

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(O.M. n. 55 del 22/03/2024)

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO

Enogastronomia - Cucina

A.S. 2023/24



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Sommario

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
PROFILO PROFESSIONALE	4
<i>P.E.Cu.P. e profilo del diplomato nell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera</i>	4
<i>Figura: Esperto in Enogastronomia</i>	5
<i>Competenze da acquisire nel quinquennio</i>	6
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	8
<i>Metodologie</i>	8
<i>Strumenti</i>	8
GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI	9
CREDITO SCOLASTICO	10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	11
PIANO ANNUALE UDA	11
ATTIVITA' INTEGRATIVE	14
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)	15
PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO	16
PERCORSI MENTORING, COMPETENZE DI BASE	16
<i>Progetto "Insieme costruiamo Futuro" PNRR Missione 4 Componente 1 Investimento 1.4</i>	16
PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI	16
SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME	16
GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME	19
ALLEGATI	19
FIRME COMPONENTI C.D.C.	20



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATRICE: prof.ssa: Mollo Giuseppina

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Russo Anna	Lingua e letteratura italiana	x	x	x
Russo Anna	Storia	-	x	x
Longobucco Pasqualina	Matematica	-	-	x
Carobelli Antonella	Inglese	-	x	x
Bianco Elvira	Spagnolo	-	-	x
Fiorito Lino	DTA	x	x	x
Mollo Giuseppina	Scienze e Cultura dell'alimentazione	x	x	x
De Simone Massimo	Enogastronomia - Cucina	x	x	x
Arlia Alfredo	Sala – Bar e Vendita	-	-	x
Iulianello Domenico	Scienze Motorie	x	x	x
Palermo Attilio	Religione	-	-	x
Semeraro Iolanda	Tutor Ed. Civica	-	-	x

DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Elena Cupello



PROFILO PROFESSIONALE

P.E.Cu.P. e profilo del diplomato nell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

(D. lgs. 61/2017 - D.M. n.92/2018)

Il P.E.Cu.P. dei percorsi di Istruzione Professionale integra, in modo armonico, competenze scientifiche, linguistiche, storico-sociali, tecniche e professionali, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento.

I percorsi di I.P. sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado ed hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si esprime attraverso:

- a) il profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione finalizzato:
 - ad una crescita educativa, culturale e professionale;
 - allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
 - all'esercizio della responsabilità personale e sociale.
- b) il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di I.P., comune ai relativi profili di uscita degli indirizzi di studio, si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Ue per intrecciare istruzione, formazione e lavoro (Vocational Education and Training - VET) e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, a partire da quelle che caratterizzano l'obbligo di istruzione, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera

Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno dei percorsi individuati dalla scuola. Per corrispondere alle dinamiche evolutive degli assetti economici e produttivi e contribuire ad anticiparne i relativi sviluppi e fabbisogni si fa riferimento alle attività referenziate ai codici ATECO e alla correlazione ai settori economici nazionali.

I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

RISTORANTI CON SOMMINISTRAZIONE (56.10.11)

ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE (56.10.12)

GELATERIE E PASTICCERIE (56.10.30)

RISTORAZIONI SU TRENI E NAVI (56.10.50)

CATERING PER EVENTI, BANQUETING (56.21.00)

BAR E ALTRI SERVIZI SENZA CUCINA (56.30)

RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE (56.1)

Il profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene, inoltre, correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione dell'università e della ricerca del 30/06/2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20/07/2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

Figura: Esperto in Enogastronomia

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Declinazione	ENOGASTRONOMIA
Ateco 07 di riferimento	I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
Ateco 07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (<i>Tecnico dell'offerta gastronomica</i>) 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti



Competenze da acquisire nel quinquennio

Le competenze dell'area generale, riferibili ai quattro assi culturali, comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale da acquisire nel quinquennio, (DM 92/18) sono:

COMPETENZE AREA GENERALE	ASSI CULTURALI
1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	<ul style="list-style-type: none">• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	<ul style="list-style-type: none">• Asse dei linguaggi• Scientifico-tecnologico
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	<ul style="list-style-type: none">• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Asse dei linguaggi• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Asse dei linguaggi
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	<ul style="list-style-type: none">• Asse dei linguaggi• Storico-sociale
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	<ul style="list-style-type: none">• Asse dei linguaggi• Scientifico-tecnologico
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	<ul style="list-style-type: none">• Matematico• Scientifico-tecnologico
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	<ul style="list-style-type: none">• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	<ul style="list-style-type: none">• Matematico• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	<ul style="list-style-type: none">• Scientifico-tecnologico• Storico-sociale
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	<ul style="list-style-type: none">• Matematico• Storico-sociale

