Ministero dell'Istruzione e del Merito
I.P.S.S.E.O.A.
"Raffaele Viviani"
Castellammare di Stabia (NA)
Sede coordinata di Agerola
Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Indirizzo Professionale Statale Agrario "Servizi per l' Agricoltura, lo sviluppo rurale, la valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"
Indirizzo Professionale "Pesca commerciale e produzione ittiche"
Percorso di secondo livello per adulti - Indirizzo Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Email: narh09000q@istruzione.it ***Sito internet***: www.alberghieroviviani.edu.it ***Pec***.: narh09000q@pec.istruzione.it

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0006839 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ESAME DI MATURITÀ
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Percorso: Servizi di enogastronomia
Sede coordinata di Agerola

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 AEA

(ai sensi dell'art. 17 comma 1 del D. lgs. n. 62/2017 dell'art.10 O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 e allegati)
DELIBERATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN DATA 08 MAGGIO 2026

PUBBLICATO ALL'ALBO ON -LINE

SOMMARIO

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO
Descrizione sintetica
PECUP e Colloquio orale
Quadro Orario settimanale del Triennio
2. PROFILO DELLA CLASSE
Composizione del Consiglio di Classe
Continuità docenti
Composizione della classe
Evoluzione della classe
Presentazione della classe
3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE
4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA
Metodologie e strategie didattiche
Ambienti di Apprendimento
Competenze sviluppate
Moduli di orientamento formativo
Percorso triennale Formazione Scuola Lavoro
Attività di preparazione ed avvicinamento all'esame di Stato
5. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
Criteri di osservazione, verifica e valutazione dei comportamenti e del processo di apprendimento
Criteri di Attribuzione Crediti
6. CONSUNTIVI DISCIPLINARI
IL CONSIGLIO DI CLASSE
ALLEGATI

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione sintetica

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.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.

Il colloquio

Il colloquio dell'Esame di Maturità rappresenta oggi una delle prove più complesse e significative dell'intero sistema di valutazione del secondo ciclo di istruzione. L'articolo 22 dell'Ordinanza ministeriale per l'anno scolastico

2025/2026 ne ridefinisce con chiarezza struttura, finalità e modalità di svolgimento, inserendolo in una prospettiva che supera definitivamente la logica dell'interrogazione tradizionale.

Il riferimento normativo all'art. 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017 chiarisce che il colloquio è finalizzato all'accertamento del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dello studente. Ne deriva una trasformazione radicale della prova: non più mera verifica delle conoscenze, ma valutazione integrata della persona, delle competenze e della maturità.

Il ruolo del Curriculum dello studente

Il Curriculum dello studente non è un documento accessorio, ma uno strumento con rilevanza giuridica nel procedimento d'esame. L'articolo 22 impone alla commissione di tenerne conto.
Ciò significa che il colloquio deve essere costruito anche sulla base delle esperienze documentate, tra cui:
- attività di volontariato;
- certificazioni linguistiche;
- esperienze lavorative;
- percorsi di eccellenza.

Il colloquio prende avvio con una riflessione dello studente sul proprio percorso scolastico e personale. Questa fase, apparentemente introduttiva, riveste in realtà una funzione essenziale, in quanto consente alla commissione di cogliere immediatamente il livello di consapevolezza, maturità e capacità riflessiva del candidato.

- Dal punto di vista giuridico, tale previsione si collega direttamente alla finalità del colloquio di accertare il PECUP, ossia il profilo complessivo dello studente. Non si tratta, dunque, di una semplice presentazione autobiografica, ma di un momento valutativo a tutti gli effetti.
- Per essere efficace, questa fase richiede almeno tre competenze fondamentali: la capacità di sintesi, la consapevolezza del proprio percorso e la capacità di autovalutazione. Lo studente deve dimostrare di saper selezionare gli elementi più significativi della propria esperienza formativa e di saperli interpretare.

Quadro Orario settimanale del Triennio

Percorso Servizi di Enogastronomia			
Insegnamenti Generali e Area di Indirizzo	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	3
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Lingua Francese	2	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Laboratorio di Enogastronomia	7	5	4
Laboratorio di Sala Bar e Vendita	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Insegnamenti in compresenze			
Laboratorio di Enogastronomia / Scienza e Cultura dell'Alimentazione	1	1	1
Laboratorio di Enogastronomia / Lingua e letteratura straniera - Francese	1		
Totale ore settimanali	***32***	***32***	***32***

2. PROFILO DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe

DISCIPLINA	***DOCENTE***
Lingua e letteratura Italiana	Omissis
Storia	Omissis
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Omissis
Matematica	Omissis
Lingua e letteratura straniera - Lingua Inglese	Omissis
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese	Omissis
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Omissis
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Cucina	Omissis
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Omissis
Scienze motorie e sportive	Omissis
RC o attività integrative	Omissis
Rappresentanti dei genitori	Omissis
	Omissis
Rappresentanti degli alunni	Omissis
	Omissis

