



*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](mailto:bnis02600a@istruzione.it) – Sito Web

[www.ipssctamoro.gov.it](http://www.ipssctamoro.gov.it) C.F.80006750626

---

# *Documento del Consiglio di Classe*

## **CLASSE 5B**

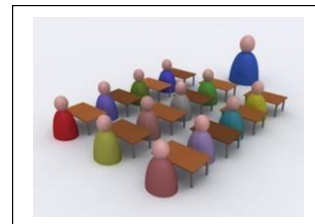
### **INDIRIZZO** **sala e vendita**

**Anno scolastico 2019-2020**



<b>Indice</b>	<b>Pag.</b>
<b>Presentazione della classe</b>	<b>3</b>
<b>Elenco Alunni</b>	<b>4</b>
<b>Rapporti con le famiglie</b>	<b>5</b>
<b>Presentazione del Consiglio di classe</b>	<b>5</b>
<b>Il profilo professionale</b>	<b>7</b>
<b>Obiettivi del curriculum</b>	<b>8</b>
<b>Contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo</b>	<b>9</b>
<b>Attività laboratoriali</b>	<b>14</b>
<b>Valutazione degli apprendimenti e strumenti di verifica</b>	<b>15</b>
<b>Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico</b>	<b>19</b>
<b>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)</b>	<b>20</b>
<b>Attività e percorsi svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"</b>	<b>22</b>
<b>Attività integrative curriculari ed extracurriculari</b>	<b>23</b>
<b>Iniziative di sostegno all'esame di Stato</b>	<b>24</b>
<b>Elenco del consiglio di classe</b>	<b>25</b>

## Presentazione della classe



La classe è composta da 16 allievi, 10 femmine e 6 maschi, un'alunna è ripetente, proveniente dalla v accoglienza turistica dell'anno precedente, tutti ben inseriti nella classe. Un allievo presenta gravi problemi di salute per il quale è stato predisposto un Piano di lavoro personalizzato.

Nel gruppo classe le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute dagli alunni risultano abbastanza eterogenee; ciò ha reso necessaria una personalizzazione degli interventi per rafforzare la motivazione allo studio e migliorare le prestazioni individuali. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte della classe, ad eccezione di qualche studente, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

La maggior parte degli allievi, di diversa estrazione socio-culturale, hanno un diverso modo di porsi rispetto alla scuola. 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 in itinere.

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.

A causa della mancata continuità didattica di alcune discipline nel corso del Triennio, in particolare nell'ultimo anno la composizione del Consiglio di Classe è stata modificata dall'ingresso dei proff. di laboratorio di Cucina e di Sala e Vendita, di Scienza e Cultura dell'alimentazione, Italiano, Storia e Scienze Motorie gli allievi hanno dovuto adattarsi in poco tempo ad approcci metodologici diversi. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, *cooperative learning*, esercitazioni, presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: un esiguo gruppo di allievi ha incontrato difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio abbastanza puntuale e continuo nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline. Un altro piccolo gruppo raggiunge un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

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

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.

Alle strategie didattiche adottate sino a marzo, sono state affiancate altre, in linea con l' approccio non più in presenza. Infatti il DPCM 8/3/2020, e la nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020, stabiliscono la *“necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione”*. Sono stati utilizzati: piattaforme e canali di comunicazione (G-suite for education, whatsapp, e-mail). Sono state organizzate attività di tipo sincrono ed asincrono, non soltanto per sottoporre delle semplici esercitazioni e compiti da fare, ma soprattutto per instaurare un dialogo costruttivo, di conforto e supporto (tramite whatsapp, con messaggi, anche vocali, di gruppo e/o di classe, video lezioni registrate o in diretta, audio lezione registrate o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti). La DAD è stata svolta in modo equilibrato alternando, attività didattiche a distanza e momenti di pausa, in modo da evitare i rischi derivanti da un'eccessiva permanenza davanti agli schermi.

Per quanto riguarda le metodologie della didattica a distanza sono state svolte esercitazioni, *e-learning*, *problem solving*, collegamento diretto e indiretto (anche telefonico), collegamento immediato o differito, chat di gruppo, videolezioni, videoconferenze, trasmissione ragionata di materiale didattico attraverso la piattaforma g-suite, whatsapp, mail, restituzione elaborati a tempo attraverso la piattaforma g-suite, whatsapp, classroom.

Gli allievi hanno mostrato interesse per l'ambito tecnico-professionale e per il mondo del lavoro, infatti alcuni studenti hanno avuto modo di mettersi in evidenza per le loro abilità professionali durante gli stage formativi presso le aziende selezionate, nelle attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro), tanto che alcuni di essi sono stati ricontattati dalle stesse aziende per intraprendere esperienze lavorative extra-scolastiche; inoltre hanno partecipato ad alcuni progetti interni all'Istituto, mostrandosi preparati e professionalmente competenti.

Il percorso didattico-educativo ha privilegiato l'aspetto qualitativo della formazione; valorizzando i diversi stili di apprendimento; i docenti si sono coordinati per:

- a) consolidare un corretto metodo di studio;
- b) potenziare attitudini all'organizzazione logica del pensiero, alla riflessione, all'analisi e sintesi;
- c) sviluppare capacità di collegamento nell'ambito della stessa disciplina e tra discipline diverse;
- d) potenziare la capacità di giudizio critico;
- e) dotare gli allievi degli stimoli logico-operativi utili alla costruzione di una professionalità flessibile che favorisca l'inserimento nei modelli di vita del domani.

## 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.		

Maschi = 6 Femmine = 10 Tot = 16

La classe, complessivamente, presenta

	<b>Ottimo</b>	<b>Buono</b>	<b>Sufficiente</b>	<b>Mediocre</b>	<b>Insufficiente</b>
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 2 incontri con le famiglie: nel mese di novembre, febbraio 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:

<b>Frequenti</b>	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
<b>Scarsi</b>	
<b>Occasionali</b>	x
<b>Solo se sollecitati</b>	

## Il Consiglio di classe:

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
<b>CIOFFI</b>	<b>Luigia Rosa</b>	<b>Italiano e storia</b>
<b>FANTASIA</b>	<b>Margherita</b>	<b>Matematica</b>
<b>PISANIELLO</b>	<b>Mafalda</b>	<b>Inglese</b>
<b>IULIANO</b>	<b>Pasquale</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>
<b>IADANZA</b>	<b>Graziella</b>	<b>IRC</b>
<b>FINELLI</b>	<b>Antonella</b>	<b>Spagnolo</b>
<b>PIGNATIELLO</b>	<b>Claudia</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</b>
<b>RENNA</b>	<b>Marco</b>	<b>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</b>
<b>DIODATO</b>	<b>Rosario</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>IADANZA</b>	<b>Lucia</b>	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici-Cucina</b>

### Articolazione: Sala e Vendita– Quadro orario settimanale

<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO</b>	<b>III anno</b>	<b>Ore annue</b>	<b>IV anno</b>	<b>Ore annue</b>	<b>V anno</b>	<b>Ore annue</b>
<b>AREA COMUNE</b>						
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>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
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>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>1.056</b>	<b>32</b>	<b>1.056</b>	<b>32</b>	<b>1.056</b>



## ***FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO***

### ***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.

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.

