



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

I.I.S. - "G. GASPARRINI"-MELFI  
**Prot. 0007673 del 13/05/2024**  
IV (Entrata)

**ESAME DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**(ai sensi dell'art.17, comma1 del d.lgs. 62/2017)**

**Classe Quinta Sez. C**

**Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
alberghiera Articolazione SALA E VENDITA**

**Coordinatore Prof.ssa Katiuscia CAMMAROTA**

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

## Indice

- Presentazione dell'Istituto
- L'istruzione tecnica
- L'Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (pecup)
  - Percorso formativo: contenuti, metodi, strumenti, tempi (**in allegato**)
- Quadro orario
- Composizione consiglio di classe
- Continuità docenti
- Profilo della classe
- Obiettivi didattici conseguiti
- Strategie e metodi per l'inclusione
- Indicazioni generali attività didattica
- PCTO: iniziative realizzate (stage, tirocini...)
- Educazione civica: obiettivi specifici di apprendimento
- Percorsi tematici pluridisciplinari
- Valutazione: criteri strumenti
- Credito scolastico
- Testi in uso
- Allegati

DA PUBBLICARE ALL'ALBO ONLINE

## **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 01 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.

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,

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

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 Sala e Vendita consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.**

#### **Articolazione Servizi di Sala e Vendita**

Il diplomato in Servizi di sala e vendita ha competenze nel controllo e nell'utilizzo di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, nell'organizzazione della produzione e della vendita.

## Quadro orario settimanale

| DISCIPLINE  | 1° Biennio |           | 2° Biennio |           |           |
|---|------------|-----------|------------|-----------|-----------|
| <i><b>INSEGNAMENTI GENERALI</b></i>                         | I anno     | II anno   | III anno   | IV anno   | V anno    |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                               | 4          | 4         | 4          | 4         | 4         |
| LINGUA INGLESE  | 3          | 3         | 2          | 2         | 2         |
| STORIA  | 0          | 2         | 2          | 2         | 2         |
| GEOGRAFIA   | 2          | 0         | /          | /         | /         |
| MATEMATICA  | 4          | 4         | 3          | 3         | 3         |
| DIRITTO ED ECONOMIA   | 2          | 2         | /          | /         | /         |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                  | 2          | 2         | 2          | 2         | 2         |
| RC/ATTIVITA' ALTERNATIVA                                    | 1          | 1         | 1          | 1         | 1         |
| <b>Totale ore settimanali di insegnamenti generali</b>      | <b>18</b>  | <b>18</b> | <b>14</b>  | <b>14</b> | <b>14</b> |
| <i><b>INSEGNAMENTI GENERALI</b></i>                         | I anno     | II anno   | III anno   | IV anno   | V anno    |
| SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA)                     | 2          | //        | //         | //        | //        |
| SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)                                 | //         | 1         | //         | //        | //        |
| TIC   | 1          | 2         |            |           |           |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | //         | //        | 4          | 4         | 4         |
| SECONDA LINGUA STRANIERA-FRANCESE                           | 2          | 2         | 3          | 3         | 3         |
| INGLESE TECNICO   | //         | //        | 1          | 1         | 1         |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | 2          | 2         | 3          | 3(*)      | 4(*)      |
| LABORATORIO DI SALA E VENDITA                               | 5(°)       | 5(°)      | 7          | 5         | 4         |
| LABORATORIO SERVIZI CUCINA                                  | 5(°)       | 5(°)      | //         | 2(*)      | 2(*)      |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA                        | 2          | 2         | //         | //        | //        |
| <b>Totale ore settimanali di indirizzo</b>                  | <b>14</b>  | <b>14</b> | <b>18</b>  | <b>18</b> | <b>19</b> |
| <b>TOTALE complessivo delle ore settimanali</b>             | <b>32</b>  | <b>32</b> | <b>32</b>  | <b>32</b> | <b>32</b> |

(°) Suddivisione in squadre. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) del DPR n. 87 del 15/03/2010, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(\*) Attività di laboratorio caratterizzante l'area d'indirizzo che prevede la compresenza di 1 ora con l'insegnamento tecnico-pratici-Laboratorio Sala e Vendita).



