



**I.I.S.
G. GASPARRINI
MELFI**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

I.I.S. - "G. GASPARRINI"-MELFI
Prot. 0007599 del 10/05/2024
IV (Entrata)

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma 1 del d.lgs. 62/2017)**

**Classe Quinta Casa Circondariale
(Sede erogatrice come da accordo di rete CPIA Potenza)**

**Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione Enogastronomia**

Coordinatore Prof. Emilio Parrillo



Indice

- Presentazione dell'Istituto
- L'istruzione professionale
- L'Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Pecup)
- L'articolazione
- L'istruzione per adulti
- Quadro orario
- Composizione consiglio di classe
- Continuità docenti
- Profilo della classe
- Obiettivi didattici conseguiti
- Indicazioni generali attività didattica
- Educazione Civica: obiettivi specifici di apprendimento
- Percorsi tematici pluridisciplinari
- Valutazione
- Simulazione d'esame
- Crediti scolastici

DA PUBBLICARE ALL'ALBO ON LINE



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "GUGLIELMO GASPARRINI" nasce il 1 settembre 2012 dalla fusione dell'ITCG "Gasparrini" e l'Istituto Alberghiero di Melfi, in attuazione della delibera del Consiglio Regionale della Basilicata n. 268 del 6 marzo 2012. Le due scuole presentano un unico organico per il personale docente e per il personale Ausiliario Tecnico Amministrativo. Oggi comprende i Settori Economico, Tecnologico e Servizi. Il numero e la varietà degli indirizzi di studio, la capacità progettuale nel campo dell'innovazione didattica, l'impegno sia nel settore dell'integrazione e della prevenzione del disagio sia in quello della dispersione scolastica, nonché l'offerta di percorsi formativi integrati, collocano l'Istituto tra i primi poli scolastici nell'area del Vulture.

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Profilo educativo, culturale e professionale

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I risultati di apprendimento si attengono alle linee guida nazionali, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF).

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Pecup

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.

Attraverso il percorso generale è in grado di

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

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell' articolazione Enogastronomia consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- **Articolazione Enogastronomia**



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il diplomato in Enogastronomia ha competenze relative alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Opera nel sistema produttivo promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche, secondo regimi di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.

L'ISTRUZIONE PER GLI ADULTI

*La valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona, a partire dalla ricostruzione della sua storia individuale, è la **cifra innovativa** del nuovo sistema di istruzione degli adulti, in coerenza con le politiche nazionali dell'apprendimento permanente così come determinate nel comma 51 dell'art. 4 della L.92/2012. Infatti, il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede la **personalizzazione del percorso** sulla base di un patto formativo individuale definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto* L'Istituto Gasparrini, nell'ambito della rete territoriale di servizio del CPIA della provincia di Potenza (art.7 DPR 275/99; DPR 263/12), è punto erogatore dell'istruzione di Secondo livello per adulti relativo al settore Servizi, nell'articolazione Operatore di cucina, attivo dall'anno scolastico 2003/2004 anche presso la Casa Circondariale di Melfi . L'art. 1, comma 2 del D.P.R. 263/2012 riconduce, infatti, nell'ambito della nuova ridefinizione dell'assetto organizzativo-didattico dell'istruzione per gli adulti, anche *“i corsi di istruzione secondaria superiore negli istituti di prevenzione e pena”*, senza prescindere dalla specificità e distintività dell'istruzione nelle carceri, anche al fine di rendere compatibili i nuovi assetti con i “tempi” e i “luoghi” della detenzione e la specificità dell'utenza. I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati: a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale.



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Quadro orario Casa Circondariale

Discipline	Ore settimanali per corso					Totale ore
	1°	2°	3°	4°	5°	
Italiano e Storia			5	5	5	15
Lingua straniera Inglese			2	2	2	6
Lingua straniera Francese			3	2	2	7
Matematica			3	3	3	9
Religione			1	1	1	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			2	2	3*	7
Lab. serv. enogastr. - Cucina			4	3	4	11
Lab. serv. enogastr. – Sala e Vendita				2	2	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3	9
Totale ore			23	23	25	71

* di cui 1 ora in compresenza con il Lab. Serv. Enogastronomici - Cucina



Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente		
	COGNOME	NOME	FUNZIONE
Matematica	PARRILLO	EMILIO	Doc. di ruolo Coordinatore
Italiano	MARTINO	SILVANA	Incarico annuale USP
Storia	MARTINO	SILVANA	Incarico annuale USP
Sc. e cultura dell'alimentazione	TEORA	FILOMENA	Incarico annuale USP
Lab. Serv. Enogastron. cucina	ANDREUCCI	PASQUALE	Doc. ruolo in Assegnazione Prov.
Diritto e tecniche amministrative	RACIOPPI	ARMANDO	Doc. ruolo
Lab. Sala e vendita	IULA	GIUSEPPE	Incarico annuale
Inglese	MELILLO	ANTONELLA	Incarico annuale
Francese	VIGLIOGLIA	MARIA TERESA	Doc. ruolo
Francese	BARTIMMO	ELIANA MADDALENA	Supplenza temporanea
Religione	ROBBE	PASQUALE	Doc. ruolo



