



## *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.ipssectamoro.gov.it](http://www.ipssectamoro.gov.it) C.F.80006750626

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO  
Prot. 0003030 del 14/05/2021  
05-04 (Entrata)

# *Documento del* *Consiglio di Classe* *V<sup>a</sup> A* **INDIRIZZO** *Sala e vendita*

**Anno scolastico 2020-2021**

<b>Indice</b>	<b>Pag.</b>
LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	<b>3</b>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	<b>4</b>
ELENCO ALUNNI	<b>5</b>
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	<b>6</b>
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	<b>7</b>
FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO	<b>8</b>
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	<b>9</b>
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	<b>10</b>
ATTIVITÀ LABORATORIALI	<b>14</b>
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	<b>15</b>
MISURAZIONE DELLE VERIFICHE	<b>16</b>
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	<b>19</b>
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	<b>21</b>
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA	<b>23</b>
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	<b>27</b>
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	<b>28</b>
I CREDITI SCOLASTICI E VALUTAZIONE COLLOQUIO - ESAME DI MATURITÀ	<b>29</b>

## LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo Moro", situato nel comune di Montesarchio, è un Istituto Professionale che opera in un ampio contesto territoriale; gli allievi, infatti, provengono dall'intero comprensorio della Valle Caudina e della Valle di Suessola, territori afferenti alle province di Avellino, di Benevento e di Caserta. Province diverse, contesti socio-economici e culturali differenti, quindi. A tutto questo si aggiunge un alto numero di allievi iscritti diversamente abili che nella nostra scuola trovano la possibilità, più che in altre, di sperimentare percorsi didattici con attività laboratoriali potenziate tali da, per i diversamente abili e per tutti, far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale. Pochi sono gli alunni stranieri ma anche i loro bisogni sono pressanti. I nostri allievi, pertanto, sono portatori di svariati bisogni educativi: da un'utenza storicamente "debole" che si iscrive ad un Professionale per soddisfare l'obbligo scolastico e, se è il caso, per conseguire la qualifica regionale al terzo anno, ad una altamente motivata e centrata sul compito ad una terza, a forte rischio di dispersione, sicuramente "debole" ma demotivata e senza alcuna aspettativa nei confronti della scuola e dell'istruzione in generale.

Il progetto formativo di questa istituzione scolastica tiene conto del contesto e del fatto che comunque è un istituto ad indirizzo professionale dove le modalità di trasmissione delle conoscenze fanno la differenza. La voglia di sperimentare e trovare nuove soluzioni è un motore importante nella nostra professione.

L'Istituto "Aldo Moro" tende a sviluppare una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali, per rispondere efficacemente alla crescente esigenza, tutta del made in Italy, di trovare il giusto equilibrio tra tradizione ed innovazione, in un'ottica di apprendimento permanente che possa garantire il successo del progetto di vita di ogni singolo allievo.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A sala è composta da 14 alunni (9 maschi e 5 femmine), provenienti dalla classe IV sala. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni, ad eccezione, di qualche studente, la cui frequenza non è stata costante durante l'anno scolastico.

Gli allievi, di varia estrazione socio-culturale, hanno un diverso modo di porsi rispetto alla scuola, mostrando in alcuni casi qualche disagio.

La classe ha saputo mantenere nel corso del Triennio un atteggiamento generalmente educato e collaborativo con i docenti, personale ATA e nelle interazioni reciproche.

Dal punto di vista didattico, la classe ha manifestato un interesse complessivamente soddisfacente per le attività proposte. Tuttavia, l'impegno nell'apprendimento dei contenuti disciplinari è stato molto differenziato durante l'intero Triennio. Diverse sono state le sospensioni delle attività programmate per consentire il recupero dei saperi minimi richiesti. Non sempre, infatti, al dialogo ed alla partecipazione in classe si è accompagnato per tutti un adeguato ed efficace approfondimento domestico; l'impegno spesso è stato finalizzato ai soli momenti di verifica.