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

## Composizione del Consiglio di Classe

| DISCIPLINA                                      | Docente                           |                     |                              |
|---|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|
|   | COGNOME                           | NOME                | FUNZIONE                     |
| MATEMATICA<br>EDUCAZIONE CIVICA                 | CAMMAROTA                         | Katiuscia           | Coordinatrice                |
| LAB. SERV. CUCINA<br>EDUCAZIONE CIVICA          | DE STEFANO                        | Giuseppe            | Docente<br>Tutor Orientatore |
| RELIGIONE<br>EDUCAZIONE CIVICA                  | DEL COGLIANO                      | Michele             | Docente                      |
| DIRITTO E TEC AMM.VE<br>EDUCAZIONE CIVICA       | DI PALMA                          | Caterina Incoronata | Docente                      |
| SCIENZE MOTORIE<br>EDUCAZIONE CIVICA            | LOCONSOLO                         | Adriana Anna Rita   | Docente                      |
| SCIENZA E CULTURA ALIMENT.<br>EDUCAZIONE CIVICA | MASTRODDI                         | Flavia Olga         | Docente                      |
| ITALIANO/STORIA<br>EDUCAZIONE CIVICA            | PECCE                             | Luciana             | Docente                      |
| LAB. SALA e VENDITA<br>EDUCAZIONE CIVICA        | PETRACCA                          | Michele             | Docente                      |
| LINGUA INGLESE/INGL. TEC.<br>EDUCAZIONE CIVICA  | ROMANIELLO                        | Angela              | Docente                      |
| LINGUA FRANCESE<br>EDUCAZIONE CIVICA            | SCARINGI                          | Angelo              | Docente                      |
| SOSTEGNO  | NIGRO                             | Pia                 | Docente                      |
| SOSTEGNO  | ROMANIELLO                        | Rossana             | Docente                      |
| Rappresentanti Genitori                         | Nessuna rappresentanza eletta     |                     |                              |
| Rappresentanti degli studenti                   | Studente n. 15 dell'elenco classe |                     | Studente                     |
|   | Studente n. 20 dell'elenco classe |                     | Studente                     |

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

### Continuità docenti

| Disciplina                    | <u>3<sup>a</sup> Classe</u> | <u>4<sup>a</sup> Classe</u> | <u>5<sup>a</sup> Classe</u> |
|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| MATEMATICA                    | Katiuscia Cammarota         | Katiuscia Cammarota         | Katiuscia Cammarota         |
| LAB. SERV. CUCINA             | //                          | Giuseppe De Stefano         | Giuseppe De Stefano         |
| RELIGIONE                     | Loredana Bochicchio         | Loredana Bochicchio         | Michele Del Cogliano        |
| DIRITTO E TEC<br>AMM.VE       | Caterina I. Di Palma        | Caterina I. Di Palma        | Caterina I. Di Palma        |
| SCIENZE MOTORIE               | Adriana A.R. Loconsolo      | Adriana A.R. Loconsolo      | Adriana A.R. Loconsolo      |
| SCIENZA E<br>CULTURA ALIMENT. | Flavia O. Mastroddi         | Flavia O. Mastroddi         | Flavia O. Mastroddi         |
| ITALIANO/STORIA               | Luciana Pecce               | Luciana Pecce               | Luciana Pecce               |
| LAB. SALA e<br>VENDITA        | Carla Messina               | Michele Petracca            | Michele Petracca            |
| LINGUA<br>INGLESE/INGL. TEC.  | Angela Romaniello           | Angela Romaniello           | Angela Romaniello           |
| LINGUA FRANCESE               | Angelo Scaringi             | Angelo Scaringi             | Angelo Scaringi             |
| SOSTEGNO                      | Rossana Romaniello          | Rossana Romaniello          | Rossana Romaniello          |
| SOSTEGNO                      | Barbara Boi                 | Laura Nigro                 | Pia Nigro                   |