Competenze specifiche:

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 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.

### **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 necessita 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 necessita 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	<i>Problem solving</i>
IRC	X	X	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X		
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X		
<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>	X	X	X	X	X	X	X
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>	X		X	X	X	X	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina</i>	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.
- Device per DAD

## **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, l'aula di proiezione e televisiva, le classi virtuali tramite la piattaforma g-suite for education.

## **Attività laboratoriali**

- 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 e 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:

Le esercitazioni pratiche nonché le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, tranne nel periodo COVID, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali di alcuni allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo i risultati ottenuti sono da considerarsi soddisfacenti

## **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)
- partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni
- interazione durante le video lezioni
- colloqui attraverso piattaforma g-suite / we-school
- test, verifiche e prove scritte, consegnate tramite piattaforma g-suite/ whatsapp /mail / we-school

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.

Il DPCM 8/3/2020, e la nota ministeriale n. 279 dell'8 marzo del 2020, stabiliscono la *“necessità di attivare la didattica a distanza al fine di tutelare il diritto costituzionalmente garantito all'istruzione”*.

La normativa vigente (D p r 122/2009, D.l g s 62/2017), al di là dei momenti formalizzati relativi agli scrutini e agli esami di Stato, lascia la dimensione docimologica ai docenti, senza istruire particolari protocolli che sono più fonte di tradizione che normativa”. La nota ministeriale n. 368 del 13/3/2020 sottolinea: *“Giova allora rammentare sempre che uno degli aspetti più importanti in questa delicata fase d'emergenza è mantenere la socializzazione. Potrebbe sembrare un paradosso, ma le richieste che le famiglie rivolgono alle scuole vanno oltre ai compiti e alle lezioni a distanza, cercano infatti un rapporto più intenso e ravvicinato, seppur nella virtualità dettata dal momento. Chiedono di poter ascoltare le vostre voci e le vostre rassicurazioni, di poter incrociare anche gli sguardi rassicuranti di ognuno di voi, per poter confidare paure e preoccupazioni senza vergognarsi di chiedere aiuto”*.

Il Consiglio di classe, attenendosi alle norme su menzionate, ha tenuto conto, in particolare per il secondo periodo, non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite nella rimodulazione della progettazione ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza quale è quello del “Coronavirus”. All'interno della didattica a distanza si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una **misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo**.

Le verifiche, di tipo asincrono e sincrono, sono state stabilite dal singolo docente, secondo le necessità della sua didattica, tenendo conto dei seguenti criteri generali:

#### PER LE VERIFICHE ORALI

- ✚ Interrogazioni al singolo allievo durante la lezione virtuale alla presenza di tutti
- ✚ Interrogazione a piccoli gruppi
- ✚ esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

#### PER LE VERIFICHE SCRITTE:

- ✚ compiti a tempo su piattaforma
- ✚ Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, con collegamenti ipertestuali

PER L' ALLIEVO BES sono stati impiegati strumenti dispensative o/e strumenti compensativi.



Per quanto riguarda la valutazione sommativa, le griglie di valutazione (profitto e comportamento) vengono riunificate in una sola griglia, con l'aggiunta dell'approccio del singolo allievo alla DAD, come si riporta qui di seguito:

<b>VOTO</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>		<b>Abilità</b>	<b>Partecipazione DAD</b>
<b>10</b>	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.	Spiccato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>9</b>	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.	Elevato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>8</b>	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	Buon impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>7</b>	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	Adeguate impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>6</b>	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.	Sufficiente impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>5</b>	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	Superficiale impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>4</b>	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.	Frammentario impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
<b>1-3</b>	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.	Pochissimo impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

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		
	Interventi brevi	Verifiche orali	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	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica
<b>IRC</b>	X		X							X					
<b>Italiano</b>	X	X	X							X	X	X	X	X	
<b>Storia</b>	X	X	X		X	X									
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	X	X	X	X	X	X			X				X		
<b>Lingua straniera (Spagnolo)</b>	X	X	X	X	X	X	X								
<b>Matematica</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
<b>Scienze Motorie</b>			X				X	X							
<b>Lingua straniera (Inglese)</b>	X	X	X		X		X			X			X		
<b>Diritto e tecniche ammst.e della struttura ricettiva</b>	X	X	X	X	X	X	X								
<b>Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita</b>	X	X	X						X						
<b>Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina</b>	X	X	X		X	X							X		X

La griglia per il credito formativo/scolastico deliberata nel Collegio dei docenti del 5 dicembre 2019

<b>ELEMENTI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
<b>1 - Assiduità nella frequenza scolastica</b> a) Punti 0.50 ( da 1 a 5 gg di assenza) b) Punti 0.30 ( da 6 a 25 gg di assenza) c) Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,50 0,30 0,10
<b>2 - Voto comportamento</b> a) Punti 0.50 ( voto 10) b) Punti 0.30 (voto 9) c) Punti 0.10 (voto 8)	0,50 0,30 0,10
<b>3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative</b>	0,30
<b>4 - Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor</b>	0,50
<b>5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore</b>	0,50
<b>6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)</b>	0,50
<b>7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo</b>	0,20 per evento
<b>8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita</b>	0,20 per evento
<b>9 - Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei</b>	0,50
<b>10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali</b>	0,50
<b>11 - Conseguimento di certificazioni:</b>	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
<b>12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:</b>	
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

La griglia è stata integrata come da collegio del 20 maggio 2020 :

<b>13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)</b>	
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Ottimo	0,50
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Buono	0,30
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Sufficiente	0,20
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Insufficiente( solo se la mancata partecipazione non è dipesa da mancanza di device o connettività)	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>