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, Scienze Motorie, diritto e tecniche amministrative, lingua inglese 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. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Per quanto concerne le attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro), considerata la situazione pandemica attuale, sono stati svolti diversi incontri in via telematica. La classe ha partecipato al progetto TED: corso Freestyle. Gli studenti quando sono stati chiamati a svolgere il corso freestyle in presenza hanno mostrato un impegno costante e di saper applicare le competenze professionali acquisite.

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. Le cause di tali insuccessi sono riconducibili essenzialmente alla mancanza di un efficace metodo di lavoro autonomo, alla discontinuità nell'impegno e alla motivazione non sempre adeguata.

*Un secondo gruppo*, molto più nutrito, ha palesato sufficiente/discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio continuo e puntuale nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una buona conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline.

*Un altro piccolo gruppo* ha raggiunto un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

Alla luce dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, che ha portato alla chiusura nazionale delle scuole e all'adozione della Didattica a Distanza, il Consiglio di classe ha perseguito il compito formativo del "*fare scuola non a scuola*" attraverso nuovi ambienti di apprendimento tenendo

conto delle potenzialità dei singoli studenti e delle loro difficoltà. Tutti i docenti hanno cercato di scegliere il metodo più adatto e lo strumento più facilmente reperibile e fruibile dallo studente.

In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà, partecipando ed interagendo nel collegamento diretto - attraverso videoconferenze, videolezioni e chat di gruppo -, e sono stati anche abbastanza puntuali nelle specifiche consegne.

Nella classe, inoltre è presente un alunno/a DA che ha seguito la programmazione della classe per obiettivi minimi; per lo/la stesso/a è stato predisposto il relativo PEI. Particolare attenzione, durante il periodo emergenziale, è stata rivolta all'attività del citato alunno, con l'ausilio e la partecipazione costante dell'intero consiglio.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza del docente di sostegno, durante lo svolgimento della prova d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che l'allievo/a si senta completamente a proprio agio. Il relativo PEI è depositato regolarmente in segreteria e disponibile alla consultazione.

A conclusione di questo quinquennio, nonostante le considerazioni espresse, questi alunni hanno seguito un processo di crescita, che anche se con ritmi diversi, ha puntato sempre in alto auspicando ad un buon inserimento degli stessi del mondo del lavoro.

#### **ELENCO ALUNNI**

<i>Cognome</i>	<i>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.			

Maschi = 9 Femmine = 5 Tot = 14

### 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

Durante il periodo di attività di didattica a distanza è stata garantita una continuità di comunicazione da parte del consiglio (coordinatore, docente di sostegno, docente di disciplina) con le famiglie attraverso vari canali.

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo WhatsApp con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con esso per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

I contatti avuti sono:

<b>Frequenti</b>	Nel periodo dell'emergenza Covid i contatti sono stati telefonici
<b>Scarsi</b>	NO
<b>Occasionali</b>	NO
<b>Solo se sollecitati</b>	NO

## PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
<i>Scarinzi</i>	<i>Marialina</i>	<i>Italiano - Storia</i>
<i>Zotti</i>	<i>Annamaria</i>	<i>Inglese</i>
<i>Baiano</i>	<i>Carmine</i>	<i>Francese</i>
<i>Pisaniello</i>	<i>Debora</i>	<i>Spagnolo</i>
<i>Iadanza</i>	<i>Graziella</i>	<i>IRC</i>
<i>Piagnatiello</i>	<i>Claudia</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
<i>Campobasso</i>	<i>Annunziata</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Varricchio</i>	<i>Paola</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione.</i>
<i>Carfora</i>	<i>Giuseppina</i>	<i>Matematica</i>
<i>Corda</i>	<i>Iolanda</i>	<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina</i>
<i>De Dona</i>	<i>Carmela</i>	<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici di sala e vendita</i>
<i>Mazzone</i>	<i>Gianfranco</i>	<i>Sostegno</i>

## Articolazione: Sala e Vendita – Quadro orario settimanale

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

### **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 In termini di conoscenza

#### **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/Francese**

- ♣ padroneggiare la seconda lingua 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
IRC	X	X	X	X	X	X	
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X			
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Lingua straniera (Spagnolo/Francese)	X	X	X	X			
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita	X		X	X	X	X	
Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina	X		X	X	X	X	X

### Strumenti

Il Consiglio di classe, nei periodi svolti in presenza ha utilizzato i seguenti mezzi e/o strumenti: libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM, partecipazione a progetti, conferenze in via telematica.

