Vendita

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma del docente</i>
<i>Inglese</i>	<i>Pisaniello Mafalda</i>	
<i>Italiano</i>	<i>Ferraro Maria</i>	
<i>Storia</i>	<i>Ferraro Maria</i>	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Diodato Rosario</i>	
<i>Matematica</i>	<i>Fantasia Margherita</i>	
<i>Spagnolo</i>	<i>Finelli Antonella</i>	
<i>IRC</i>	<i>Iadanza Graziella</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Cecere Maria Rosaria</i>	
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	<i>Pignatiello Claudia</i>	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	<i>Baldino Rosario</i>	
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina</i>	<i>Russo Giovanni sostituito da Civitillo Marika</i>	

Montesarchio, 13/05/2019

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Mafalda Pisaniello

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa MariaPatrizia Fantasia
