



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

ART 10 OM n 55 del 22-03-2024

a. s. 2023/2024

Indirizzo: **Enogastronomia Classe 5Ab**__

Docente Coordinatore della classe: **prof. Dionisi Zoppi**

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilare conoscenze e abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici.
- Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
- Capacità di recepire i cambiamenti, di comprendere e fare proprie le esigenze esterne.
- Spirito di adattamento e d'iniziativa.
- Capacità di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica.

Profilo della classe:

La classe V AB, settore servizi di sala e vendita, è composta da 18 alunni (11 maschi e 7 femmine) tutti provenienti dalla classe IVAb dello scorso anno tranne un ragazzo trasferito dall'Istituto Einaudi di Foggia. Sono presenti nel gruppo classe 2 alunni con disabilità e 3 DSA per i quali il Consiglio di classe ha predisposto, all'inizio del presente anno e in continuità con gli anni scolastici precedenti, i piani Educativi Individualizzati e i Piani Didattici Personalizzati.

Il gruppo classe, nato al terzo anno di corso dalla fusione di due diverse classi del primo biennio, presenta al suo interno profili variegati rispetto alle capacità individuali, agli stili cognitivi e alla motivazione, all'impegno scolastico e allo studio. Se, infatti, un gruppo di alunni ha mostrato, per tutto l'ultimo triennio, un atteggiamento positivo e propositivo nei confronti dell'esperienza didattica, che ha affrontato con serietà ed impegno rispettando con diligenza e puntualità le consegne, altri hanno mantenuto un atteggiamento piuttosto superficiale nei confronti delle varie proposte didattiche manifestando uno scarso senso di responsabilità (assenze frequenti e /o strategiche, scarsa capacità di organizzazione rispetto agli impegni previsti, lavoro e studio domestico limitato e carente). Si nota inoltre, in alcuni ragazzi, la maggior propensione alla parte pratica rispetto a quella teorica.

In conseguenza di ciò, gli obiettivi didattici, i livelli di competenze e il profitto si presentano non omogenei e diversificati nelle varie discipline e, per qualche alunno, solo parzialmente raggiunti.

Nel corrente anno scolastico, la classe ha potuto realizzare i percorsi per lo sviluppo di competenze trasversali e per l'orientamento nelle strutture ristorative e ricettive del territorio dal 19 febbraio al 3 marzo 2024.

Nell'anno in corso sono parecchie le manifestazioni sul territorio a cui i ragazzi hanno partecipato.

Al terzo ed al quarto anno, gli alunni hanno potuto svolgere il PCTO presso le aziende del territorio cremonese.

In occasione di questa esperienza molti alunni si sono distinti e sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza con cui hanno svolto le mansioni loro affidate e anche chi di loro ha incontrato maggiori difficoltà nello studio, ha trovato, qui, l'occasione per poter esprimere il proprio "saper fare".

Un'alunna ha ricevuto una menzione di merito con tanto di mail al CDC ed alla Dirigente, parecchi ragazzi hanno ricevuto offerte di lavoro.

Un'alunna ha partecipato al corso in preparazione alla certificazione di Francese DELF B1e nella sessione di maggio sosterrà l'esame

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, sottolineando i libri di testo, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diverso.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione nel rispetto di regole condivise. In presenza di interessi contrastanti cercare di mediare non alimentando conflitti.

- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo. Nelle relazioni interpersonali, applicare il principio della tolleranza, che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline utilizzando anche il lessico specifico.
- Saper operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità

Composizione della classe:

F	M	TOT	Promossi 2022/2023	Promossi allo Scrutinio differito 2022/2023
7	11	18	18	//

Continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Quintavalle Filomena	x	
Laboratorio di servizi enogastronomici -Settore sala e vendita	Zoppi Dionisi	x (solo quarta e quinta)	
Francese	Mangano Lucrezia	x	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Vetrano Antonino	Solo terza e quinta	
Inglese	Gusberti Paola	x	
Laboratorio di servizi enogastronomici -Settore cucina	Bertoglio Clara Maria		x
Lingua e letteratura italiana	Paoletta Filomena	X (solo quarta e quinta)	
Storia	Paoletta Filomena	X (solo quarta e quinta)	
Matematica	Grossi Edoardo		x
Scienze motorie e sportive	Zerbin Fabio		x
Religione	Carrara Franco	x	

Tedesco	Falliva Marta	X (solo quarta e quinta)	
Sostegno	Monico Ilaria	x	
Sostegno	Sara Calvi	X (solo quarta e quinta)	

Metodologia didattica

Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	X	X		X	X
Francese	X				X
Inglese	X		X		X
Laboratorio di enogastronomia - Settore sala e vendita	X	X	X	X	X
Lingua e letteratura italiana	X				X
Matematica	X	X		X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	X	X	X	X	X
Religione	x			x	x
Storia	X		X		X
Scienze e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X
Tedesco	x	X			
Scienze motorie e sportive	X	X			