### 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
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	<p>Competenze Tecnico Professionali.</p> <p>Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale.</p> <p>Conoscere le procedure</p> <p>Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto.</p> <p>Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.</p> <p>Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza.</p> <p>nell'ambiente di lavoro.</p> <p>Competenze Procedurali</p> <p>Essere in grado di realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar.</p> <p>Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore.</p> <p>Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar.</p> <p>Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande.</p> <p>Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici.</p> <p>Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze.</p> <p>Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala.</p>	<p>Favorire e rafforzare la motivazione allo studio.</p> <p>Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari.</p> <p>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.</p> <p>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.).</p> <p>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</p> <p>Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.</p> <p>Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo.</p> <p>Sollecitare capacità critiche e di problem solving.</p> <p>Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni.</p> <p>Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera.</p> <p>Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione.</p> <p>Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e</p>	<p><b>CORSO SULLA SICUREZZA</b></p> <p><b>LABORATORIO INTERNO</b></p> <p><b>OSSERVAZIONI</b></p> <p><b>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</b></p> <p><b>ORIENTAMENTO</b></p> <p><b>VISITE AZIENDALI:</b></p> <p>SAMNIUM RESORT AZIENDA AGRICOLA FALLUTO RESORT "IL MANIERO DEI CESARI" MEC PAESTUM HOTEL HOTEL RISTORANTE PORTA ROSA VELIA RISTORANTE PIZZERIA OASI PAESTUM AZIENDA VINICOLA "MASTROBERARDINO" AZIENDA DI TORREFAZIONE "QUEEN QUALITY" GRIMALDI LINERS HOTEL VIRGINIA CORFU' INDUSTRIA DI SAPONE - OLEIFICIO - INDUSTRIA DI</p>

di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.		registro).	LIQUORI CORFU'
--	--	------------	-------------------

### **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:

<b>ALIMENTAZIONE NEL MONDO</b>	Abitudini alimentari in Italia Prodotti a Km 0 Il made in Italy Alimentazione al tempo della pandemia
<b>CITTADINANZA TERRESTRE</b>	Agenda 2030 Brexit
<b>LA COSTITUZIONE ITALIANA</b>	Le pari opportunità nella Costituzione (art. 13) Diversità come valore (art. 3)
<b>LA DIVERSITÀ COME VALORE</b>	Giornata della memoria 27 gennaio Giornata della legalità 19 marzo Giorno della liberazione 25 aprile Giornata contro la violenza sulle donne - femminicidio
<b>ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>	Disturbi alimentari: anoressia, bulimia Alimentazione nel mondo: dieta mediterranea, menu alternativi: dieta vegetariana e vegana Menu religiosi: Halal, Kosher, Cristianità
<b>UOMO-AMBIENTE</b>	Inquinamento: Greta Thunberg Sviluppo sostenibile: doppia piramide alimentare ed ambientale

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

- Stage in Dublino 12 luglio-8 agosto 2019: Valente Iolanda, Stellato Flavia, Carfora Lettieri Domenico, Corrado Erika;
- Concorso “IBM cappuccino latart: Barbato Carmine maggio 2018 in La Spezia e maggio 2019 in Montesarchio; Valente Iolanda, Corrado Erika maggio 2019 in Montesarchio;
- Concorso Ricola settembre 2019 : Carfora Lettieri Domenico;
- Corso free style presso Aldo Moro Montesarchio anno 2018-2019: Marucci Sabrina; Carfora Lettieri Domenico, Barbato Carmine;
- Seminario malattie sessualmente trasmissibili;
- La Celiachia nel piatto;
- Corsa contro la fame;
- Uscita didattica a Roma per la Legalità;
- Progetto #TifiamoEuropa;
- Viaggio di istruzione in Grecia;
- Visita Università Federico II a Napoli
- Progetto: Capire, comprendere e argomentare la matematica.

### **Attività extracurricolari e orientamento:**

- UNIVEXPO Orientamento Universitario Campano
- INCIBUM Scuola di Alta Formazione Gastronomica
- ASSORIENTA Orientamento alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- ERASMUS Stage Professionalizzante all'Estero per Post-diplomati
- CENTRO PER L'IMPIEGO Curriculum Vitae / Colloqui lavorativi
- EURES Orientamento al Mercato del Lavoro Europeo  
Mediatori Linguistici / Corsi Universitari
- TRINITY : Valente Iolanda, Stellato Flavia, Corrado Erika, Carfora Lettieri Domenico

### **Iniziative di sostegno all'esame di Stato**

#### ► **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. Il colloquio orale vale fino a 40 punti, il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di 60 punti: 18 per la classe terza, 20 per la classe quarta, 22 per la classe quinta, come da tabelle dell'allegato A dell'O. M. n.10 del 16 maggio 2020.

#### ► **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, classi virtuali tramite la piattaforma g-suite for education 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:**

- ✓ **Testi riguardanti l'insegnamento della letteratura italiana**
- ✓ **Traccia dell'elaborato delle discipline di indirizzo**
- ✓ **Programmi delle discipline d'esame**



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

<b><i>Disciplina</i></b>	<b><i>Docente</i></b>	<b><i>Firma del docente</i></b>
<i>Inglese</i>	<i>Pisaniello Mafalda</i>	
<i>Italiano</i>	<i>Cioffi Luigia Rosa</i>	
<i>Storia</i>	<i>Cioffi Luigia Rosa</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>Iuliano Pasquale</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>Renna Marco</i>	
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici- Cucina</i>	<i>Iadanza Lucia</i>	

Montesarchio, 28/05/2020

Il Coordinatore della Classe  
***Prof.ssa Mafalda Pisaniello***

---

Il Dirigente Scolastico  
***Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia***

---



# TESTI DI ITALIANO

**Giovanni**

**Verga Rosso**

**Malpelo**

TRATTO DA: Vita dei campi 1880

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano Malpelo, e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo. Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era malpelo c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni. Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi eran tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per Malpelo, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

## LA LUPA

TRATTA DA: *Vita dei campi*,  
1880 Un racconto  
popolare

Era alta, magra, aveva soltanto un seno fermo e vigoroso da bruna - e pure non era più giovane - era pallida come se avesse sempre addosso la malaria, e su quel pallore due occhi grandi così, e delle labbra fresche e rosse, che vi mangiavano. Al villaggio la chiamavano “la Lupa” perché non era sazia giammai - di nulla. Le donne si facevano la croce quando la vedevano passare, sola come una cagnaccia, con quell'andare randagio e sospettoso della lupa affamata; ella si spolpava i loro figliuoli e i loro mariti in un batter d'occhio, con le sue labbra rosse, e se li tirava dietro alla gonnella solamente a guardarli con quegli occhi da satanasso, fossero stati davanti all'altare di Santa Agrippina. Per fortuna “la Lupa” non veniva mai in chiesa, né a Pasqua, né a Natale, né per ascoltar messa, né per confessarsi. - Padre Angiolino di Santa Maria di Gesù, un vero servo di Dio, aveva persa l'anima per lei. Maricchia, poveretta, buona e brava ragazza, piangeva di nascosto, perché era figlia della “Lupa”, e nessuno l'avrebbe tolta in moglie, sebbene ci avesse la sua bella roba nel cassettone, e la sua buona terra al sole, come ogni altra ragazza del villaggio.

# G. PASCOLI

“X Agosto “ (da Myricae)

San Lorenzo , io lo so perché  
tanto di stelle per l'aria  
tranquilla  
arde e cade, perché si gran  
pianto nel concavo cielo  
sfavilla.