Continuità docenti

Disciplina	3ª CLASSE	4ª CLASSE	5ª CLASSE
Lingua e letteratura Italiana	Omissis	Omissis	Omissis
Storia	Omissis	Omissis	Omissis
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Omissis	Omissis	Omissis
Matematica	Omissis	Omissis	Omissis
Lingua e letteratura straniera - Lingua Inglese	Omissis	Omissis	Omissis
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese	Omissis	Omissis	Omissis
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Omissis	Omissis	Omissis
Laboratorio di Enogastronomia	Omissis	Omissis	Omissis
Laboratorio di Sala Bar e Vendita	Omissis	Omissis	Omissis
Scienze motorie e sportive	Omissis	Omissis	Omissis
RC o attività integrative	Omissis	Omissis	Omissis
Inclusione	Omissis	Omissis	Omissis

Composizione della classe

N.	*ALUNNA/O*
1	Omissis
2	Omissis
3	Omissis
4	Omissis
5	Omissis
6	Omissis
7	Omissis
8	Omissis
9	Omissis

Evoluzione della classe

Anno scolastico	*Iscritti*	*Inseriti*	*Ritirati/ trasferiti*	*Non ammessi alla classe successiva*	*Ammessi alla classe successiva*
2023/24	14	//	//	3	11
2024/25	11	//	2	//	9
2025/26	9	//	//		

Presentazione della classe

La classe 5 sez. AEA Percorso servizi di ENOGASTRONOMIA è composta da 9 elementi, 3 studentesse e 6 studenti, residenti nell'area geografica di Furore, Agerola, Pimonte e Gragnano; è presente un'alunna con DSA.
Dal punto di vista dei rapporti interpersonali si rileva come la classe abbia finalmente raggiunto un buon grado di coesione superando la frammentazione degli anni precedenti che la vedeva divisa in piccoli gruppi determinati dai diversi interessi condivisi e da specifiche relazioni personali.

Le studentesse e gli studenti hanno tenuto un comportamento sostanzialmente educato e corretto sia tra loro che nei confronti dei docenti e del personale non docente.
Discreta la frequenza per la maggior parte della classe, solo un esiguo numero di alunni ha fatto registrare un numero maggiore di assenze da imputare, per lo più, al loro impegno in attività lavorative pomeridiane e serali.

Sotto il profilo della partecipazione la classe si presenta mediamente recettiva: un gruppo di discenti è più coinvolto nelle attività didattiche, rispettoso dei termini delle consegne assegnate e impegnato nel superare lacune pregresse e, soprattutto, le difficoltà nell'esposizione orale; un altro gruppo ha tenuto un atteggiamento a tratti passivo facendo rilevare un interesse discontinuo ed un modesto livello di attenzione sia durante le lezioni che nello svolgimento dei compiti a casa.
Per quanto concerne le competenze raggiunte, si distinguono all'interno della classe differenti livelli di preparazione, determinati dai diversi gradi di interesse e di motivazione verso le discipline, dall'approccio allo studio e dalle attitudini cognitive personali.
Il gruppo più ampio ha raggiunto in generale conoscenze sufficienti, ma non sempre approfondite e complete e competenze accettabili in tutte le materie; un secondo gruppo, più ristretto, ha dimostrato di aver raggiunto livelli discreti in quasi tutte le discipline, acquisendo conoscenze più ampie e competenze meglio consolidate.

La maggior parte della classe ha evidenziato discreto impegno ed interesse nei confronti delle attività di carattere più spiccatamente professionale che sono state proposte nel corso del triennio.
Durante lo scorso anno scolastico due alunni hanno partecipato ad attività di stage all'estero raggiungendo in modo soddisfacente gli obiettivi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze.
La metodologia ha visto privilegiati, oltre alla lezione frontale, le lezioni dialogate, il problem solving, lo studio di casi e la didattica laboratoriale.
Le prove di verifica, strutturate nelle diverse tipologie ritenute opportune dai docenti nelle varie discipline, hanno avuto una valenza sia formativa che sommativa. I docenti, sulla base dei risultati riscontrati, hanno fornito le opportune indicazioni di miglioramento, valorizzando le attività svolte dagli studenti più impegnati e motivati.
L'alunna con DSA ha svolto prove di verifica scritte e orali con l'ausilio di strumenti compensativi quali mappe, schemi, prospetti contabili.
La valutazione finale è risultata essere la sintesi di tutti gli elementi valutativi acquisiti nelle diverse forme di verifica, delle osservazioni e rilevazioni effettuate nel corso dell'anno scolastico in termini di conoscenze acquisite, abilità raggiunte e competenze sviluppate.
Si è altresì tenuto conto del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in classe, dell'impegno nel lavoro domestico e nel rispetto delle consegne e, soprattutto, della progressione nell'apprendimento.
Per lo svolgimento dei programmi e per le osservazioni più dettagliate sulle metodologie e modalità di verifica adottati, si rimanda ai consuntivi disciplinari dei singoli docenti.

