



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
R I F I I A

I.I.S. "R.Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G. Ferraris"
Biella

Anno Scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe QUINTA sezione E

NUMERO ALUNNI 18

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

Risultato finale dello scrutinio dell'anno scolastico precedente

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
18	

2. CONTENUTI , METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Nell'anno scolastico 2020/2021 tutta la classe ha svolto attività didattica digitale integrata. Sono stati forniti per tutto il periodo scolastico, regolarmente, i 32 moduli di lezione previsti dal curriculum. Infatti, la scuola ha strutturato l'orario settimanale delle lezioni in modo tale da permettere, nei periodi in cui le disposizioni di legge lo consentivano, la presenza a scuola dell'intera classe. L'applicazione dei protocolli di sicurezza ha determinato lo sviluppo della seguente situazione di DDI:

- dal 14 settembre al 28 ottobre 2020 didattica in presenza per due/tre giorni alla settimana con attività laboratoriale in presenza a settimane alterne.
- Dal 03 novembre 2020 al 16 gennaio 2021 DAD in modalità sincrona per tutti gli insegnamenti tranne che per quelli laboratoriali che sono stati erogati in presenza a settimane alterne.
- Dal 18 gennaio al 05 marzo 2021 si è applicata la didattica in presenza per due/tre giorni alla settimana e i restanti giorni in DAD in modalità sincrona.
- Le nuove disposizioni emergenziali hanno ripristinato le condizioni di totalità di DAD, tranne che per le attività laboratoriali, dall'08 marzo fino al 18 aprile 2021.
- Dal 18 aprile 2021 fino al termine dell'anno scolastico l'attività didattica in presenza è stata erogata per due /tre giorni alla settimana.

I moduli di lezione, approvati dagli organi collegiali per la DDI, sono stati ridotti a 45 minuti, considerando la sostenibilità dell'attenzione in particolare dei momenti a distanza. Le frazioni orarie settimanali, che i diversi insegnamenti non hanno offerto in modalità sincrona o in presenza, sono state dedicate dai docenti per attività di personalizzazione in DAD in modalità asincrona.

I contenuti, i mezzi e i metodi del percorso formativo dei singoli insegnamenti sono riportati negli allegati A sottoscritti da ogni singolo docente. La programmazione dei singoli insegnamenti, anche in considerazione del PAI, sono stati concordati nei Dipartimenti e hanno tenuto conto sia delle condizioni di integrazione di parte degli insegnamenti del precedente anno scolastico (2019-2020 terminato con solo DAD) sia delle nuove condizioni di didattica determinate della situazione pandemica.

- **Nell'anno scolastico 2021/2022** le attività didattiche si sono svolte regolarmente salvo alcuni momenti di DAD che hanno riguardato tutta la classe o alcuni alunni per le disposizioni COVID.
- **L'anno scolastico 2022/2023** si è svolto regolarmente.

I contenuti degli insegnamenti sono riportati negli allegati A.

Il consiglio di classe ha programmato un carico di lavoro equilibrato e adeguato delle attività svolte in classe, sollecitando una maggiore autonomia verso gli impegni e gli obiettivi richiesti; ha guidato gli alunni verso una rielaborazione dei contenuti con riflessioni; inoltre, ha programmato attività di recupero/sostegno e 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.

I singoli docenti hanno definito il periodo e la durata delle attività riportate sopra al fine di renderle funzionali ai contenuti previsti e alle attività programmate.

In applicazione del D.Lgs. 61/2017 e le successive Linee guida i docenti hanno attuato in questa classe, fin dal biennio unitario, la didattica per U.d.A. finalizzata alla certificazione delle competenze.

Il Collegio docenti ha deliberato che per gli iscritti di questa classe nel triennio fosse delineato un percorso finalizzato a consentire l'acquisizione di competenze, abilità e conoscenze previste per le figure professionali riferibili al

codice ATECO 56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

codice ATECO 55. ALLOGGIO

55.1 Alberghi e strutture simili

SEP 23 SERVIZI TURISTICI

NUP 5.2.2 (ora CP) ESERCENTI ED ADDETTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione: cameriere, cameriere ai piani, commis di sala bar, barista maitre d'hotel.

L'alunno al termine del percorso sarà in grado di:

- assistere i clienti degli esercizi pubblici: accoglienza e accompagnamento dall'arrivo alla partenza negli esercizi alberghieri
- governare piani e stanze di albergo
- occuparsi dell'allestimento delle sale e dell'organizzazione dei ricevimenti
- consigliare e informare su cibi, vini e alcoolici da abbinare
- prendere le ordinazioni e servire secondo le regole
- preparare il conto
- sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature
- preparare e servire bevande e snack ai clienti di bar, ristoranti e altri esercizi pubblici
- preparare caffè, cappuccini e altre bevande calde e fredde.
- servire al banco del bar e ai tavoli bevande calde e fredde.
- preparare panini e gelati
- organizzare la sala ristorante e decidere, insieme allo chef, i menù del giorno.
- gestire e coordinare i camerieri di sala del ristorante
- coordinare l'attività della sala ristorante e la cucina.