## Profilo della classe

| Parametri  | Descrizione  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| Composizione e storia  | <p>La classe è composta da 22 elementi di cui 11 maschi e 10 femmine tutti provenienti dalla precedente classe quarta. Si è costituita al terzo anno con studenti e studentesse provenienti da diverse classi del biennio comune del Settore Servizi di questo Istituto. Nel corso dei 3 anni c'è stata continuità didattica per gran parte dei docenti del Consiglio di Classe come si evince dal precedente prospetto.</p>   |  |   |   |
| 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) | <p>In classe sono presenti n. 2 studenti con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92, n. 4 studenti con DSA/BES.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ciascuno dei 2 studenti con disabilità certificata sono stati attuati personali interventi educativo-didattici. Gli studenti svolgeranno le prove d'esame sulla base dei relativi Piani Educativi Individualizzati (a cui si rimanda) ai sensi dell'articolo 20 del DPR n. 62/2017. Nel merito il Consiglio di Classe, ai sensi del comma 3 del suddetto articolo, propone che la Commissione d'esame venga supportata dai docenti che hanno seguito gli studenti nel corso dell'anno scolastico.</li> <li>- Relativamente a ciascuno degli studenti con DSA certificati ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, il Consiglio di Classe ha predisposto il Piano Didattico Personalizzato (a cui si rimanda) che fornirà gli elementi conoscitivi necessari per individuare le modalità di svolgimento delle prove d'esame, con particolare riguardo agli strumenti compensativi e dispensativi ivi previsti.</li> <li>- Analogamente, si segnala alla commissione d'esame che il Consiglio di Classe già a partire dalla classe terza ha individuato n. 1 studente con Bisogni Educativi Speciali per il quale ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato a cui si rimanda per l'individuazione degli strumenti compensativi, già previsti per le verifiche in corso d'anno, secondo quanto disposto al comma 6, articolo 25 dell'OM 55 del 22 marzo 2024.</li> </ul> |  |   |   |
| Situazione di partenza   | <p>La situazione di partenza della classe, come desunto dagli esiti dello scrutinio finale del precedente anno scolastico (classe IVC Sala e Vendita dell'a.s. 2022/23) evidenzia un livello di profitto Medio, con una alta percentuale di studenti che hanno conseguito una media finale inferiore a 7 (circa il 48%). Su 26 studenti, 23 sono stati ammessi a frequentare l'attuale classe quinta, mentre i 3 non ammessi non sono stati scrutinati ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del DPR 122/09. Di seguito si riportano i livelli di profitto conseguiti:</p>  |  |   |   |
| Livelli di profitto  | <p>Basso (&lt; 6)<br/>n. studenti: <b>0</b></p>  | <p>Medio (≥6 e &lt;8)<br/>n. studenti: <b>19</b></p> | <p>Alto (≥8 e ≤9)<br/>n. studenti: <b>4</b></p> | <p>Eccellente(10)<br/>n. studenti: <b>0</b></p> |



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

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito con Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022 ha approvato le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Ivi, sono previsti moduli di orientamento formativo da almeno 30 ore che saranno curricolari nelle classi terze, quarte e quinte della scuola secondaria di secondo grado ed anche extracurricolari. Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite.

Il modulo di orientamento di almeno 30 ore prevede apprendimenti personalizzati che vengono registrati in un portfolio digitale - *E-Portfolio* - che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell'individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all'interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

Sulla base di prospetti redatti dal Tutor Orientatore prof. Giuseppe DE STEFANO (designato con decreto del Dirigente Scolastico prot. 1092 del 25/01/2024), la classe ha svolto attività di orientamento curricolari **pari a 100 ore** delle 30 previste dalle Linee Guida allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022.

*Attività di orientamento scolastico (ai sensi del Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/22 – Linee Guida per l'Orientamento)*