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002579 - 15/05/2024 - IV.5 - U

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L ₂
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva					X		
Francese		X		X	X		X
Inglese		X		X	X		X
Laboratorio di enogastronomia - Settore sala e vendita	X	X			X		
Lingua e letteratura italiana		X		X	X		
Matematica				X	X		
Storia		X		X	X		
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	x	x			x		
Religione		X			X	X	
Scienze e cultura dell'alimentazione		X		X	X		
Scienze motorie e sportive			X				
Tedesco				X	X		X

Discipline - Libri di testo - Contenuti disciplinari e relativi tempi
(* argomenti che verranno trattati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di testo : GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 – di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello– ed. TRAMONTANA

- I contratti di lavoro
- Il mercato del lavoro
- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- il reclutamento del personale
- Il contratto di lavoro
- I contratti di lavoro subordinato
- Estinzione del rapporto di lavoro
- Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti
- La contabilità del personale
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali
- Il mercato turistico
- Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali
- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali
- Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne
- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali
- Il Marketing
- Il marketing aspetti generali
- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico
- Marketing strategico
- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici
- Il marketing operativo
- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione
- Il Web marketing
- Il Web marketing

- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

- Pianificazione e la programmazione

- I fattori della strategia d'impresa

- La vision e la mission dell'impresa

- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

- Il vantaggio competitivo

- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget

- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

- Articolazione e redazione del budget

- Il controllo budgetario

Il business plan (cenni)

- Il business plan

- il contenuto del business plan

La normativa del settore turistico-ristorativo

Norme sulla costituzione dell'impresa

- Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa

- Le forme giuridiche delle imprese turistiche ristorative

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Gli elementi di un contratto

- I contratti del settore ristorativo

- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di Banqueting

- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità

- Cos'è un marchio

- I marchi di qualità alimentare

- I prodotti a Km 0

Le filiere agroalimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità -

Tipi di filiere

- Caratteristiche della filiera corta e della filiera lunga

- Differenza tra tracciabilità e rintracciabilità

Educazione Civica: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali. Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione

UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY

DISCIPLINA: **FRANCESE**

Libro di testo: "Les toqués de la gastronomie" Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore

Moduli-UU.DD.:

N-Q-Pro-BAR - La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration L'hygiène du personnel de restauration
L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle
Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments
2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires Les causes de contamination alimentaire
Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)
3. La conservation des aliments
L'altération des aliments
Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques
4. La méthode HACCP
Un peu d'histoire
Qu'est-ce que la méthode HACCP ?
La loi européenne en matière de HACCP

O-Q-Pro-BAR - Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire Principes et groupes d'aliments
2. Mangeons méditerranéen !
Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?
3. Je deviens végété
Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?
4. Grammaire : le futur simple et le conditionnel présent

P-Q-Pro-BAR - Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation
L'obésité : mourir de trop se nourrir
L'hypercholestérolémie
Le diabète
2. La maladie coéliqua Symptômes
Traitement et prévention
3. Grammaire : l'imparfait de l'indicatif

Q-Q-Pro-BAR - Vin et compagnie

1. Histoire du vin
Les principales régions viticoles françaises
2. La méthode champenoise Le beaujolais nouveau est arrivé ! Un vin spécial... le cidre
3. Quelques conseils pour bien déguster un vin L'analyse organoleptique
Le sommelier : un homme aux multiples visages
4. Rendez-vous dans une brasserie
La route de la bière en Alsace
5. Le monde des spiritueux C'est quoi une eau-de-vie ? Le cognac, la liqueur des dieux ! L'armagnac
Le calvados
6. Grammaire : les gallicismes

R-Q-Pro-BAR - Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV) Le modèle européen
Lettre ou mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre
2. L'entretien d'embauche
Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé ! Je prépare mon entretien d'embauche
3. Grammaire : les pronoms relatifs

DISCIPLINA: **INGLESE**

Libro di testo: *MASTERING CATERING* - Autori: MORRIS CATRIN ELLEN Edizioni: ELI

Moduli-UU.DD.:

Revision: Simple Past-Present Perfect with already, just, still, yet, ever, never, recently.
Pre- sent Perfect with since/for. Infinitive of purpose.

Safety Procedures and nutrition: HACCP, HACCP principles, Food transmitted infections and food poisoning. Food contamination : risks and preventive measures .
Diet and nutrition: the eatwell plate The food pyramid .Food groups. Organic food and GMOs. The Mediterranean diet. Teenagers and diet. Food allergies and intolerances.
Eating disorders. Alternative diets.

Focus on language

Understanding and serving wine Wine tasting. Pairing food and wine. Wine appellation and labels in general. Some types of grapes.

New professional figures

*Culinary Geography: Food and wine: A culinary journey across the Italian peninsula and the islands.

Presenza della madrelingua per conversazione e prove listening finalizzate alla certificazione B1.