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Continuità docenti

Disciplina	<u>3^a Classe</u>	<u>4^a Classe</u>	<u>5^a Classe</u>
Italiano	Talucci Antonella	Vernotico Lucia	Martino Silvana
Storia	Talucci Antonella	Vernotico Lucia	Martino Silvana
Matematica	Tramutola Giovanni	Parrillo Emilio	Parrillo Emilio
Lingua straniera Inglese	Carlucci Natalia	Carretta Loredana	Melillo Antonella
Lingua straniera Francese	Tripaldi Maurizio	Viglioglia Maria Teresa	Viglioglia Maria Teresa - Bartimmo Eliana Maddalena
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Racioppi Armando	Racioppi Armando	Racioppi Armando
Scienza e cultura dell'alimentazione	Albanese Cristina	Ditommaso Gianluca	Teora Filomena
Lab. serv. enogastr. - Cucina	Carlucci Carmela	Calandriello Rosanna	Andreucci Pasquale
Lab. serv. enogastr. - Sala e Vendita		Messina Carla	Iula Giuseppe
Religione	Robbe Pasquale	Robbe Pasquale	Robbe Pasquale



Profilo della classe

Parametri	Descrizione			
Composizione e storia	La classe VA CAR è composta da otto alunni. Tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni in maniera abbastanza costante. Alcuni di loro sono in possesso già di un altro diploma di scuola superiore.			
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot.10719)	Gli studenti della V classe Alberghiero sono inseriti nel reparto A.S.(alta sicurezza) della Casa Circondariale e sono sottoposti a vigilanza. All'interno dell'area pedagogica operano figure professionali complementari: il direttore, l'assistente sociale, lo psicologo, l'educatore, l'ispettore. All'inizio dell'anno scolastico il Direttore convoca una riunione per presentare ai nuovi docenti la realtà penitenziaria, ricordando, sia agli operatori del settore, sia ai docenti, che l'obiettivo comune deve essere quello di reinserire progressivamente il detenuto all'interno della società.			
Situazione di partenza	Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati in via di massima raggiunti. La programmazione è stata stilata nel rispetto delle indicazioni contenute nel PTOF, in relazione al profilo professionale da raggiungere e ai suggerimenti in merito alla metodologia e ai contenuti offerti dai gruppi di lavoro dei docenti.			
Livelli di profitto	Basso (< 6) n. alunni:	Medio (6/7) n. alunni: 5	Alto (8/9) n. alunni: 3	Eccellente (10) n. alunni:
Attività di orientamento scolastico (ai sensi del Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/22 – Linee Guida per l'Orientamento)	ORIENTAMENTO Le attività previste ai sensi del DM n. 328 del 22 dicembre 2022 sono state svolte nel rispetto di quanto già riportato nella scheda per la classe allegata al PTOF. In particolare è stato svolto il progetto “dolci in libertà” e sono stati visti film e documentari relativi alle discipline d'indirizzo e in lingua inglese.			



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Gli alunni hanno dimostrato impegno e interesse per tutte le discipline e le attività proposte; la loro partecipazione ha subito, a volte, un rallentamento, per motivi spesso legati a impegni lavorativi, ai colloqui e alle udienze a cui non potevano sottrarsi. Si sono resi però sempre disponibili nello svolgere i compiti assegnati e si sono dimostrati aperti al dialogo con ciascun docente.
---	--

Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

Gli obiettivi disciplinari raggiunti dalla classe, declinati in abilità e competenze, sono riportati nei consuntivi allegati al presente documento.

Indicazioni generali attività didattica

- **Metodologie e strategie didattiche**

Lezioni frontali e dialogate
Esercitazioni guidate e autonome
Lezioni multimediali
Problem solving
Lavori di ricerca individuali e di gruppo
Attività laboratoriali

- **Sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati**

- Libri di testo
- Altri manuali alternativi a quelli in adozione
- Testi di approfondimento
- Dizionari
- Appunti e dispense
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- Laboratorio di Cucina

«Educazione Civica» D.M. n. 35 del 22 giugno 2020

Il curriculum di Educazione Civica del Settore Servizi del Corso Serale e della Casa Circondariale (prot. n. 13309 del 20/10/2023) è stato elaborato da apposita Commissione. Sulla base delle indicazioni operative inserite nelle linee guida allegate al D.M. 35/2020, è stato elaborato un percorso trasversale di 33 ore intorno a tre pilastri tematici, collegati ai nuclei contenutistici che ogni CdC ha sviluppato nelle relative UDA.

