



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

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. AT

Istituto professionale

**Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Bar – sala e vendita"

www.iisgaeaulenti.edu.it biis00700c@istruzione.it

Sede Centrale: Viale Macallè, 54 - 13900 - Biella (BI)

Tel. 015-402748 Fax. 015-8496093

C.F. 90067580028

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 e/o di ampliamento dell'offerta formativa
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 è 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

Composizione:

La classe è composta da 6 studenti: 3 maschi, 3 femmine. Il gruppo si presenta numericamente ridotto, condizione che ha permesso un rapporto diretto con i docenti, anche se non sempre pienamente valorizzato dagli studenti stessi. All'interno della classe sono presenti n. 3 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi è un alunno per il quale è stato predisposto il PDP. Vi sono due alunni certificati ai sensi della l.104/92 per i quali è stato predisposto il PEI, nessuno dei quali affronterà regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI, entrambi gli alunni affronteranno l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo (un alunno sosterrà solo la prova orale). Per questi ultimi la scuola rilascerà la certificazione delle competenze. **Allegato B**

Provenienza territoriale:

Tutti gli studenti provengono dal Cossatese e Valdilana. Il contesto territoriale è mediamente omogeneo e non presenta particolari criticità legate all'integrazione.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali:

La classe 5AT ha mostrato un impegno non sempre continuo e una partecipazione solo parzialmente attiva alle attività didattiche. Pur non emergendo per vivacità ed entusiasmo, gli studenti hanno comunque raggiunto risultati complessivamente sufficienti, sia sul piano delle competenze disciplinari che su quello relazionale. Tuttavia, la mancanza di un coinvolgimento costante e di un interesse marcato hanno limitato le potenzialità della classe in termini di crescita e di sviluppo individuale. L'atteggiamento della classe nei confronti dell'inclusione è stato sempre positivo. Gli studenti hanno mostrato rispetto e disponibilità verso il compagno con disabilità creando momenti di autentica collaborazione da parte di tutti.

Il clima di classe però, seppur generalmente sereno, ha visto un'interazione piuttosto fiacca. Sebbene tutti gli studenti abbiano mostrato un comportamento corretto e rispettoso, le dinamiche relazionali sono risultate piuttosto statiche.

Il gruppo si è dimostrato sufficientemente coeso e rispettoso anche se non sempre particolarmente propositivo. La classe ha saputo collaborare in modo funzionale nei momenti di lavoro comune, specialmente durante le attività pratiche.

In alcuni contesti, la partecipazione è stata più contenuta, ma con il supporto dei docenti gli studenti sono riusciti a portare avanti le attività con impegno e discreto spirito di collaborazione.

Osservazioni generali sul percorso formativo:

Nel corso del triennio gli studenti hanno mostrato una crescita graduale, raggiungendo nel complesso un certo grado di responsabilità. Tuttavia, permane la difficoltà, per molti di loro, a comprendere appieno il valore dell'impegno e della fatica come elementi fondamentali per la crescita professionale e personale, specialmente in un settore come quello della Sala, dove sono richieste prontezza, iniziativa e capacità relazionali.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari insegnamenti:

Non sono state riscontrate criticità legate all'instabilità o discontinuità negli insegnamenti. Il percorso didattico si è svolto in modo regolare.

Osservazioni sul metodo di studio:

Il metodo di studio si è rivelato generalmente accettabile. La maggior parte degli studenti è riuscito a raggiungere gli obiettivi minimi richiesti, anche se con livelli di approfondimento piuttosto superficiali. Un'alunna si è distinta per merito, impegno e capacità, mostrando una buona preparazione e sempre costanza nello studio; una seconda alunna segue a breve distanza, con discrete competenze e una certa autonomia. Il resto della classe si colloca su livelli medio-bassi, con un rendimento altalenante e scarsa iniziativa personale.

Livelli generali raggiunti:

I risultati complessivi sono accettabili. In alcune discipline, in particolare quelle professionalizzanti, si registrano risultati buoni da parte di singoli studenti. La preparazione generale è sufficiente per affrontare l'Esame di Stato, anche se per alcuni sarà importante un ulteriore sforzo in termini di motivazione e approfondimento.

Partecipazione a progetti e concorsi:

Durante il percorso scolastico, la classe ha preso parte a numerosi progetti formativi e ad alcuni concorsi legati al settore enogastronomico e dell'ospitalità. Queste esperienze si sono rivelate particolarmente significative sia per lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali che per la crescita personale degli studenti, offrendo occasioni concrete di confronto con il mondo del lavoro e con realtà esterne all'ambiente scolastico.

2a.STORICODELLACLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva/esame di Stato	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	6	2	4
Quarta	6	0	2
Quinta	6	/	

3. QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI AREA GENERALE	3 ^a	4 ^a	5 ^a
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 ^a	4 ^a	5 ^a
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio di enogastronomia-cucina	0	2	2
Laboratorio di enogastronomia-Bar- sala e vendita	6	4	4
Laboratorio accoglienza turistica	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
English for special purposes	2	2	0
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 ^a	Docente classe 4 ^a	Docente classe 5 ^a
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO
Lingua inglese	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	MARIA MADDALENA FACCIOTTO
Matematica	ALBERTO ROSSI	ALBERTO ROSSI	ALBERTO ROSSI
Storia	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO	ROBERTA VIOGLIO
Scienze motorie	FRANCESCO FALABELLA	FRANCESCO FALABELLA	FRANCESCO FALABELLA
IRC	DAVIDE RASTELLO	DAVIDE RASTELLO	DAVIDE RASTELLO
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	CARLA MARIA MELLO	MARIELLA FORNARA	MARIELLA FORNARA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LORENA PAGLIAZZO	LORENA PAGLIAZZO	LORENA PAGLIAZZO
Laboratorio di enogastronomia-cucina	/	ALBERTO REGIS	ALBERTO REGIS
Laboratorio di enogastronomia-Bar- sala e vendita	ALESSANDRO TOLIN	ALESSANDRO TOLIN	ALESSANDRO TOLIN
Laboratorio accoglienza turistica	/	/	MARTA FERRARO
Diritto e tecniche amministrative	MARIO LORA LAMIA DONIN	MARIO LORA LAMIA DONIN	MARIO LORA LAMIA DONIN
English for special purposes	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	/
Sostegno	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA	POZZO GIULIA POZZA ERIK SANDIGLIANO DANIELA

SEZIONE III

5. LA SEDE DELL'ISTITUTO

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Mosso Valdilana
Via Quintino Sella 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:

Classe terza

1°UdA-Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio(primo periodo)

Glocal:il territorio tra linguaggi locali e globali

2°UdA-Italia:terra di eccellenze(secondo periodo)

Alchimia di un magico territorio:erbe,spezie,profumi e sapori

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)

Classe quinta

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

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

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 Cg) 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
- 6 - 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
- 7 - 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
- 9 - 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
- 11 - 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	
Seconda lingua straniera (Francese)	x		x		x	
Matematica	x				x	x
Scienze motorie	x		x		x	
IRC			x		x	
Enog. Cucina	x	x	x		x	
Enog. Sala	x	x			x	x
Scienze degli alimenti	x		x		x	x
Laboratorio Accoglienza turistica	x		x		x	
DTA	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: storia, italiano, matematica, DTA.

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 EXTRA-CURRICOLARI e/o DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e/o DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA		
Attività	Durata	Partecipanti
Viaggio di istruzione a Vienna	5 giorni	4
Uscita didattica HORECA . Torino	8h	5
Uscita didattica Terra Madre. Torino	8h	5
Openday Novembre. Ciceroni per un giorno	4h	2
Openday Dicembre. Ciceroni per un giorno	4h	4

Organizzazione e partecipazione al Torneo d'Istituto	6h	6
Indagine sull'IA. Politecnico di Torino	6h	5
Progetto "Contrasto alla violenza di genere". Cissabo	2h	5
Conferenza con NAS	2h	5
Conferenza AIDO	2h	4
Concorso Mr SorRiso . Gattinara	6h	4
Progetto "Mani Tese". <i>Non è solo un pacchetto</i>	6h	1
Progetto Pear Education	8h	1
Concorso "Enjoy!" Chatillon	6h	1
Concorso "Twistiamo il Cosmopolitan" Cavaglià	6h	1
Caffetteria didattica	40h	5

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. CITTADINANZADIGITALE.

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

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO		
Attività	Durata	Partecipanti
Cena didattica per gli Orientatori delle Scuole Medie	6	5
Cena didattica per i docenti. Natale	6	5
Visita Hotel Hilton. Milano	8	5
Attività Union Camere	2	5
Conferenza AIDO	2	5
Conferenza con NAS	2	5
Cena didattica per i genitori. Maggio	6	6

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	Compiti 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	x			x
Matematica	x	x					x
Scienze motorie	x					x	
IRC	x						x
DTA	x	x		x			x
Enog. Sala	x	x				x	x
Enog. Cucina	x	x		x			
Scienze degli alimenti	x	x		x			x
Laboratorio Accoglienza Turistica	x			x			x

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME
Simulazione della prima prova scritta (Italiano) :23-03-25 , (una simulazione programmata per il 15-05-25) Simulazione della seconda prova scritta (Scienze degli Alimenti, DTA, Cucina): 28-03-25, (una simulazione programmata per 16-05-25) . Simulazione del colloquio d'esame: da definire

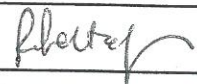
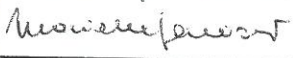
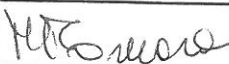
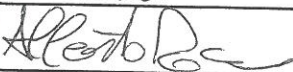
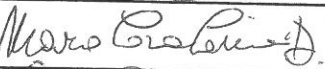
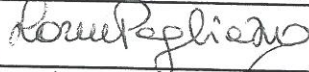
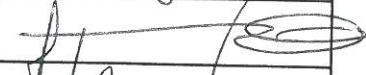
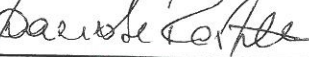
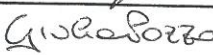
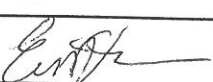
Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

L'esito delle simulazioni ha confermato i risultati ottenuti nel corso dell'anno scolastico.

Le tracce delle simulazioni, la prova differenziata e le griglie di valutazione sono reperibili negli allegati A.

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	ROBERTA VIOGLIO	
Lingua inglese	MARIA MADDALENA FACCIOTTO	
Seconda lingua straniera (francese)	MARIELLA FORNARA	
Matematica	ALBERTO ROSSI	
DTA	MARIO LORA LAMIA DONIN	
Scienze degli Alimenti	LORENA PAGLIAZZO	
Enog. Cucina	ALBERTO REGIS	
Enog. Sala	ALESSANDRO TOLIN	
Scienze Motorie	FRANCESCO FALABELLA	
IRC	DAVIDE RASTELLO	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	MARTA FERRARO	
Sostegno	SANDIGLIANO DANIELA	
Sostegno	POZZO GIULIA	
Sostegno	POZZA ERIK	

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 maggio 2025.

Biella, 7 maggio 2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli

(Firma autografa sostituita a mezzo
stampa, ex art 3 comma 2,
DLgs 39/93)