



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.GB

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

Percorso "Enogastronomia settore cucina"

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 – 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

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 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 - 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 GB è composta da 17 studenti, di cui 9 maschi e 8 femmine; l'attuale gruppo si è costituito dall'unione di allievi provenienti da diverse seconde dell'Istituto e da un allievo proveniente da un altro Istituto.

La varietà di background e interessi ha generato dinamiche relazionali spesso complesse, sia tra i pari sia tra allievi e docenti: i diversi sottogruppi non sempre hanno interagito tra di loro, la mancanza di ascolto e atteggiamenti di prevaricazione di alcuni nei confronti di altri hanno creato momenti di tensione. In particolare alcuni allievi hanno un atteggiamento poco inclusivo soprattutto nei confronti dei compagni in difficoltà.

Anche dal punto di vista didattico la classe è stata spesso faticosa: è presente una netta separazione tra tre gruppi:

- gli scolarizzati, attenti, precisi, puntuali nelle consegne e attivamente partecipativi
- i poco scolarizzati, i quali hanno frequentato in maniera irregolare, mostrando impegno discontinuo e spesso scarso interesse verso le attività proposte
- i fragili per i quali sono stati attivati numerosi interventi di supporto sia da parte dei docenti curricolari, sia da parte di alcuni docenti di sostegno dell'Istituto.

Viste le enormi difficoltà di alcuni allievi, i docenti hanno personalizzato il più possibile le loro attività anche con l'ausilio di materiali digitalizzati, schemi, mappe, sintesi, messi a disposizione sulla Classroom di pertinenza.

Nonostante gli interventi della coordinatrice di classe e degli altri docenti, colloqui con l'allievo, colloqui con la madre e comunicazioni tramite il registro elettronico, un alunno non ha più frequentato dal mese di febbraio.

Per quanto riguarda i livelli raggiunti circa il 25% ha acquisito competenze ottime in tutte le discipline, ha partecipato attivamente, è stato puntuale, attento, autonomo e si è impegnato con costanza, il 50% ha acquisito competenze più che sufficienti con accettabile comprensione degli argomenti, impegno, partecipazione e una certa autonomia, il restante 25% ha acquisito competenze quasi sufficienti, soprattutto per mancanza di applicazione e partecipazione.

Il livello complessivo di competenze raggiunte, in particolare in ambito tecnico-professionale, è comunque soddisfacente.

All'interno della classe sono presenti n. 6 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PDP o PEI.

In particolare, vi sono n. 4 alunni per i quali è stato predisposto il PDP e n. 2 alunni certificati ai sensi della l. 104/92 per i quali è stato predisposto il PEI. Di questi ultimi n. 0 alunni affronteranno regolarmente la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI, n. 1 alunno non sosterrà l'esame e n. 1 alunno affronterà l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo. Per quest'ultimo la scuola rilascerà la certificazione delle competenze. **Allegato B**

E' presente anche una allieva di origini extracomunitarie, con enormi fragilità, per la quale sono stati attivati interventi di personalizzazione, così come indicato nel PFI.

2a. STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza			
Quarta			
Quinta			

A cura della segreteria didattica

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: enogastronomia settore cucina			
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	3[^]	4[^]	5[^]
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
Laboratorio di enogastronomia - cucina	7	6	5
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia - cucina, scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)			

4. 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	ROCCHETTI FLORA	ROCCHETTI FLORA	ROCCHETTI FLORA
Lingua inglese	ZANOTTI ILARIA	ZANOTTI ILARIA	ZANOTTI ILARIA
Matematica	MASTROPASQUA FILOMENA	MASTROPASQUA FILOMENA	MASTROPASQUA FILOMENA
Storia	ROCCHETTI FLORA	ROCCHETTI FLORA	ROCCHETTI FLORA
Scienze motorie	ALBANO VALERIA	NATALE MARCO	LOPRESTI ROCCO
IRC	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE
Sostegno	MARANGON DEBORAH	MARANGON DEBORAH	MARANGON DEBORAH
Sostegno	GRAZIOLA SABRINA	GRAZIOLA SABRINA	GRAZIOLA SABRINA
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	IORIOZ CHIARA	IORIOZ CHIARA	IORIOZ CHIARA
Scienza e cultura dell'alimentazione	ALBERTO CATERINA	TRICARICHI PERRUCCIO GIUSEPPE	TRICARICHI PERRUCCIO GIUSEPPE
Laboratorio di enogastronomia - cucina	GANGAROSSA ALFIO	GANGAROSSA ALFIO	GANGAROSSA ALFIO
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	/	CORTE LUCA	CORTE LUCA
Diritto e tecniche amministrative	DE CANDIA CORRADO	DE CANDIA CORRADO	DE CANDIA CORRADO