Le competenze specifiche dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, comuni e tutti i



percorsi, da acquisire nel quinquennio sono:

COMPETENZE di INDIRIZZO
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Abilità
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Metodologie

I percorsi didattici sono organizzati in unità di apprendimento. Le metodologie ritenute più efficaci per l'apprendimento sono di tipo induttivo e laboratoriale. Al fine di migliorare i processi di insegnamento-apprendimento e potenziare negli studenti sia le competenze disciplinari sia le competenze trasversali (imparare ad imparare, competenze digitali...) saranno adottate le seguenti metodologie alle quali dovranno far riferimento sia le UdA che piani di lavoro individuali

Flipped classroom	Attività laboratoriali
Apprendimento cooperativo	Problem Solving
Apprendimento in situazione simulata	Role playing
Esercitazioni a coppie (peer tutoring)	Esercitazioni a gruppi omogenei/disomogenei
Dentro e fuori della classe	Studio guidato
Lavori di produzione singoli o di gruppo	Lezione partecipata

Strumenti

La scelta degli strumenti elencati, da adottare nell'azione didattica

Libro di testo anche in formato digitale; Dispense cartacee e in formato digitale; Giornali e riviste, anche specialistiche, software specifici, materiali didattici multimediali
Piattaforma di e-learning e classe virtuale (Google Classroom) Applicazioni di G-Suite for education: Classroom; Google meet; Google drive; Google moduli ecc..
Strumentazione didattica per esperienze di laboratorio
Biblioteca
PC con connessione ad Internet, LIM, Videoproiettore
Stages formativi, conferenze, seminari, cineforum, attività teatrale, materiale audiovisivo e software divulgativo e di simulazione, ad integrazione dell'attività di laboratorio

Visite guidate anche di tipo virtuale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA / INSEGNAMENTI

Tenendo conto che la programmazione negli istituti professionali, secondo la vigente riforma, si sviluppa attraverso la progettazione di UdA, **per la valutazione si terrà conto delle rubriche valutative associata ad ogni UdA.**

Ogni singolo insegnamento si avvarrà della griglia sottostante per la valutazione delle conoscenze/abilità/competenze coerenti con i nuclei fondanti delle discipline.

VOTO	GIUDIZIO SINTETICO		LIVELLO RAGGIUNTO
10	Eccellente	CONOSCENZE	approfondite, integrate da ricerche e apporti personali
		ABILITA'	esposizione esauriente e critica; piena padronanza dei registri linguistici
		COMPETENZE	critiche e creative con confronti interdisciplinari
9	Ottimo	CONOSCENZE	approfondite e personali, rielaborazione degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione corretta; comprensione di testi e di documenti orali e scritti; utilizzando le strategie imparate; linguaggio specifico sempre costante e ricchezza lessicale; originalità nell'applicazione di quanto appreso
		COMPETENZE	critiche e valutative, collegamenti interdisciplinari, confronti nell'ambito della disciplina
8	Buono	CONOSCENZE	puntuali e consapevoli di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura
		ABILITA'	esposizione corretta e fluida; applicazione e impostazione precisa e personale; linguaggio specifico appropriato
		COMPETENZE	critiche e di sintesi, collegamenti nell'ambito della disciplina
7	Discreto	CONOSCENZE	di tutti gli argomenti svolti, comprensione sicura
		ABILITA'	esposizione corretta e fluente; applicazione e impostazione puntuale; utilizzo quasi costante del linguaggio specifico
		COMPETENZE	logiche costanti
6	Sufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione della quasi totalità degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione chiara e sufficientemente fluida; linguaggio corretto anche se non sempre specifico; applicazione e impostazione corrette
		COMPETENZE	di sintesi adeguata
5	Mediocre	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione superficiali degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione incerta con frequenti ripetizioni ed errori nelle strutture; linguaggio inadeguato, non sempre specifico; lievi errori di applicazione e di impostazione
		COMPETENZE	elaborazione personale limitata e non del tutto corretta
4	Insufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione superficiali e incomplete degli argomenti svolti
		ABILITA'	esposizione stentata con improprietà e gravi errori linguistici; uso scarso del lessico specifico; gravi errori di impostazione e difficoltà marcante nell'applicazione di quanto appreso
		COMPETENZE	analitiche elementari
3	Gravemente insufficiente	CONOSCENZE	conoscenza e comprensione mnemoniche, molto frammentarie e assai lacunose
		ABILITA'	esposizione disordinata e confusa; linguaggio molto scorretto
		COMPETENZE	mancanza di comprensione delle richieste e degli argomenti svolti
2-1	insufficienza	CONOSCENZE	copiatura certa; mancanza assoluta di preparazione; non conoscenza di alcun argomento svolto



	Gravissima	ABILITA'	nulle
		COMPETENZE	nulle

CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico, **come già stabilito nel PTOF a.s. 2022-2025, revisione a.s. 2023-2024**, ha tenuto conto della valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto da ciascun alunno nell'anno scolastico in corso, con riguardo al profitto (media dei voti). La media dei voti dà diritto all'attribuzione del PUNTEGGIO minimo della **BANDA DI OSCILLAZIONE** (Tab. A D.lgs 62/2017) ; il punteggio maggiore verrà attribuito se l'allievo consegue il 50% del punteggio integrativo (max punti 1).

Tab. A D.lgs 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Criteri punteggio integrativo

- assiduità alla frequenza scolastica (non bisogna superare i 20 giorni di assenza ovvero 100 ore di lezione) - (p.0,25);
- interesse ed impegno nella frequenza che si traducono in una media di voti di profitto almeno pari a 7 (compreso il voto dell'insegnamento di Educazione civica e comprese le attività relative alla Religione o ad attività alternative) e ad 8 per la condotta - (p.0,25);
- partecipazione ad attività promosse dalla scuola (stage, manifestazioni, corsi, concorsi, gare, attività culturali); le attività dovranno essere di largo respiro o costituite da un congruo numero di ore (da 6 a 19 ore p. 0,25 - almeno 20 ore p.0,50).
Giudizio PCTO pari a buono.
- Partecipazione ad attività extrascolastiche, professionali e culturali certificate e coerenti con il corso seguito (p 0,25)

L'eventuale attribuzione del punto in più della banda di oscillazione per quanto riguarda il criterio della partecipazione ad attività promosse dalla scuola fa riferimento alle attività registrate nella piattaforma UNICA, sezione e-portolio.



Il voto di condotta è stato deliberato dal Consiglio di classe sulla base dei seguenti indicatori individuati a livello collegiale:

- **Comportamento:** osservanza delle norme del Regolamento d'Istituto, del patto di corresponsabilità, dello statuto delle studentesse e degli studenti; correttezza e autocontrollo, eventuali note disciplinari relative a ritardi, assenze ingiustificate, eccessiva negligenza.
- **Frequenza:** ricorrenti assenze individuali, ripetute astensioni collettive.
- **Partecipazione:** in classe segue e si applica / non si applica e disturba.

Il voto massimo (10) è stato assegnato solo quando il livello di tutti gli indicatori è eccellente.

I voti inferiori a 10 sono stati assegnati quando il livello di uno o più indicatori si abbassa. Nella valutazione della condotta il CdC ha inoltre tenuto conto dei seguenti elementi:

- **AGGRAVANTI:** la reiterazione di comportamenti e la mancata percezione dell'errore commesso
- **ATTENUANTI:** la presa di coscienza e il comportamento conseguente soprattutto in presenza di sanzioni (note disciplinari, sospensioni) il CdC presterà particolare attenzione a valutare e valorizzare i progressi e i miglioramenti nel comportamento dimostrati dallo studente nel periodo scolastico successivo all'applicazione delle sanzioni medesime.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

PIANO ANNUALE UDA

Il percorso formativo della classe, finalizzato al raggiungimento delle competenze previste dalla normativa vigente in merito alla riforma degli istituti professionali, è stato organizzato per UDA secondo l'articolazione e la periodizzazione sintetizzata nel canovaccio formativo. Il canovaccio costituisce parte integrante della programmazione di classe e i piani di lavoro sono stati progettati e realizzati in coerenza con le indicazioni del canovaccio e con i nuclei fondanti afferenti ai singoli insegnamenti.

