



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 2025-2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sez. FB

**Istituto professionale
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità
alberghiera"**

Percorso "Enogastronomia settore cucina"

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. Storia della classe
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe nel triennio

SEZIONE III

5. Lesedidell'istituto
6. Organizzazione didattica del percorso
7. Obiettivi di apprendimento
 - a. Competenze generali -Allegato B delle Linee guida
 - b. Competenze d'indirizzo -Allegato Cg) delle Linee guida
 - c. Competenze trasversali -Formazione Scuola-Lavoro
8. Metodologie didattiche
9. Strumenti didattici
10. Attività di recupero
11. Attività extra-curricolari e/o di ampliamento dell'offerta formativa
12. Attività di FSL
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

SEZIONI

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 ed 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 di FSL, 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-Salae 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 è composta da 20 studenti, di cui 13 maschi e 7 femmine, caratterizzati da una varietà di background e interessi che contribuiscono a una dinamica di gruppo ricca e articolata. Dei 20 studenti iscritti, tre studenti non hanno mai frequentato, inoltre, uno studente e una studentessa, provenienti dalla sede di Cavaglià dello stesso istituto, sono stati inseriti nella classe nel corso del primo periodo scolastico.

Le attività didattiche si sono inizialmente svolte in un clima contraddistinto da rispetto reciproco, partecipazione e impegno, con risultati complessivamente buoni. Non tutti gli studenti con difficoltà hanno raggiunto esiti positivi.

Nel secondo periodo didattico si è registrato un peggioramento del comportamento della classe e una partecipazione talvolta discontinua. Per alcuni studenti sono emerse difficoltà nella gestione dello stress e nel mantenere costanza nell'impegno.

Nonostante tal criticità, gli esiti delle valutazioni sono stati nel complesso positivi e la maggior parte degli studenti ha conseguito risultati adeguati. Le situazioni di criticità interminidiprofitto sono limitate e riguardano poche criticità che potrebbero incidere sull'ammissione all'esame di maturità.

Si riportano di seguito le informazioni che possono essere inserite:

- composizione
- provenienza territoriale
- osservazioni sulle dinamiche relazionali
- osservazioni generali sul percorso formativo
- presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari insegnamenti
- osservazioni sul metodo di studio
- livelli generali raggiunti
- alunni inseriti nel corso del triennio (provenienza)

All'interno della classe sono presenti n. 4 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi sono n. 3 alunni per i quali è stato predisposto il PDP e n. 1 alunna certificata ai sensi della l. 104/92 per i quali è stato predisposto il PEI. Quest'ultima studentessa affronterà regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI, per la quale la scuola rilascerà la certificazione delle competenze.

Allegato B

2a.STORICODELLACLASSE

Classe	Ammessiallaclasse successiva	Ammessiscrutinio differito	Nonammessi
Terza	16	1	5
Quarta	15	/	3
Quinta	20	/	/

QUADROORARIODELTRIENNIO

INSEGNAMENTIAREAGENERALE	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Linguaeletteraturaitaliana	4	4	4
Linguainglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienzemotorie	2	2	2
IRC	1	1	1

Percorso:enogastronomiasettorecucina			
INSEGNAMENTIAREADIINDIRIZZO	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Secondalinguastraniera(francese)	3	3	3
Scienzaeculturadell'alimentazione	4	3	4
Laboratoriodienogastronomia-cucina	7	6	5
Laboratoriodienogastronomia-Bar-salaevendita	0	2	2
Dirittoetecnicheamministrative	4	4	4
Oredicompresenza4:Laboratorioenogastronomia-cucina,scienzaeculturadell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)			