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

Libro di testo: Professionisti in Sala & Bar. Secondo biennio e quinto anno

Unità di apprendimento N "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5°"
Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione
Unità di apprendimento O "OBBLIGHI E RESPONSABILITA' "
Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore
Obblighi del cliente
Unità di apprendimento P "DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA 2°"
Le abitudini alimentari
Il prodotto tipico
Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande

I marchi di tutela

Unità di apprendimento Q "ENOLOGIA 3°"

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

La produzione vitivinicola europea ed extra-europea

La carta dei vini

L'analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino
--

Unità di apprendimento R "LABORATORIO 5°"
--

L'organizzazione del banco bar

I cocktails - definizione e composizione (IBA)
--

Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails

Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi

La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette

L'operatività e il servizio in sala

Unità di apprendimento S "LABORATORIO 5°"
--

L'organizzazione del banco bar

I cocktails - definizione e composizione (IBA)
--

Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails

Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi

La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette

L'operatività e il servizio in sala

Unità di apprendimento T "OFFERTA ENOGASTRONOMICA"

Pianificare l'offerta enogastronomica

Programmare l'offerta enogastronomica

Comunicare l'offerta enogastronomica

Unità di apprendimento U "L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°"
--

Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)

Gli aspetti del mercato ristorativo

La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina

Unità di apprendimento V "LA BIRRA, I DISTILLATI, I LIQUORI E GLI AMARI"

La produzione della birra

La distillazione

Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal

Educazione Civica: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali.
Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione

UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY

DISCIPLINA: **STORIA**

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *AGENDAStoria*, vol.3, SEI

Moduli-UU.DD.:

La Belle Époque e la nuova società di massa (sintesi)

L'Italia di Giolitti (sintesi)

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

Un bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar

Il fascismo scala il potere in Italia

Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929

Il fascismo diventa regime

L'URSS di Stalin (sintesi)

La Germania di Hitler (sintesi)

I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato (sintesi)

Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo (sintesi)

La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica (sintesi)

***Due tragedie: l'olocausto nucleare e la Shoah (sintesi)**

***L'Europa e il mondo diviso in due blocchi (sintesi)**

***La Rivoluzione di Mao in Cina e la decolonizzazione (sintesi)**

***USA, URSS ed Europa negli anni Cinquanta e Sessanta (sintesi)**

Educazione civica

Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali verso l'Agenda ONU 2030:

- l'Organizzazione delle nazioni Unite
- l'Unione europea

DISCIPLINA: **LABORATORIO DEI SERVIZI
ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

Libro di testo: CUCINA PER SALA E VENDITA, ALMA-PLAN

Moduli-UU.DD.:

"Il sistema di H.A.C.C.P."

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema Haccp

"Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"

Analisi del piano di sicurezza in azienda

Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

"Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio"

Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico

"Il servizio a buffet"

Le caratteristiche del servizio a buffet

Le tipologie di buffet

L'organizzazione del servizio

"Le intolleranze alimentari ed i menu specifici"

Le principali intolleranze alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari

"L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa"

La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento

Le tipologie di produzione e i modelli organizzativi

Il sistema di distribuzione, legume caldo, refrigerato, surgelato

Le nuove tecniche di cottura

"Restaurant e management"

Il food & beverage manager

La doppia piramide alimentare

La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo

I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, IGP

I prodotti del territorio

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo: Roncoroni, Cappellini, Sada, *La mia nuova letteratura*, vol.3, Signorelli Scuola

STORIA LETTERARIA

Positivismo, Decadentismo, Avanguardie

Naturalismo e Verismo.

Da *L'Assommoir*: *Gervaise* e *l'Acquavite*

Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica

da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*

da *Novelle rusticane*: *La roba*

da *I Malavoglia*: *La famiglia Malavoglia*

Il Decadentismo, Simbolismo, Estetismo

Charles Baudelaire : *Corrispondenze*

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica

da *Myricae*: *X agosto*, *L'assiuolo*

D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica

da *Il piacere*: *L'attesa dell'amante*

da *Laudi*: *La pioggia nel pineto*

IL FUTURISMO**Marinetti**

da: *Manifesto della cucina futurista*: *Il pranzo perfetto*

da *Zang Tumb Tumb*: *Il bombardamento di Adrianopoli*

LA NARRATIVA DELLA CRISI**Il nuovo romanzo europeo**

da *La metamorfosi*: *Il risveglio di Gregor*

Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica

da *La coscienza di Zeno*: *L'ultima sigaretta*, *Lo schiaffo del padre*

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica

da *Novelle per un anno*: *La patente*, *Il treno ha fischiato*

***Giuseppe Ungaretti:** vita, opere, pensiero e poetica

da *L'allegria*: *Il porto sepolto*, *Veglia*, *Fratelli*, *Soldati*

da *Il Dolore*: *Non gridate più*

***Eugenio Montale:** vita, opere, pensiero e poetica

da *Ossi di seppia*: *Merigiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*

da *Satura*: *Xenia*: *Ho sceso, dandoti il braccio*

Educazione civica

Le istituzioni nazionali,sovrnazionali e internazionali verso l'Agenda ONU 2030:
-l'Organizzazione delle nazioni Unite
-l'Unione europea

DIDATTICA DELLA SCRITTURA: esercitazioni sulle tre tipologia, A, B, C, della prima prova dell'esame di stato.