Ritornava una rondine al tetto :  
l'uccisero: cadde tra i spini;  
ella aveva nel becco un  
insetto: la cena dei suoi  
rondinini.

Ora è là, come in croce, che  
tende quel verme a quel cielo  
lontano;  
e il suo nido è nell'ombra, che  
attende, che pigola sempre più  
piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:  
l'uccisero: disse: Perdono ;  
e restò negli aperti occhi un  
grido: portava due bambole in  
dono.

Ora là, nella casa romita,  
lo aspettano, aspettano in  
vano: egli immobile,  
attonito, addita le bambole al  
cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei  
mondi sereni, infinito,  
immortale,  
oh! d'un pianto di stelle lo inondi  
quest'atomo opaco del Male.

## “La mia sera” (da I Canti di Castelvecchio)

Il giorno fu pieno di  
lampi; ma ora verranno  
le stelle, le tacite stelle.  
Nei campi  
c'è un breve gre gre di  
ranelle. Le tremule foglie  
dei pioppi trascorre una  
gioia leggiera.  
Nel giorno, che lampi! che  
scoppi! Che pace, la sera!  
Si devono aprire le stelle  
nel cielo sì tenero e vivo.  
Là, presso le allegre  
ranelle,  
singhiozza monotono un  
rivo. Di tutto quel cupo  
tumulto, di tutta  
quell'aspra bufera,  
non resta che un dolce singulto  
nell'umida sera.  
E', quella infinita tempesta,  
finita in un rivo canoro.  
Dei fulmini fragili  
restano cirri di porpora  
e d'oro.  
O stanco dolore, riposa!  
La nube nel giorno più  
nera fu quella che vedo  
più rosa nell'ultima sera.  
Che voli di rondini intorno!  
Che gridi nell'aria  
serena! La fame del  
povero giorno prolunga  
la garrula cena.  
La parte, sì piccola, i nidi  
nel giorno non l'ebbero  
intera. Nè io ... che voli, che  
gridi, mia limpida sera!  
Don ... Don ... E mi dicono,  
Dormi! mi cantano, Dormi!  
sussurrano, Dormi! bisbigliano,  
Dormi!  
là, voci di tenebra azzurra ...  
Mi sembrano canti di culla,

che fanno ch'io torni com'era  
... sentivo mia madre ... poi  
nulla ... sul far della sera.

Gabriele

D'Annunzio Il

Piacere: La trama

Il Panismo di D'Annunzio

La Pioggia nel Pineto

Taci. Su le soglie  
del bosco non  
odo parole che  
dici umane; ma  
odo parole più  
nuove  
che parlano gocciole e  
foglie lontane.  
Ascolta. Piove  
dalle nuvole  
sparse. Piove su le  
tamerici salmastre  
ed arse, piove sui  
pini scagliosi ed  
irti, piove su i  
mirti divini,  
su le ginestre  
fulgenti di fiori  
accolti,  
su i ginepri folti  
di coccole  
aulenti,  
piove su i nostri  
vólti silvani,  
piove su le nostre  
mani ignude,  
su i nostri  
vestimenti leggieri,  
su i freschi  
pensieri che  
l'anima schiude  
novella,  
su la favola



bella che ieri  
t'illuse, che oggi m'illude,  
o Ermione.

# Luigi Pirandello

## Da “Novelle per un anno”: La patente

Con quale inflessione di voce e quale atteggiamento d’occhi e di mani, curvandosi, come chi regge rassegnatamente su le spalle un peso insopportabile, il magro giudice D’Andrea soleva ripetere: «Ah, figlio caro!» a chiunque gli facesse qualche scherzosa osservazione per il suo strambo modo di vivere! Non era ancor vecchio; poteva avere appena quarant’anni; ma cose stranissime e quasi inverosimili, mostruosi intrecci di razze, misteriosi travagli di secoli bisognava immaginare per giungere a una qualche approssimativa spiegazione di quel prodotto umano che si chiamava il giudice D’Andrea. E pareva ch’egli, oltre che della sua povera, umile, comunissima storia familiare, avesse notizia certa di quei mostruosi intrecci di razze, donde al suo smunto sparuto viso di bianco eran potuti venire quei capelli crespi gremiti da negro; e fosse consapevole di quei misteriosi infiniti travagli di secoli, che su la vasta fronte protuberante gli avevano accumulato tutto quel groviglio di rughe e tolto quasi la vista ai piccoli occhi plumbei, e scontorto tutta la magra, misera personcina. Così sbilenco, con una spalla più alta dell’altra, andava per via di traverso, come i cani. Nessuno però, moralmente, sapeva rigar più diritto di lui. Lo dicevano tutti. Vedere, non aveva potuto vedere molte cose, il giudice D’Andrea; ma certo moltissime ne aveva pensate, e quando il pensare è più triste, cioè di notte. Il giudice D’Andrea non poteva dormire.

## “Il treno ha fischiato”

Farneticava<sup>1</sup>. Principio di febbre cerebrale, avevano detto i medici; e lo ripetevano tutti i compagni d’ufficio, che ritornavano a due, a tre, dall’ospizio<sup>2</sup>, ov’erano stati a visitarlo. Pareva provassero un gusto particolare a darne l’annuncio coi termini scientifici, appresi or ora dai medici, a qualche collega ritardatario che incontravano per via: – Frenesia, frenesia. – Encefalite. – Infiammazione della membrana. – Febbre cerebrale<sup>3</sup>. E volevan sembrare afflitti<sup>4</sup>; ma erano in fondo così contenti, anche per quel dovere compiuto<sup>5</sup>; nella pienezza della salute, usciti da quel triste ospizio al gajo<sup>6</sup> azzurro della mattinata invernale. – Morrà? Impazzirà? – Mah! – Morire, pare di no... – Ma che dice? che dice? – Sempre la stessa cosa. Farnetica... – Povero Belluca! E a nessuno passava per il capo che, date le specialissime condizioni in cui quell’infelice viveva da tant’anni, il suo caso poteva anche essere naturalissimo; e che tutto ciò che Belluca diceva e che pareva a tutti delirio, sintomo della frenesia<sup>7</sup>, poteva anche essere la spiegazione più semplice di quel suo naturalissimo caso.

## **Il fu Mattia Pascal**

### **Una vicenda paradossale**

### **La Nascita di Adriano Meis**

Subito, non tanto per ingannare gli altri, che avevano voluto ingannarsi da sè, con una leggerezza non deplorabile forse nel caso mio, ma certamente non degna d'encomio, quanto per obbedire alla Fortuna e soddisfare a un mio proprio bisogno, mi posi a far di me un altr'uomo.

Poco o nulla avevo da lodarmi di quel disgraziato che per forza avevano voluto far finire miseramente nella gora d'un molino. Dopo tante sciocchezze commesse, egli non meritava forse sorte migliore.