Comunque in seguito all'emergenza pandemica ciascun docente ha adoperato liberamente e in piena autonomia gli strumenti ritenuti utili.

Le attività in DAD si sono svolte secondo l'orario prestabilito attraverso la piattaforma Google Suite. Anche le verifiche scritte sono state effettuate attraverso la stessa modalità. Inoltre tra gli

strumenti utilizzati si annoverano: Spiegazione di argomenti tramite file audio caricati su Classroom, mappe concettuali, Power Point.

Le ore di lezione, per garantire il diritto alla disconnessione, sono state ridotte di 15 minuti ciascuna.

Per l'alunno/a D.A. è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PEI redatto per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

## **Tempi**

Le scelte operate relativamente alla distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico, ed i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti, il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato

## **Spazi**

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo, le classi virtuali tramite la piattaforma G-suite for Education.

Durante il periodo emergenziale è stato necessario, al fine di attuare la DAD, relazionarsi con gli studenti direttamente dalle proprie abitazioni.

## **ATTIVITÀ LABORATORIALI**

Le attività si sono svolte in modalità DAD e in presenza.

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

#### **VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA**

Per la valutazione –periodica e finale- degli apprendimenti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

## Misurazione delle verifiche

Il Consiglio di classe ha tenuto conto non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite dalla 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 qual è quello del “Coronavirus”.

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 tutti gli allievi, soprattutto per l'alunno/a con disabilità, gli interventi sono serviti “a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva”. Il docente di sostegno ha supportato, anche grazie al costante contatto con la famiglia, l'alunno/a disabile anche tramite calendarizzazioni di compiti e attività”.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche delle singole discipline

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			Prove non strutturate		
	Interventi brevi	Verifiche orali	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta	Test a scelta	Esercizi	Problemi	Prove scritte-	Analisi e commento	Saggio breve	Articolo di	Produzioni scritte	Riassunto	Relazione tecnica



					aperta	multipla			grafiche	testo		giornale				
IRC	X		X									X				
Italiano	X	X	X							X		X	X	X		
Storia	X	X	X	X	X	X										
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X	X			X				X			
Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X	X									
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X	X							
Scienze Motorie			X				X	X								
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X		X		X			X			X			
Diritto e tecniche ammst. Della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X									
Laboratorio dei Servizi enogastron. – Sala e vendita	X	X	X						X							
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X		X								X			X

**Criteri deliberati dal collegio dei docenti e comuni al consiglio di classe per la valutazione delle prove tradizionali e strutturate con l'aggiunta dell'approccio del singolo allievo alla DAD: corrispondenza tra voti e competenze.**

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità	Partecipazione DAD
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Esponde 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
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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.	Esponde 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

## CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO

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

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
<b>1 - Assiduità nella frequenza scolastica</b>	
Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
<b>2 - Voto comportamento</b>	
Punti 0.50 (voto 10)	0,50
Punti 0.30 (voto 9)	0,30
Punti 0.10 (voto 8)	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

È stata integrata come segue in occasione del collegio dei docenti 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 (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

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 attività 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 V SEZ.A

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Competenze Tecniche Professionali</li> <li>• Conoscere il lessico specifico per potersi esprimere con buona comprensibilità su argomenti di carattere professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire e rafforzare la motivazione allo studio</li> <li>• Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari</li> <li>• Avvicinare il mondo della scuola</li> </ul>	CORSO SULLA SICUREZZA  LABORATORIO INTERNO  OSSERVAZIONI