DISCIPLINA: **RELIGIONE CATTOLICA**

Libro di testo: M.Contadini, "Itinerari di IRC 2.0". Edizioni Il Capitello.

Moduli-UU.DD.:

A6-Q: La ricerca di Dio: ragione e fede. L'apporto della tradizione cristiana alla cultura Occidentale

A7-Q: La domanda oltre la vita. La prospettiva escatologica cristiana B6-Q: Dio creatore: La creazione dell'uomo

C8-Q: IV, VIII, X comandamento L'amore per il prossimo

C9-Q: La morale sessuale matrimonio, coabitazione, divorzio. La fecondazione assistita C10-Q: V comandamento la pena di morte

C11-Q: Cristianesimo e impegno sociale: La pace, la difesa dell'ambiente e l'inquinamento D4-Q: Scienza e fede Differenze e similitudini nella prospettiva del fondamento umano

DISCIPLINA: **TEDESCO**

Libro di testo : Petrucci, Fazzi, *Mahlzeit! Neu*, Torino Loescher, 2012

Moduli-UU.DD.:

E1-T-Pro-Eno:Essgewohnheiten

- Die italienische Küche
 - Die Mahlzeiten in Italien (Die Italiener zu Tisch und die typischen Lokale)
 - Die Deutschen bei Tisch (die verschiedenen Mahlzeiten in Deutschland und die Beschreibung mit Beispielen)
- Essgewohnheiten in Österreich und in der Schweiz (typische gastronomische Spezialitäten)

F1-T-Pro-Eno: Zur Arbeit im Speisesaal und im Café

- Die Service Brigade
- Die Mise-en-Place

G1-T-Pro-Eno: Was darf es sein?

- Im Speisesaal (Gespräch zwischen Gast und Kellner)
 - Bestellungen entgegennehmen
- Gerichte beschreiben (auch die Zutaten)
- Service im Speisesaal
- Telefonische Tischreservierung und Abbestellung
- Reklamationen
 - Das Gedeck
- In der Bar und im Café
- Was trinken wir (Cocktails und Getränke)
 - Am Tisch
- In der Piano Bar

G1-T-Pro-Eno- Rezepte und Menüs

- Essen und Trinken in Deutschland (Vokabeln)/ Ernährungspyramide (Lebensmittelgruppen)
- Rezepte beschreiben
- Die Speisekarte (Verteilung)

H1-T-Pro-Eno: Lokale und Gaststätten

- Verschiedene typische Lokale (Kneipe, Brauerei, Gaststätten, Biergarten)
- Lebenslauf europass

UDA multidisciplinare: Food Delivery

Argomenti svolti dalla madrelingua: esempi di dialoghi al ristorante, esercizi di traduzione simultanea e role play

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

Libro di testo: A. Machado, *Scienza e Cultura dell'Alimentazione vol. 5* , Poseidonia scuola.

UDA sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

SEZIONE 1: LA FILIERA ALIMENTARE

La filiera agroalimentare.

Impatto ambientale della filiera agroalimentare, Le frodi nella filiera agroalimentare, la sicurezza alimentare nella filiera produttiva

La qualità nella filiera agroalimentare e certificazioni di qualità.

SEZIONE 2: Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari, I manuali di buone pratiche igieniche, Il sistema HACCP

La valutazione della gravità del rischio, La contaminazione degli alimenti.

SEZIONE 3: LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

i prioni

i virus

batteri

I fattori di crescita microbica, Le tossinfezioni alimentari, I principali batteri responsabili di MTA

I funghi microscopici, i parassiti intestinali.

SEZIONE 4: LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI.

La contaminazione fisica degli alimenti, La contaminazione chimica degli alimenti, Gli agrofarmaci

Gli zoofarmaci, Sostanze cedute dai MOCA, I metalli pesanti.

UDA la trasformazione degli alimenti

SEZIONE 5: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

Conservazione degli alimenti: cenni storici, tecnologie alimentari, alterazioni degli alimenti, classificazione dei metodi di conservazione, conservazione con basse temperature, con alte temperature, conservazione per sottrazione di acqua, conservazione in ambienti modificati, irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione, conservazione con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento, le fermentazioni.

SEZIONE 6: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI.

La cottura, la trasmissione del calore nella cottura, effetti della cottura sugli alimenti, modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura, composti tossici da pratiche di cottura, principali tecniche di cottura.

SEZIONE 7: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.

I prodotti alimentari innovativi, alimenti salutistici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i nuovi alimenti, gli alimenti geneticamente modificati.

UDA alimentazione in situazioni fisiologiche

SEZIONE 8: L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA.

Sana e corretta alimentazione, la dieta: dell'età evolutiva, del neonato e del lattante, alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente, dell'adulto, in gravidanza, durante l'allattamento, della terza età.

SEZIONE 9: DIETE E STILI ALIMENTARI.

Dieta e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, le diete semivegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta dello sport.

SEZIONE 10: PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI.

Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni, le regole alimentari: nell'ebraismo, cristianesimo e islamismo, induismo e buddismo e norme alimentari.

SEZIONE 11: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione nelle case di riposo, la ristorazione ospedaliera.

UDA alimentazione in situazioni patologiche

SEZIONE 12: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'ateriosclerosi, grassi e salute e alcol e salute.

SEZIONE 13: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE.

Le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia e la gotta, osteoporosi.

SEZIONE 14: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE.

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche,

SEZIONE 15: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI.

Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia.

SEZIONE 16: ALIMENTAZIONE E TUMORI, DISTURBI ALIMENTARI.

I tumori, i disturbi alimentari.

Educazione civica

Le istituzioni nazionali,sovranaazionali e internazionali verso

l'Agenda ONU 2030:

- la FAO
- EFSA

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

LIBRO DI TESTO: non previsto

Moduli-UU.DD.:

Modulo: Assunzione di norme comportamentali (A)

Titolo: Agire comportamenti responsabili

- Rischi infortunistici in ambiente di lavoro e palestra
- Normative anti-Covid
- Educazione posturale

Modulo: Percezione di sé, Capacità Motorie (B)

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Coordinative (B1)

- Miglioramento delle capacità coordinative di base e loro affinamento
- Pre-acrobatica al suolo: esercizi a corpo libero
- Funicella: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata
- Palla: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata
-

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Condizionali (B2)

- Stretching: utilizzo della tecnica di allungamenti muscolare specifico relativo ai principali gruppi muscolari
- Tecniche di allungamento muscolare (isometria , isotonia, Pilates)
- Sviluppo Forza Resistente
- I.R.I. (indice di Ruffier)

Modulo: Il Gioco, le Regole, il Fair Play

Titolo: Pallacanestro (C1), Pallavolo (C2), Pallamano (C3), Tennis (C5), Atletica leggera (C6), Calcio a 5 (C8)

- Gioco con regole codificate, tecniche principali, arbitraggio, storia

DISCIPLINA: **MATEMATICA**

Libro di testo: LA MATEMATICA A COLORI – EDIZIONE GIALLA LEGGERA, volume 4 +

EBOOK SASSO LEONARDO; APPUNTI

Modulo 1 - Studio completo di una funzione

- Disequazioni razionali di 1° e 2° grado intere e fratte (Ripasso).
- Ricerca del dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti, limiti di forme indeterminate (infinito / infinito, 0/0), asintoti orizzontali e verticali.

- Derivata: definizione di derivata, significato geometrico e spiegazione intuitiva con metodo grafico, regole di derivazione delle funzioni fondamentali, linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente.
- Derivata prima: studio degli intervalli di crescita/decrecenza, ricerca di punti stazionari, punti di massimo-minimo (relativi e assoluti) o flessi a tangente orizzontale.
- Derivata seconda: concavità di una funzione e punti di flesso (cenni).
- Studio completo di funzione (razionali intere/fratte) e relativo grafico.
- Lettura di un grafico: riconoscere una funzione, determinare dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita/decrecenza, punti di massimo/minimo, asintoti, limiti, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

Modulo 2 - Applicazione della matematica all'economia

- Ricerca operativa: origine, applicazioni, definizioni, classificazione e fasi.
- Problemi di scelta fra due alternative.
- La funzione costi: costi fissi e variabili.
- La funzione ricavo.
- La funzione profitto.
- La zona di utile, la zona di perdita e il punto di pareggio.
- Risoluzione di semplici problemi di ricerca operativa.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

<p>Denominazione Profilo</p>	<p>OPERATORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> <p>L'esperienza di PCTO, resa possibile grazie a convenzioni stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio e agricoltura, che sono disposti a ospitare lo studente per il periodo dell'apprendimento, contribuisce a rafforzare le competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Il PCTO offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la possibilità di affrontare esperienze legate al mondo del lavoro, alternando le ore di studio e ore di formazione in aula a ore trascorse in azienda, per garantire esperienze sul campo e superare il gap formativo tra il mondo del lavoro e il mondo accademico • l'opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • l'occasione di affinare le capacità relazionali e comunicative e l'attitudine alla cooperazione. <p>Il percorso intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione, del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del mestiere in modo responsabile e autonomo.</p> <p>In terza, quarta e quinta si è svolto il PCTO nelle aziende del territorio, con ottimi risultati.</p> <p>La classe ha svolto un project work in collaborazione con "La Strada del gusto", legato alla festa della "mostarda", con la realizzazione di cocktail dedicati, festa del torrone, festa del salame, festa del formaggio, festa dei fagiolini e tutte le manifestazioni che hanno coinvolto la città di Cremona. Ha collaborato con le forze dell'Ordine del territorio nella preparazione e servizio delle varie festività, ha organizzato, preparato e svolto il servizio, presso la Prefettura di Cremona, degli auguri Natalizi del padrone di casa e della relativa consegna di Benemerenze a varie Istituzioni.</p>
	<p>Corso sulla sicurezza sul lavoro Corso HACCP – settore enogastronomico</p>

	Maestri del Lavoro ATS (donazione organi)
--	--

Competenze acquisite	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.</p> <p>Cercare strategie nuove per far fronte a problematiche varie e diverse casistiche.</p>
-----------------------------	--

PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE/NUCLEI TEMATICI			
Argomenti-UDA	Discipline coinvolte	Documenti/Testi proposti	Attività
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Laboratorio di sala e vendita/ Laboratorio di Cucina/Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Libri di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali	Ricerca, laboratoriali e curricolare
La ristorazione collettiva	Laboratorio di sala e vendita/ Laboratorio di Cucina/ Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	Libro di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali	Ricerca, laboratoriali e curricolare

Sistema Haccp, sicurezza e igiene alimentare, allergeni, HACCP - Bacteria and viruses	Laboratorio di sala e vendita/Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva/Francese/ Lingua e Letteratura italiana/ Laboratorio di cucina/ Storia/Inglese	Libri di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali, videolezioni e ppt	Ricerca, laboratoriali e curricolare, lezione discussa, lezione frontale, libro di testo
Le filiere agroalimentari	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva/ Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Libro di testo, strumenti multimediali	Laboratoria le e curricolare
Le abitudini alimentari- Diete e stili alimentari	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva/ Laboratorio di cucina	Libri di testo Strumenti	Laboratoriale e curricolare,
(mediterranea, vegetariana, ecc.)	Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Lingua e Letteratura italiana/ Storia	multimediali	lezione discussa, lezione frontale
Tracciabilità, Rintracciabilità, Qualità dei Prodotti Alimentari	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva/ Scienza e Cultura dell'Alimentazione/	Libri di testo, strumenti multimediali, videolezioni	Laboratoriale e curricolare, lezione discussa
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive/ Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Libro di testo Strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE- EDUCAZIONE CIVICA**Titolo: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali****Verso l'Agenda ONU 2030 " Il fil rouge della Costituzione"**

Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
UDA Educazione civica Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali Verso l'Agenda ONU 2030 "Il fil rouge della Costituzione"	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratori dei servizi enogastronomici- settore sala e vendita, Inglese, Italiano, Storia	Si veda UDA allegata	Si veda UDA allegata

PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

Discipline coinvolte e lingue utilizzate	Contenuti disciplinari	Modello operativo	Metodologia e modalità di lavoro	Risorse (materiali, sussidi)
		<input type="checkbox"/> insegnamento gestito dal docente di disciplina <input type="checkbox"/> insegnamento in copresenza <input type="checkbox"/> altro (specificare)	<input type="checkbox"/> frontale <input type="checkbox"/> individuale <input type="checkbox"/> a coppie <input type="checkbox"/> in piccoli gruppi <input type="checkbox"/> utilizzo di particolari metodologie didattiche (specificare quali)	

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE

Visite guidate	
Viaggio di istruzione	
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	Tutte le attività di alternanza scuola lavoro Un'alunna ha partecipato al corso in preparazione alla certificazione di Francese DELF B1 e nella sessione di maggio sosterrà l'esame.

21

ALTRO**(inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)**

Alcuni alunni hanno partecipato alla scuola aperta presentando il corso di studi

22

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI

in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite

*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)

Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove dinamiche del mercato turistico • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Filiera agroalimentare • Abitudini alimentari ed economia del territorio • <i>La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative</i> 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche • Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 		X	
DISCIPLINA: INGLESE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base <p>Conoscere il lessico della lingua settoriale</p>		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici) • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale 		X	
DISCIPLINA: FRANCESE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; • Conoscere il lessico della lingua settoriale 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale ; • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione ; • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale. 		X	
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA VENDITA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione complessiva dell'azienda ristorativa e la sua struttura • Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica • Conoscere la produzione vitivinicola e la sua normativa • Conoscere le bevande alcoliche • Conoscere le bevande (tecniche di miscelazione e produzione) • Conoscere la "lampada" ed il suo servizio. • Conoscere i prodotti del territorio 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • Saper determinare l'offerta enogastronomica. • Saper costruire una carta. • Saper organizzare un servizio in funzione della domanda. • Saper organizzare un banco bar. 		X	

<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore, capacità di analisi critica e ricerca di soluzioni di problematiche semplici. • Effettuare un servizio in sala e/o al bar in base alla domanda ed al tipo di prodotto da offrire • Offrire i prodotti del territorio in modo adeguato. 	X		
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione complessiva dell’azienda ristorativa e sua struttura • Conoscere il significato dell’offerta enogastronomica • Conoscere la produzione gastronomica, la sua normativa • Conoscere l’abbinamento cibo vino 	X		
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • Saper determinare l’offerta enogastronomica • Saper determinare ed utilizzare gli strumenti di cottura e conservazione 	X		
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore, capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici 	X		
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee essenziali dello sviluppo storico/letterario nel tardo Ottocento e nel primo Novecento 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti comunicativi più adeguati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. 			X
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre un testo scritto in modo organico e sufficientemente corretto a livello morfo-sintattico. • Collocare testi e autori nel loro contesto storico- culturale • Possedere capacità comunicative atte ad esporre in modo chiaro e fluido quanto appreso. 		X	
DISCIPLINA: MATEMATICA			

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper studiare semplici funzioni razionali • Conoscere il significato e saper rappresentare le principali funzioni 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a: dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo relativi e assoluti. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline • Capacità di proporre soluzioni, in modo sufficientemente autonomo, ai diversi problemi proposti. 		X	
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; • Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; • La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione; • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; • Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica; • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico- tecnologica. 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana in un quadro di un dialogo libero, aperto e costruttivo; • Individuare la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica. 		X	
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici, passando da una interpretazione educativo- alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione. 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approccio alle problematiche ed alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi. • Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi. • Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite. <p>Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una discreta capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi.</p>		X	
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici Conoscere il linguaggio specifico • Conoscere le capacità motorie e come svilupparle 	X		
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto • Saper collaborare con i compagni • Saper lavorare in autonomia 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata: • Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche. • Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra. • Sapere, a seconda delle situazioni, come comportarsi, applicando la teoria appresa. 		X	
DISCIPLINA: STORIA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fatti ed eventi più significativi della storia italiana ed europea del Novecento 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper cogliere nelle strutture demografiche, economiche, sociali e culturali le trasformazioni intervenute nel corso del tempo e le radici delle problematiche attuali. • Saper correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecniche e delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento. 			X
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che l'hanno determinato e alle conseguenze scaturite. • Possedere un'adeguata padronanza linguistica e usare il linguaggio specifico della disciplina. 		X	
DISCIPLINA: TEDESCO			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere e descrivere il personale di sala e le relative mansioni • conoscere e gestire situazioni comunicative al bar e in sala da pranzo 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari • elaborazione di un <i>curriculum vitae</i> europeo 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca • comprendere e rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca e sostenere colloqui di lavoro 		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Individuare gli strumenti espressivi e la terminologia tecnica con cui comunicare nel contesto aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi specifici. • Utilizzare tecniche e procedure di calcolo adeguandole, attraverso l'analisi dei dati, alla soluzione di singoli casi aziendali • Distinguere i caratteri del sistema socio economico nel tessuto produttivo del territorio locale. • Sapersi adeguare all'evoluzione delle norme tecnico-giuridiche di riferimento proprie delle imprese ristorative.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Sapersi orientare nella soluzione di problematiche gestionali, finanziarie ed amministrative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare scelte produttive, adattandole alle caratteristiche proprie dell'impresa ristorativa, in relazione al contesto sociale ed all'evoluzione della clientela, nel rispetto della capacità di produrre reddito
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Almeno quattro verifiche per ciascun quadrimestre secondo le diverse tipologie: interrogazioni orali, test a risposta multipla, vero/falso, relazioni tecniche</p>
DISCIPLINA: FRANCESE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Conoscenza della microlingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti • Efficacia e correttezza della forma espressiva
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione e conoscenza dei contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto, ma comunque in grado di esplicitare il messaggio.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). • Verifiche orali: due a quadrimestre
DISCIPLINA: INGLESE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione dei contenuti e apporti agli argomenti trattati. Partecipazione alle lezioni e impegno.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • 2 verifiche scritte a quadrimestre • 2 interrogazioni a quadrimestre
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA VENDITA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse, partecipazione , impegno nello studio.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse nel lavoro in laboratorio e nelle uscite sul territorio. • Conoscenza dei contenuti proposti . • Capacità di orientarsi tra i vari argomenti proposti .
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche pratiche orali e scritte. Ricerche ed esposizione delle stesse.
DISCIPLINA: MATEMATICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Le verifiche sono state organizzate per esercizi (problemi o casi) • capacità di studiare le funzioni razionali fratte; • capacità di leggere il grafico di una funzione

Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • La sufficienza si è attribuita col conseguimento del 60% del punteggio esplicitato per ciascun esercizio o ciascuna fase del procedimento; in generale con l'esecuzione almeno parzialmente corretta di brevi procedimenti articolati. • Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha mostrato una conoscenza e una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti e ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • E' stata effettuata una verifica al termine di ogni unità didattica.
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici • Conoscenza dell'argomento • Adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Due verifiche scritte ed un'interrogazione a quadrimestre
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Nelle verifiche orali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • costanza di impegno nell'applicazione allo studio • conoscenza dell'argomento • capacità di esposizione dei contenuti con organicità e fluidità • uso del linguaggio specifico della disciplina • capacità di operare collegamenti in modo autonomo • capacità di rielaborazione personale <p>Negli elaborati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pertinenza • padronanza linguistica capacità espressive capacità critiche
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza essenziale dei contenuti proposti esposti con sufficiente padronanza linguistica.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche	<p>Verifiche orali: tre a quadrimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte:(simulazioni di prima prova dell'esame di stato) 2
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di rielaborazione critica personale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Cogliere il significato delle argomentazioni
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Confronto dialogico
DISCIPLINA: STORIA	

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Costanza di impegno nell'applicazione allo studio ● Conoscenza dell'argomento ● Capacità di esposizione dei contenuti con organicità ● Capacità di operare collegamenti ● Uso del linguaggio specifico della disciplina Capacità di rielaborazione personale
EsPLICITAZIONE del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza essenziale dei contenuti proposti, esposti con sufficiente padronanza linguistica
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche scritte (semistrutturate e/o a trattazione sintetica) e orali: tre /quattro a quadrimestre
DISCIPLINA: TEDESCO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
EsPLICITAZIONE del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione alle lezioni e impegno.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● verifiche scritte a completamento, crocette, domande a risposta aperta ● interrogazioni orali: simulazioni di situazioni reali in un locale, descrizione di ricette e me
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative ● Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici ● Capacità di utilizzare gli strumenti professionali ● Capacità di organizzazione dell'attività professionale
EsPLICITAZIONE del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna ● Esposizione semplice ma corretta dei contenuti ● Si orienta sufficientemente tra gli argomenti proposti seppur con qualche supporto
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Scritte: 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi) ● Orale: almeno 2 a quadrimestre
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza globale del movimento, correttezza specifica del gesto tecnico, utilizzo di terminologie specifiche
EsPLICITAZIONE del livello di sufficienza:	Conoscenza minima degli argomenti trattati, utilizzo autonomo di indicatori spazio-temporali, partecipazione attiva alle lezioni
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Osservazione costante durante le lezioni di: impegno, partecipazione attiva, collaborazioni con i pari Test pratici specifici Test condizionali

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Si veda documentazione allegata	///	13/03/2024 6 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 1° prova scritta.

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Si veda documentazione allegata		04/04/2024 6 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 2° prova scritta.

Simulazione del colloquio		
Argomento/materiali proposti	Discipline coinvolte	Tempi
Secondo le indicazioni ministeriali, verranno proposti documenti da cui si svilupperà un colloquio, per quanto possibile, interdisciplinare	Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di sala e vendita	15/05/2024 2 ore

Per la valutazione si rimanda alla griglia allegata.

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 15/05/2024 - V.5 - U

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Zoppi	Dionisi	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore-sala e vendita	<i>Dionisi</i>
Quintavalle	Filomena	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Filomena Quintavalle</i>
Vetrano	Antonino	Scienze e cultura dell'alimentazione	<i>Antonino Vetrano</i>
Grossi	Edoardo	Matematica	<i>Edoardo Grossi</i>
Mangano	Lucrezia	Francese	<i>Lucrezia Mangano</i>
Gusberti	Paola	Inglese	<i>Paola Gusberti</i>
Falliva	Marta	Tedesco	<i>Marta Falliva</i>
Bertoglio	Clara Maria	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore-cucina	<i>Clara Maria Bertoglio</i>
Carrara	Franco	Religione	<i>Franco Carrara</i>
Zerbin	Fabio	Scienze motorie e sportive	<i>Fabio Zerbin</i>
Monico	Ilaria	Sostegno	<i>Ilaria Monico</i>
Calvi	Sara	Sostegno	<i>Sara Calvi</i>
Paoletta	Filomena	Lingua e letteratura italiana	<i>Filomena Paoletta</i>
Paoletta	Filomena	Storia	<i>Filomena Paoletta</i>

Il Coordinatore

[Signature]

Il Segretario

[Signature]

I Rappresentanti degli studenti

Magnacca Andrea

Carla Ruffino

Cremona, 3/05/ 2024

Il Dirigente Scolastico

[Signature]

ALLEGATI

ALL. N° 1 - UDA di Cittadinanza e Costituzione/Educazione Civica

ALL. N° 2 – Simulazione prima prova scritta di Italiano

ALL. N° 3 – Simulazione seconda prova scritta

ALL. N° 4- Griglia di valutazione della prova orale

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002579 - 15/05/2024 - IV.5 EU