



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
RIEIIA

---

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 B

## 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

### Risultato finale dello scrutinio dell'anno scolastico precedente

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
12	1

## 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 dalla 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**.

<b>Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>			
<b>Percorso : Enogastronomia settore cucina</b>			
	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'hotellerie 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.

### **4. OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha dimostrato, nel corso di questi ultimi due anni, collaborazione e disponibilità al dialogo educativo dimostrando interesse verso le varie discipline anche se in maniera settoriale. L'attenzione e la partecipazione sono state pressoché costanti permettendo ai docenti di svolgere regolarmente il lavoro. Da rilevare un numero abbastanza elevato di assenze da parte di alcuni alunni, giustificate comunque da certificati medici o sportivi. Le capacità espositive non sono nel complesso brillanti ma qualche elemento ha dimostrato un interesse costante che ha portato ad una crescita personale complessiva.

Le competenze generali sono discrete soprattutto per quanto riguarda l'area tecnico professionale, dove i ragazzi hanno raggiunto profitti più che soddisfacenti.

La classe ha lavorato spesso in gruppo dimostrando buone capacità organizzative e di elaborazione dei lavori svolti.

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

Non sono presenti studenti con certificazione DSA/BES, mentre vi sono due alunni certificati in base alla legge 104/99 che affronteranno la prova d'esame ai fini del rilascio della certificazione di cui la legge.

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

Il Consiglio di classe ha programmato nei giorni 29/03, 31/03 e 16/05 prove di simulazione dell'Esame di Stato.

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.

## **7bis. APPRENDISTATO**

Un alunno ha partecipato al progetto di apprendistato che viene di seguito illustrato:

Apprendistato di I livello finalizzato al conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore.

Il contratto ha avuto decorrenza dal giorno 08/10/2021 ed è terminato il 05/05/2023.

L'istituto di Istruzione Secondaria Superiore Gae Aulenti, avvalendosi del datore di lavoro, per la parte di formazione interna, effettua il monitoraggio e la valutazione degli apprendimenti, anche ai fini dell'ammissione all'anno scolastico successivo ovvero all'Esame di Stato, ne dà evidenza nel dossier individuale dell'apprendista e ne comunica i risultati allo stesso, nel caso di minorenni, ai titolari della responsabilità genitoriale.

Il Contratto Collettivo Nazionale di lavoro applicato è quello previsto per i dipendenti del settore per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

- Qualifica: apprendista.
- Livello di inquadramento: 6 livello superiore.
- Mansione: commis di cucina.



- L'orario di lavoro è fissato in: tempo pieno.
- Durata del periodo di prova: 160 ore.

Per la realizzazione della formazione si fa espresso riferimento al piano informativo individuale allegato alla presente -FPI- redatto dall'istituzione formativa con il coinvolgimento del datore di lavoro assumente a norma del DM 206/2015.

Il referente aziendale/tutor aziendale al quale fare riferimento è il Sig. Mauro Tosetti rappresentante legale dell'azienda.

Il tutor formativo è la Sig.ra Susanna Zona.

“Così come è previsto dall'art 43, comma 7, Legge 81/2015 in relazione alla retribuzione inerente la formazione si conviene che per le ore svolte presso l'istituzione formativa esterna non verrà percepita alcuna retribuzione mentre per le ore di formazione interna, verrà riconosciuta una retribuzione pari al 10% di quella spettante.

Per le ore di lavoro svolte dall'apprendista il trattamento economico è determinato dall'applicazione delle percentuali definite nella Disciplina dell'apprendistato per la qualifica e per il diploma professionale per il settore dei Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

In ogni caso la retribuzione netta non potrà essere superiore a quella del dipendente non apprendista di pari livello e verrà corrisposta con cadenza mensile e per le mensilità previste dalla contrattazione collettiva.

Alla scadenza del periodo di apprendistato le parti possono recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 2118 del Codice Civile, con preavviso corrispondente a quanto previsto dal CCNL applicato a decorrere dal medesimo termine.

Durante il periodo di preavviso continua a trovare applicazione la disciplina del contratto di apprendistato. Se nessuna delle parti recede il rapporto prosegue come ordinario rapporto di lavoro subordinato a tempo indeterminato.

La parte che risolve il rapporto di lavoro senza l'osservanza dei termini di preavviso, deve corrispondere all'altra un'indennità pari all'importo della retribuzione per il periodo di mancato preavviso.

Come indicato dall'art. 42 comma 3 costituisce giustificato motivo di licenziamento il mancato raggiungimento degli obiettivi formativi come attestato dall'istituzione scolastica.

Ogni questione relativa a questo contratto che non si sia esplicitamente o implicitamente regolata dalle disposizioni dello stesso, sarà disciplinata dalle norme del codice civile, dal CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, dalle norme generali sull'apprendistato contenute nel D.Lgs 81/2015 e successive modifiche e/o integrazioni, e dal relativo decreto attuativo.”

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

EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2022-2023					
CLASSE V BT					
Coordinatore attività di educazione civica: GIARDINO SIMONA					
Cognome e nome docente	Insegnamento/ coinvolto/i	Nucleo concettuale "Costituzione", diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Indicare l'attività brevemente descritta	Nucleo concettuale "Sviluppo sostenibile", educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Indicare l'attività brevemente descritta	Nucleo concettuale "Cittadinanza digitale". Indicare l'attività brevemente descritta	Ore dedicate all'attività (quota oraria minima annua 33 ore)
FACCIOTTO MARIA MADDALENA	INGLESE		Activity about how to live responsibly to protect natural environment and preserve cultural heritage		3
FALABELLA FRANCESCO	SCIENZE MOTORIE	Il rispetto delle regole nel gioco, il fair play Tutela della salute: il primo soccorso (2° nucleo) EC09			4
GARRONE ENRICO	ITALIANO	Attività sulla donna nel Novecento con particolare attenzione al lavoro. Possibili proposte dal territorio			4
GARRONE ENRICO	STORIA	Attività sul contesto storico in cui nacque la Costituzione. Possibili proposte dal territorio			2
GIARDINO SIMONA	DTA	ART. 1-2-3-4-9-11 Costituzione italiana Organi costituzionali in Italia Fonti del diritto italiano e loro gerarchia Le principali istituzioni europee e loro funzioni Le fonti giuridiche europee			7
MELLO CARLA MARIA	FRANCESE	HACCP - réglements et directives UE			3
LONGOBARDI PAOLA	MATEMATICA			La probabilità e il gioco d'azzardo	3
RASTELLO DAVIDE	RELIGIONE	Laicità e laicismo			
REGIS ALBERTO	LABORATORIO CUCINA	Le gamme alimentari - Il cibo come esperienza culturale			3
TOLIN ALESSANDRO	LABORATORIO SALA	Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione.			3
STEFANOLI CINZIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI		13° Linea guida 2018 - Crea: "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire"		4

## 9. ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI ORGANIZZATE DELL'ISTITUTO

- Progetto Caffetteria didattica
- Progetto Celiachia (a cura dell'Istituto di Igiene di Biella)
- ProgettoDiabete (a cura del Rotary Club e dei medici dell'ASL di Biella)



- Ludopatia e gioco d'azzardo
- Progetto i orientamento GOETHE (Giornate di orientamento ed Empowerment Tourism Hospitality Education)
- Uscite didattiche a Cioccolatò, Salone del gusto
- Visita didattica a Modena e Bologna

### **Attività sportive d'istituto**

- Torneo scolastico di calcetto

### **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:**


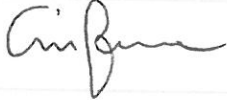
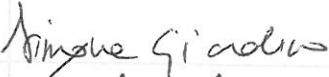



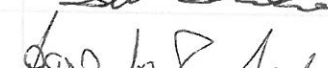
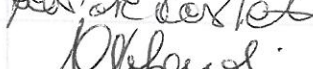

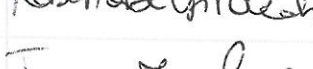
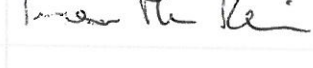
Portfolio delle attività svolte dagli allievi in "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento"

Biella,

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Cesare Molinari

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

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Lingua straniera: Inglese	Facciotto Maria Maddalena	
Lingua straniera: Francese	Mello Carla Maria	
Lingua e letteratura italiana e Storia	Garrone Enrico	
DTA	Giardino Simona	
Matematica	Longobardi Paola	
Laboratorio cucina	Regis Alberto	
Laboratorio Sala	Tolin Alessandro	
Scienze motorie e sportive	Falabella Francesco	
Religione	Rastello Davide	
Scienza degli alimenti	Stefanoli Cinzia	
Sostegno	De Girardi Roberta	
Sostegno	Tassone Maria Palmina	

data 09/05/2023

Il Dirigente scolastico

Cesare Molinari

