



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 OC

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

Risultato finale dello scrutinio dell'anno scolastico precedente

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
17	0

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

SEP 23 SERVIZI TURISTICI

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

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione: aiuto cuoco, commis di cucina, cuoco, cuoco pasticciere artigianale, cuoco pizzaiolo, banconiere di tavola calda, cuoco di mensa, operatore di mensa.

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

- dirigere la preparazione o preparare direttamente cibi curandone la presentazione e la cottura
- predisporre menu giornalieri e ordinare alimenti e prodotti utili per la realizzazione degli stessi
- preparare grandi quantità di cibi per la ristorazione collettiva seguendo menu predefiniti
- confezionare cibi precotti
- occuparsi della conservazione di cibi
- sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature

Il quadro orario è stato definito nell'ambito delle oscillazioni previste dal D.M. 92/2018 con la seguente erogazione per gli **insegnamenti di indirizzo nei tre anni**.

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera			
Percorso : Enogastronomia settore cucina			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
<i>Ore di compresenza 4 settimanali: B020* Laboratorio enogastronomia e cucina 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 “Enogastronomia cucina”

Classe terza

1°U.d.A. - Le attività dell'hôtellerie e le risorse del territorio - Alla scoperta dei piatti della tradizione (primo periodo)

2°U.d.A. - Italia: terra di eccellenze - Tour enogastronomico (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 - Ambasciatori della cucina italiana nel mondo

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.

3. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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. La partecipazione in alcuni casi è stata passiva o inadeguata all'offerta formativa.

In altre discipline gli stessi alunni hanno evidenziato un interesse e un impegno più costante volti a migliorare le loro conoscenze.

Alcuni alunni hanno profuso impegno costante e serio in tutte le discipline.

Pochi alunni rivelano difficoltà nell'affrontare la soluzione di problemi relativi all'area amministrativa-matematica.

Nell'ambito tecnico professionale la maggior parte degli alunni ha ottenuto buoni risultati in termini di conoscenze e competenze. Lavorano in autonomia e interagiscono con altri operatori dimostrando di saper collaborare. Il resto della classe evidenzia ancora una parziale acquisizione delle competenze di indirizzo.

Nel complesso la classe ha raggiunto un livello mediamente più che sufficiente

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

All'interno della classe è presente uno studente con certificazione DSA per il quale sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati e apposite griglie di valutazione. Un alunno certificato in base alla legge 104/92 affronterà le prove d'esame con le modalità previste dal PEI ai fini del rilascio della certificazione.

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

Il Consiglio di classe ha programmato simulazioni delle prove scritte nei giorni

13 marzo – Simulazione prima prova scritta

17 marzo – Simulazione seconda prova scritta

Sono previste inoltre le seguenti simulazioni

26 maggio – Simulazione seconda prova scritta

30 maggio – Simulazione colloquio orale

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

Nucleo concettuale "Costituzione", diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

- Diritto e Tecniche amministrative: Legislazione comunitaria e nazionale. Organi dello Stato e istituzioni dell'UE
- Lingua e Letteratura Italiana e Storia Il ruolo della donna nella società moderna e la Costituzione. Lettura di un brano tratto dal testo Pappagalli verdi sulla brutalità della guerra.
- Sala e vendita: L'Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione.
- Scienze Motorie e Sportive: Il fair play. Elementi di Primo soccorso. L'arbitraggio: il rispetto delle regole.
- Religione: Laicità e Laicismo

Nucleo concettuale "Sviluppo sostenibile", educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione: Dieta mediterranea, doppia piramide (alimentare e ambientale) e 13° Linea guida 2018 del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire"
- Scienze Motorie e Sportive: L'alimentazione: dieta dello sportivo
- Inglese: The Mediterranean Diet, 0 Km food and the philosophy of Slow Food
- Cucina: Gamme alimentari, il cibo come esperienza culturale
- Francese: HACCP

Nucleo concettuale "Cittadinanza digitale".

- Matematica: La probabilità e il gioco d'azzardo

Incontro Carabinieri sulla legalità

Incontro NAS

Incontro Carabinieri sulla tutela agroalimentare

9. ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ORGANIZZATE DELL'ISTITUTO

Corso Celiachia

Uscite didattiche

Torino – Salone del gusto

Visite di Istruzione

Torino – Museo Lavazza e Museo del Risorgimento

Milano – Hotel Hilton (visita prevista per il 24 maggio)

Attività sportive d'istituto

Torneo di pallavolo

Torneo di basket

Torneo di calcetto

Attività di orientamento

Progetto GOETHE - Giornate di Orientamento & Empowerment Tourism Hospitality Evolution

13 Dicembre (dalle 09.00 alle 13.20)

13 Gennaio (dalle 09.00 alle 13.20)

23 Febbraio (dalle 09.00 alle 13.20)

- Modalità di erogazione: a distanza su piattaforma dedicata

JOB DAY Seléct s.r.l. (Belluno) - Selezione personale responsabile: dott. Simone Soriani

- Classi Coinvolte: classi V dell'IIS afferenti all'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

- Giornata dedicata: 14 Marzo (dalle 08:00 alle 11:00)

-Modalità di erogazione: in presenza

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Laboratorio Enogastronomia Cucina	Zuppardi Salvatore	
Laboratorio Enogastronomia Bar- Sala Vendita	Garutti Annika- sostituita da Pulze Gessica	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Reale Emanuela	
Lingua e Letteratura italiana e Storia	Pondrano Federica	
Lingua straniera Inglese	Carrera Elisabetta	
Matematica	Cilia Giampiero	
Diritto e Tecniche Amministrative	Didero Antonella	
Seconda Lingua straniera Francese	Vergano Daniela	
Scienze motorie e sportive	Massimino Fabrizio	
Religione	De Lorenzo Ruben	
Sostegno	Angaramo Fabrizio	
Sostegno	Calabrò Domenico	

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, li 11 maggio 2022

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Cesare Molinari

Cesare Molinari

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ex art 3 comma 2, DLgs 39/93

