



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. 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 – 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

a. Composizione e Profilo Generale

La classe è composta da 14 studenti (6 femmine e 8 maschi), tra cui sono presenti **due alunni con Piano Didattico Personalizzato (BES/DSA)** per i quali sono state adottate le misure compensative e dispensative previste dalla normativa vigente, inoltre si è inserito in questo ultimo anno un allievo del nostro stesso istituto della sede di Cavaglià. Il gruppo si presenta estremamente disomogeneo, con una spaccatura netta tra un nucleo ristretto di studenti responsabili e una parte consistente della classe caratterizzata da una motivazione fragile ed una con una dinamica relazionale che ha visto la formazione di sottogruppi distinti.

b. Frequenza e Continuità Didattica

L'atteggiamento della classe verso l'istituzione scolastica è stato caratterizzato da una partecipazione alterna:

Frequenza: Si segnala una criticità rilevante relativa alla discontinuità della frequenza, con assenze frammentarie che hanno interessato in particolare le ore pomeridiane e le giornate dedicate alle verifiche programmate, questo ha ostacolato la regolarità delle valutazioni e l'efficacia degli interventi di recupero, rendendo complesso il processo di insegnamento-apprendimento.

Partecipazione: Il dialogo educativo è stato costante e proficuo per un nucleo ristretto di alunni. Per la restante parte del gruppo, l'interesse è apparso più vivo durante le attività tecnico-pratiche, mentre nelle ore teoriche è emersa talvolta una partecipazione passiva o limitata alle scadenze valutative.

c. Percorso Didattico e Metodologie

A causa dell'avvicendamento di diversi insegnanti nel precedente anno scolastico (2024/2025), in alcune discipline è stato necessario dedicare la prima parte dell'anno al **riallineamento della programmazione**, recuperando argomenti del programma di quarta per garantire una base solida.

Per ovviare alle difficoltà di partecipazione, sono state adottate metodologie laboratoriali e innovative:

- **Learning by doing e Flipped Classroom** per stimolare l'autonomia.
- **Apprendimento cooperativo** (lavori di gruppo e a coppie) per favorire le competenze trasversali.
- **Focus** sui nuclei tematici fondamentali per garantire il raggiungimento degli obiettivi minimi.
- Particolare attenzione è stata posta allo sviluppo del **pensiero critico** e alla risoluzione di problemi elementari partendo dalle conoscenze tecniche acquisite.

d. Analisi dei Risultati e Livelli di Profitto

Nonostante le lacune diffuse in ingresso, si registra una netta distinzione tra le competenze teoriche e quelle professionali:

Area Tecnico-Pratica e Professionale: In questo ambito, la classe ha mostrato i risultati migliori. Gli studenti dimostrano un'autonomia ottima nell'organizzazione del

lavoro e un linguaggio tecnico appropriato al contesto ristorativo. La capacità di lavorare in gruppo è eccellente e il comportamento è risultato eticamente corretto e pertinente.

Area Linguistica (Inglese): Si registrano le criticità maggiori. La riduzione delle ore curricolari (solo due moduli settimanali) e uno studio spesso mnemonico o inconsistente hanno limitato la padronanza del lessico specifico e le capacità espositive.

Area Teorico-Umanistica: Il profitto è stato influenzato da un impegno discontinuo. Mentre un piccolo gruppo ha raggiunto risultati buoni, altri si sono limitati a uno studio finalizzato solo al superamento delle prove, raggiungendo la sufficienza solo nel secondo periodo dell'anno.

e. Suddivisione per Fasce di Livello

Fascia Alta (Impegno costante): Studenti motivati e diligenti, puntuali nelle consegne, con buona capacità organizzativa ed espositiva.

Fascia Media (Impegno alterno): Studenti con risultati sufficienti o quasi sufficienti, la cui preparazione risente di una comprensione talvolta superficiale o di difficoltà nell'esposizione orale.

Fascia Bassa (Impegno superficiale): Studenti con frequenza discontinua e gravi lacune pregresse, che hanno raggiunto risultati appena sufficienti grazie agli interventi di supporto e alle attività laboratoriali.

Conclusioni

Il Consiglio di Classe rileva che, sebbene permangano fragilità sul piano teorico e della costanza nello studio, la maggior parte della classe ha maturato competenze professionali e capacità critiche adeguate al profilo d'uscita, dimostrando senso di responsabilità nelle attività pratiche, una buona attitudine al lavoro cooperativo e la consapevolezza necessaria per affrontare le prove d'esame e l'inserimento nel mondo del lavoro.

2a. STORICO DELLA CLASSE 5EB

Classe	Ammessi alla classe successiva	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	8	6	3
Quarta	10	3	1
Quinta	14	/	/