Ora mi sarebbe piaciuto che, non solo esteriormente, ma anche nell'intimo, non rimanesse più in me alcuna traccia di lui.

Ero solo ormai, e più solo di com'ero non avrei potuto essere su la terra, sciolto nel presente d'ogni legame e d'ogni obbligo, libero, nuovo e assolutamente padrone di me, senza più il fardello del mio passato, e con l'avvenire dinanzi, che avrei potuto foggiarmi a piacer mio.

Ah, un pajo d'ali! Come mi sentivo leggero!

Il sentimento che le passate vicende mi avevano dato della vita non doveva aver più per me, ormai, ragion d'essere. Io dovevo acquistare un nuovo sentimento della vita, senza avvalermi neppur minimamente della sciagurata esperienza del fu Mattia Pascal.

Stava a me: potevo e dovevo esser l'artefice del mio nuovo destino, nella misura che la Fortuna aveva voluto concedermi.

— E innanzi tutto, — dicevo a me stesso, — avrò cura di questa mia libertà: me la condurrò a spasso per vie piane e sempre nuove, nè le farò mai portare alcuna veste gravosa. Chiuderò gli occhi e passerò oltre appena lo spettacolo della vita in qualche punto mi si presenterà sgradevole. Procurerò di farmela più tosto con le cose che si sogliono chiamare inanimate, e andrò in cerca di belle vedute, di ameni luoghi tranquilli. Mi darò a poco a poco una nuova educazione; mi trasformerò con amoroso e paziente studio, sicchè, alla fine, io possa dire non solo di aver vissuto due vite, ma d'essere stato due uomini.

## Comico e Uморistico: Dal saggio “L’Umorismo”

### La vecchia imbellettata

Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti unti non si sa di quale orribile manteca; e poi tutta goffamente imbellettata e parata di abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente si inganna che, parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l’amore del marito molto più giovane di lei ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andare oltre.....

# Italo Svevo

## La coscienza di Zeno

### Storia di una

### nevrosi L'ultima

### sigaretta

Il dottore al quale ne parlai mi disse d'iniziare il mio lavoro con un'analisi storica della mia propensione al fumo: – Scriva! Scriva! Vedrà come arriverà a vedersi intero . Credo anzi che del fumo posso scrivere qui al mio tavolo senz'andar a sognare su quella poltrona. Non so come cominciare e invoco l'assistenza delle sigarette tutte tanto somiglianti a quella che ho in mano. Oggi scopro subito qualche cosa che più non ricordavo. Le prime sigarette ch'io fumai non esistono più in commercio. Intorno al '70 se ne avevano in Austria di quelle che venivano vendute in scatoline di cartone munite del marchio dell'aquila bicipite. Ecco: attorno a una di quelle scatole s'aggruppano subito varie persone con qualche loro tratto, sufficiente per suggerirmene il nome, non bastevole però a commovermi per l'impensato incontro. Tento di ottenere di più e vado alla poltrona: le persone sbiadiscono e al loro posto si mettono dei buffoni che mi deridono. Ritorno sconfortato al tavolo. Una delle figure, dalla voce un po' roca, era Giuseppe, un giovinetto della stessa mia età, e l'altra, mio fratello, di un anno di me più giovine e morto tanti anni or sono. Pare che Giuseppe ricevesse molto denaro dal padre suo e ci regalasse di quelle sigarette. Ma sono certo che ne offriva di più a mio fratello che a me. Donde la necessità in cui mi trovai di procurarmene da me delle altre. Così avvenne che rubai. D'estate mio padre abbandonava su una sedia nel tinello il suo panciotto nel cui taschino si trovavano sempre degli spiccioli: mi procuravo i dieci soldi occorrenti per acquistare la preziosa scatoletta e fumavo una dopo l'altra le dieci sigarette che conteneva, per non conservare a lungo il compromettente frutto del furto.

**Giuseppe Ungaretti**  
Dalla raccolta “L’Allegria”

**Veglia**

Un’intera  
nottata buttato  
vicino

a un  
compagno  
massacrato  
con la sua  
bocca  
digrignata  
volta al  
plenilunio con la  
congestione delle  
sue mani  
penetrata  
nel mio  
silenzio ho  
scritto  
lettere piene d’amore

Non sono mai  
stato tanto  
attaccato alla vita.

**Fratelli**

Di che reggimento  
siete Fratelli?

Parola  
tremante  
Nella notte

Foglia appena nata

Nell’aria spasimante  
involontaria rivolta  
dell’uomo presente alla  
sua fragilità

Fratelli

## Soldati

Si sta  
come  
d'autunno  
sugli  
alberi le  
foglie

## San Martino del Carso

Di queste  
case non è  
rimasto che  
qualche  
brandello di muro

Di tanti  
che mi  
corrispondevano non  
è rimasto  
neppure tanto

Ma nel cuore  
nessuna croce  
manca

E' il mio cuore  
il paese più straziato



# Primo Levi

Da “Se questo è un uomo”:

## Questo è l'inferno

Il viaggio non durò che una ventina di minuti. Poi l'autocarro si è fermato, e si è vista una grande porta, e sopra una scritta vivamente illuminata ( il suo ricordo ancora mi percuote nei sogni): ARBEIT MACHT FREI, il lavoro rende liberi.

Siamo scesi, ci hanno fatti entrare in una camera vasta e nuda, debolmente riscaldata. Che sete abbiamo! Il debole fruscio dell'acqua nei radiatori ci rende feroci: sono quattro giorni che non beviamo.

Eppure c'è un rubinetto: sopra un cartello, che dice che è proibito bere perché l'acqua è inquinata.

Sciocchezze, a me pare ovvio che il cartello è una beffa, "essi" sanno che noi moriamo di sete, e ci mettono in una camera, e c'è un rubinetto, e Wassertrinken verboten.

Io bevo e incito i compagni a farlo; ma devo sputare, l'acqua è tiepida e dolciastra, ha odore di palude.

Questo è l'inferno. Oggi, ai nostri giorni, l'inferno deve essere così, una camera grande e vuota, e noi stanchi di stare in piedi, e c'è un rubinetto che gocciola e l'acqua non si può bere, e noi aspettiamo qualcosa di certamente terribile e non succede niente e continua a non succedere niente. Come pensare? Non si può più pensare, è come essere già morti. Qualcuno si siede per terra. Il tempo passa goccia a goccia.

Non siamo morti; la porta si è aperta ed è entrata una SS, sta fumando.

Ci guarda senza fretta, chiede: Wer kann Deutsch? - si fa avanti uno fra noi che non ho mai visto, si chiama Fleisch; sarà lui il nostro interprete. La SS fa un lungo discorso pacato: l'interprete traduce.