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le procedure</li> <li>• Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto</li> <li>• Approfondire la conoscenza delle lingue straniere</li> <li>• Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro.</li> </ul> <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di realizzare in autonomia l'allestimento della sala e del bar</li> <li>• Essere in grado di usare le attrezzature specifiche del settore</li> <li>• Essere in grado di espletare le mansioni relative ai servizi di sala bar</li> <li>• Essere in grado di valorizzare la propria offerta di servizio, di prodotti e di bevande</li> <li>• Essere in grado di suggerire semplici abbinamenti enogastronomici</li> <li>• Essere in grado di svolgere in sala e in prossimità del cliente attività di finitura di pietanze</li> <li>• Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di sala</li> </ul>	<p>e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze e professionale dei giovani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• 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</li> <li>• Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo</li> <li>• Sollecitare capacità critiche e di problem solving</li> </ul> </li> <li>• Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni</li> <li>• Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera</li> <li>• Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione</li> <li>• Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di</li> </ul>	<p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE LABORATORIO DI FREESTYLE</p> <p>PERCORSO CAREER DAY 2020 DIGITAL EDITION</p> <p>ORIENTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI: MASSERIA GRANDE HOTEL VILLA CAROLINA HOTEL LICCIARDI VILLA LUISA IL POGGIO GRIMALDI LINERS HOTEL AITEZ AZAPH KRERRESS HOTEL INCANTO</p>
---	---	---	--

		ruolo, luogo, tempo e registro)	
--	--	---------------------------------	--

## Attività e percorsi svolti nell'ambito di Educazione Civica

<b>TITOLO MODULO: <u>CITTADINI SANI E RESPONSABILI</u></b>	
<b>DESCRIZIONE DEL MODULO:</b> Il modulo si propone di sviluppare le competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di cittadinanza attiva. L'idea progettuale è rendere gli studenti capaci di orientarsi concettualmente nell'ambiente che li circonda, direttamente e indirettamente, consentendo loro di leggere criticamente la realtà, fare collegamenti, informarsi, agire consapevolmente e responsabilmente, nel rispetto di sé e degli altri, favorendo stili di vita sani. (attività fisica, alimentazione, prevenzione delle malattie, scoperta del territorio, cura dell'ambiente	
<p><b>Competenze relative al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica (allegato C, D.M. 35/2020):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;</li> <li>● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>● Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</li> <li>● Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>● Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</li> <li>● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	
<b>MATERIALI</b>	Libri di testo, link dedicati, articoli di giornale, siti web
<b>TEMPI</b>	Primo quadrimestre e secondo quadrimestre
<b>METODI</b>	Lezione frontale, video-lezione, lezione partecipata, brainstorming, ricerca-azione
<b>VALUTAZIONE</b>	Secondo la griglia allegata al Curricolo d'Istituto di ed. Civica

<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.ore</b>
<b>U.D.A 1 Libertà e sostenibilità socio-ambientale dell'iniziativa economica</b>	ART. 9 Cost.	Promuovere nei cittadini l'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali.	Orientarsi nell'organizzazione politica e amministrativa italiana.	h 2
	ART. 16 Cost.	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.	Comprendere il ruolo del privato sociale e promuovere la partecipazione attiva alle iniziative ad esso correlato.	h 2
	ART. 41 Cost.	Sviluppare una personale ed equilibrata coscienza civica e politica. Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio. Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione umana. Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile. Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo. Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.	h 2
....				
<b>TOTALE</b>				<b>6</b>
<b>Scienze degli alimenti</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.ore</b>