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[^]	5[^]
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			
5EB	Docente classe 3[^]	Docente classe 4[^]	Docente classe 5[^]
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	CAVICCHIOLI BEATRICE	BIDESE MARTINO – MODRONE IRENE	PIVOTTO ALESSIA
Lingua inglese	ROSSIN LAURA	ROSSIN LAURA	ROSSIN LAURA
Matematica	RAMAZIO ELISA	RAMAZIO ELISA	RAMAZIO ELISA
Storia	CAVICCHIOLI BEATRICE	BIDESE MARTINO	PIVOTTO ALESSIA
Scienze motorie	SITZIA VALENTINA	CALVIO ANGELA	LOPRESTI ROCCO
IRC	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	D'ALESSANDRO ANGELA ANNA	D'ALESSANDRO ANGELA ANNA	D'ALESSANDRO ANGELA ANNA
Scienza e cultura dell'alimentazione	REALE EMANUELA	REALE EMANUELA	REALE EMANUELA
Laboratorio di enogastronomia - cucina	/	SERRANI ALESSANDRA	SERRANI ALESSANDRA
Laboratorio di enogastronomia - Bar-sala e vendita	CORTE LUCA	MARASCO ANNA RENATA ROBERTA	MARASCO ANNA RENATA ROBERTA
Laboratorio accoglienza turistica	/	/	BERGO SABRINA
Diritto e tecniche amministrative	DI MARTINO MARIA	DI MARTINO MARIA	DI MARTINO MARIA
English for special purposes	ROSSIN LAURA	ROSSIN LAURA	/

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 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)

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

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

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

6 – 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

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

8 - 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

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

10 - 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

11 - 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 – 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

individuare.

TABELLA RIASSUNTIVA	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<p>Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini</p> <p>Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni</p> <p>Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma</p> <p>Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva</p> <p>Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi</p> <p>Capacità di creare fiducia e provare empatia</p> <p>Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi</p> <p>Capacità di negoziare</p> <p>Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni</p> <p>Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera</p> <p>Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress</p> <p>Capacità di mantenersi resilienti</p> <p>Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo</p>
Competenze in materia di cittadinanza	<p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico</p> <p>Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi</p>
Competenza imprenditoriale	<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>
Competenza in materia di	<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>

consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
---	---

8.METODOLOGIE DIDATTICHE

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

- **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.

- 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.

- **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.

- **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.

- **Lezioni frontali interattive:** sono state realizzate lezioni tradizionali arricchite da momenti di discussione e interazione con gli studenti, favorendo un apprendimento partecipativo.

- **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.

Metodologie utilizzate dal Consiglio di classe

INSEGNAMENTO	Lavoro collaborativo e cooperativo	Didattica laboratoriale	Metodologia per progetti	Didattica digitale	Lezioni frontali interattive	Personalizzazione
						dell'insegnamento
Lingua e letteratura italiana			X		X	
Storia	X	X		X	X	
Lingua inglese	X				X	
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X			X	
Matematica				X	X	X
Scienze motorie	X		X	X	X	X
IRC	X				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	X			X	
Diritto e tecniche amministrative	X	X			X	X
lab. servizi di accoglienza turistica				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 finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica e percorsi motivazionali individuali e/o di sostegno e rafforzamento delle competenze disciplinari.

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
"La Provincia va a scuola"	2 ore	classe
Voci di Donna "Incontro sulla tratta di esseri umani"	2 ore	classe
Progetto AVIS "Fluire nel futuro"	4 ore	classe
Corso Alma	2 ore	classe
Intervento Orientatore Prof. E. Fabbricatore	1 ora	classe

Incontro Fondazione ITS Agroalimentare Piemonte	2 ore	classe
Alpha Test - Presso Città Studi Biella	2 ore	classe
Unito - Orientamento presso Città Studi Biella	2 ore	classe
Progetto Diderot	1 ora	classe
Educazione alimentare presso progetto in Aula Magna	2 ore	classe
Visita didattica RHO "Artigiano in Fiera"	10 ore	classe
Esercitazione antispreco	7 ore	classe

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.

ATTIVITÀ DI FSL – ORIENTAMENTO A.S. 2025/26		
Attività	Durata	Partecipanti
Visita didattica RHO "Artigiano in Fiera"	10 ore	classe
Esercitazione antispreco	7 ore	classe

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:

- COSTITUZIONE
- SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
- 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 "Città Studi" 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 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:

Data	Attività
26/01/2026	Pianificazione e impostazione delle attività per la stesura del curriculum e analisi del modello sulla piattaforma UNICA
2/03/2026	Colloqui individuali per CV
16/03/2026	Colloqui individuali per CV
23/03/2026	Colloqui individuali per CV
24/03/2026	Colloqui individuali per CV
30/03/2026	Colloqui individuali per CV

22/04/2026	Pianificazione attività
29/04/2026	Colloqui individuali per il capolavoro
7/05/2026	Colloqui individuali per il capolavoro
13/05/2026	Colloqui individuali per il capolavoro
14/05/2026	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					
Storia	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
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	X
Diritto e tecniche amministrative	X	X			X		X
Lab. servizi di accoglienza turistica		X				X	X

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME
Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 06/03/2026 – 04/05/2026
Simulazione della seconda prova scritta (DTA – Sala e Vendita): 19/03/206 – 20/05/26
Simulazione del colloquio d'esame: 26/05/2026 (Italiano-Inglese-DTA-Sala e Vendite)
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	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Alessia Pivotto	Alessia Pivotto
STORIA	Alessia Pivotto	Alessia Pivotto
LINGUA INGLESE	Laura Rossin	Laura Rossin
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	Anna Angela D'Alessandro	Anna Angela D'Alessandro
MATEMATICA	Elisa Ramazio	Elisa Ramazio
SCIENZE MOTORIE	Rocco Lo Presti	Rocco Lo Presti
IRC	Davide Rastello	Davide Rastello
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Roberto Bagnasco	Roberto Bagnasco
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	Alessandra Serrani	Alessandra Serrani
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA	Anna Marasco	Anna Marasco
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Maria Di Martino	Maria Di Martino
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Sabrina Bergo	Sabrina Bergo

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, 06 Maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Marialuisa Martinelli