Titoli delle UDA svolte **(in allegato la programmazione dettagliata)**:

- L'educazione economico – finanziaria
- L'identità digitale
- Una società sostenibile per tutti

Percorsi tematici pluridisciplinari svolti

Titolo	Contenuti	Discipline coinvolte
DIVENTO IMPRENDITORE	<p>Il testo come mezzo di comunicazione in ambito economico e produttivo: il linguaggio del marketing digitale.</p> <p>Il tessuto storico sociale ed economico nel quale affermare il proprio lavoro e la propria attività.</p> <p>Gli elementi fondamentali del cambiamento storico-economico del territorio di appartenenza e i collegamenti con il proprio settore di sviluppo.</p> <p>La promozione di un territorio attraverso strategie di vendita e pubblicità.</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale. Budget e tipologie di budget. Business Plan e suo contenuto.</p> <p>Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico: opportunità, offerte di lavoro, c.v. e lettere di presentazione. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</p> <p>Lo studio del mercato, Il “marketing mix”. La pubblicità.</p>	Tutte le discipline



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	<p>il tessuto storico sociale ed economico nel quale affermare il proprio lavoro e la propria attività in relazione alle Encicliche dalla Rerum Novarum ad oggi.</p> <p>La retta dei costi, la retta dei ricavi. L'intersezione tra rette. Il diagramma della redditività.</p> <p>Avvio ed organizzazione dell'impresa ristorativa. La figura del food and Beverage Manager. La gestione dello staff. La gestione dei conflitti sul lavoro.</p> <p>L'informatizzazione del locale. Costi e ricavi nell'impresa ristorativa.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p>	
--	---	--

VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n. 89 del 18/10/2012. Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art. 1 comma 2, recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

L’art.1 comma 6 del D. Lgs n. 62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Nel processo di valutazione quadrimestrale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- i risultati delle prove di verifica
- il livello di competenze di Ed. Civica acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo

N.B. Ai fini della valutazione finale per l’ammissione all’esame di Stato, il Consiglio di classe farà riferimento a quanto stabilito dall’O. M. n. 55 del 22 Marzo 2024 art. 3.



Simulazione Esame di Stato

Le date delle prove delle simulazioni sono:

2 maggio 2024 : prima prova (italiano);

3 maggio 2024: seconda prova (scienza e cultura dell'alimentazione);

7 maggio 2024: colloquio orale.

Le prove somministrate nella simulazione e le relative griglie di valutazione vengono allegate al presente documento.

Crediti scolastici (O.M. n. 55 del 22/03/2024 art. 11 comma 5)

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di 40 punti;

b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'Allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto in misura comunque non superiore a 25 punti.

c) il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla tabella dell'Allegato A del d. lgs. 62/2017.

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

(Allegato A d. lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito V anno
M < 6	7-8
M = 6	9-10



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Punteggio finale

O.M. n. 55/2024 art. 28 - Comma 2

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato, è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti dalla commissione/classe d'esame alle prove scritte e al colloquio e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.

Tutela della privacy

Nel rispetto delle norme vigenti il documento **non contiene informazioni** che consentano di risalire al **singolo alunno**.

ALLEGATI

1. Consuntivi disciplinari al 15 Maggio: contenuti, metodi, strumenti, tempi
2. UDA Ed. Civica A. S. 2023/2024
3. Tracce Simulazioni Prima Prova scritta e Seconda Prova scritta
4. Griglie di valutazione prove scritte
5. Griglia di valutazione colloquio



Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
PARRILLO Emilio	Matematica	<i>Emilio Parrillo</i>
MARTINO Silvana	Italiano	<i>Silvana Martino</i>
MARTINO Silvana	Storia	<i>Silvana Martino</i>
TEORA Filomena	Sc. e cultura dell'alimentazione	<i>Filomena Teora</i>
ANDREUCCI Pasquale	Lab. Serv. Enogastron. cucina	<i>Pasquale Andreucci</i>
RACIOPPI Armando	Diritto e tecniche amministrative	<i>Armando Racioppi</i>
IULA Giuseppe	Lab. Sala e vendita	<i>Giuseppe Iula</i>
MELILLO Antonella	Inglese	<i>Antonella Melillo</i>
BARTIMMO Eliana Maddalena	Francese	<i>Eliana Bartimmo</i>
ROBBE Pasquale	Religione	<i>Pasquale Robbe</i>

IL COORDINATORE

PROF. EMILIO PARRILLO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PROF. CARLO MASSARO