



ISTITUTO di ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
“Gae Aulenti”

**IIS**  
GAE AULENTI  
B I E L L 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 2023/2024

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Classe QUINTA sez. EB

**NUMERO ALUNNI 16**

## 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

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

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
15	1

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

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, è stata concordata nei Dipartimenti e ha tenuto conto sia dell'integrazione di parte degli insegnamenti dell'anno scolastico 2019-2020, terminato con solo DAD, sia delle condizioni di didattica digitale integrata nell'anno scolastico 2020/2021, 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.

**A partire dall'anno scolastico 2022/2023** le attività didattiche si sono svolte regolarmente.

Inoltre, nell'ambito delle azioni previste dal PNRR riguardo agli interventi straordinari finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica, sono stati erogati percorsi motivazionali individuali e/o di sostegno e rafforzamento delle competenze disciplinari per i seguenti insegnamenti: Diritto e tecniche amministrative e metodo di studio.

Hanno beneficiato dei percorsi tre alunni.

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; ha inoltre programmato attività di recupero/sostegno ed 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 funzionali ai contenuti previsti e alle attività programmate.

In applicazione del D.Lgs. 61/2017 e le collegate Linee guida i docenti hanno attuato in questa classe fin dal biennio unitario la didattica per UdA 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. ATTIVITA' 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

### **NUP 5.2.2. (oraCP) 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.

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

<b>Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>			
<b>Percorso Bar- sala e vendita</b>			
	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 attuate le seguenti **UdA** strategiche finalizzate alla certificazione delle competenze:

### **Enogastronomia e ospitalità alberghiera-Percorso Sala-bar vendita**

#### **Classe terza**

1°U.d.A. - Le attività dell'hotellerie e le risorse del territorio (primo periodo)

- Glocal: il territorio tra linguaggi locali e globali

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

#### **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

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, 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.

#### 3c) Strumenti per la verifica utilizzati dal consiglio di classe:

INSEGNAMENTO	Orali	Tema/ esercizi	Prove strutturate	Prove semistrutturate	Relazione tecnico_ professionale	Attività laboratoriali/ pratica	Compito di realta'/situazione/ problema
Sala e vendita		X	X	X		X	
Lingua e letteratura italiana	X	X	X				
Storia	X		X	X			
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X			
Lingua straniera (Francese)	X		X	X			
Matematica	X	X	X				
Scienze motorie	X		X	X	X	X	X
Religione	X			X			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X			X
Accoglienza turistica				X		X	X
Cucina	X		X	X			
Diritto e tecniche amministrative	X	X	X	X			X

(aggiungere discipline di indirizzo e inserire X)

### 3. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, inizialmente composta da 16 alunni, ha visto la frequenza di 15 allievi (un alunno ha frequentato solamente qualche giorno ad inizio anno scolastico) e ha raggiunto un buon livello di competenza, 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 da alcuni allievi è avanzato, mentre per altri è risultato intermedio e per pochi alunni il livello è base.

In generale alcuni allievi hanno dimostrato un impegno ed una partecipazione costante nei confronti dell'attività scolastica, mentre altri non sempre sono stati partecipi e puntuali in relazione agli impegni richiesti.

Le capacità di lavorare in gruppo sono buone, 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 costante al dialogo educativo per la maggior parte degli allievi, mentre un piccolo gruppo non è sempre stato disponibile al dialogo educativo.

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

All'interno della classe sono presenti due studenti con certificazione BES per i quali sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e misure dispensative utilizzati. E' presente un alunno certificato in base alla legge 104/92 che affronterà la prova d'esame con le modalità previste dal PEI e per il quale la scuola provvederà al rilascio della certificazione delle competenze, come previsto dalla legge.

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

Il consiglio di classe ha programmato nei giorni 26/02/2024 e 04/04/2024 prove di simulazione dell'Esame di stato. Sono previste una simulazione della seconda prova per il giorno 16/05/2024 e della prova orale il giorno 30/05/2024.

I docenti degli insegnamenti di indirizzo in applicazione hanno formulato le tracce considerando quanto previsto, in applicazione dell'art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017: 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.

#### **6. 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)

#### **7. ATTIVITA' PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

- Diritto e tecniche amministrative: Costituzione e organi costituzionali; Istituzioni e fonti del diritto dell'Unione Europea
- Sala e vendita: Il colloquio di lavoro
- Matematica: La probabilità (come funziona una legge elettorale e come si fa un exit poll) e il gioco d'azzardo
- Lingua e letteratura italiana: Attività sulla donna del Novecento con particolare attenzione al lavoro
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 13° Linea guida 2018 - Crea: "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire"
- Storia: attività sul contesto storico in cui nacque la Costituzione italiana con riferimento alle donne partigiane.

