



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

Anno Scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sez. E

Istituto professionale

**Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Bar – sala e vendita"

INDICE DEL DOCUMENTO

SEZIONE I

1. Presentazione del corso

SEZIONE II

2. Presentazione della classe
 - a. Storico della classe
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe nel triennio

SEZIONE III

5. Le sedi dell'istituto
6. Organizzazione didattica del percorso
7. Obiettivi di apprendimento
 - a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida
 - b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida
 - c. Competenze trasversali
8. Metodologie didattiche
9. Strumenti didattici
10. Attività di recupero
11. Attività extra-curricolari
12. Attività di PCTO
13. Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica
14. Attività di tutoraggio e orientamento

SEZIONE IV

15. Criteri e strumenti valutativi
 - 15a. Criteri per la valutazione
 - 15b. Strumenti per la valutazione
 - 15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

SEZIONE V

16. Simulazioni delle prove d'esame

SEZIONE I

1. PRESENTAZIONE DEL CORSO

In seguito alla Riforma avviata con il decreto legislativo n. 61 del 13 aprile 2017, gli Istituti professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. I nuovi Istituti professionali sono caratterizzati dalla personalizzazione del percorso di apprendimento e dalla elaborazione del “Progetto formativo individuale” per ciascuno studente e prevedono docenti tutor che lavorano con gli studenti per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo nonché un modello didattico che collega direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire prospettive concrete di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, i cosiddetti PCTO, già dalla seconda classe del biennio.

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in relazione continua con il mondo del lavoro. **Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni.**

Nel nostro istituto l'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” è articolato nei seguenti quattro percorsi:

- Enogastronomia settore cucina
- Bar - Sala e Vendita
- Accoglienza turistica e promozione del territorio
- Food and Beverage manager (attivato dall'a.s.2025-2026)

I percorsi di istruzione professionale si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) che **riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo dei diplomati.**

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente 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. Nel corso del quinquennio va assicurato, quindi, un orientamento permanente che favorisca scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. (Allegato A D.lgs 61/2017)

I diplomati acquisiscono una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle della cittadinanza europea.

SEZIONE II

2. PRESENTAZIONE/PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta E é composta da 18 studenti, di cui 9 maschi e 9 femmine, con una varietà di background che contribuiscono a una ricca dinamica di classe. Le attività scolastiche si sono svolte in un contesto caratterizzato da un profilo eterogeneo, essendo formata da alunni con capacità didattiche differenti. Dei 18 studenti di cui è composta la classe, un alunno non ha mai frequentato durante l'anno scolastico in corso. Nel corso del triennio sono state inserite due ragazze ripetenti, provenienti dal medesimo istituto scolastico.

Per quanto riguarda il comportamento, si segnala una buona collaborazione tra i pari e con i docenti, gli studenti hanno partecipato in modo accettabile al dialogo educativo. Durante il corso dell'anno tuttavia gli allievi hanno dimostrato in alcune occasioni un atteggiamento poco maturo ed affidabile, rinunciando all'ultimo momento ad iniziative a cui avevano precedentemente aderito e per la cui pianificazione gli insegnanti curriculari avevano speso tempo ed energie. Per questo motivo il consiglio di classe ha deciso di escludere la classe da ulteriori progetti didattici che erano stati contemplati ad inizio anno.

Parte degli alunni ha manifestato grandi difficoltà durante l'anno: nella classe infatti sono presenti studenti in situazione di svantaggio linguistico, con evidenti lacune e difficoltà nella comprensione e nella produzione scritta. Alcuni alunni hanno effettuato molte assenze per problemi di salute e difficoltà di trasporto, per questi studenti è stato particolarmente difficile seguire con continuità con inevitabili ripercussioni sull'andamento didattico che risulta particolarmente lacunoso. Per colmare alcune delle carenze sono stati attivati dei corsi di mentoring finalizzati al consolidamento del metodo di studio. Nonostante questo non tutti gli alunni hanno acquisito un adeguato metodo di lavoro, evidenziando ancora una esposizione meccanica dei contenuti appresi.

Nei vari insegnamenti la classe ha raggiunto livelli di competenza globalmente sufficiente o appena sufficiente, in alcuni casi i risultati sono stati condizionati da un atteggiamento poco responsabile, evidenziato da un'attenzione discontinua durante le lezioni e da scarsa costanza nello studio.

All'interno della classe sono presenti n. 5 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP.

In particolare è presente un'alunna certificata ai sensi della L. 104/92 per la quale è stato predisposto il PEI che affronterà l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo. **Allegato B**

2a. STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva/esame di Stato	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	14	4	1
Quarta	14	4	2
Quinta	18	/	

3. QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI AREA GENERALE	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
IRC	1	1	1

Percorso: bar - sala e vendita		
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	3 [^]	4 [^]
Seconda lingua straniera (francese)	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3
Laboratorio di enogastronomia - cucina	0	2
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	6	4
Laboratorio accoglienza turistica	0	0
Diritto e tecniche amministrative	4	4
English for special purposes	2	2
Ore di compresenza 4: laboratorio enogastronomia Bar-Sala Vendita, scienza e cultura dell'alimentazione (Nota ministeriale 14706/2018)		

4. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Percorso: bar - sala e vendita			
	Docente classe 3 [^]	Docente classe 4 [^]	Docente classe 5 [^]
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	Maurizio Campanini	Elena Rosina	Elena Rosina
Lingua inglese	Laura Rossin	Laura Rossin	Laura Rossin
Matematica	Simone Gaia	Simone Gaia	Simone Gaia
Storia	Maurizio Campanini	Elena Rosina	Elena Rosina
Scienze motorie	Valentina Sitzia	Valentina Sitzia	Angela Calvio
IRC	Manuela L'amico	Manuela L'amico	Manuela L'Amico
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	Angela Anna D'Alessandro	Angela Anna D'Alessandro	Angela Anna D'Alessandro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Giuseppe Tricarichi Perruccio	Emanuela Reale	Federica Paganello
Laboratorio di enogastronomia - cucina	/	Giovanni Damiani	Alessandra Serrani
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	Valentina Ottino Contin	Valentina Ottino Contin	Davide Zacchero
Laboratorio accoglienza turistica	/	/	Sabrina Bergo
Diritto e tecniche amministrative	Romina Lovo	Maria Di Martino	Maria Di Martino
English for special purposes	Laura Rossin	Laura Rossin	Laura Rossin
Sostegno	Davide Zacchero Enrica Parlamento Barbera Marilena	Barbera Marilena Enrica Parlamento	Marilena Barbera

SEZIONE III

5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”
Biella
Sede di Corso Pella 12/A
Laboratori Territoriali dell'occupabilità (LTO) - V.le Macallè 42

6. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per una durata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, trimestre e pentamestre.

Nel corso del triennio la classe ha sviluppato e attuato le seguenti Unità di Apprendimento:

1 **Classe terza**

1° UdA - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio (primo periodo) Sottotitolo sala-bar e vendita - Glocal: il territorio tra linguaggi locali e globali

2° UdA - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo) Sottotitolo sala-bar e vendita - Alchimia di un magico territorio: erbe, spezie, profumi e sapori

2 **Classe quarta**

1° UdA - Quello che conta è il percorso del viaggio e non l'arrivo (T.S. Eliot). Itinerari e sapori d'Europa (primo periodo)

2° UdA - Pane e vino nella storia, nell'alimentazione, nel mondo, nella religione (secondo periodo)

3 **Classe quinta**

1°UdA - Salute, benessere e sicurezza nei servizi al cliente (primo periodo)

2° UdA - Il Made in Italy nel mondo (secondo periodo)

Sottotitolo sala - La professionalità italiana tra tradizione e innovazione

7. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida

1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

7b. Competenze d'indirizzo - Allegato C g) delle Linee guida

Percorso: bar - sala e vendita

- 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- 5 - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- 6 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- 7 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- 8 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

7c. Competenze trasversali - Linee guida PCTO

1. Riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
2. gestire efficacemente il tempo e le informazioni
3. lavorare con gli altri in maniera costruttiva
4. comunicare costruttivamente in ambienti diversi
5. gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
6. impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune
7. sviluppare pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
8. assumere l'iniziativa
9. lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
10. possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
11. accettare la responsabilità.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico i docenti del consiglio di classe hanno utilizzato le seguenti metodologie didattiche:

1. **Lavoro collaborativo e cooperativo:** i docenti hanno promosso un approccio di lavoro in team, favorendo attività in piccoli gruppi per stimolare la collaborazione tra gli studenti e il confronto tra pari.
2. **Didattica laboratoriale:** sono stati utilizzati laboratori pratici e attività esperienziali per favorire l'apprendimento attivo, incoraggiando gli studenti a sperimentare e a riflettere criticamente su quanto appreso.
3. **Metodologia per progetti:** sono stati progettati e realizzati progetti interdisciplinari che hanno permesso agli studenti di lavorare su tematiche specifiche, sviluppando competenze trasversali come la ricerca, il problem-solving e il lavoro di gruppo.
4. **Didattica digitale:** l'uso di strumenti digitali, come piattaforme online, software educativi e risorse multimediali, è stato integrato nelle lezioni per rendere l'apprendimento più dinamico e coinvolgente.
5. **Lezioni frontali interattive:** sono state realizzate lezioni tradizionali arricchite da momenti di discussione e interazione con gli studenti, favorendo un apprendimento partecipativo.
6. **Personalizzazione dell'insegnamento:** ogni docente ha cercato di adattare il proprio insegnamento alle esigenze specifiche degli studenti, in particolare per quelli con bisogni educativi speciali o con differenti stili di apprendimento.

INSEGNAMENTO	Lavoro collaborativo e cooperativo	Didattica laboratoriale	Metodologia per progetti	Didattica digitale	Lezioni frontali interattive	Personalizzazione dell'insegnamento
Lingua e letteratura italiana	X		X		X	X
Storia	X		X		X	X
Lingua inglese			X	X	X	X

Seconda lingua straniera (Francese)	X	X			X	X
Matematica				X	X	X
Scienze motorie	X		X	X	X	X
IRC	X				X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X		X	X
Laboratorio di enogastronomia – Bar – sala e vendita	X	X	X		X	X
Laboratorio di accoglienza turistica		X			X	
Diritto e tecniche amministrative	X	X			X	X
Laboratorio di enogastronomia - cucina		X		X	X	

9. STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio

Tra le piattaforme digitali e applicazioni online:

- Google Classroom: per la gestione e la condivisione dei materiali didattici
- Presentazioni di Google: per l'elaborazione di presentazioni multimediali
- Google Drive: per la condivisione di documenti, piani di lezione e materiali
- Google Moduli: per la creazione di sondaggi, quiz e test di vario genere.

10. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Nel corso dell'anno scolastico, sono stati progettati e attuati numerosi interventi di recupero, mirati al superamento delle insufficienze e al consolidamento delle competenze acquisite dagli studenti. In particolare, sono stati attuati momenti di recupero al termine del primo periodo e, nell'ambito del PNRR, sono stati proposti interventi straordinari finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica, percorsi motivazionali individuali e/o di sostegno e rafforzamento delle competenze disciplinari per i seguenti insegnamenti: inglese, francese, matematica

Inoltre, il consiglio di classe ha programmato attività sia di recupero sia di approfondimento durante l'attività scolastica ordinaria, mediante: interventi individualizzati

- ripasso delle lezioni precedenti
- esercitazioni riepilogative
- verifiche di superamento delle insufficienze in modo formale dopo la fine del primo periodo di valutazione e alla fine di maggio.

11. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'ATTIVITA' FORMATIVA

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'ATTIVITA' FORMATIVA		
Attività	Durata	PARTECIPANTI
Visita all' <i>artigiano in fiera</i> a Rho	10 ore	15
Convegno : progetto celiachia	2 ore	16
Convegno "Io lavoro"	1 ora	16
Seminario sull'intelligenza artificiale	1 ore	17
Conferenza su Calvino	2 ore	14
Partecipazione Open Day	5 ore	2
Incontro con educatore di ITA ACADEMY	2 ore	15
Progetto "L'infermiere torna a scuola"	2 ore	17
Conferenza "Peacekeeping"	2 ore	17
Incontro sull'identità digitale	2 ore	14
Concorso Mister Sor Riso	7 ore	2
Progetto della provincia di Biella sull'identità digitale	2 ore	8
Intervento sull'orientamento universitario	1 ora	16
Torneo di pallavolo	2 ore	16

12. ATTIVITÀ DI PCTO

La classe ha seguito un progetto di PCTO durante il triennio in applicazione delle norme previste dalla L.107/2015. Sono state svolte da parte degli alunni attività di formazione sulla sicurezza sul lavoro, attività in classe con interventi di esperti esterni, attività sul territorio durante il periodo scolastico e tutti gli alunni hanno anche svolto periodi di stage lavorativo presso aziende o enti del settore.

13. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica rappresenta una risposta alla crescente necessità di formare cittadini consapevoli, responsabili e attivi. Questo percorso educativo non si limita alla trasmissione di conoscenze teoriche, ma si propone di stimolare una riflessione critica sui temi centrali della società contemporanea. Nel corrente anno scolastico con il Decreto ministeriale 183 del 7.9.2024 il MIM ha adottato le Linee guida dell'educazione civica che sono impostate sui nuclei concettuali:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
3. CITTADINANZA DIGITALE.

Per ogni nucleo concettuale le competenze sono declinate in obiettivi di apprendimento. In riferimento ad essi, si riportano le attività svolte dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

Sezione da compilare a cura del/dei tutor dell'orientamento incaricati nel corrente anno scolastico.