| DESCRIZIONE ATTIVITA'   | N° ORE | Ore svolte-n° studente nell'elenco  |
|---|--------|---|
| Progetto ORIENTA-MENTI<br>Università degli Studi della Basilicata "Orientamento - Un viaggio nel mondo dei microrganismi"<br>Date: 28/09/23-11/12/23-11/03/24 – 06/05/2024<br>Ore 5 per ogni incontro | 20     | 20 h - Studenti n. 1,3,16,17,19,20<br>15 h – Studenti n. 4,5,7,8,9,10,11, 12, 13, 14, 18, 21<br>10 h – Studenti n. 2, 6, 15, 22 |
| Corso per alimentaristi HACCP del 27/11/23  | 4      | tutti gli studenti presenti   |
| Uscita didattica a Venosa Cinema Teatro "Lovaglio" per visione del film " C'è ancora domani" data 28/11/2023  | 5      | tutti tranne studenti n. 13,14  |
| Uscita didattica a Melfi presso la " Vineria D'autore - itinerari lucani del gusto" con degustazione e conferenza sulla professione enologo del 01/02/2024  | 5      | tutti tranne studenti n. 2,13,12  |
| Orientamento "AssOrienta" incontro con le Forze Armate e Polizia in teleconferenza<br>Date: 07 e 21 febbraio 2024   | 2      | tutti tranne studenti n. 14,17  |
| Io mi Orientamento Test psico-attitudinale "Che lavoro voglio fare da grande" in aula con il tutor prof. De Stefano data 20/02/2024   | 1      | tutti gli studenti presenti   |
| Orientamento "Assorienta" incontro con le Forze Armate e Polizia per le professioni Medico- Sanitarie del 22 febbraio 2024  | 2      | tutti tranne studente n. 16   |
| Incontri di orientamento con l'Accademia Italiana della Marina Mercantile di Genova del 04/03/2024  | 1      | tutti tranne studenti n. 12, 13, 14, 15, 17, 18   |
| Orientamento con Istituto Infobasic: Scuola di Alta Formazione Pescara - Area Digital e design del 12/03/2024   | 3      | tutti tranne studenti n. 12,13  |
| Incontro con Scuola di Alta Formazione ALMA del 25/03/2024  | 2      | tutti tranne studenti n. 2,7,11   |
| Orientamento "Il Marketing" - Prof.ssa C. Di Palma 07/03/2024   | 1      | tutti tranne studenti n. 14. 17   |
| Orientamento EUROPASS – Inglese - Prof.ssa A. Romaniello 06/03/2024   | 1      | presenti studenti n. 2, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 18, 21.  |
| Impresa formativa Scuola "Bar Didattico - Eventi - Junior Chef" da Ottobre - Maggio" (anche PCTO)   | 5      | tutti gli studenti hanno partecipato con turnazione   |
| Quando la neve fa scuola PCTO ad Ovindoli dal 05/03/2024 al 08/03/2024  | 20     | Studenti partecipanti n. 1, 3, 4, 7, 14, 15, 17, 19, 22   |
| Evento "Basilicata a Tavola" Eccellenza Nazionale MIUR dal 10 al 12 aprile 2024   | 24     | 20 h – studenti n. 1, 10, 17<br>14 h – studenti n. 3, 9, 18, 21<br>12 h – studente n. 22<br>10 h – studenti n. 2, 4, 5, 15      |