<b>UDA 1: La produzione agro-alimentare ambientalmente sostenibile</b>	La sostenibilità ambientale	Promuovere modelli sostenibili di produzione e di consumo	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile.	
	Made in Italy agro- alimentare: certificazione e tracciabilità	Sviluppare il senso di appartenenza al territorio e il rispetto dell'ambiente naturalistico e paesaggistico	Acquisire la consapevolezza di poter tutelare la salute promuovendo l'agricoltura sostenibile e migliorando la sicurezza alimentare.	
<b>TOTALE</b>				<b>8</b>
<b>Italiano e storia</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N. ore</b>
<b>UDA 1 Legalità e memoria</b>	Riflessione sul valore della memoria; lettura e analisi di brani antologici e letterari sull'argomento; studio comparativo dei fenomeni storici, delle loro conseguenze e del loro ripresentarsi sotto nuove forme; la persecuzione delle minoranze; l'analisi dei tragici eventi del passato; testimoni della legalità e della memoria.	Far maturare il rifiuto di ogni discriminazione razziale, ideologica, politica, religiosa, culturale.  Diffondere i valori di solidarietà, di pari opportunità, di condivisione, di collaborazione.  Promuovere il rispetto reciproco, l'ascolto e la tolleranza.	Educare alla solidarietà e alla tolleranza.  Sviluppare le capacità di collaborare, comunicare, dialogare.  Ricordare gli eventi e i personaggi legati alla memoria e alla legalità attraverso la commemorazione e delle giornate ad essi dedicate.	10

<b>Cittadini sani, responsabili e consapevoli delle proprie azioni</b>				
<b>Scienze motorie</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.5 ore</b>
<b>UDA 1 Movimento e salute</b>	Educazione alla salute e a uno stile di vita sano: OMS: concetto di salute Ipocinesia e sedentarietà: quali conseguenze La salute dinamica Lo sport sostenibile	Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità con l'agenda 2030	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile	
<b>TOTALE</b>				<b>5</b>
<b>Laboratorio Sala</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>FINALITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>N.o re</b>
<b>UDA 1 Educazione alla salute</b>	L'uso e l'abuso di alcol	Riconoscere le situazioni negative, psicologiche e fisiche, che interferiscono sulla lucidità mentale Acquisire atteggiamenti consapevoli e responsabili come futuri utenti della strada.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	4 h
<b>TOTALE</b>				<b>4</b>
<b>TOTALE MODULO</b>				<b>33</b>

## **ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI – INTERVENTI DI ESPERTI –**

### ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI E ORIENTAMENTO:

- FUTURA DANTE LIVE: EVENTO ORGANIZZATO DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE IN OCCASIONE DEL SETTECENTESIMO ANNIVERSARIO DELLA MORTE DEL SOMMO POETA
- Giorno della shoah - visione film
- Progetto TED laboratorio professionale freestyle

Sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative organizzate da remoto sul WEB a causa dell'emergenza sanitaria:

- **UNISANNIO** → Lezione universitaria on-line (Geoetica e crisi climatiche)
- **UNISANNIO** → Orientamento corso di laurea professionalizzante in “Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie”
- **UNIFORTUNATO** → Career-day digital edition- incontri di orientamento al lavoro con Adecco, Cantina Sociale di Solopaca e Mestieri Campania
- **UNIFORTUNATO** → Corsi universitari
- **UNIMOL (Open week)** → Corsi universitari
- **ASSORIENTA** → Orientamento alle Carriere in Divisa (Forze Armate e Forze di Polizia)
- **ITS ENERGY LAB** → Orientamento post- diploma
- **UNIVERSITA' DI FOGGIA** → Corsi universitari Dipartimento di Studi Umanistici
- **SALONE DELLO STUDENTE SUD** → Offerte formative universitarie (Università della Campania, Calabria e Basilicata) e work-shop di orientamento post-diploma
- **IN CIBUM** → Scuola di Alta Formazione Gastronomica
- **SALE SCUOLA VIAGGI** Festa dell'EUROPA

## **INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO**

Il Consiglio di Classe, dura ha curato la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano.

L'attuale impostazione degli esami di Stato, condizionata da vincoli di legge, in ragione della straordinarietà della fase che sta attraversando la scuola, è stata oggetto di aggiornamento ed informativa agli alunni da parte dello stesso Consiglio.

Il C. d. C., in seguito all'O.M. n.53 del 03/03/2021 ha prontamente provveduto a rendere edotti gli alunni circa le novità introdotte atte a disciplinare in modo dettagliato lo svolgimento della prova orale.

## I CREDITI SCOLASTICI E VALUTAZIONE COLLOQUIO - Esame di Maturità

La maturità è stata rimodulata a causa delle esigenze della situazione d'emergenza data dal Coronavirus: quest'anno sono state eliminate le prove scritte e si farà solo un **maxi orale del valore di 40 punti** che si terrà in presenza, davanti alle commissioni composte da 6 docenti interni e da un Presidente esterno, come disposto dall'[Ordinanza Ministeriale del 3 marzo 2021](#). Uno degli elementi che compone il voto della **maturità 2021** è quello del **credito scolastico**, un punteggio che le scuole attribuiscono a ciascun studente alla fine di ogni anno dell'ultimo triennio delle scuole superiori. Normalmente i crediti valgono 40 punti del voto massimo della maturità (100) ma quest'anno avranno ben altro peso. L'esame di Stato 2021 è stato ridotto, a causa dell'emergenza coronavirus, a un **maxi orale del valore di 40 punti: i restanti 60 punti sono rappresentati esclusivamente dai crediti del triennio**.

I punti di credito sono stati rimodulati dal MIUR e presentati con l'ordinanza ministeriale che disciplina il nuovo e particolare esame di Stato, e sono così suddivisi:

- Da 11 a 18 punti per la classe terza;
- da 12 a 20 per la classe quarta;
- da 8 a 22 per la quinta.

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Per quanto riguarda i contenuti e lo svolgimento del maxi orale di [maturità 2021](#), sarà così articolato:

1. Discussione dell'elaborato nelle materie d'indirizzo. Ogni commissione ha assegnato un argomento ai candidati entro il 30 aprile, gli studenti dovranno poi inviare l'elaborato ai docenti tutor entro il 31 maggio. I docenti hanno assegnato lo stesso argomento a tutta la classe.
2. Analisi di un testo di un argomento di letteratura italiana già affrontato durante il quinto anno.
3. Discussione multidisciplinare di un argomento assegnato dalla commissione.
4. Presentazione esperienze PCTO tramite relazione o presentazione multimediale.
5. Domande relative all'attività di educazione civica.

L'orale comincerà il 16 giugno. Al momento si farà in presenza, pertanto commissioni e studenti dovranno indossare la [mascherina](#), osservare la distanza di sicurezza di 2 metri e accompagnatori (massimo uno per studente) e candidati dovranno compilare e firmare [un'autodichiarazione sulle loro condizioni di salute](#). L'idea è di non sentire più di cinque studenti al giorno e di scaglionare al massimo i colloqui. La Commissione assegna fino ad un massimo

di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati, secondo la tabella che si riporta

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

**Punteggio totale della prova.....**

## ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Traccia elaborato
2. Brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno



## IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ.A INDIRIZZO SALA

<i>DISCIPLINA</i>	<i>DOCENTE</i>		<i>FIRMA DEL DOCENTE</i>
<i>Italiano e Storia</i>	Marialina	Scarlinzi	
<i>Matematica</i>	Giuseppina	Carfora	
<i>Inglese</i>	Annamaria	Zotti	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	Annunziata	Campobasso	
<i>IRC</i>	Graziella	Iadanza	
<i>Francese</i>	Carmine	Baiano	
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	Claudia	Pignatiello	
<i>Spagnolo</i>	Debora	Pisaniello	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore Sala</i>	Carmela	De Dona	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	Paola	Varricchio	
<i>Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina</i>	Iolanda	Corda	
<i>Sostegno</i>	Gianfranco	Mazzone	

Montesarchio, 11/05/2021

**Il Coordinatore della Classe**

*Prof.ssa Marialina Scarlinzi*

**Il Dirigente Scolastico**

*Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia*

---



*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**

La sfida della sostenibilità economica del settore ristorativo risiede nell'operare nel pieno rispetto delle misure igienico-sanitarie, ancor più in seguito alla pandemia COVID-19, potenziando i piani della sicurezza alimentare nonché della sicurezza sui luoghi di lavoro e puntando sulle eccellenze enogastronomiche del *Made in Italy*, che hanno reso famosa l'Italia in tutto il mondo. A questo si aggiunga la flessibilità nel predisporre l'offerta ristorativa, per intercettare una domanda che si mostra sempre più diversificata ed esigente.