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Percorso: enogastronomia settore cucina			
	Docente classe 3[^]	Docente classe 4[^]	Docente classe 5[^]
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	ZOLA ALBERTO	GRONDABERTOLINO ELEONORA – SPINA PAOLA	CAVICCHIOLIBEATRICE
Lingua inglese	MAFFEIELENA	MAFFEIELENA	ROSSINLAURA
Matematica	RAMAZIOELISA	RAMAZIOELISA	RAMAZIOELISA
Storia	ZOLA ALBERTO	GRONDABERTOLINO ELEONORA	CAVICCHIOLIBEATRICE
Scienze motorie	SITZIA VALENTINA	CALVIOANGELA	LOPRESTIROCCO
IRC	RASTELLODAVIDE	RASTELLODAVIDE	RASTELLODAVIDE
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	D'ALESSANDROANGELA ANNA	D'ALESSANDROANGELA ANNA	D'ALESSANDROANGELA ANNA
Scienza e cultura dell'alimentazione	TRICARICHIPERRUCCIO GIUSEPPE	TRICARICHIPERRUCCIO GIUSEPPE	TRICARICHIPERRUCCIO GIUSEPPE
Laboratorio di enogastronomia-cucina	SERRANIALESSANDRA	SERRANIALESSANDRA	SERRANIALESSANDRA
Laboratorio di enogastronomia - Bar-sala e vendita	/	ZACCHERODAVIDE	ZACCHERODAVIDE
Diritto e tecniche amministrative	DECANDIACORRADO	DECANDIACORRADO	DECANDIACORRADO

SEZIONE III

4. 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

5. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL CORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per un'adunata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, primo periodo e secondo periodo. Nel corso del triennio la classe ha sviluppato e attuato le seguenti Unità di Apprendimento:

Classe terza

1° UdA - Le attività dell'hotellerie e i risorse del territorio (primo periodo) Sottotitolo cucina - Alla scoperta dei piatti della tradizione

2° UdA - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo) Sottotitolo cucina - Tour enogastronomico

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)

Sottotitolo cucina - Ambasciatori della cucina italiana nel mondo

6. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida

1- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente 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:

enogastronomia settore cucina

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 – Formazione Scuola-Lavoro

MATRICE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI <i>(Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)</i>			
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	COMPETENZA IMPRENDITORIALE	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

La tabella seguente rappresenta in un quadro sintetico la descrizione delle competenze individuate.

TABELLARI ASSUNTIVA	
Competenza personale, sociale e capacità di	Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi

<p>imparare a imparare</p>	<p>Capacità di creare fiducia e provare empatia Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi Capacità di negoziare Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress Capacità di mantenersi resilienti Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo</p>
<p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi</p>
<p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Creatività e immaginazione Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi Capacità di trasformare le idee in azioni Capacità di riflessione critica e costruttiva Capacità di assumere l'iniziativa Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma Capacità di mantenere il ritmo dell'attività Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza Capacità di essere proattivi e lungimiranti Capacità di incoraggiare e perseverare nel raggiungimento degli obiettivi Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia Capacità di accettare la responsabilità</p>
<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale e commerciale mediante le arti e le altre forme culturali Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</p>

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	
Storia	X	X			X	
Lingua inglese					X	X
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X			X	
Matematica					X	

Scienze motorie	X				X	X
IRC	X				X	X
Scienze e cultura		X			X	

dell'alimentazione						
Laboratorio di enogastronomia - cucina	x	x	x		x	x
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	x	x	x		x	x
Diritto e tecniche amministrative					x	

9. STRUMENTI DIDATTICI

Idocentihannocondottoleattivitàinclasseseutilizzando:

- libroditesto
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzaturedi laboratorio
- aulainformatica
- attivitàlaboratoriale

Tralepiattaformedigitalieapplicazioni online:

- GoogleClassroom:perlagestioneelacondivisionedeimaterialididattici
- PresentazionidiGoogle:perl'elaborazionedipresentazionimultimediali
- GoogleDrive:perlacondivisionedidocumenti,pianidilezioneemateriali
- GoogleModuli:perlacreazionedisondaggi,quizetestdivariogenere.

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.

