



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. 5OC**

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

**Percorso "Enogastronomia settore cucina"**

---

[www.iisgaeaulenti.edu.it](http://www.iisgaeaulenti.edu.it) [biis00700c@istruzione.it](mailto: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 – 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 5OC è composta da 9 studenti. Durante l'anno scolastico il loro atteggiamento verso le proposte didattiche offerte non è stato omogeneo e in alcuni casi il comportamento non sempre corretto ha rallentato il processo formativo.

Buona parte degli alunni ha evidenziato uno studio selettivo delle discipline. In alcune di esse l'impegno risulta discontinuo o superficiale, mirato non tanto al miglioramento delle proprie competenze, quanto al raggiungimento degli obiettivi minimi con uno studio mnemonico e la partecipazione è stata passiva o inadeguata all'offerta formativa.

In altre discipline si rileva maggiore responsabilità e i risultati sono adeguati alle loro potenzialità.

Gli studenti hanno evidenziato una certa difficoltà a utilizzare le conoscenze e le risorse professionali trasversali per raggiungere le competenze auspiccate limitando l'impegno allo studio mnemonico dei contenuti, elemento distintivo nei livelli di valutazione.

Nell'area tecnico professionale la classe ha evidenziato attenzione verso gli argomenti proposti, con particolare partecipazione e interesse nelle attività pratiche di laboratorio, dimostrando coinvolgimento e impegno nell'applicazione operativa dei contenuti. Anche negli aspetti teorici l'attenzione è stata costante, sebbene non sempre accompagnata da una piena comprensione del significato degli argomenti dalla sola lettura o spiegazione frontale. La maggior parte degli studenti possiede una conoscenza sufficiente degli argomenti fondamentali.

L'autonomia operativa risulta discreta per la maggioranza, buona per alcuni e da migliorare per altri. Le differenze emergono nella gestione delle funzioni lavorative e nella capacità di organizzare in modo efficace lo schema operativo durante le attività pratiche.

Nel complesso, la classe ha mantenuto comportamenti corretti, etici e coerenti con le esigenze del contesto professionale e sociale.

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 un alunno certificato ai sensi della l. 104/92 per il quale è stato predisposto il PEI e affronterà l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo. La scuola rilascerà la certificazione delle competenze. **Allegato B**

## 2a. STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	12	/	3
Quarta	8	3	1
Quinta	9	/	/

## 3. QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI AREA GENERALE	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
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 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
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

<b>Percorso: enogastronomia settore cucina</b>			
	<b>Docente classe 3<sup>^</sup></b>	<b>Docente classe 4<sup>^</sup></b>	<b>Docente classe 5<sup>^</sup></b>
<b>Insegnamenti di area generale</b>			
Lingua e letteratura italiana	GRASSO STEFANIA	GRASSO STEFANIA	GRASSO STEFANIA
Lingua inglese	BARBERO CARLOTTA	PILLEPICH VALENTINA	PILLEPICH VALENTINA
Matematica	MARINO FLAVIA	GARRONE MIRIAM – MINARDI FRANCESCO	MINARDI FRANCESCO
Storia	GRASSO STEFANIA	GRASSO STEFANIA	GRASSO STEFANIA
Scienze motorie	ALAIMO FABIANA	BELLAGAMBA DENIS	MANGIOLA FILIPPO
IRC	ANIMALI GREGORIO PAOLO	ANIMALI GREGORIO PAOLO	PANGARO PIETRO
Sostegno	COLPO MIRNA	COLPO MIRNA	COLPO MIRNA
<b>Insegnamenti di Area di indirizzo</b>			
Seconda lingua straniera (francese)	VERGANO DANIELA	VERGANO DANIELA	VERGANO DANIELA
Scienza e cultura dell'alimentazione	NIGRELLI GIUSEPPE	NIGRELLI GIUSEPPE	NIGRELLI GIUSEPPE
Laboratorio di enogastronomia - cucina	ZUPPARDI SALVATORE	ZUPPARDI SALVATORE	ZUPPARDI SALVATORE
Laboratorio di enogastronomia - Bar- sala e vendita	/	PITARESI ROSELLA	CUCCARO MICHELE MATTEO
Diritto e tecniche amministrative	DIDERO ANTONELLA	DIDERO ANTONELLA	DIDERO ANTONELLA

## SEZIONE III

### 5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

<b>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>
<b>Cavaglià</b>
<b>Via San Giovanni Bosco n.5</b>
<b>Via Rollino n.2 - Esercitazioni</b>

### 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)

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)

Sottotitolo accoglienza - In viaggio per l'Europa: dal Grand Tour alla vacanza low budget

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

## **7. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

### **7a. Competenze generali - Allegato B delle Linee guida**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Percorso: 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
- 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 – Formazione Scuola-Lavoro

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

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

<b>TABELLA RIASSUNTIVA</b>	
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 consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o 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
--	---

## 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 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	X	X
Storia		X		X	X	X
Lingua inglese	X			X	X	X
Seconda lingua straniera (Francese)	X				X	
Matematica		X		X	X	X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	x	x			x	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	X	X	X	X	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Bar, Sala, Vendita	X		X	X	X	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	X		X	X	X	
Scienze Motorie e Sportive	X			X	X	
IRC	x				x	

## **9. STRUMENTI DIDATTICI**

I docenti hanno condotto le attività in classe utilizzando:

- libro di testo
- lavagna
- monitor interattivo
- attrezzature di laboratorio
- dispense, slides, video condivisi 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.