Per i motivi sopraelencati, con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite nel corso degli studi, delle esperienze PCTO ed extra scolastiche, in qualità di responsabile eventi di un locale multiproposta della costiera cilentana, tenendo conto che il *“concept”* prevede un target di clientela molto eterogeneo, il candidato predisponga un menu a buffet attenendosi alle seguenti indicazioni:

1) selezioni un menu a buffet con ingredienti a marchio di qualità e/o tipici del territorio (minimo due scelte a portata: antipasto – primo – secondo – dessert).

Riferisca come intenda procedere alla scelta degli alimenti e alla selezione dei fornitori, precisando le procedure dell'operazione di approvvigionamento, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento;

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.

È data facoltà al candidato di scegliere per le esigenze fisiologiche un'opzione tra le seguenti, realizzando una sintetica introduzione:

- a. adolescenza
- b. gravidanza
- c. sport

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. obesità
- b. diabete tipo 2
- c. aterosclerosi

3) identifichi un pericolo associato ad una preparazione gastronomica del punto 1, che possa mettere a rischio la salute del consumatore, analizzando la gravità, le misure preventive e le eventuali azioni correttive. Descriva quali misure sono necessarie per garantire l'igiene del locale, anche in relazione alle misure di sicurezza previste per la riapertura delle attività a seguito della pandemia da COVID 19;

4) predisponga una lista di 5 cocktail, di cui almeno 3 ufficiali IBA, che possano soddisfare molteplici richieste, segnalando eventuali allergeni, anche in lingua inglese per una potenziale clientela internazionale;

5) selezioni almeno 5 vini tutelati da marchio di qualità, da abbinare alle preparazioni gastronomiche del punto 1, che possano comporre una piccola carta dei vini, motivandone la scelta.



Brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno .

### **Giovanni Verga**

#### **LA ROBA**

Di una cosa sola gli doleva, che cominciasse a farsi vecchio, e la terra doveva lasciarla là dov'era. Questa è una ingiustizia di Dio, che dopo essersi logorata la vita ad acquistare della roba, quando arrivate ad averla, che ne vorreste ancora, dovete lasciarla! E stava delle ore seduto sul corbello, con il mento nelle mani, a guardare le sue vigne che gli verdeggiavano sotto gli occhi, e i campi che ondeggiavano di spighe come un mare, e gli oliveti che velavano la montagna come una nebbia, e se un ragazzo seminudo gli passava dinanzi, curvo sotto il peso come un asino stanco, gli lanciava il suo bastone fra le gambe, per invidia, e borbottava: – Guardate chi ha i giorni lunghi! costui che non ha niente! Sicché quando gli dissero che era tempo di lasciare la sua roba, per pensare all'anima, uscì nel cortile come un pazzo, barcollando, e andava ammazzando a colpi di bastone le sue anitre e i suoi tacchini, e strillava: – Roba mia, vientene con me!

## **Giovanni Verga**

### **Rosso Malpelo**

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.

## **Giovanni Verga**

La famiglia Malavoglia ( I Malavoglia)

“ Nel dicembre 1863, 'Ntoni, il maggiore dei nipoti, era stato chiamato per la leva di mare. Padron 'Ntoni allora era corso dai pezzi grossi del paese, che son quelli che possono aiutarci”.

## Giovanni Pascoli

X Agosto

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

Ritornava una rondine al tetto:

l'uccisero: cadde tra spini:

ella aveva nel becco un insetto:

la cena de' 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!