Il consiglio di classe ha programmato attività sia di recupero sia di approfondimento durantel'attivitàscolasticaordinaria,mediante,interventiindividualizzati,ripassodelle 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-CURRICOLARIE/ODIAMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI		
Attività	Durata	Partecipanti
Fiera dell'artigianato–Rhofiera Milano	10 ore	Intera classe
ITS Academy Piemonte	2 ore	Intera classe
Orientamento post diploma-ALMA	2 ore	Intera classe
Orientamento post diploma–Città Studi S.p.a.	2 ore	Intera classe
Alpha Test–Città Studi S.p.a.	2 ore	n.5 studenti
ASLBI Veterinaria one health: una salute di tutti	2 ore	Intera classe
LTO–preparazione e organizzazione event con associazioni/tutori-genitori/personale scolastico	30 ore	Intera classe
Attività sportiva	12 ore	n.6 studenti

12. ATTIVITÀ DI FSL

La classe ha seguito un progetto di FSL 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 da ivari

insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno svolto diverse attività che hanno consentito la compilazione del capolavoro e del Curriculum dello Studente, con particolare riferimento alle esperienze extrascolastiche. Tra queste rientrano, ad esempio, i corsi PN e i progetti FESR, ai quali diversi studenti hanno partecipato attivamente.

Non sono mancati momenti di confronto e riflessione sulle esperienze maturate, nonché sugli orientamenti professionali, sugli sbocchi lavorativi e sulle eventuali opportunità di proseguimento degli studi dopo il diploma. In particolare, sono state approfondite le possibilità offerte dagli ITS del sistema Piemonte e dai percorsi universitari.

Al fine di supportare gli studenti nelle loro scelte future sono stati organizzati incontri specifici con tutor di riferimento per l'orientamento in uscita, sia presso l'istituzione scolastica sia presso il centro convegni di Città Studi.

SEZIONE IV

15. CRITERI STRUMENTALI 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.Strumentiperlaverificautilizzatidalconsigliodiclasse

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					
Lingua inglese	x	x		x			
Seconda lingua straniera (Francese)	x	x		x			
Matematica		x					
Scienze motorie		x					x
IRC	x						x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x				
Laboratorio di enogastronomia-cucina		x		x	x	x	x
Laboratorio di enogastronomia - Bar-sala e vendita	x	x		x			
Diritto e tecniche amministrative		x					

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 06 marzo 2026 e 04 maggio 2026.

Simulazione della seconda prova scritta (Laboratori di Enogastronomia –Cucina, Diritto e Tecniche Amministrative): 19 marzo 2026 e 22 maggio 2026.

Simulazione del colloquio d'esame: 29 maggio 2026.

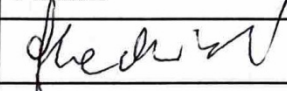
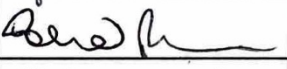
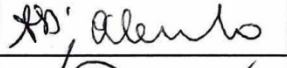

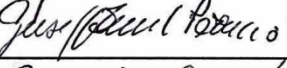
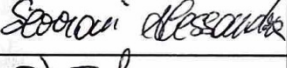

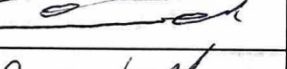
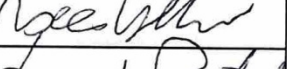

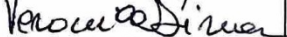
Le tracce delle simulazioni sono reperibili nell'Allegato A.

Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

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	FIRME
Lingua e letteratura italiana/Storia	Cavicchioli Beatrice	
Lingua inglese	Rossin Laura	
Seconda lingua straniera (francese)	D'Alessandro Angela	
Matematica	Ramazio Elisa	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Tricarichi Perruccio Giuseppe	
Laboratorio di Cucina	Serrani Alessandra	
Laboratorio di Sala	Zacchero Davide	
Diritto e Tecniche Amministrative	De Candia Corrado	
Scienze motorie	Lo-Presti Rocco	
IRC	Rastello Davide	
Sostegno	Sirianni Veronica	

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 06 maggio 2026.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Marialuisa Martinelli