## **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.

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

*In questa sezione è possibile inserire tirocini, ricerche, stages, gemellaggi, visite guidate, viaggi di istruzione, progetti, concorsi, convegni, congressi, fiere, mostre, attività sportive d'istituto...*

ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI		
Attività	Durata	Partecipanti
Visita di istruzione a Milano Hotel Hilton	1 giorno	8
Progetto Voci di donne. Incontro sulla Tratta di esseri umani	2 ore	8
Incontro orientamento Alma	2 ore	8
Incontro ITS Academy Agroalimentare	2 ore	7
Progetto Diderot Nextgen Cyberskills: promozione e sviluppo delle competenze digitali per utilizzare le tecnologie in maniera creativa e consapevole	2 ore	9
Progetto Un bouquet di gelato	10	9
Progetto Eurogiovani : Seminario Istituzioni dell'Unione Europea e Storia dell'integrazione europea a cura della Dottoressa Gabriella Bigatti, Europrogettista e Project Manager	2	9
Progetto Eurogiovani: Visita al Consiglio Regionale del Piemonte	6 ore	9
Progetto Eurogiovani : visita al Joint Research Centre della Commissione Europea (EU Science Hub) di Ispra/Varese	1 giorno	9
Incontro con i Carabinieri NAS di Torino sulla sicurezza alimentare	2 ore	8
Incontro sulla cultura della legalità con i Carabinieri del Comando Provinciale	1	
Torneo calcio	2	6
Visita e degustazione vini presso Azienda Pozzo con studenti svedesi del Progetto Erasmus+	3	9

## **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**

La classe ha seguito una serie di attività sia personali, sia collettive, allo scopo di far emergere e di valorizzare le singole competenze e abilità attraverso le possibilità offerte dalla scuola, ma anche dal mondo extrascolastico.

Come già avvenuto nello scorso anno scolastico gli studenti hanno potuto aggiornare il loro E-portfolio sulla piattaforma UNICA, inserendo le attività e le certificazioni extrascolastiche volte allo sviluppo delle loro competenze e realizzando infine il capolavoro, un'esperienza particolarmente significativa del loro percorso di formazione.

Inoltre, nel corso dell'anno scolastico, la classe ha partecipato a numerose attività extracurricolari: da progetti legati alle istituzioni europee, a viste a hotel e aziende vinicole, a giornate di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne e incontri con le forze dell'ordine sul tema della sicurezza alimentare e della legalità, come da tabella sopra riportata.

## **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	X				X
Lingua inglese	X	X	X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X		X			X
Matematica		X	X	X			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X			X			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	X	X	X			X
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Bar, Sala, Vendita	X		X	X			X
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	X	X		X	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	X	X					x
IRC	X	X					

## SEZIONE V

### 16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

#### SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Simulazione della prima prova scritta (Italiano): 24 febbraio 2026 – 5 maggio 2026

Simulazione della seconda prova scritta (Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina

:20 marzo 2026 - 24 aprile 2026

Simulazione del colloquio d'esame: 20 maggio 2026

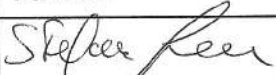
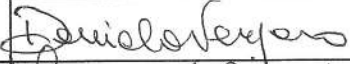



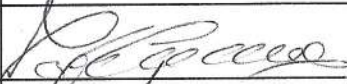
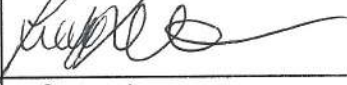
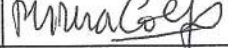
Le tracce delle simulazioni sono reperibili nell'**Allegato A**

#### **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	Grasso Stefania	
Lingua inglese	Pillepich Valentina	
Seconda lingua straniera (Francese)	Vergano Daniela	
Matematica	Minardi Francesco	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Nigrelli Giuseppe	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Didero Antonella	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Bar, Sala, Vendita	Cuccaro Michele Matteo	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	Zuppardi Salvatore	
Scienze Motorie e Sportive	Mangiola Filippo	
IRC	Pangaro Pietro	
Sostegno	Colpo Mirna	

### 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, li 6 maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli