



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. AT

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

Composizione. La classe quinta AT è composta da 12 studenti, di cui 5 maschi e 7 femmine, con diversi background e interessi che contribuiscono ad una varia dinamica di gruppo. All'interno della classe sono presenti n.2 alunni con bisogni educativi speciali, per ciascuno dei quali sono stati predisposti i rispettivi PEI.

In particolare, non vi sono alunni per i quali è stato predisposto il PDP, mentre per n.2 alunni certificati ai sensi della l.104/92 è stato predisposto il PEI. Di queste 1 alunna affronterà la prova d'esame in base alle indicazioni contenute nel PEI, mentre n. 1 alunna affronterà l'esame solo al fine del rilascio dell'attestato di credito formativo. **Allegato B**

Provenienza territoriale. La maggior parte degli studenti proviene dalla zona del Cossatese / Valdilana. Il legame con il territorio si riflette anche nell'interesse per il settore enogastronomico locale e nella volontà, da parte di alcuni, di valorizzarlo professionalmente.

Osservazione sulle dinamiche relazionali. Le dinamiche relazionali all'interno della classe sono state nel complesso adeguate: gli studenti hanno lavorato in gruppo, soprattutto nelle attività laboratoriali, dove emergono per impegno e competenze, dimostrando di saper gestire il lavoro di squadra, che è fondamentale in un settore come quello ristorativo. Positiva anche l'inclusione nei confronti delle 2 alunne con disabilità, verso le quali l'atteggiamento è sempre stato rispettoso e corretto. Tuttavia, soprattutto in questo ultimo anno, la partecipazione alle attività didattiche e al dialogo formativo è stata poco collaborativa, a causa delle parecchie e ripetute assenze ma anche di un atteggiamento passivo e poco motivato.

Osservazioni generali sul percorso formativo. Nel corso del triennio, gli studenti hanno mostrato un discreto senso di responsabilità. Tuttavia, in alcuni casi permane la difficoltà a mettersi in gioco, ad affrontare i momenti che richiedono impegno costante e fatica nello studio e nel lavoro.

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari insegnamenti. Non si segnalano problematiche di particolare instabilità in nessuna disciplina. Il percorso è stato regolare e gli insegnamenti teorici e pratici sono stati svolti, anche se con qualche difficoltà a causa delle numerose assenze e

dell'atteggiamento a volte poco attivo e poco partecipativo alle attività didattiche.

Osservazioni sul metodo di studio. Una parte della classe ha acquisito un metodo di studio funzionale, soprattutto in relazione alle materie tecnico-pratiche. Tuttavia non tutti sono in grado di prepararsi in modo autonomo e organizzato e in alcuni casi permane ancora difficoltà nell'approfondimento teorico e nell'esposizione. Alcuni alunni presentano ancora lacune nell'organizzazione dello studio, con ripercussioni sul rendimento complessivo. Nonostante la costante sollecitazione da parte dei docenti, per molti alunni l'attività didattica è stata finalizzata solo al semplice risultato scolastico, senza interesse o motivazione ad approfondire i temi trattati

Livelli generali raggiunti. I livelli di apprendimento raggiunti sono complessivamente sufficienti. In alcune discipline si evidenziano buoni risultati, a volte anche eccellenti da parte di alcuni studenti. Ad oggi si segnalano ancora alcuni casi con risultati non sufficienti in più discipline, nonostante i supporti e le strategie didattiche messe in atto.

Partecipazione a progetti e concorsi. Durante il percorso scolastico, alcuni studenti hanno preso parte a progetti formativi (per esempio **Erasmus +**) e a concorsi legati al settore enogastronomico, indirizzo Sala/Bar Queste esperienze si sono rivelate particolarmente significative sia per lo sviluppo delle competenze tecnico-professionali che per la crescita personale degli studenti, offrendo occasioni concrete di confronto con il mondo del lavoro e con realtà esterne all'ambiente scolastico.

Alunni inseriti nel corso del triennio. Nel corso del triennio nella classe sono stati inseriti:

- un alunno proveniente dal Brasile nella classe terza (non ammesso poi alla classe successiva)
- due alunni ripetenti, provenienti dal nostro istituto, nella classe quarta, uno dei quali non è stato ammesso alla classe successiva

2a.STORICO DELLA CLASSE

Classe	Ammessi alla classe successiva	Ammessi scrutinio differito	Non ammessi
Terza	12	/	1
Quarta	9	3	2
Quinta	12	0	0

