



ISTITUTO di
ISTRUZIONE SUPERIORE
"GaeAulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

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. AT

NUMERO ALUNNI 14

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

Risultato finale dello scrutinio dell'anno scolastico precedente

n° studenti promossi	n° studenti ripetenti la classe quinta
14	//

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:

INGLESE, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI CUCINA, SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Hanno beneficiato dei percorsi gli allievi: Buscemi, Garbella, Migliaccio, Ruggeri.

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

Per il PERCORSO DI BAR SALA E VENDITA

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 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 maître 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**

	3°ANN O	4°ANN O	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 realtà/situazione/problema
Lingua e letteraturaitaliana	X	X		X			
Storia	X			X			
Lingua straniera (Inglese)	X		X	X			
Seconda lingua straniera (Francese)	X			X			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X		X			X
Diritto e Tecniche Amministrative	X						X
Laboratorio di Enogastronomia – Sala e Vendita	X			X	X	X	X
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	X			X	X		
Laboratorio di Accoglienza Turistica	X			X			
Matematica	X	X					X
Scienze motorie	X				X	X	
Religione	X			X			X

3. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5AT nel corso dei 5 anni non è sempre stata una classe facile da gestire, soprattutto a causa dei rapporti interpersonali tra gli allievi, non sempre sereni. Per quanto riguarda l'andamento scolastico, in alcune discipline si è rilevata una partecipazione disomogenea rispetto a quanto proposto dai docenti, con un impegno finalizzato spesso al solo superamento delle verifiche.

Molto diversa la situazione per quanto riguarda le attività pratiche e laboratoriali, soprattutto nell'area tecnico-professionale, dove invece l'impegno è stato più produttivo e collaborativo e sicuramente in crescita, anche dal punto di vista organizzativo, nel corso degli ultimi 2 anni scolastici.

I risultati sono ovviamente differenziati sulla base delle diverse capacità espositive e di rielaborazione personale, ma soprattutto dell'impegno e dell'applicazione nello studio e nelle diverse attività scolastiche. Ciò ha permesso ad alcuni alunni di raggiungere complessivamente risultati positivi (in alcune discipline anche eccellenti), mentre altri si sono attestati sulla soglia della sufficienza

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

All'interno della classe sono presenti quattro studenti con certificazione DSA per i quali sono stati predisposti PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati. Vi è un alunno certificato in base alla legge 104/99 che affronterà la prova d'esame con le modalità previste dal PEI, per il quale non si prevede prova d'esame completa e per il quale la scuola provvederà al rilascio della certificazione delle competenze.

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

Il consiglio di classe ha programmato le prove di simulazione dell'Esame di Stato nei giorni:

- 27/02/2024 Simulazione della prima prova d'esame
- 05/04/2024 " " seconda " "
- 09/05/2024 " " prima " "
- 24/05/2024 " " seconda " "

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

EDUCAZIONE CIVICA				
classe 5AT				
Insegnamento/i 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
DTA	Organi costituzionali e forma di governo. Fonti del diritto italiano ed europeo. Breve storia dell'integrazione europea. Le principali Istituzioni UE e le loro funzioni			6
ITALIANO, STORIA	Attività sulla donna del Novecento (Lingua e letteratura italiana), con particolare attenzione al lavoro (Storia); attività sul contesto storico in cui nacque la Costituzione italiana (Storia).			4 +2
INGLESE		Activity about how to live responsibly to protect natural environment and preserve cultural heritage "Fast fashion : who pays?" - Social and environmental causes and consequences of the fast fashion		3
FRANCESE	HACCP - règlements et directives UE			3
SCIENZA ALIMENTI		13° Linea guida 2018 - Crea: "Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire"		4
MATEMATICA			La probabilità e il gioco d'azzardo	3
SALA	Inquadramento e condizioni di lavoro nella ristorazione.			3
CUCINA	Le gamme alimentari - Il cibo come esperienza culturale.			3
ACCOGLIENZA TURISTICA	.	.		
SCIENZE MOTORIE	Il rispetto delle regole nel gioco, il fair play Tutela della salute: il primo soccorso (2° nucleo) EC09			4
RELIGIONE	Laicità e laicismo			2

8. Attività extracurricolari organizzate dall'istituto

- Progetto “Caffetteria didattica”
- BeDigital@School (A cura di SellaLab, Fondazione della Cassa di Risparmio di Biella): attività di orientamento lavorativo;
- Cioccolatò: visita didattica;
- “Il cibo nelle nostre mani”, seminario a Torino;
- Mostra “Banksy- Jago – TvBoy a altre storie controcorrente”: visita didattica;
- Ristorante “Il cambio” di Torino, visita didattica;
- Conferenza di presentazione dell’Hotel Billia di Saint Vincent;
- Conferenza con il presidente regionale di Slow Food;
- Incontro a cura dell’Associazione P.R.A.T.O. di Torino sul tema “Disturbi del comportamento alimentare”;
- Hotel Billia (Saint Vincent): visita didattica;
- Progetto “Muse alla lavagna”;
- Certificazione europea di lingua inglese, a cura del Trinity College- London

Attività sportive

- Tornei scolastici di calcetto

Attività di tutoraggio e orientamento

- Eccellenze del Piemonte in vetrina (a cura della regione Piemonte, ATL Terre dell’Alto Piemonte, VisitPiemonte): partecipazione all’evento con attività pratica;
- Fabbrica della Ruota: partecipazione ad evento con attività pratica;
- Cena degli auguri di Natale;
- Cena di fine anno per genitori e docenti
- Attività di adesione e compilazione su Piattaforma Unica. Progettazione e produzione del “capolavoro”.

INSEGNAMENTO	DOCENTI	FIRMA
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	Regis Alberto	
Laboratorio di Enogastronomia – Sala e Vendita	Tolin Alessandro	
Lingua e letteraturaitaliana e Storia	Carda Claudia	
Lingua straniera (Inglese)	Facciotto Maria Maddalena	
Seconda lingua straniera (Francese)	Fornara Mariella	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Stefanoli Cinzia	
Diritto e Tecniche Amministrative	Giardino Simona	
Matematica	Rossi Alberto	
Scienze motorie e sportive	Falabella Francesco	
Religione	Rastello Davide	
Sostegno	Gesualdi Giulia	

