



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. SC

**NUMERO ALUNNI 11**

## 1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

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

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
12	0

## 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 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. 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.(ora CP) ESERCENTI ED ADDETTI NELLE ATTIVITÀ DIRISTORAZIONE –**

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>			
	<b>3°ANNO</b>	<b>4°ANNO</b>	<b>5°ANNO</b>
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>			

## 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
Lingua e letteratura italiana	X	X			X		X
Storia	X			X			X
Lingua straniera (Inglese)	X			X			X

Matematica	X	X	X				
Seconda Lingua Straniera Francese	X			X	X		X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X			X
Laboratorio Accoglienza Turistica				X			X
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	X		X				X
Laboratorio servizi enogastronomia-Bar, Sala e Vendita		X	X	X			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	X	X					
Scienze Motorie e Sportive	X		X			X	
Religione	X						X

#### 4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si presenta piuttosto disomogenea e settoriale per quanto riguarda l'interesse e la partecipazione: se un gruppo di alunni ha manifestato un buon interesse e ha partecipato in modo abbastanza attivo e costruttivo alle attività proposte, un altro gruppo ha mostrato scarsa consapevolezza nei confronti dei propri doveri scolastici in numerose discipline e ha evidenziato un atteggiamento poco collaborativo, caratterizzato da frequenti assenze che hanno limitato i momenti di confronto e il regolare svolgimento del processo di insegnamento-apprendimento.

Nelle discipline dell'area tecnico-professionale la classe ha rispettato e messo in atto comportamenti corretti ed etici, adattandosi alle esigenze del contesto in modo pertinente. Il livello generale di competenze raggiunto è buono, gli alunni dimostrano di possedere una conoscenza appropriata degli argomenti, che espongono con un linguaggio tecnico adeguato al contesto ristorativo. Anche il livello di autonomia nel raggiungimento della funzione operativa e l'organizzazione dello schema lavorativo è da considerarsi buono. Dai risultati conseguiti nelle altre discipline, tuttavia, emerge che gli alunni non sempre hanno saputo utilizzare le conoscenze e le competenze professionali in modo trasversale e le hanno applicate solo parzialmente ai contesti reali. Relativamente al raggiungimento degli obiettivi programmati, all'interno della classe si possono distinguere tre diversi gruppi. Un gruppo ristretto di alunni, supportato da un impegno costante e da un metodo di studio efficace, ha acquisito buone capacità di esposizione e ha sviluppato altrettanto buone capacità di rielaborazione e collegamento raggiungendo in modo autonomo e consapevole una preparazione globale soddisfacente. Un secondo gruppo è formato da alunni che hanno avuto un percorso non costante in termini di impegno e partecipazione, ma nel corso dell'anno hanno maturato maggior consapevolezza e responsabilità. La loro preparazione evidenzia uno studio talvolta mnemonico, capacità espositive non totalmente adeguate e un'autonomia non sempre accettabile nell'organizzazione e rielaborazione delle conoscenze acquisite; tuttavia, il livello di preparazione raggiunto può essere considerato nel complesso sufficiente. Infine, un terzo gruppo di alunni che non raggiungono gli obiettivi previsti in alcune discipline, dove una partecipazione inadeguata e un impegno superficiale non hanno permesso loro di colmare le lacune emerse e di sviluppare un metodo di studio efficace.

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

All'interno della classe sono presenti numero 2 studenti con certificazione DSA/BES per i quali sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati.

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

Il consiglio di classe ha programmato le prove di simulazione dell'Esame di stato nelle seguenti date:

- 31 gennaio 2024 simulazione prima prova
- 4 aprile 2024 simulazione seconda prova
- 8 maggio 2024 simulazione prima prova

Sono inoltre previste le seguenti simulazioni:

- 16 maggio 2024 simulazione seconda prova
- 5 giugno 2024 simulazione colloquio

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

## **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 2022/23 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 il 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: Gamme alimentari, il cibo come esperienza culturale
- 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"

- 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, the philosophy of Slow Food.
- Francese: HACCP
- Scienze Motorie e Sportive: Tutela della salute: il primo soccorso

#### Nucleo concettuale "Cittadinanza digitale".

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

### **9. Attività extracurricolari organizzate dall'istituto**

- 18/10/ 2023 Biella bella e buona: uscita didattica al caffè del Teatro, visita bar e laboratorio di pasticceria, Circolo Sociale, Cenoira ristorante e caffè degli Artisti di Biella
- 23/10/2023 Visita guidata Hotel Hilton di Milano
- 31/10/2023 Cioccolato e Poormanger Torino
- 25-27/03/2024 Viaggio di istruzione: Roma

### **Attività sportive**

- Torneo di pallavolo
- Torneo di basket
- Torneo di calcetto
- Giochi sportivi 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
- Lezione a 5 Stelle Hotel Musa lago di Como: la filosofia, il design, management, marketing, la drink list, l'organizzazione eventi.
- Presentazione corso di Laurea in Terapia occupazionale Università Cattolica del sacro Cuore
- Orientamento Universitario a cura dei Prof. Bertazzolo e Fabbricatore
- "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 e pranzo con la presenza di una famiglia con figlia con diabete : applicazione di tutte le regole e rispetto dei tempi durante il servizio per un cliente affetto da diabete T1 con l'analisi del suo tenore di vita, abitudini nutrizionali e bisogni relativi alla malattia. Marketing: locandina conferenza, packaging biscotti per diabetici, adesivi personalizzati, gift bag per evento, mail di contatto
- Simulazione colloquio di lavoro in lingua straniera con docente FLE Alliance Française
- Partecipazione a open day e ad attività di orientamento in entrata
- Attività peer education gaming and gambling

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Lingua, Letteratura Italiana e Storia	Grasso Stefania	
Lingua Straniera (Inglese)	Carrera Elisabetta	
Matematica	Passuello Luca	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Reale Emanuela	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Spadaro Giovanni	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Bar, Sala, Vendita	Garutti Annika	
Laboratorio Servizi Enogastronomia-Cucina	Zuppardi Salvatore	
Laboratorio Accoglienza Turistica	Laudani Monica	
Seconda Lingua Straniera Francese	Vergano Daniela	
Scienze Motorie e Sportive	Alaimo Fabiana	
Religione Cattolica	Animali Gregorio Paolo	

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”.