Bisogna mettersi in fila per cinque, a intervalli di due metri fra uomo e uomo; poi bisogna spogliarsi e fare un fagotto degli abiti in un certo modo, gli indumenti di lana da una parte e tutto il resto dall'altra, togliersi le scarpe ma far molta attenzione di non farcele rubare.

Rubare da chi? Perché ci dovrebbero rubare le scarpe? E i nostri documenti, il poco che abbiamo in tasca, gli orologi? Tutti guardiamo l'interprete, e l'interprete interrogò il tedesco, e il tedesco fumava e lo guardò da parte a parte come se fosse stato trasparente, come se nessuno avesse parlato.



## *Istituto d'Istruzione Superiore*

### **“Aldo Moro”**

---

#### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

#### **ELABORATO DISCIPLINE DI INDIRIZZO**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- LABORATORIO SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA**

Per raggiungere il successo nel campo della ristorazione, è fondamentale essere professionalmente preparati e specializzati. A questo si aggiunge la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Il candidato, con riferimento alle conoscenze fondamentali e alle competenze tecnico -professionali conseguite nel corso degli studi, in qualità di Esercente di un bar multi proposta, tenendo conto che il “*concept*” di questo locale prevede un target di clientela molto eterogeneo, imposti la sua offerta attenendosi alle seguenti indicazioni:

- 1) selezioni 5 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un Lunch bar. Illustri in particolare una ricetta e, in riferimento al piano HACCP, individui un pericolo legato alla preparazione, analizzando la gravità e proponendo un Punto Critico di Controllo (CCP) per ridurre il rischio; descriva quali misure sono necessarie per garantire l'igiene del laboratorio di preparazione, anche in relazione alle misure di sicurezza previste per la riapertura delle attività a seguito della pandemia da COVID-19;
- 2) valuti una preparazione gastronomica del punto precedente sotto l'aspetto nutrizionale, fornendo motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, sia per soggetti con particolari esigenze

fisiologiche che con specifiche patologie. Per le esigenze fisiologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti:

- a. gravidanza
- b. adolescenza
- c. terza età

Per le specifiche condizioni patologiche è data facoltà al candidato di scegliere un'opzione tra le seguenti, facendo una sintetica introduzione della patologia individuata:

- a. diabete
- b. obesità
- c. celiachia;

3) predisponga una lista di 5 cocktail aperitivi, di cui 2 cocktail ufficiali AIBES, che possano soddisfare molteplici richieste, segnalando eventuali allergeni;

4) selezioni almeno 5 vini DOCG o DOC, da abbinare alle preparazioni gastronomiche del punto 1, che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata;

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.).



## *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](mailto:bnis02600a@pec.istruzione.it) - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) - Sito Web [www.ipssctamoro.gov.it](http://www.ipssctamoro.gov.it) C.F. 80006750626

---

**Programma di Matematica                      5 Sala B                      a.s. 2019-2020**

**Prof.ssa                      Fantasia Margherita**

### ***Modulo 1 FUNZIONI in R***

#### **Funzioni**

- Intervalli
- Intorni
- Funzioni reali di una variabile reale
- Determinazione del dominio di funzioni
- Funzioni iniettive, suriettive e biettive
- Funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo
- Funzioni pari e dispari
- Zeri e segno di una funzione

### ***Modulo 2 Limiti di FUNZIONI***

#### **Limiti**

- Introduzione al concetto di limite di una funzione
- Limite finito di una funzione in un punto. Verifica

- Limite infinito di una funzione per  $x$  che tende ad un valore finito
- Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto
- Limiti finito di una funzione per  $x$  che tende all'infinito
- Limiti infinito di una funzione per  $x$  che tende all'infinito
- Teoremi fondamentali sui limiti : unicità (solo enunciato)
- Teoremi sulle operazioni con i limiti (solo enunciati)
  - Limite di una somma
  - Limite di una differenza
  - Limite di un prodotto
  - Limite di un quoziente
- Infinitesimi e infiniti
- Forme indeterminate  $0/0$  ,  $\infty/\infty$  ,  $\infty - \infty$  .

### **Funzioni continue**

- Definizioni
- La continuità delle funzioni elementari
- Funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato
- Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione
- Asintoti
- Grafico approssimato di alcune funzioni razionali fratte

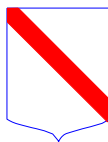
## **Statistica descrittiva**

- Concetti fondamentali
- Frequenze e tabelle
- Rappresentazioni grafiche dei dati : Istogrammi e diagrammi a torta

Docente

Alunni

Prof. Margherita Fantasia



# Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: *Via Capone*  
*82016 Montesarchio (BN)*

## **PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2019/2020** **Classe 5<sup>A</sup>B SALA E VENDITA**

**Prof.: Rosario DIODATO**

**Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **Modulo n. 1 - Evoluzione delle abitudini alimentari e nuovi prodotti**

- Evoluzione delle abitudini alimentari dagli anni 50 ad oggi.
- Nuovi prodotti alimentari.
- Filiera corta e sviluppo sostenibile, doppia piramide Ambientale e Alimentare.

### **Modulo n. 2 - Igiene e Additivi alimentari**

#### **UD 1. Contaminazione degli alimenti**

- Contaminazioni chimiche: metalli pesanti, fertilizzanti, pesticidi, idrocarburi policiclici aromatici, significato di DGA.
- Contaminazioni da contenitori.
- Contaminazioni fisiche e radioattive.
- Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti, muffe; crescita dei microrganismi.

#### **UD 2. Tossinfezioni e malattie trasmesse dagli alimenti**

- Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia
- Tossinfezioni: salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfringens*.
- Infezioni virali: Epatite
- Parassitosi: teniasi, trichinosi, anisakidosi.
- Morbo della mucca pazza: i Prioni.

#### **UD 3. Prevenzione igienico sanitaria**

- Igiene professionale
- Igiene degli ambienti di lavoro
- Igiene del personale
- Sistema di controllo HACCP

#### **UD 4. Qualità alimentare**

- Qualità degli alimenti: chimica, microbiologica, legale, organolettica.
- Frodi alimentari.
- Rischio per la salute DGA.
- Etichettatura.
- Etichette dei prodotti alimentari.

- Indicazioni legislative sulle etichette nutrizionali.
- Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio.
- Certificazione dei prodotti biologici.
- Sistema di tracciabilità e rintracciabilità.

### **Modulo n. 3 - Dietetica**

#### **UD 1. Dieta equilibrata**

- Bioenergetica: metabolismo calcolo del fabbisogno energetico giornaliero, apporto di nutrienti.
- Valutazione dello stato nutrizionale: calcolo del peso teorico e del tipo morfologico.
- LARN, Linee guida per una sana alimentazione.
- Piramidi alimentari: classica, 2003, mediterranea, 2009 prof. Cannella.
- Formulazione di una dieta equilibrata.