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

|   |  |     |   |
|---|--|-----|---|
|   |  |     | 8 h – studenti n. 12, 13, 14<br>6 h – studenti n. 6, 16, 19, 20<br>4 h – studenti n. 7, 8 |
|   | Incontro con ITS Accademy di Lecce il 19/04/2024   | 2   | Tutti tranne studenti n. 2, 3, 17   |
|   | Orientamento in uscita con la Scuola di Alta Formazione Gastronomica IN Cibus del 7 maggio 2024  | 2   | Tutti tranne studente n. 17   |
|   | TOTALE ORE SVOLTE  | 100 | //  |
| Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo | <p>L'approccio metodologico degli insegnanti delle varie discipline, mirato al raggiungimento delle competenze di cittadinanza e alla promozione di un metodo di studio autonomo e flessibile in prospettiva di un apprendimento permanente (<i>lifelong learning</i>), è stato improntato sul costante dialogo educativo, sul rispetto dei tempi di apprendimento, sulla creazione di un ambiente didattico sereno che potesse agevolare l'apprendimento attivo, collaborativo e partecipativo degli studenti.</p> <p>Ciò nonostante, la classe si presenta piuttosto disomogenea dal punto di vista del profitto, della partecipazione e del comportamento.</p> <p>Soltanto un limitato numero di studenti ha da sempre dimostrato impegno costante e assiduità nello studio in tutte le discipline, nonché un comportamento collaborativo e corretto, una partecipazione matura e attenta alle proposte didattiche ed extra-didattiche. Per la gran parte il percorso di studio è stato irregolare e discontinuo particolarmente con le discipline di insegnamento di base: poco assidui e puntuali a rispettare le scadenze delle attività assegnate, spesso tali studenti hanno privilegiato solo alcune discipline, trascurandone altre nei confronti delle quali si sono posti con atteggiamento poco partecipativo e di disturbo all'attività didattica.</p> <p>Nelle discipline di indirizzo la maggioranza degli studenti ha acquisito le competenze trasversali e professionali spendibili, dal punto di vista professionale e formativo, nei settori d'indirizzo. La classe si è distinta per partecipazione, interesse, grande impegno, motivazione e professionalità durante le attività laboratoriali d'indirizzo, conseguendo anche ottimi risultati nelle tante attività scolastiche ed extrascolastiche (PCTO, progetti, concorsi, manifestazioni interne e a carattere regionale o nazionale, stage, ecc...) a cui molti di loro hanno partecipato sempre con grande entusiasmo nel corso dell'ultimo triennio. Dunque, in relazione alle discipline d'indirizzo gli obiettivi didattici e formativi stabiliti dal Consiglio di Classe possono ritenersi complessivamente raggiunti, anche se con esiti individuali e diversificati.</p> <p>In conclusione, i risultati raggiunti in termini di preparazione sono per un gruppo di loro pienamente buoni, per un secondo gruppo mediamente discreti. Un consistente gruppo di studenti ha mostrato impegno non sempre costante e un interesse solo se sollecitato, sia in classe che nello studio individuale casalingo, pertanto, ha conseguito una preparazione mediamente sufficiente e non completamente autonoma nella rielaborazione personale.</p> <p>Infine, si segnala che per molti studenti la frequenza è stata discontinua o addirittura saltuaria nel corso dell'anno scolastico, e soltanto in pochi casi le assenze si sono ridotte, anche in virtù delle segnalazioni alle famiglie da parte della Coordinatrice di classe.</p> <p>Nel corso del triennio i rapporti scuola – famiglie, basati sulla trasparenza, sono intercorsi in un clima cordiale e rispettoso. In massima parte le interlocuzioni con le famiglie sono avvenute in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia durante i quali la partecipazione è risultata adeguata e comunque sempre proficua e improntata alla collaborazione, ma all'occorrenza non sono mancati momenti di confronto, dialogo e collaborazione, in presenza o a mezzo fonogramma, tra il coordinatore di classe e i genitori, su richiesta del Consiglio di Classe.</p> |     |   |
|   |  |     |   |

## Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

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

## Strategie e metodi per l'inclusione

L'indirizzo Alberghiero si presta con naturale propensione all'impiego di strumenti e metodologie didattiche che rendano la scuola inclusiva per tutti gli studenti (in particolare per gli studenti con difficoltà di apprendimento e per gli studenti con Disabilità Certificata). La natura prettamente laboratoriale delle discipline d'indirizzo permette allo studente di sviluppare un senso di appartenenza, di sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità, di sentirsi parte di un gruppo (in gergo "brigata") su cui poter contare e a cui dare supporto e in cui potersi ritagliare un ruolo che valorizzi le proprie attitudini e capacità sfruttando i propri punti di forza.

In quest'ottica, le metodologie adottate dai docenti della classe sono state le seguenti:

**Attività laboratoriali:** per coinvolgere attivamente lo studente e facilitare il passaggio dal sapere al saper fare. Stimola forme di apprendimento informale e non formale.

**Peer to peer:** per stimolare, motivare e facilitare l'apprendimento attraverso l'aiuto dei compagni di classe permettendo, allo stesso tempo, l'acquisizione di competenze sociali.

**Cooperative learning:** per stimolare le componenti motivazione, cognitive e sociali.

**Problem solving:** per stimolare l'utilizzo di conoscenze e abilità acquisite per la risoluzione di un problema permettendo quindi di consolidare quanto già appreso.

**Flipped classroom:** per stimolare un processo di apprendimento attivo ed autonomo in cui ogni studente può imparare con i propri ritmi.

**Compiti di realtà:** per stimolare l'apprendimento autonomo, le relazioni interpersonali con i compagni, la partecipazione attiva, il senso di responsabilità.