TEMPI	ASSI CULTURALI				UDA EDUCAZIONE CIVICA
	Linguaggi	Matematico	Storico - Sociale	Scientifico Tecnologico Professionale	
Settembre	Accoglienza - Sensibilizzazione e rispetto norme - Test d'ingresso				UDA N°1 "CITTADINE/I D'ITALIA, CITTADINE/I D'EUROPA" tot.ore 17 Insegnamenti coinvolti: Scienza e cultura dell'alimentazione (h 2), Cucina (h1), Sala (h1), Scienze motorie e sportive (h1), Diritto e tecniche amministrative (h2), Storia (h2), Italiano (h2), Lingua I (h2), lingua II (h2), Matematica (h 1), IRC (h1) Compito/Prodotto Realizzazione di piatti di gastronomia fusion in chiave europea.
Ott/Nov/Dic/Gen			Oggi siamo veramente tutti uguali?"	La tracciabilità dei Prodotti Enogastronomici	
Ott/Nov/Dic/Gen				Percorso Salute e Benessere: Guadagnare salute con la "LILT"	
Ott/Nov/Dic/Gen	Unità di apprendimento strategica I "Le pietre di Inciampo" Compito/prodotto: Mini book gastronomico e presentazione di piatti a base di cedro in occasione della giornata della memoria				
Ott/Nov/Dic/Gen	Unità di apprendimento strategica II I percorsi di San Francesco: "La cucina di strettissimo magro" Compito/Prodotto: Realizzazione di un menù e allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di San Francesco con i prodotti della "cucina dello Strettissimo Magro"				
Gennaio	VALUTAZIONE PRIMO QUADRIMESTRE				
Febbraio	Pausa didattica Recupero – potenziamento				
Feb/Mar/Apri/Mag	"Oggi siamo veramente tutti uguali?"		"Oggi siamo veramente tutti uguali?"	Percorso Salute e Benessere: "Guadagnare salute con la "LILT"	
Feb/Mar/Apri/Mag	Unità di apprendimento strategica II I percorsi di San Francesco: "La cucina di strettissimo magro" Compito/Prodotto: Realizzazione di un menù e allestimento di uno stand nel periodo di visita della reliquia di San Francesco con i prodotti della "cucina dello Strettissimo Magro"				
Giugno	VALUTAZIONE FINALE SECONDO QUADRIMESTRE				



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



ATTIVITA' INTEGRATIVE

Per l'ampliamento dell'offerta formativa l'IPSEOA propone nel proprio curriculum attività orientate alla Salute e al Benessere in modo da coniugare il binomio alimentazione sana e movimento mirando a realizzare un percorso "Fitness & Food" che si snoda tra insegnamenti, UdA, attività mirate di PCTO e/o integrative in mense RSA, Centri benessere e pratiche sportive etc

La scelta è quella di promuovere l'acquisizione di specifiche competenze, inerenti il percorso, attraverso la progettazione e la realizzazione di UDA interdisciplinari dal primo anno fino al quinto.

Il percorso così articolato si configura, di fatto, come parte integrante del curriculum verticale già esistente caratterizzato dai tradizionali percorsi di Enogastronomia, Bar- Sala e Vendita e Ospitalità alberghiera.

ATTIVITÀ		Destinatari classe/i
Area Scientifica (specificare la tematica)		
	Educazione ambientale specificare la tematica	x
	Educazione alla salute Tematica "Giornata Mondiale contro il cancro"	x
	Educazione Alimentare Tematica: "Dieta mediterranea con particolare riguardo alla cucina di strettissimo magro di San Francesco di Paola" Tematica: "Valorizzazione degli scarti in cucina"	x
Area Professionale (specificare la tematica)		
	Tradizioni alimentari Tematica "La Dieta mediterranea con particolare riguardo alla cucina strettissimo magro di San Francesco di Paola" Tematica "Valorizzazione degli scarti in cucina" Valorizzazione del made in Italy con particolare riferimento alle eccellenze e tipicità enogastronomiche e agroalimentari del territorio	x
	Simulazioni aziendali	x
	Incontri con esperti del settore Tematica: Assaggiatore Oli, Formaggi e Miele	x
	Partecipazione a concorsi e gare	x



Stage		X
Area Linguistico - Letteraria Storico-sociale (specificare la tematica)		
Incontro con l'autore		
Giornata della memoria e del ricordo		X
Quotidiano in classe		X
Giornata Europea delle Lingue		X
Giornata dell'Europa		
Giornata della legalità		X
Alfabetizzazione e potenziamento italiano per alunni stranieri		
Giornata contro la violenza di genere		X
Attività trasversali (specificare la tematica)		
Sportello di ascolto		
Conseguimento certificazioni		
Attività di orientamento		
Area Scienze motorie (specificare la tematica)		
Giornata dello sport		X
Trekking urbano		X
Racchette in classe		X

Visite guidate che costituiscono parte integrante delle UdA

	Tempi di attuazione	Destinatari alunni classi
Visite guidate a mostre, musei manifestazioni di interesse scientifico, storico o letterario		X
Visite guidate ai Parchi Nazionali Riserve Naturali		
Uscite sul territorio		X
Partecipazione a fiere e manifestazioni		X
Stage/ viaggi d'Istruzione/visite guidate/ gemellaggi		X

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO ex ASL)

Si allega scheda riepilogativa attività PCTO

Si allega scheda allievi valutazione PCTO



PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO

PERCORSI MENTORING, COMPETENZE DI BASE

Progetto "Insieme costruiamo Futuro" PNRR Missione 4 Componente 1 Investimento 1.4

La classe ha svolto attività di mentoring allo scopo di sostenere e promuovere lo sviluppo professionale di studenti e studentesse anche in ambito psicosociale per una maggiore crescita professionale e/o per lo sviluppo dell'autostima e del benessere emotivo. Attraverso la motivazione all'apprendimento l'attività di mentoring ha cercato di orientare gli studenti e le studentesse verso una scelta consapevole del proprio percorso di studio e di lavoro.

Per quanto riguarda l'attività sulle competenze di base si è sviluppata attraverso percorsi di potenziamento delle stesse, di motivazione e rimotivazione e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno.

In merito all'Orientamento le attività, per le ore e le modalità stabilite e riportate nel curriculum, state sviluppate secondo la seguente ripartizione oraria 15 H (attività di PCTO) 6 H (attività di mentoring) 9 H (attività di orientamento formativo e-portfolio).

Vedi allegato 2

PARTECIPAZIONE PROVE INVALSI

Tutti gli alunni hanno partecipato alle prove INVALSI

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

Le prove allegare costituiscono una simulazione della prima e seconda prova scritta sulla base dei dettami dell'OM 55/2024 e, per la seconda prova, dei quadri di riferimento contenuti nel Decreto Ministeriale N.164 del 15 giugno 2022.

Il colloquio è conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui, così come nella simulazione degli stessi, la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente (Art 2 comma 1 DM 10 2024)



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



A tal fine il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri dei singoli insegnamenti, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale preparato dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe tenendo conto di quanto segue:

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida.

Esempi di tipologie di materiali:

- Fotografie e immagini (documenti storici, piatti...)
- Ricette e testi del settore enogastronomico
- Casi aziendali
- Slogan pubblicitari
- Brevi testi e/o immagini

In allegato un esempio di materiale fornito per la discussione.





GRIGLIE DI VALUTAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

- Le griglie di valutazione riguardanti la prima prova scritta sono predisposte in conformità del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, 1095.
Vedi allegato 4
- La griglia di valutazione della seconda prova scritta è predisposta con le modalità contenute nel Decreto Ministeriale N.164 del 15 giugno 2022 (<https://www.miur.gov.it/-/decreto-ministeriale-n-164-del-15-giugno-2022-1>)
- Vedi allegato 4
- La griglia di valutazione della prova orale è l'Allegato A dell'O.M 55/2024
- Vedi allegato 4

ALLEGATI

ALLEGATO 1 – UDA svolte con riferimento ai contenuti d'insegnamento; UDA Strategiche e UDA di Educazione Civica.

<i>ASSI CULTURALI</i>	<i>INSEGNAMENTI</i>
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO
	INGLESE/FRANCESE/SPAGNOLO
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA
	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR SALA E VENDITA
	LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
	SCIENZE MOTORIE
ASSE STORICO SOCIALE	STORIA
	RC o attività alternative

https://drive.google.com/drive/folders/1EZG0GuuSK0Ud4YlgOfaXxsmyA07pESEd?usp=drive_link



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



ALLEGATO 2 – RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO E SCHEDA VALUTAZIONE ALUNNI E RIEPILOGO ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

ALLEGATO 3 – SIMULAZIONI DELLA PRIMA E SECONDA PROVA

https://drive.google.com/drive/folders/1_s9jQ7jPNmLG_7uAwW5f_4O0WRNco4-f?usp=sharing

ALLEGATO 4 – GRIGLIE VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E PROVA ORALE

https://drive.google.com/drive/folders/1k3kp-0Mv2B3lh97vehYuxiBJd_kuxpWK?usp=sharing

FIRME COMPONENTI C.D.C.

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	Russo Anna	
Storia	Russo Anna	
Matematica	Longobucco Pasqualina	
Inglese	Carobelli Antonella	
Spagnolo	Bianco Elvira	
DTA	Fiorito Lino	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Mollo Giuseppina	
Enogastronomia - Cucina	De Simone Massimo	
Enogastronomia Sala - Bar e Vendita	Arlia Alfredo	



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



Scienze Motorie	Iulianello Domenico	
Religione	Palermo Attilio	
Tutor Ed. Civica	Semeraro Iolanda	