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			
	Docente classe 3[^]	Docente classe 4[^]	Docente classe 5[^]
Insegnamenti di area generale			
Lingua e letteratura italiana	GARRONE ENRICO	GARRONE ENRICO	VIOLIO ROBERTA
Lingua inglese	FACCIOTTO MARIA MADDALENA	FACCIOTTO MARIA MADDALENA	FACCIOTTO MARIA MADDALENA
Matematica	ROSSI ALBERTO	ROSSI ALBERTO	ROSSI ALBERTO
Storia	GARRONE ENRICO	GARRONE ENRICO	VIOLIO ROBERTA
Scienze motorie	FALABELLA FRANCESCO	FALABELLA FRANCESCO	FALABELLA FRANCESCO
IRC	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE	RASTELLO DAVIDE
Insegnamenti di Area di indirizzo			
Secondalingua straniera (francese)	FORNARA MARIELLA	FORNARA MARIELLA	IORIOZ CHIARA
Scienza e cultura dell'alimentazione	STEFANOLI CINZIA	STEFANOLI CINZIA	CALANNI MACCHIO MARCO
Laboratorio di enogastronomia-cucina	/	CALLEGARI ROBERTO	CALLEGARI ROBERTO
Laboratorio di enogastronomia-Bar- sala e vendita	TOLIN ALESSANDRO	TOLIN ALESSANDRO	TOLIN ALESSANDRO
Laboratorio accoglienza turistica	/	/	CAPONSACCO ROSSANA
Diritto e tecniche amministrative	LORA LAMIA DONIN MARIO	LORA LAMIA DONIN MARIO	LORA LAMIA DONIN MARIO
English for special purposes	FACCIOTTO MARIA MADDALENA	FACCIOTTO MARIA MADDALENA	/
Sostegno	EMANUELE PAMELA OTTINO IRENE	EMANUELE PAMELA OTTINO IRENE	EMANUELE PAMELA EMANUELE LUCA

SEZIONE III

5. LE SEDI DELL'ISTITUTO

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Mosso Valdilana
Via Quintino Sella 42

6. L'ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO

Il percorso formativo si svolge in 32 ore settimanali per una durata di 33 settimane annuali. Esso si articola in due periodi didattici, 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)

Sotto titolo 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, e 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)

Sotto titolo 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
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- 7 –Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

7b.Competenze d'indirizzo-Allegato Cg) delle Linee guida

Percorso: bar - sala e vendita

1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

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 -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	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	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	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

	<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:

- **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.

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	X
Lingua inglese	X		X		X	X
Seconda lingua straniera (Francese)	X		X		X	X
Matematica	X		X		X	X
Scienze Motorie	X		X		X	X
IRC	X		X		X	X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X				X	X
Laboratorio di Enogastronomia – Sala – Bar e Vendita	X	X	X		X	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	X	X	X		X	
Diritto e Tecniche Amministrative	X				X	X
Laboratorio di Enogastronomia – Cucina	X		X	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.

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
Visita alla mostra "Andy Warhol. Pop Art & Textiles" – Biella Piazza	6 ore	10

Uscita Didattica a Torino - CioccolaTò	1 giornata	10
Progetto "Fluire nel futuro" - AVIS	4 ore	classe
Intervento dei N.A.S.		classe
Formazione Peer Education		2
Alpha Test presso Città Studi -Biella	2 ore	4
Convegno "Enjoy" - Chatillon		1
Percorsi di orientamento Regione Piemonte	2 ore	Classe
Progetto "Next Generation Cyberskills	3 ore	classe
Giornata della Memoria – spettacolo teatrale organizzato dal Comune di Valdilana	2 ore	classe
Certificazione HACCP	8 ore	classe
Partecipazione evento Organizzato dal Comune di Valdilana per il 25 aprile	2 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.

13. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTIS VOLTI 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
- CITTADINANZADIGITALE.

Per ogni nucleo concettuale le competenze sono declinate in obiettivi di

apprendimento. In riferimento ad essi, si riportano le attività svolte dai vari insegnamenti nell'**allegato C**.

14. ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E ORIENTAMENTO		
Attività	Durata	Partecipanti
Percorsi di orientamento Regione Piemonte	2 ore	Classe
Progetto "Next Generation Cyberskills"	3 ore	classe
Progetto "Fluire nel futuro" - AVIS	4 ore	classe
Attività Union Camere	2 ore	11
Alpha Test presso Città Studi -Biella	2 ore	4
Conferenza con NAS	2 ore	classe

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	Compitodi realtà/ Situazione problema
Lingua e letteratura italiana	X	X		X			
Storia	X	X		X			
Lingua inglese	X	X	X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X	X	X	X			X
Matematica	X	X					X
Scienze motorie	X					X	
IRC	X						X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X			X
Laboratorio di Enogastonomia – Sala – Bar e Vendita	X					X	X
Laboratorio di Accoglienza Turistica	X	X				X	
Diritto e Tecniche Amministrative	X	X			X		X
Laboratorio di Enogastronomia – Cucina	X	X		X	X		

SEZIONE V

16. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Simulazione della prima prova scritta(Italiano):12 marzo 2026 – 12 maggio 2026

Simulazione della seconda prova scritta:25 marzo 2026 – 6 maggio 2026

Simulazione del colloquio d'esame: 4 / 5 giugno

Le tracce delle simulazioni, le griglie di valutazione e le prove equipollenti/
differenziate sono reperibili negli allegati A delle discipline interessate

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.

Per un'alunna, certificata ai sensi della Legge 104/92, verranno predisposte delle prove equipollenti, come previsto dal PEI

IL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Lingua e letteratura Italiana/Storia	Roberta Vioglio	
Lingua inglese	Maria Maddalena Facciotto	
Seconda lingua straniera (francese)	Chiara Iorioz	
Matematica	Alberto Rossi	
Scienza e Cultura degli Alimenti	Marco Calanni Macchio	
Laboratorio di Enogastronomia – Cucina	Roberto Callegari	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Rossana Caponsacco	
Scienze Motorie e Sportive	Francesco Falabella	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Mario Lora Lamia Donin	
Laboratorio di Enogastronomia – Bar, Sala e Vendita	Alessandro Tolin	
IRC	Davide Rastello	
Sostegno	Pamela Emanuele	
Sostegno	Luca Emanuele	

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

MARIA LUISA MARTINELLI