



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. OC

NUMERO ALUNNI 22

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

Risultato finale dello scrutinio dell'anno scolastico precedente

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
21	2

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

Lingua straniera Inglese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

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. 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

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
Lingua e Letteratura Italiana	x	x	x	x			
Storia	x		x	x			
Lingua Straniera Inglese	x			x			x
Matematica	x	x	x	x			
Scienze Motorie e Sportive			x	x			x
Religione	x						x
Seconda Lingua Straniera Francese	x			x	x		x
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	x	x			x		x
Laboratorio Servizi Enogastronomia - Cucina	x		x	x		x	x
Laboratorio Servizi Enogastronomia - Bar Sala e Vendita			x	x			x
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	x	x	x	x			x

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe è composta da 22 alunni poiché durante l'anno un alunno, ha interrotto la frequenza. Gli alunni provengono dalle classi quarte delle sezioni PC e OC.

La classe nel complesso si dimostra sufficientemente predisposta al lavoro collaborativo. Un primo gruppo ha evidenziato impegno costante in tutte le discipline partecipando in modo serio e costruttivo alle attività proposte. Le loro competenze e conoscenze sono buone.

Un secondo gruppo di alunni ha raggiunto livelli di conoscenza e competenza discreti o più che sufficienti. Per alcuni l'impegno discontinuo o selettivo ha pregiudicato il potenziamento delle competenze. Altri alunni si sono impegnati costantemente per superare le lacune pregresse ottenendo risultati adeguati alle loro potenzialità.

Per un terzo gruppo l'impegno, lo studio e le conoscenze acquisite risultano superficiali e non adeguati 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 sono presenti cinque alunni con certificazione DSA/BES per i quali sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati. Vi sono due alunni certificati in base alla legge 104/99: un alunno con obiettivi minimi affronterà la prova d'esame con le modalità previste dal PEI; un alunno, con programmazione differenziata, affronterà 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 prove di simulazione dell'Esame di Stato nei giorni:

31 gennaio Simulazione prima prova scritta

4 aprile Simulazione seconda prova scritta

Sono previste inoltre le seguenti simulazioni

8 maggio Simulazione prima prova scritta

16 maggio Simulazione seconda prova scritta

5 giugno 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 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 i percorsi che sono stati erogati agli alunni nel triennio. 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 2022/2023 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. ATTIVITA' 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: la donna nella letteratura del 900
- Storia : La Costituzione repubblicana.
- Cucina: La qualità alimentare, Gamme alimentari, il cibo come esperienza culturale, la concentrazione di principi alimentari.
- Sala e vendita: L'Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione.
- Scienze Motorie e Sportive: il rispetto delle regole del gioco: il fair play.
- Religione: Laicità e Laicismo

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

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione: 13° Linea guida 2018 del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) - "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire". Quale può essere il contributo di ognuno di noi seguendo scelte alimentari sostenibili. Etichette, sostenibilità, dieta mediterranea, doppia piramide

(alimentare e ambientale)

-Scienze Motorie e Sportive: L'alimentazione: dieta dello sportivo

- Inglese: Live responsibly to protect natural environment and preserve cultural heritage: the Mediterranean diet, 0 km food and the philosophy of slow food.

- Francese: HACCP

-Scienze Motorie e Sportive: Tutela della salute: il primo soccorso

Nucleo concettuale "Cittadinanza digitale".

- Matematica: La probabilità: Come funziona una legge elettorale e come si fa un exit poll. Il gioco d'azzardo.

9. Attività extracurricolari organizzate dall'Istituto

23/10/2023 Visita guidata Hotel Hilton di Milano

31/10/2023 Cioccolato e Poormanger – Torino

207/11/2023 Visita Tenuta agricola La Colombara, poli museale di Bianzé

25-27/03/2024 Viaggio di istruzione: Roma

Attività sportive

Torneo di pallavolo

Torneo di calcetto

Torneo di basket

Giochi studenteschi

Attività di tutoraggio e orientamento

Colloqui individuali con Tutor orientamento

Job day – Select SRL

Progetto Goethe: Orientamento e Empowerment – Seminari online Formazione

Turismo e lavoro Turismo

Presentazione corso di Laurea in Terapia occupazionale Università Cattolica del sacro Cuore

Orientamento Universitario a cura dei Prof Fabbricatore e Bertazzolo

“Gusto e nutrizione” Progetto Plant Based- Cucina vegetariana. Incontro con chef di BIVeg Biella

ASL Biella - Incontro sicurezza alimentare

Gruppo NAS di Torino : Incontro sicurezza alimentare

Il diabete: organizzazione di conferenza con famiglia, preparazione di servizio con menu

Organizzazione e vendita al pubblico di prodotti natalizi

Simulazione colloquio di lavoro in lingua straniera con docente FLE Alliance

Française

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Laboratorio Enogastronomia Cucina	Fariello Anna	
Laboratorio Enogastronomia Bar- Sala Vendita	Garutti Annika	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Reale Emanuela	
Lingua e Letteratura italiana e Storia	Franciscono Sandra	
Lingua straniera Inglese	Carrera Elisabetta	
Matematica	Marino Flavia	
Diritto e Tecniche Amministrative	Didero Antonella	
Seconda Lingua straniera Francese	Vergano Daniela	
Scienze motorie e sportive	Alaimo Fabiana	
Religione	Animali Gregorio	
Sostegno	Mazzone Mariangela	
Sostegno	Lanzone Arianna	
Sostegno	Giannone Rosalia	
Sostegno	Stanca Davide	

Biella, 9 maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marialuisa Martinelli

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

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"