A cura della segreteria didattica

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, 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 le risorse del territorio (primo periodo) -
Alla scoperta dei piatti della tradizione

2° UdA - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo) - 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) - Ambasciatori della
cucina italiana nel mondo

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: 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

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 – 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 sinottico la descrizione delle competenze individuate.

TABELLA RIASSUNTIVA	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> 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 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
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> 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>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Creatività e immaginazione</p> <p>Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi</p> <p>Capacità di trasformare le idee in azioni</p> <p>Capacità di riflessione critica e costruttiva</p> <p>Capacità di assumere l'iniziativa</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma</p> <p>Capacità di mantenere il ritmo dell'attività</p> <p>Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri</p> <p>Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio</p> <p>Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza</p> <p>Capacità di essere proattivi e lungimiranti</p> <p>Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi</p> <p>Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia</p> <p>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</p> <p>Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali</p> <p>Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente</p> <p>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	Personalizzazioni dell'insegnamento
Lingua e letteratura italiana	X				X	
Storia	X				X	
Lingua inglese					X	
Seconda lingua straniera (Francese)	X		X		X	X
Matematica	X	X		X	X	X
Scienze motorie	X				X	X
IRC	X				X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione		X			X	
Laboratorio di enogastronomia – cucina	X	X		X	X	
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita		X			X	
Diritto e tecniche amministrative					X	

9. STRUMENTI DIDATTICI

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio (cucina)
- laboratori di informatica
- materiali come schemi, appunti, slide, esercizi svolti e/o da svolgere, messi a disposizione su Classroom

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.
- Sito Invalsi

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.

Il consiglio di classe ha inoltre programmato attività sia di recupero e sia di approfondimento durante l'attività scolastica ordinaria, mediante:

- interventi individualizzati
- studio in gruppi
- ripasso delle lezioni precedenti
- esercitazioni di riepilogo
- verifiche di superamento delle insufficienze in corso d'anno
- 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		
Attività	Durata	Partecipanti
Incontro Giorno della Memoria - La figura dell'ebreo nei libri di testo e nei libri per ragazzi nel Terzo Reich, 2 febbraio 2026	1,5H	intera classe
Visita alla Fiera dell'artigianato a Rho, 10 dicembre 2025	10H	9
Progetto sulla sicurezza alimentare "Veterinari One Healt", 17 marzo 2026	2H	intera classe
Progetto Diderot: Nextgen Cyber Skills, 25 febbraio 2026	2H	intera classe
"Viaggio della Memoria 2026" - Visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau, 26 gennaio 2026	2H	intera classe
Spettacolo teatrale di presentazione della Provincia, 5 novembre 2025	3H	intera classe
Preparazione Cena Lions Club, 17 aprile 2026	11H	intera classe
Preparazione Cena Genitori, 27 marzo 2026	12H	intera classe
Preparazione Banchetto neuropsichiatria infantile, 14 novembre 2025	6H	intera classe
Progetto "Piatto della tradizione con prodotti a Km 0, e spreco alimentare", 14 gennaio 2026	5H	intera classe
Incontro con Alma per orientamento post diploma, 29 gennaio 2026	2H	intera classe
Incontro di presentazione corsi ITS per orientamento post diploma, 4 febbraio 2026	2H	intera classe
Partecipazione simulazione Alpha Test, 5 febbraio 2026	2H	7

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 dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

Nell'ambito delle iniziative e delle attività pianificate in riferimento all'Orientamento in Uscita post-diploma, la classe ha avuto modo di partecipare alla presentazione dell'offerta formativa dell'Università di Torino erogata presso il polo universitario "CittàStudi"; nello specifico, oltre alla illustrazione dei diversi Corsi di Laurea (di Primo Livello e a Ciclo Unico), gli studenti e le studentesse coinvolti/e hanno avuto la possibilità di visitare gli spazi del polo universitario e di toccare con mano gli innumerevoli servizi a loro dedicati. Sempre in riferimento al mondo universitario, alla logica del funzionamento del sistema dei CFU nonché del sistema CdL/CdLM, in collaborazione con AlphaTest, gli studenti interessati hanno partecipato ai Test di simulazione per l'accesso ai Corsi di Laurea a numero programmato; nella fase preliminare, i responsabili AlphaTest presenti presso le aule di "CittàStudi" hanno inoltre illustrato scadenze, modalità e criteri di accesso ai diversi TOLC disponibili.

In aggiunta, su richiesta degli studenti e delle studentesse interessati/e, nel corso corrente anno scolastico sono stati attivati "sportelli di orientamento" personalizzati a cura del docente orientatore dell'IIS; l'illustrazione generale dell'offerta formativa dei principali atenei italiani, dei benefici per il diritto allo studio universitario e delle regole di strutturazione dei piani di studio dei CDL sono stati affrontati, sempre dal docente orientatore, e sono stati rivolti all'intera classe.

Con il tutor dell'orientamento sono stati svolti incontri per la pianificazione delle attività e colloqui individuali, finalizzati alla compilazione del curriculum vitae e alla scelta e all'inserimento sulla piattaforma UNICA del capolavoro. Tutti i colloqui hanno avuto una particolare attenzione in merito alla metacognizione sullo sviluppo delle competenze da parte di ciascun alunno.

Il calendario degli incontri è stato il seguente:

28/01/2026 Pianificazione e impostazione delle attività per la stesura del curriculum e analisi del modello sulla piattaforma UNICA

4/03/2026 Colloqui individuali per CV

5/03/2026 Colloqui individuali per CV

11/03/2026 Colloqui individuali per CV

12/03/2026 Colloqui individuali per CV

16/03/2026 Colloqui individuali per CV

22/04/2026 Pianificazione attività

29/04/2026 Colloqui individuali per il capolavoro

6/05/2026 Colloqui individuali per il capolavoro

19/05/2026 Colloqui individuali per il capolavoro

20/05/2026 Colloqui individuali per il capolavoro

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			X
Storia	X			X			
Lingua inglese	X	X					
Seconda lingua straniera (Francese)	X			X			
Matematica	X		X	X			
Scienze motorie						X	
IRC	X						X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X				
Laboratorio di enogastronomia – cucina				X		X	X
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita		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 - 04 maggio

Simulazione della seconda prova scritta (Cucina-DTA): 19 marzo - 22 maggio

Simulazione del colloquio d'esame: 29 maggio.

Le tracce delle simulazioni sono reperibili nell'Allegato A.

Eventuali informazioni e/o considerazioni sull'esito delle simulazioni

I testi delle simulazioni sono reperibili nell'allegato A, con relative griglie di valutazione.

Le seconde prove sono state predisposte dagli insegnamenti di enogastronomia - cucina e DTA.

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	ROCCHETTI FLORA	
Lingua inglese	ZANOTTI ILARIA	
Seconda lingua straniera (francese)	IORIOZ CHIARA	
Matematica	MASTROPASQUA FILOMENA	
Scienze motorie	LOPRESTI ROCCO	
IRC	RASTELLO DAVIDE	
Scienza e cultura dell'alimentazione	TRICARICHI PERRUCCIO GIUSEPPE	
Laboratorio di enogastronomia - cucina	GANGAROSSA ALFIO Sostituito da SERRANI ALESSANDRA	 
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	CORTE LUCA	
Diritto e tecniche amministrative	DE CANDIA CORRADO	
Sostegno	MARANGON DEBORAH	
Sostegno	GRAZIOLA SABRINA	

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 6 maggio 2026.

Biella, 6 maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli