



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE

“GaeAulenti”

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. FB

NUMERO ALUNNI 29

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

La classe risulta l'unione di due classi quarte e di nuovi inserimenti, si riportano di seguito i risultati finali dello scrutinio dell'anno scolastico precedente.

Per la classe 4GB	Per la classe 4FB	n° studenti ripetenti la classe quinta	n° allievi (nuovi inserimenti)
n° studenti promossi 11	n° studenti promossi 12	3	3

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, francese e metodo di studio.

Hanno beneficiato dei percorsi Trapella, Bertinaria, De Rossi, Zaffiro, Brenzan.

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 ed 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

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.I. 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 attuate le seguenti **UdA** strategiche finalizzate alla certificazione delle competenze:

Enogastronomia e ospitalità alberghiera-Percorso Settore cucina

Classe terza

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

- Alla scoperta dei piatti della tradizione

2°U.d.A. - Italia: terra di eccellenze (secondo periodo) - Tour enogastronomico

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

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 semistrustrate	Relazione tecnico_ professionale	Attività laboratoriali/ pratica	Compito di realta'/situazione / problema
Lingua e letteratura italiana	x	x	x				
Storia	x	x	x				
Lingua straniera(Inglese)	x			x			
Matematica		x					
Scienze motorie	x		x	x	x	x	x
Religione	x			x			x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x		x			x
DTA		x		x			x
Enogastronomia - cucina		x		x		x	x
Bar-Sala e vendita	x			x			x
Seconda lingua (Francese)	x		x	x			x

(aggiungere discipline di indirizzo e inserire X)

3. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe è formata da 29 allievi, quale risultato della fusione di due classi quarte indirizzo enogastronomia, dall'inserimento di tre allieve provenienti dal corso professionale di Città Studi e di tre allievi ripetenti; due allievi non hanno mai frequentato, pertanto il gruppo classe definitivo è stato di 27 allievi di cui 14 femmine e 13 maschi.

Si è potuto osservare un comportamento disomogeneo in piccoli gruppi, un gruppo ha dimostrato un comportamento non sempre corretto e spesso polemico, formato da allievi distratti e/o passivi e poco disponibile al dialogo educativo; un secondo gruppo con allievi che hanno partecipato attivamente, mantenendo sempre un comportamento corretto e partecipe alle attività. La frequenza è stata saltuaria per alcuni alunni con evidenti assenze strategiche specialmente nelle prime ore di lezione e nelle lezioni pomeridiane.

Per quanto riguarda l'impegno ed il profitto è emerso quanto segue:

- un livello base di conoscenza delle discipline; non sono presenti situazioni di eccellenza, anche se analizzando le valutazioni nelle singole discipline, alcuni alunni hanno raggiunto risultati più che adeguati;
- una capacità espressiva accettabile con un linguaggio semplice e sufficientemente corretto. Per le abilità di produzione orale nelle lingue straniere, un ristretto gruppo di allievi ha raggiunto gli obiettivi di autonomia e chiarezza espressive richiesti nel lessico specialistico;
- un livello base di competenze tecnico-professionali, con una preparazione superficiale ed approssimativa per la maggior parte degli alunni, mentre per un numero limitato di allievi è stato raggiunto un livello adeguato.

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

All'interno della classe sono presenti 9 studenti con certificazione BES per i quali sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati. Vi sono 3 alunni certificati in base alla legge 104/99 che affronteranno la prova d'esame con le modalità previste dal PEI di cui due eseguiranno la prova d'esame ai fini del rilascio della certificazione delle competenze di cui la legge.

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

Il consiglio di classe ha programmato nei giorni seguenti le prove di simulazione dell'Esame di stato.

28 febbraio 2024 simulazione prima prova

4 aprile 2024 simulazione seconda prova

16 maggio 2024 simulazione seconda prova

22 maggio 2024 simulazione prima prova

30 maggio 2024 simulazione colloquio orale

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

- La Costituzione Italiana e gli organi costituzionali-Unione Europea e triangolo istituzionale
- Gamme alimentari, il cibo come esperienza culturale
- 13° Linea guida 2018 - Crea: "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire"
- LIVE RESPONSIBLY TO PROTECT NATURAL ENVIRONMENT AND PRESERVE CULTURAL HERITAGE
- Conoscere la Costituzione italiana: diritti fondamentali e doveri
- HACCP
- il fair play
- tutela della salute: il primo soccorso
- La probabilità (come funziona una legge elettorale e come si fa un exit poll) e il gioco d'azzardo.

8. ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI ORGANIZZATE DALL'ISTITUTO

- attività di volontariato con il Banco Alimentare di Biella
- formazione sulla Sicurezza alimentare con ASL di Biella
- formazione sulla cucina vegana con la dott.ssa Gotardo di Biella
- formazione sul primo soccorso
- visita d'istruzione in Toscana
- uscita didattica Teatro Erba opera di Agatha Christie a Torino
- uscita didattica Fiera dell'Artigianato a Milano
- uscita didattica al Salone del Libro a Torino
- uscita didattica a Teatro Commedia La locandiera a Torino
- uscita didattica Mostra di Banksy, Jago, TvBoy a Biella
- uscita didattica Mostra Hassani Shamsia

Attività sportive

Sport a scuola e inclusione. Alcuni allievi hanno partecipato ai tornei d'istituto di calcio, basket e pallavolo ed alla fase provinciale dei campionati studenteschi di rugby.

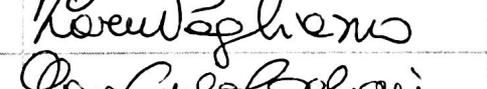
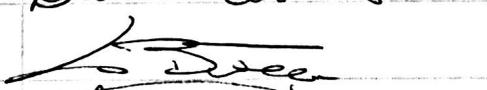
Attività di tutoraggio e orientamento

Totale ore svolte: 32

<i>BiDigital@school</i>	<i>Università di Torino - Camera di Commercio</i>	<i>Partecipazione al convegno presso Città Studi</i>
<i>Job Day "Select S.r.L"</i>	<i>Incontro con responsabile della selezione e orientamento dott. Simone Soriani</i>	<i>Framework UE di riferimento EntreComp</i>
<i>Veterinaria OneHealth</i>	<i>ASL Biella servizio veterinario</i>	<i>Incontro di formazione sulla sicurezza alimentare ed il ruolo svolto dal servizio</i>

		<i>veterinario in questo ambito</i>
<i>Goethe</i>	<i>Tre incontri</i>	<i>Incontro di orientamento</i>
<i>Orientamento universitario Città Studi</i>	<i>Città Studi Biella</i>	<i>Illustrazione dell'offerta formativa di Città Studi ed ITS TAM</i>
<i>Mostra Banský</i>	<i>Palazzo Gromo Losa</i>	Visita guidata alla mostra
<i>Corso di primo soccorso</i>	<i>Croce Rossa italiana</i>	Formazione specifica
<i>Progetto Scopri la dieta vegana</i>	<i>Dott.ssa Gotardo</i>	<i>Incontro di formazione sulla dieta vegetariana e vegana, aspetti teorici e pratici che preparano i ragazzi al mondo del lavoro ed alle esigenze specifiche della clientela</i>

Intervista compilazione PFI	Docente Coordinatore	Raccolta informazioni per la compilazione del PFI
Scrittura e concetto di successo personale	Docente di Italiano	Attività di scrittura riguardante il tema della fortuna nell' esistenza.
Conoscere la nostra Costituzione : i diritti e i doveri fondamentali del cittadino.	Docente di storia	Attività scritta di analisi in base alla propria posizione di cittadino nella società odierna;
Incontro Orientamento Universitario	Prof Fabbricatore	Riflessioni sulla possibilità di frequentare l'università
Blu Hotels	Select s.r.l.	Opportunità di lavoro

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Laboratorio Enogastronomia	Baldissin Fabio	
Diritto e tecniche amministrative	De Candia Corrado	
Lingua e letteratura italiana e Storia	Gamalero Andrea	
Lingua straniera(Inglese)	Zanotti Ilaria	
Matematica	Ramazio Elisa	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pagliazzo Lorena	
Seconda lingua (francese)	Ragliani Maria Giulia	
Bar-sala e vendita	Ottino Contin Valentina	
Scienze motorie e sportive	Sitzia Valentina	
Religione	Rastello Davide	
Sostegno	Butera Lorenzo	
Sostegno	Crestani Elisa	
Sostegno	Deandrea Marina	

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)