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera			
Percorso Bar- sala e vendita			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio enogastronomia cucina	0	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	6*	4*	4*
Laboratorio accoglienza turistica	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Inglese per scopi specifici	2	2	0
<i>Ore di compresenza 4 settimanali: B021* Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)</i>			

Durante il triennio sono state implementate le seguenti **U.d.A.** strategiche finalizzate alla

certificazione delle competenze:

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Percorso “Sala - bar e vendita”

Classe terza

1°U.d.A. - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio - Glocal: il territorio tra linguaggi locali e globali (primo periodo)

2°U.d.A. - Italia: terra di eccellenze - Alchimia di un magico territorio: erbe, spezie, profumi e sapori (secondo periodo)

Classe quarta

1°U.d.A. - Quello che conta è il percorso del viaggio e non l'arrivo (T.S. Eliot). Itinerari e sapori d'Europa (primo periodo)

2°U.d.A. - Pane e vino nella storia, nell'alimentazione, nel mondo, nella religione (secondo periodo)

Classe quinta

1°U.d.A. - Salute, benessere e sicurezza nei servizi al cliente

2°U.d.A. - Il Made in Italy nel mondo - La professionalità italiana tra tradizione e innovazione

3.CRITERI E STRUMENTI VALUTATIVI

3a) Criteri per la valutazione

In applicazione del D.lgs 61/2017 le valutazioni hanno tenuto in considerazione il raggiungimento delle competenze generali e di indirizzo previste dagli allegati B e C delle Linee guida. Per ogni annualità sono state definite le competenze target da perseguire e il livello che ogni singolo alunno ha raggiunto. L'intero processo di acquisizione delle competenze ha accompagnato l'alunno nel quinquennio e i risultati raggiunti sono stati riportati nel P.F.I., a tale scopo è stata indispensabile l'adozione della didattica per U.d.A.

Il consiglio di classe ha valutato, considerando anche il metodo di studio, i progressi, la situazione personale, la partecipazione, l'impegno, il lavoro a casa.

3b) Strumenti per la valutazione

In coerenza con quanto deliberato dal Collegio dei 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.

Con l'applicazione del D.lgs 61/2017 sono state elaborate e condivise rubriche di valutazione sia per gli insegnamenti afferenti all'area generale sia per quelli afferenti all'area di indirizzo. L'elaborazione delle suddette rubriche ha consentito l'individuazione, per ciascuna competenza, di più evidenze con i relativi focus di osservazione. Per ciascun alunno, nel P.F.I., sono riportate le U.d.A. implementate con le relative competenze dichiarate dai vari insegnamenti nell'intero corso di studi e i livelli di acquisizione.

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto un livello di competenza più che discreto, sia in relazione ai livelli di partenza sia alle reali capacità dei singoli alunni. In particolare, rispetto alle competenze dell'area tecnico professionale il livello raggiunto è più che discreto.

In generale gli alunni hanno dimostrato un impegno sufficiente ed una non sempre costante partecipazione all'attività didattica.

Per alcuni alunni sono emerse difficoltà espressive, sia nell'esposizione orale, che in quella scritta, per altri invece il livello è soddisfacente e in alcuni casi eccellente.

Le capacità di lavorare in gruppo sono discrete così come le capacità organizzative.

Sotto il profilo disciplinare gli alunni non hanno presentato problemi e il rapporto con gli insegnanti delle varie discipline è stato positivo e si è concretizzato in una partecipazione non sempre costante al dialogo educativo.

5. ALTRI ELEMENTI UTILI E SIGNIFICATIVI AI FINI DELLO SVOLGIMENTO DELL'ESAME

All'interno della classe è presente uno studente con certificazione DSA/BES per il quale è stato predisposto un PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati. E' presente un'alunna certificata in base alla legge 104/92 che affronterà la prova d'esame con le modalità previste dal PEI e svolgerà prove equipollenti finalizzate al rilascio del diploma

6. INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PROVE DI SIMULAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Il consiglio di classe ha programmato nei giorni: 24/3 simulazione della prima prova; 15/3 e 2/5 simulazione seconda prova prove di simulazione dell'Esame di stato.

E' prevista per i primi giorni di giugno una simulazione dell'esame orale che prenderà spunto dalla presentazione di una immagine partendo dalla quale il candidato dovrà costruire un percorso collegando le singole materie oggetto dell'esame ad esclusione di matematica per cui verranno effettuate delle domande sullo studio di funzione.