#### **UD 2. Alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali**

- Gravidanza, allattamento, adolescenza, adulto, terza età.
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.
- Fast Food e Slow Food.

#### **UD 3. Tipologie dietetiche**

- Vegetariana, Eubiotica, Macrobiotica, Mediterranea, Dieta a Zona, Diete ipocaloriche.

#### **UD 4. Elementi di dietoterapia**

- Obesità, anoressia, bulimia, aterosclerosi, ipertensione, diabete, malnutrizioni da carenza/eccesso di nutrienti, alimentazione e cancro, alcol etilico e alcolemia.
- Allergie e intolleranze alimentari.

**Montesarchio, 25 maggio 2020**

**Docente**  
***Prof. Rosario Diodato***

**Firma degli studenti**





## *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](mailto:bnis02600a@pec.istruzione.it) - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) - Sito Web [www.ipssectamoro.gov.it](http://www.ipssectamoro.gov.it) C.F.80006750626

---

### **Programma di Italiano svolto nella classe V B**

**Anno scolastico 2019-2020**

**Docente: Cioffi Luigia Rosa**

#### **Dall'Unità d'Italia alla prima guerra mondiale**

- L'Italia dopo l'Unità.
- La seconda rivoluzione industriale.
- Contraddizioni e declino della prima guerra mondiale.

#### **Naturalismo e Verismo**

- Il Naturalismo francese.
- Il Verismo italiano.

#### **Giovanni Verga:**

- La vita e le opere.
- Il pensiero e la poetica.
- Il pessimismo di Giovanni Verga.
- Approfondimento il "Ciclo dei Vinti".
- Le Novelle:
  - Rosso Malpelo.
  - La Lupa.
  - I Malavoglia: La famiglia Malavoglia.
  - Mastro Don Gesualdo: la trama.

#### **Il Decadentismo**

- La poesia francese nel secondo ottocento.
- La poesia simbolista e il modello di Baudelaire.
- L'esperienza del Parnasse.
- Il romanzo decadente.
- Dalla narrativa realista al nuovo romanzo.
- L'Estetismo.
- Il Dandy Oscar Wilde.
- Il Ritratto di Dorian Gray.

## **Gabriele D'Annunzio**

- La vita e le opere
- Poeta-soldato-dandy-seduttore-vate.
- D'Annunzio personaggio dal vivere inimitabile.
- D'Annunzio e la teoria del superuomo.
- Il panismo e la magia della parola.
- Il Piacere: la trama.
- Dalla raccolta "Alcyone": La Pioggia nel Pineto.
- D'Annunzio e il cibo.

## **Giovanni Pascoli**

- La vita e le opere.
- Il pensiero e la poetica.
- La teoria del fanciullino.
- Il simbolismo delle piccole cose.
- Dalla raccolta "Myricae: X Agosto.
- Da "Canti di Castelvecchio": La mia sera.

## **Luigi Pirandello**

- La vita e le opere
- Il pensiero e la poetica: Crisi esistenziale dell'uomo.
- Relativismo conoscitivo.
- L'Umorismo: La vecchia imbellettata.
- Il teatro.
- Il concetto di trappola.
- da "Le Novelle per un anno": La patente-il treno ha fischiato.
- Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis.

## **Italo Svevo**

- La vita e le opere.
- Il pensiero e la poetica.
- L'individuo e l'inconscio
- La polemica contro la società borghese.
- L' "Inetto" e il rapporto salute-malattia.
- "Una Vita": la trama.
- "Senilità": la trama.
- "La Coscienza di Zeno": la trama.
- Da "La Coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta.

## **Dal primo dopoguerra ad oggi**

### **Caratteristiche fondamentali dell'Ermetismo**

## **Giuseppe Ungaretti**

- la vita e le opere.
- La crisi religiosa.
- adesione al fascismo.
- La poetica della parola.
- Tecniche espressive innovative.
- Secondo tempo di Ungaretti "Barocco Ungarettiano".
- Dalla raccolta "L'Allegria": Veglia, San Martino del Carso, Fratelli, Soldati.

## **Il Neorealismo**

-Scrivere per non dimenticare: La Memoria dell'Olocausto.

### **Primo Levi**

-Testimoniare e comprendere.

-Se questo è un uomo.

-Da "Se questo è un uomo": questo è l'inferno.



## *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](mailto:bnis02600a@istruzione.it) – Sito Web [www.ipssctamoro.edu.it](http://www.ipssctamoro.edu.it) C.F.80006750626

---

### PIANO PROGRAMMATICO FINALE

Classe: V B SALA E VENDITA

Disciplina: CUCINA

Anno scolastico: 2019/2020

Docente: IADANZA LUCIA

### CONTENUTI

- **MODULO A - UNITA' 1: *IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE***
  - Come si formano i modelli alimentari;
  - Come si definisce il comportamento alimentare;
  - Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi due secoli;
  - Quali sono le nuove tendenze alimentari;
  - Quale relazione esiste tra alimentazione e salute;
  - Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana;
  
- **MODULO B – UNITA' 2: *GLI ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE***
  - Cosa sono gli alimenti;
  - Cosa sono gli alimenti fortificati e funzionali;
  - Cosa sono gli OGM;
  - Cosa sono i prodotti LIGHT;
  - Cosa sono gli alimenti dietetici;
  - Cosa si intende per qualità;
  - Che cos'è la certificazione ISO 9001;
  - Cosa sono i cibi a chilometro zero e la filiera corta;
  - Che cos'è la tipicità;

- **MODULO C – UNITA' 3: *GESTIONE DEGLI ACQUISTI***

- Che cos'è l'approvvigionamento;
- Che cos'è il magazzino;
- Che cosa sono le politiche di approvvigionamento;
- Come avviene la gestione delle scorte;

✓ argomenti svolti dal momento dell'interruzione fino ad oggi:

- **MODULO D – UNITA' 4: *TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA***

- Quali sono i nuovi modelli organizzativi;
- Cosa sono le cucine di preparazione e finitura;
- Cosa sono le cucine centralizzate e decentrate;
- Come si organizza la produzione;
- Che cos'è il legume caldo-freddo;
- Che cos'è il legume refrigerato;
- Che cos'è il legume surgelato;
- Che cos'è il legume cook-chill;
- Quali sono le nuove tecniche di cottura;

- **MODULO E – UNITA' 5: *LA SICUREZZA***

- Come si stabilisce la normativa sulla sicurezza e sul lavoro;
- Come si può definire la sicurezza alimentare;
- Cosa si intende per sicurezza dai “campi alla tavola”;
- Cosa si intende per tracciabilità;

- **MODULO F – UNITA' 6: *IL SISTEMA HACCP***

- Accenni l'autocontrollo e il sistema HACCP;

FIRMA  
IADANZA LUCIA

# Istituto Professionale di Stato A. Moro

Via Capone 15, 82016 Montesarchio Benevento

---

## *Programma di Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore sala e vendita*

*Anno scolastico 2019/2020  
Classe Quinta Sezione B*

*Titolo del Modulo 1:* La Birra

*Unità formative: 1*

**UF N.1**

- La produzione della birra.

**UF N.2**

- Tipologie di birra e modalità di servizio.

*Titolo del Modulo 2:* “I superalcolici”

*Unità formative:*

**UF N. 1**

- I superalcolici.

**UF N. 2**

- La produzione dei distillati.

### UF N. 3

- Classificazione e servizio dei distillati.

### UF N. 4

- Liquori e creme di liquori.

## *Titolo del Modulo 3: “Catering e Banqueting”*

### *Unità formative:*

#### UF N. 1

- Tecniche di catering e banqueting

## *Titolo del Modulo 4: “IL vino ”*

### *Unità formative:*

#### UF N. 1

- Tecniche di vinificazione.

#### UF N. 2

- La fermentazione

#### UF N. 3

- Le denominazioni

#### UF N. 4

- I vini regionali Italiani.

## *Titolo del Modulo 4: “Marketing.”*

### *Unità formative:*

#### UF N. 1

- Marketing qualità e territorio.

#### UF N. 2

- Pianificare e comunicare l’ offerta enogastronomica.

#### UF N. 3

- Comunicare la qualità e il territorio.

## *Titolo del Modulo 4: “Le certificazioni di qualità.”*

### *Unità formative:*

#### UF N. 1

- I marchi di qualità.

#### UF N. 2

- Le certificazione Europee.

Gli alunni

---

---

---

Prof.re Renna Marco

---







## *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](mailto:bnis02600a@pec.istruzione.it) - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) - Sito Web [www.ipssctamoro.gov.it](http://www.ipssctamoro.gov.it) C.F.80006750626

---

### **PIANO PROGRAMMATICO**

**Classe: V B sala e vendita**

**Disciplina Lingua Inglese**

**Anno scolastico 2019/2020**

**Docente: Pisaniello Mafalda**

Partendo dai contenuti del libro di testo sono stati presentati i seguenti moduli:

- **The United Kingdom:**

- ✓ UK Institutions
- ✓ London
- ✓ Brexit

- **Food And Health:**

- ✓ HACCP
- ✓ food allergies and intolerances
- ✓ Eating disorders: bulimia and anorexia
- ✓ Organic food
- ✓ Sustainable food
- ✓ Slow food

- **Diet and nutrition:**

- ✓ The Mediterranean diet;
- ✓ The food pyramid
- ✓ The double pyramid
- ✓ Alternative diets: Vegetarian diet; Vegan diet;

- **Religious menus:**

- ✓ Kosher;
- ✓ Christianity;
- ✓ Halal

- **AT the bar:**

- ✓ Distillation;
- ✓ Gin;
- ✓ Irish Whiskey;
- ✓ Tequila;
- ✓ Understanding and serving wines



## *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](mailto:bnis02600a@pec.istruzione.it) - E-mail Istituto: [bnis02600a@istruzione.it](mailto:bnis02600a@istruzione.it) - Sito Web [www.ipssectamoro.gov.it](http://www.ipssectamoro.gov.it) C.F.80006750626

---

### **Programma di Storia svolto nella classe V B**

**Anno scolastico 2019-2020**

**Docente: Cioffi Luigia Rosa**

#### **Il Primo Novecento**

- Che cos'è la società di massa.
- La vita quotidiana.
- Il dibattito politico e sociale.
- Suffragette e femministe.
- Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo.
- L'invenzione del complotto ebraico.

#### **La Belle époque e l'età giolittiana**

- Le illusioni della Belle époque.
- I caratteri generali dell'età giolittiana.
- Il doppio volto di Giolitti.
- Tra successi e sconfitte.

#### **La Prima Guerra Mondiale**

- Le cause della guerra.
- Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione.
- L'Italia in guerra.
- La grande guerra.
- La svolta del 1917.
- La conclusione del conflitto.
- I trattati di pace.

#### **La Rivoluzione Russa**

- L'Impero russo nel diciannovesimo secolo.
- Verso la prima guerra mondiale.
- La rivoluzione del 1917.
- La nascita dell'URSS e la guerra civile.
- La nuova politica economica.
- L'affermazione di Stalin.
- La politica economica di Stalin.

### **La crisi del dopoguerra in Europa**

- I problemi del dopoguerra.
- La crisi della democrazia.
- La Spagnola, i reduci e gli invalidi di guerra.
- La crisi del dopoguerra in Italia.
- I nuovi partiti sulla scena politica italiana.
- La sconfitta del biennio russo in Italia.
- Il dopoguerra in Germania.
- La repubblica di Weimar.
- L'illusione della stabilità.

### **La Crisi del 1929**

- Gli anni ruggenti.
- Il Big Crash.
- Dalla crisi al New Deal.
- Gli effetti del New Deal.
- Le ripercussioni della crisi in Europa.

### **Il totalitarismo in Italia: Il Fascismo**

- L'affermazione del fascismo in Italia.
- Mussolini alla conquista del potere.
- L'Italia fascista.
- La ricerca del consenso.
- La politica economica del fascismo.
- La politica estera.
- L'Italia antifascista.

### **Il Nazismo e la crisi internazionale**

- La fine della Repubblica di Weimar.
- Il Nazismo.
- Il Terzo Reich.
- La persecuzione degli Ebrei.
- Gli anni trenta: nazionalismo, autoritarismo e dittature.
- La politica estera di Hitler.
- La guerra civile spagnola.
- Verso la guerra.

### **La Seconda Guerra Mondiale**

- 1939-1940: La guerra lampo.
- 1941: La Guerra Mondiale.
- Il dominio nazista in Europa.
- 1942-1943: la svolta.
- 1944-1945: la vittoria degli alleati.
- Dalla guerra totale ai progetti di pace.
- L'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943.
- La fine della guerra in Italia.

### **Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri**

- Le origini della guerra fredda.
- Gli anni difficili del dopoguerra.
- La divisione del mondo.
- La propaganda del piano Marshall.
- la grande competizione.
- La comunità europea.

### **L'Italia repubblicana**

- L'urgenza della ricostruzione.
- Due schieramenti contrapposti.
- Dalla monarchia alla Repubblica.
- Il miracolo economico.

### **L'economia dal dopoguerra alla globalizzazione**

- La globalizzazione.
- la globalizzazione un bene o un male?
- L'ambiente mondo.
- La sopravvivenza del pianeta.

### **Costituzione e Cittadinanza**

- Storia della Costituzione Italiana.
- Cittadinanza terrestre: "I problemi della globalizzazione".
- La diversità come valore.