- Lingua inglese: Live responsibly to protect natural environment and preserve cultural heritage.
- Cucina: Gamme alimentari, il cibo come esperienza culturale.
- Lingua francese: HACCP
- Scienze motorie: Il fair play. Tutela della salute: il primo soccorso
- Accoglienza turistica: Turismo sostenibile; patrimonio UNESCO
- Insegnamento della religione cattolica: Laicità e laicismo

## 8. Attività extracurricolari organizzate dall'istituto

Attività di volontariato con il gruppo del banco alimentare

Progetto veterinario: formazione sulla sicurezza alimentare

Attività di formazione sulla cucina vegana

Corso di primo soccorso

Visita alla fiera dell'artigianato di Rho Fiera

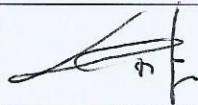

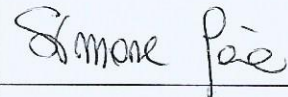

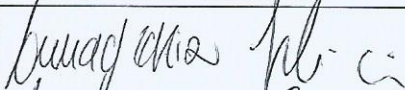
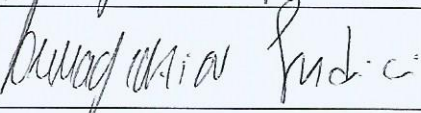

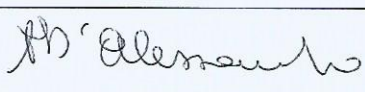
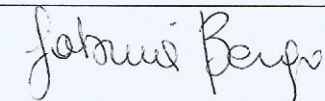
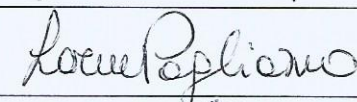

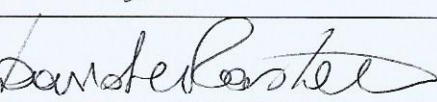
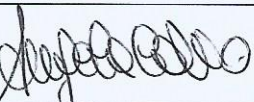
Viaggio d'istruzione in Toscana dal 5 al 9 marzo Lucca, Firenze, Pisa

### Attività sportive

Alcuni alunni hanno partecipato ai tornei di basket, pallavolo e calcio d'istituto e provinciali.

### Attività di tutoraggio e orientamento

DATA	ORA	ARGOMENTO
19/09/2023	1	LAB. CUCINA: i novel food e le nuove professioni della ristorazione, visione e confronto dei lavori eseguiti
22/09/2023	1	LAB. CUCINA: i novel food e le nuove professioni della ristorazione, visione e confronto dei lavori eseguiti
06/10/2023	2	SECONDA LINGUA STRANIERA: La classe partecipa al convegno presso città studi
02/11/2023	1	DIRITTO E TECN. AMM.VE: Il mercato del lavoro: preparazione all'incontro con i responsabili di loLavoro.
03/11/2023	2	SECONDA LINGUA STRANIERA: La classe partecipa al salone dell'orientamento a città studi
08/11/2023	2	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Le norme obbligatorie per l'impresa.
16/01/2024	1	SECONDA LINGUA STRANIERA: Progetto Goethe
29/01/2024	1	MATEMATICA: La classe partecipa a un seminario sulla sicurezza alimentare.
29/01/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Incontro ASL Biella Sicurezza alimentare
14/02/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: incontro Job Day
14/02/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Incontro Job Day
16/02/2024	1	SECONDA LINGUA STRANIERA: Progetto Goethe
19/02/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: La piattaforma unica, il capolavoro e le competenze
28/02/2024	1	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Corso CRI sulle manovre salvavita.
28/02/2024	1	MATEMATICA: Corso CRI sulle manovre salvavita.
28/02/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Corso Primo soccorso
01/03/2024	1	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE: Orientamento città studi
01/03/2024	1	SECONDA LINGUA STRANIERA: Orientamento città studi
07/03/2024	2	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Visita pastificio Morelli - Montopoli PI
11/03/2024	1	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA: Incontro con la Dott.ssa Sara Gotardo e la chef Sabina Sanna.
11/03/2024	1	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Incontro Dott.ssa Gotardo La dieta vegana/vegetariana""
22/03/2024	2	SECONDA LINGUA STRANIERA: CV et lettre de motivation
27/03/2024	1	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Progetto Chiacchiere stupefacenti.
09/04/2024	1	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA: lo studio del piatto il food paring
16/04/2024	1	LINGUA INGLESE: conferenza a cura di Blu Hotels
16/04/2024	1	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Conferenza con il direttore di Blu Hotel.
24/04/2024	1	PROGETTI / POTENZIAMENTO: Impostazione capolavoro.
ORE Orientamento	32	

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
SALA E VENDITA	Prof. Luca CORTE	
CUCINA	Prof. Giovanni DAMIANI	
MATEMATICA	Prof. Simone GAIA	
DIRITTO E TECN. AMM.VE	Prof. Michele BELLI	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Prof.ssa Annagrazia IUDICI	
STORIA	Prof.ssa Annagrazia IUDICI	
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Laura ROSSIN	
LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Angela Anna D'ALESSANDRO	
ACCOGLIENZA TURISTICA	Prof.ssa Sabrina BERGO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Lorena PAGLIAZZO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof.ssa Valentina SITZIA	
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	Prof. Davide RASTELLO	
SOSTEGNO	Prof.ssa Angela CALVIO	

## ELENCO ALLEGATI

### Allegato A:

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

### Allegato B:

Documentazione relativa agli allievi con DSA, BES e diversamente abili

### Allegato C:

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

Biella, 7 maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli

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