13/11	Convegno	Progetto celiachia
15/11	Incontro	“lo lavoro” presso città studi
28/11	Laboratorio	Abbinamento cibo-cocktail per ospiti esterni. Discussione sulle scelte professionali future
5/12	Uscita didattica a Rho fiere	“Artigiano in fiera”
9/12	Laboratorio	“La ricerca del lavoro nel settore turistico-ristorativo. Il reclutamento canai offline e online. Il curriculum vitae”
10/12	Intervento del prof Fabbricatore	L'orientamento universitario
16/12	Corso	A cura di ITA – Academy
16/01	Laboratorio	Discussione sui percorsi professionalizzanti della sommellerie
28/01	Evento	Progetto Diderot
29/01	Somministrazione test	Alpha test a città studi
12/02	Educazione civica	Compilazione Cv su piattaforma unica
	Educazione civica	Realizzazione del curriculum vitae in italiano, inglese e francese. Realizzazione della lettera di presentazione
05/03	Conferenza	Italo Calvino
12/03	Progetto	L'infermiere torna in classe
14/03	Laboratorio	Analisi sensoriale delle mele e del sidro
04/04	Intervento da parte della Provincia di Biella	L'identità digitale

SEZIONE IV

15. CRITERI E STRUMENTI VALUTATIVI

15a. Criteri per la valutazione

Con riferimento alla situazione della classe, il consiglio di classe ha valutato prendendo in considerazione i seguenti elementi: metodo di studio, progressi, situazione personale, partecipazione, impegno a casa. Per i singoli insegnamenti si fa riferimento all'**allegato A**.

15b. Strumenti per la valutazione

In coerenza con quanto deliberato dal Collegio docenti, ogni dipartimento ha predisposto griglie di valutazione adeguandole all'insegnamento e indicando i descrittori da adottare per l'attribuzione del voto esplicitato in decimi. Per la rilevazione del livello di acquisizione delle competenze si fa riferimento alle rubriche di valutazione.

15c. Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe

INSEGNAMENTO	Verifica orale	Produzione scritta	Prove strutturate	Prove semi-strutturate	Relazioni tecnico-professionali	Attività laboratoriali /pratiche	Compito di realtà/ Situazione problema
Lingua e letteratura italiana	X	X		X			
Storia	X	X		X			
Lingua inglese	X	X	X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X		X			
Matematica	X		X				X
Scienze motorie	X			X		X	
IRC	X						
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X			X
Laboratorio di enogastronomia – Bar – sala e vendita	X	X			X	X	X

Laboratorio di accoglienza turistica				X		X	X
Diritto e tecniche amministrative	X	X			X		X
Laboratorio di enogastronomia – cucina		X		X		X	

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME	
Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 20/3; 5/5 Simulazione della seconda prova scritta (Alimenti,Sala,DTA): 13/3; 13/5 Simulazione del colloquio d'esame: fine maggio/inizio giugno	

4 Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

Le tracce delle simulazioni sono reperibili negli allegati A delle seguenti materie: lingua e letteratura italiana e sala e vendita.

I docenti degli insegnamenti di indirizzo hanno formulato le tracce considerando quanto previsto dall'art.17, commi 5,6 e 8, D.Lgs. n. 62 del 2017 e dal D.M. n.164 del 15.06.2022 recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta per i diversi profili unitari dell'istruzione professionale. Le prove hanno tenuto in considerazione i percorsi che sono stati erogati agli alunni nel triennio.

Le prove somministrate sono a disposizione della commissione.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Lingua e letteratura italiana/Storia	Elena Rosina	<i>Elena Rosina</i>
Lingua inglese	Laura Rossin	<i>Laura Rossin</i>
Seconda lingua straniera (francese)	Anna Angela D'Alessandro	<i>Anna Angela D'Alessandro</i>
Matematica	Simone Gaia	<i>Simone Gaia</i>
Scienze motorie	Angela Calvio	<i>Angela Calvio</i>
IRC	Manuela L'Amico	<i>Manuela L'Amico</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Federica Paganello	<i>Federica Paganello</i>
Laboratorio di enogastronomia – Bar – sala e vendita	Davide Zacchero	<i>Davide Zacchero</i>
Laboratorio di accoglienza turistica	Sabrina Bergo	<i>Sabrina Bergo</i>
Diritto e tecniche amministrative	Maria Di Martino	<i>Maria Di Martino</i>
Laboratorio di enogastronomia - cucina	Alessandra Serrani	<i>Alessandra Serrani</i>
Sostegno	Marilena Barbera	<i>Marilena Barbera</i>

ELENCO ALLEGATI:

Allegato A: programmi svolti, metodologie didattiche, strumenti, tempi e obiettivi raggiunti per ogni singolo insegnamento.

Allegato B: documentazione delle studentesse e degli studenti con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono state predisposte le necessarie personalizzazioni/individualizzazioni, come risulta dai rispettivi PDP o PEI.

Allegato C: attività svolte nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica.

Allegato D: rubriche di valutazione dell'area generale e dell'area di indirizzo.

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 7/5/2025

Biella, 7/5/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art 3 comma2, DLgs39/93)