## 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 laboratoriale
- *Brainstorming*
- *Peer education*



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

● **Interventi di recupero e di potenziamento**

| Interventi                  | Curriculare  | Extracurricolari   | Discipline                        | Modalità   |
|-----------------------------|--|--|-----------------------------------|--|
| Interventi di recupero      | Recupero in itinere con ripasso degli argomenti, predisposizione di attività individualizzate per il recupero.   | //   | Tutte le discipline               | Studio individuale, pausa didattica, verifiche programmate |
| Interventi di potenziamento | <b>Tutte le attività previste per l'orientamento già precedentemente riportate</b>   | //   | //                                | //   |
|                             | Insegnamento trasversale ed UDA di ED. CIVICA: attività di potenziamento curricolari che favorisce il processo di interconnessione tra le varie discipline e contribuisce allo sviluppo di competenze di "cittadinanza attiva".<br>Periodo: intero anno scolastico | //   | Tutte le discipline               | Compito di realtà  |
|                             | //   | <b>Percorsi di Potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento</b><br>(Percorsi PNRR M4 C1-Investimento 1.4-Azioni di prevenzione di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica)<br><br><b>Studenti segnalati (presenza al corso)</b><br><b>ITALIANO</b><br><i>Studenti n. 9,19 (non hanno partecipato)</i><br><b>MATEMATICA</b><br><i>Studenti n. 2,9,12,16,21 (non hanno partecipato), 13 (2 h su 12), 15 (4 h su 12), 17 (10 h su 12), 19 (8 h su 12).</i><br><b>INGLESE</b><br><i>Studenti n. 9,14,19 (12 h su 12)</i><br><br>Periodo: Ottobre-Novembre '23 e Marzo-Aprile '24 | Italiano<br>Matematica<br>Inglese | //   |
|                             | Giornata Mondiale dell'alimentazione<br>(Partecipanti: tutti gli studenti presenti della classe)<br>Periodo: 16 ottobre 2023   | //   | Sc. e Cul Alim                    | //   |



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

|   |  |                     |    |
|---|--|---------------------|----|
| Inaugurazione primo Orto Slow Food della Basilicata – IC “La Vista” Potenza<br>(Partecipanti: n. 3 e 17 dell'elenco studenti)<br>Periodo: 27 ottobre 2023 | //   | //                  | // |
| Progetto “Quando la neve fa scuola”<br>(Partecipanti: n. 1,3,4,7,14,15,17,19,22 dell'elenco studenti)<br>Periodo: dal 5 all'8 marzo 2024                  |  | PCTO                | // |
| Mobilità Erasmus Plus ad Orly (Francia)<br>(Partecipanti: n. 1 e 4 dell'elenco studenti)<br>Periodo: dal 21 al 30 aprile 2024                             |  | Tutte le discipline | // |
| //  | Ristorante didattico<br>(Partecipante: n. 6 dell'elenco studenti)<br>Periodo: Settembre-Aprile   | Lab. Sala e Vendita | // |
| //  | Progetto Pizzeria<br>(Partecipante: n. 6 dell'elenco studenti)<br>Periodo: Gennaio - Maggio  | Lab. Sala e Vendita | // |
| Bar didattico<br>(a rotazione tutti gli alunni)<br>Periodo: Settembre-Maggio  |  |                     |    |
| Attività connesse all'organizzazione dell'evento “Basilicata a Tavola”<br>(Partecipanti: tutti gli studenti della classe)<br>Periodo: Aprile              | Attività connesse allo svolgimento dell'evento “Basilicata a Tavola”<br>(Partecipanti: tutti gli studenti della classe)<br>Periodo: Aprile | Lab. Sala e Vendita | // |

Di seguito si annoverano i concorsi a cui gli studenti hanno partecipato nel corso dell'anno scolastico:

Concorso AMILA Matera (Partecipanti: n. 1,3,16,18,21 dell'elenco studenti)

• **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
- Laboratori di enogastronomia/sala e vendita
- Videoconferenze
- Piattaforma Microsoft 365