## **Giovanni Pascoli**

Lavandare

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero  
resta un aratro senza buoi che pare  
dimenticato, tra il vapor leggiere.

E cadenzato dalla gora viene  
lo sciabordare delle lavandare  
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

il vento soffia e nevica la frasca,  
e tu non torni ancora al tuo paese!  
quando partisti, come son rimasta!  
come l'aratro in mezzo alla maggese.

## Giovanni Pascoli

### Novembre

Gèmmea l'aria, il sole così chiaro  
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,  
e del prunalbo l'odorino amaro  
senti nel cuore...

Ma secco è il pruno, e le stecchite piante  
di nere trame segnano il sereno,  
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante  
sembra il terreno.

Silenzio, intorno: solo, alle ventate,  
odi lontano, da giardini ed orti,  
di foglie un cader fragile. È l'estate,  
fredda, dei morti.

## **Gabriele D'Annunzio**

“Ritratto di un esteta” (Il Piacere)

Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizii, l'avidità del piacere”

## Luigi Pirandello

CAMBIO TRENO ( Il fu Mattia Pascal)

— Miragno? Chi si sarà suicidato nel mio paese?

Lessi:

*« Ieri, sabato 28, è stato rinvenuto nella gora d'un mulino un cadavere in istato d'avanzata putrefazione....*

A un tratto, la vista mi s'annebbiò, sembrandomi di scorgere nel rigo seguente il nome del mio podere; e, siccome stentavo a leggere, con un occhio solo, quella stampa minuscola, m'alzai in piedi, per essere più vicino al lume.

## **Luigi Pirandello**

### **Io e l'ombra mia** ( da il fu Mattia Pascal, capitolo XV)

— Io?” Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto

Italo Svevo

### **Prefazione (La coscienza di Zeno)**

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a

tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

*Dottor S.*

Italo Svevo

L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)

“ Quella malattia mi procurò il secondo dei miei disturbi: lo sforzo di liberarmi dal primo<sup>18</sup>. Le mie giornate finirono coll'essere piene di sigarette e di propositi di non fumare più e, per dire subito tutto, di tempo in tempo sono ancora tali. La ridda delle ultime sigarette, formatasi a vent'anni, si muove tuttavia”.



**Giuseppe Ungaretti**

VEGLIA (da L'Allegria sez. "Il porto sepolto")

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



## Giuseppe Ungaretti

San Martino del Carso (da L'Allegria sez. "Il porto sepolto")

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

È il mio cuore  
il paese più straziato

## **Giuseppe Ungaretti**

*Soldati* (da *L'Allegria* sez. Girovago)

Si sta come

d'autunno

sugli alberi

le foglie

## EUGENIO MONTALE

SPESSO IL MALE DI VIVERE...(da Ossi di seppia)

Spesso il male di vivere ho incontrato:  
era il rivo strozzato che gorgoglia,  
era l'incartocciarsi della foglia  
riarsa, era il cavallo stramazzato.

Bene non seppi, fuori del prodigio  
che schiude la divina Indifferenza:  
era la statua nella sonnolenza  
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

## Primo Levi

Se questo è un uomo

Voi che vivete sicuri  
nelle vostre tiepide case,  
voi che trovate tornando a sera  
il cibo caldo e visi amici:  
Considerate se questo è un uomo  
che lavora nel fango  
che non conosce pace  
che lotta per mezzo pane  
che muore per un sì o per un no.  
Considerate se questa è una donna,  
senza capelli e senza nome  
senza più forza di ricordare  
vuoti gli occhi e freddo il grembo  
come una rana d'inverno.  
Meditate che questo è stato:  
vi comando queste parole.  
Scolpitele nel vostro cuore  
stando in casa andando per via,  
coricandovi, alzandovi.  
Ripetetele ai vostri figli.  
O vi si sfaccia la casa,  
la malattia vi impedisca,  
i vostri nati torcano il viso da voi.

## Primo Levi

Questo è l'inferno ( Se questo è un uomo )

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 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.