I docenti degli insegnamenti di indirizzo hanno formulato le tracce della seconda prova, considerando quanto previsto dall'art. 17, commi 5 e 6, 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 il percorso che è stato erogato agli alunni nel triennio come in questo documento riportato con riferimento ai Codici Ateco e ai NUP (ora CP)

Le prove somministrate sono a disposizione della commissione

7. PCTO, STAGE E TIROCINI

La classe ha seguito un progetto di PCTO 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. Alla commissione sarà messo a disposizione il portfolio contenente il dettaglio del percorso di ASL di ogni singolo allievo. (All.C)

Nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 gli alunni sono stati inseriti in un progetto di sperimentazione di certificazione delle competenze in PCTO di parte terza promosso da Unioncamere, FIPE, Federalberghi e Re.Na.I.A. (rete nazionale degli istituti alberghieri) e hanno potuto accedere alla prova di certificazione presso la Camera di commercio che rilascerà badge di certificazione.

8. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

- DTA: La Costituzione Italiana e gli organi costituzionali-Unione Europea e triangolo istituzionale
- ITALIANO: Il ruolo della donna nella società del 900 attraverso esempi tratti dalla letteratura
- STORIA: I primi 11 articoli della costituzione
- ACCOGLIENZA TURISTICA: Piola, trattoria e i locali della convivialità biellese
- SCIENZE MOTORIE: Tutela della salute : il primo soccorso
- SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: 13° Linea guida 2018- Crea: "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire.
- FRANCESE: HACCP
- INGLESE: Live responsibly to protect natural environment
- MATEMATICA: La modellazione matematica di fenomeni e compiti di realtà con funzioni
- CUCINA: Gamme alimentari e il cibo come esperienza culturale

9. ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ORGANIZZATE DELL'ISTITUTO

Progetto celiachia, formazione a distanza con l'Asl
Attività di volontariato con il gruppo del banco alimentare
Progetto veterinario: formazione sulla sicurezza alimentare
Corso di primo soccorso
Visita alla fiera dell'artigianato di Rho Fiera

Attività sportive

Alcuni alunni hanno partecipato al gruppo sportivo (torneo di calcio e pallavolo)

Attività di orientamento

Progetto GOETHE

Evento dedicato a tutte le classi V dell'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera in tre giornate ; svolto a distanza su piattaforma dedicata

JOB DAY SELECT s.r.l. (Belluno) – Selezione personale

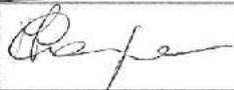
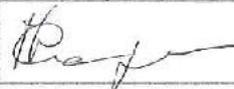
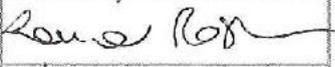
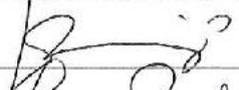
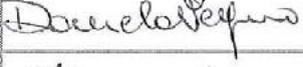
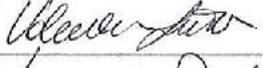
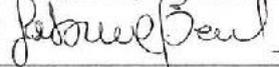
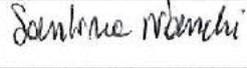
Incontro svolto in presenza il giorno 14 Marzo

UNIVERSITA' DEL PIEMONTE ORIENTALE e ASL BIELLA

Presentazione del progetto volto alla sensibilizzazione degli studenti rispetto alla figura dell'infermiere nel SSN e presentazione del "Corso di laurea di primo livello" in scienze infermieristiche; intervento del dott Stefano Brovarone e della dott.ssa Simona Milani il giorno 24 Marzo

UNIVERSITA' DI TORINO "Città studi", sede di Biella, presentazione della nuova Offerta Formativa (2023-2024)

Incontro presso la sede di Città Studi , il giorno 7 Marzo.

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Diritto ed Economia	Corrado De Candia	
Storia, cittadinanza e costituzione	Maurizio Campanini	
Lingua e letteratura italiana e Storia	Maurizio Campanini	
Lingua straniera (Inglese)	Laura Rossin	
Matematica	Elisa Ramazio	
Scienze degli alimenti	Lorena Pagliazzo	
Francese	Anna Stupenengo	
Scienze motorie e sportive	Valentina Sitzia	
Religione	Davide Rastello	
Sala	Luca Corte	
Cucina	Alessandra Serrani	
Ricevimento	Sabrina Bergo	
Sostegno	Santina Nanchi	

data

11/5/2023

Il Dirigente scolastico

Cesare Molinari



ELENCO ALLEGATI

Allegato A:

Programmi svolti, mezzi, metodi, spazi, tempi e obiettivi raggiunti per ogni singolo insegnamento

Allegato B:

Documentazione relativa agli allievi DSA, BES e diversamente abili

Allegato C:

Portfolio delle attività svolte dagli allievi in "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento"

Biella,

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cesare Molinari

Firma autografa sostituita a mezzo
stampa, ex art 3 comma 2, DLgs

39/93