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

● **PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)**

| Parametri               | Descrizione   |
|-------------------------|---|
| Contesto/i esterno/i    | I percorsi formativi esterni sono stati attuati dall'Istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni stipulate con Aziende operanti nel settore Alberghiero-Ristorativo scrupolosamente selezionate dai referenti del PCTO, disposte a ospitare gli studenti per il periodo dell'apprendimento.  |
| Esperienza/e            | <p>I percorsi PCTO (ex ASL) intendono integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e 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>Il P.C.T.O. si presenta come una metodologia didattica innovativa del sistema di insegnamento, che permette agli studenti di realizzare il proprio percorso formativo in alternanza a periodi di studio in classe e a forme di apprendimento in contesti lavorativi, considerati equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo.</p> <p>Il periodo di PCTO di ciascuno studente della classe ha previsto una articolazione in 210 ore svolte negli ultimi tre anni del loro percorso scolastico e realizzato con attività dentro la scuola e fuori dalla scuola.</p> <p>Tra le attività scolastiche rientrano: incontri formativi con esperti esterni e insegnamenti di istruzione generale preparatori all'attività di stage. Le attività fuori dalla scuola riguardano lo stage vero e proprio presso le strutture ospitanti: sono state svolte anche e durante i periodi di sospensione dell'attività didattica.</p> <p>Anche se la situazione pandemica ha reso difficoltoso lo svolgimento degli stage nelle strutture ospitanti nei precedenti due anni scolastici, tutti gli studenti hanno completato il monte ore richiesto da normativa del proprio percorso PCTO, conseguendo valutazioni più che soddisfacenti come si evince dal prospetto delle attività svolte allegato al presente documento.</p> |
| Prodotto/i conseguito/i | Prodotti multimediali; certificazioni.  |
| Altro                   | <p>Scopo delle diverse attività è stato quello di:</p> <p>Aumentare il senso di responsabilità, affidabilità e puntualità nel rispetto dei tempi e dei ruoli operativi;</p> <p>Potenziare le competenze tecnico-professionali e trasversali, in particolare organizzative e relazionali;</p> <p>Stimolare la presa di coscienza delle proprie capacità, risorse e limiti, comprendendo le dinamiche del gruppo e gli obiettivi di ognuno acquisendo consapevolezza del proprio compito.</p>   |

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

Il curriculum di Educazione Civica del Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (prot. n. 13277 del 23/10/2023) è stato elaborato da apposita Commissione. Sulla base delle indicazioni operative inserite nelle linee guida allegate al D.M.35/2020, è stato elaborato unpercorso trasversale di 33 ore intorno a tre pilastri tematici, collegati ai nuclei contenutistici che ogni CdC ha sviluppato nelle relative UDA (**in allegato programmazione dettagliata UDA svolte**)

| Titolo UDA            | Discipline coinvolte   | Competenze obiettivo  | Ore |
|-----------------------|--|---|-----|
| COSTITUZIONE          | DTA<br>Storia<br>Scienze Motorie<br>Francese<br>Inglese<br>Italiano<br>Religione | Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.<br>Partecipare al dibattito culturale.<br>Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.<br>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.<br>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. | 23  |
| SVILUPPO SOSTENIBILE  | Scienza e cultura dell'Alimentazione<br>Lab. Sala/Cucina                         | Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.<br>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni  | 5   |
| CITTADINANZA DIGITALE | Matematica<br>Lab. Sala/Cucina   | Partecipare al dibattito culturale.<br>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.   | 5   |

## 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 (I Quadrimestre) per ogni studente 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 Educazione civica acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo.
- Le competenze acquisite attraverso i PCTO, relativamente alle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e al comportamento.

**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, fatte salve le nuove disposizioni in merito.

### Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell’Esame di Stato

| Simulazione prova scritta di         | Data e orario di svolgimento            |
|--------------------------------------|---|
| Italiano                             | Giovedì 2 maggio dalle 08:00 alle 14:00 |
| Scienza e Cultura dell’Alimentazione | Venerdì 3 maggio dalle 09:00 alle 14:00 |

In allegato le copie delle tracce delle simulazioni e le relative griglie di correzione.

La griglia per la valutazione della prova orale è fornita in allegato dall’O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024 art. 3.



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

## Nodi concettuali trattati

O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024 art. 22 - Comma 3 e Comma 5

| TITOLO                          |
|---------------------------------|
| La sicurezza, qualità e privacy |
| Il <i>made in Italy</i>         |
| Cibo e benessere                |
| Promozione del territorio       |
| Sviluppo sostenibile            |

## 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.*

- 40 punti – credito scolastico
- 20 punti – prima prova scritta
- 20 punti – seconda prova scritta
- 20 punti – prova orale

## Tabella dei crediti scolastici

**O.M. n. 55/2024 art. 11 - Comma 1**

*Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.*

## Tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017

Attribuzione credito scolastico per la classi Terze, Quarte e Quinte

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

| Media dei<br>voti | Fasce di credito III<br>ANNO | Fasce di credito<br>IV ANNO | Fasce di credito<br>V ANNO |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$           | -                            | -                           | 7-8                        |
| $M = 6$           | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| $6 < M \leq 7$    | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| $7 < M \leq 8$    | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| $8 < M \leq 9$    | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| $9 < M \leq 10$   | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |



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

## Testi in uso

| Materia                              | Autore  | Titolo  |
|--------------------------------------|---|---|
| Italiano                             | Sambugar M.- Salà G.                                      | <i>Letteratura aperta</i> , vol. 3  |
| Storia                               | De Vecchi - Giovannetti G.                                | <i>La Nostra avventura</i> , vol. 3 Edizione Rossa  |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | S. Rodato   | <i>Alimentazione Oggi</i>   |
| Diritto e Tecniche amm/ve            | S. Rascioni-F. Ferriello                                  | <i>Gestire le imprese ricettive up</i>  |
| Laboratorio di Sala e Vendita        | M. Prato, S. Pedone                                       | <i>Protagonisti in sala</i>   |
| Laboratorio di Cucina                | A. Solillo - S. Palermo                                   | <i>Il Maitre e i sapori della cucina</i>  |
| Seconda Lingua Francese              | M. Olivieri - P. Beaupart                                 | <i>Saveurs &amp; SERVICE</i>  |
| Lingua Inglese                       | Catrin Elen Morris with Alison Smith                      | <i>Mastering Cooking &amp; Service</i>  |
| Scienze Motorie                      | Zocca, M. Giulisano - P. Manetti - M. Marella - S. Sbragi | <i>Competenze Motorie</i> , Corso di Scienze Motorie e Sportive per la scuola secondaria di secondo grado       |
| Matematica                           | L. Sasso, I. Fragni                                       | <i>Colori della Matematica</i> – edizione bianca per gli Istituti Alberghieri 2 <sup>^</sup> biennio – Volume A |
| Religione                            | T. Cera - A. Famà   | <i>La strada con l'altro</i> - edizione Verde   |

## Tutela della privacy

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

## Allegati

1. Consuntivi disciplinari al 15 Maggio: contenuti, metodi, strumenti, tempi
2. Simulazioni di prima e seconda prova
3. UDA Ed. Civica
4. Griglie di valutazione prove scritte e colloquio
5. Prospetto PCTO
6. Dettaglio delle modalità di svolgimento dell'esame di eventuali candidati con disabilità certificata **(non pubblicare)**



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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE                      | DISCIPLINA                         | FIRMA                       |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Prof.ssa Luciana PECCE          | ITALIANO/STORIA                    | <i>Luciana Pecce</i>        |
| Prof.ssa Katuscia CAMMAROTA     | MATEMATICA                         | <i>Kammarote</i>            |
| Prof.ssa Flavia O. MASTRODDI    | SCIENZA E CULT.<br>ALIMENTAZIONE   | <i>Flavia O. Mastroddi</i>  |
| Prof.ssa Caterina DI PALMA      | DIRITTO E TECNICHE<br>AMM/VE (DTA) | <i>Caterina Di Palma</i>    |
| Prof. Giuseppe DE STEFANO       | LAB. CUCINA                        | <i>Giuseppe De Stefano</i>  |
| Prof. Michele PETRACCA          | LAB. SALA E VENDITA                | <i>Michele Petracca</i>     |
| Prof. Angelo SCARINGI           | SECONDA LINGUA<br>FRANCESE         | <i>Angelo Scaringi</i>      |
| Prof.ssa Angela ROMANIELLO      | LINGUA INGLESE                     | <i>Angela Romanello</i>     |
| Prof.ssa Adriana A.R. LOCONSOLO | SCIENZE MOTORIE                    | <i>Adriana A.R. Loconso</i> |
| Prof. Michele DEL COGLIANO      | RELIGIONE                          | <i>Michele Del Cogliano</i> |
| Prof.ssa Rossana ROMANIELLO     | SOSTEGNO                           | <i>Rossana Romanello</i>    |
| Prof.ssa Pia NIGRO              | SOSTEGNO                           | <i>Pia Nigro</i>            |

IL COORDINATORE

*Katuscia Cammarota*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Carlo Massaro*  
(Prof. Carlo MASSARO)