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La documentazione relativa all'alunna con Disturbi Specifici dell'Apprendimento è parte integrante del presente Documento ed è ad esso allegata a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- *Problem solving*
- Studio di casi aziendali
- *Project work*
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

Ambienti di Apprendimento

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*

Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende
- Sala cinematografica

Competenze sviluppate

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti **competenze di Asse**,

Asse dei linguaggi	**Asse matematico**	**Asse scientifico-tecnologico**	**Asse storico-sociale**
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico,	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra

l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi; Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.	rappresentandole anche sotto forma grafica; Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	forme i concetti di sistema e di complessità; Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali; Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

- **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

01	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
02	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
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	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
06	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
07	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
08	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.
09	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.
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.

Attività attinenti all'insegnamento dell'Educazione civica

Il curricolo dell'insegnamento trasversale dell'Educazione civica, approvato all'unanimità dal Collegio dei docenti e aggiornato alla luce delle nuove linee guida ministeriali, si pone l'obiettivo di sviluppare nelle studentesse e negli studenti la capacità di sentirsi **cittadini attivi** ossia persone in grado di esercitare *diritti inviolabili* e, allo stesso tempo, rispettare i *doveri inderogabili* della società di cui fanno parte in *ogni ambito*, da quello familiare a quello scolastico, ad *ogni livello* da quello regionale, a quello nazionale, a quello internazionale ed in *ogni momento* della loro vita: nella quotidianità, nello studio, nei contesti lavorativi.
Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in unità di apprendimento interdisciplinari condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici:

- Costituzione
- Sviluppo economico e sostenibilità
- Cittadinanza digitale.

Nell'ultimo triennio le competenze previste dalle linee guida sono state sviluppate nelle seguenti UDA interdisciplinari:

Anno Scolastico 2023/2024 La dieta mediterranea: un regime alimentare ed uno stile di vita sostenibili L'Agenda 2030 per una produzione ed un consumo consapevole
Anno Scolastico 2024/2025 Un lavoro per tutti Il gusto del mio territorio
Anno Scolastico 2025/2026 Cittadini a scuola e nel mondo

Moduli di orientamento formativo

Tutor della classe per l'Orientamento Prof.ssa Omissis
Titolo del Modulo di orientamento: Professionisti del lavoro

In attuazione del D.M. 328 del 22 dicembre 2022 il Consiglio di Classe integra la programmazione con percorsi di orientamento formativo per far acquisire agli studenti le competenze orientative trasversali utili per compiere scelte consapevoli per il proprio futuro formativo e/o professionali.
Il modulo di orientamento previsto dalle Linee Guida è stato programmato con l'obiettivo di integrare:

- un orientamento di tipo informativo per conoscere le opportunità offerte dal mondo del lavoro e le possibilità dei percorsi formativi ed essere in grado di attuare scelte consapevoli partendo dalle proprie attitudini e inclinazioni;

- un orientamento di tipo formativo, al fine di aumentare la conoscenza di sé e orientare le proprie scelte attraverso lo sviluppo di soft skills;

- l'apprendimento in contesti non formali e informali.

Le macroaree attraverso cui si sono esplicitate le azioni volte al raggiungimento degli obiettivi del modulo formativo hanno mirato a:

- favorire l'auto-esplorazione e l'auto-valutazione da parte degli studenti;
- esplorare le opportunità del tessuto produttivo e formativo del territorio di riferimento;
- supportare il processo decisionale delle studentesse e degli studenti.

Il percorso formativo, rivolto alle classi quinte, prevede attività laboratoriali, incontri con esperti, attività di orientamento in uscita, Unità di apprendimento interdisciplinari e tutte le azioni ritenute opportune dai rispettivi Consigli di classe volte a rendere l'azione orientativa più efficace.

Le attività svolte nell'ambito del percorso di FSL e dell'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sono state ulteriore spunto per lavorare in chiave di didattica orientativa.

AREA INTERVENTO	***ATTIVITÀ***	***COMPETENZE ORIENTATIVE***	***MONTE ORE***
Orientamento in Ingresso	● Laboratori didattici finalizzati all'attività di presentazione in eventi organizzati dalla scuola ● Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola ● Laboratori didattici disciplinari o multidisciplinari	● Acquisire capacità di negoziazione ● Gestire il flusso di lavoro attraverso la programmazione e la gestione aziendale ● Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working ● Assumersi responsabilità ● Comunicare in maniera efficace ● Lavorare con metodo	36 h
Orientamento in Uscita	● Laboratori didattici finalizzati all' educazione alla scelta per il futuro ● Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle università o ex alunni diventati laureati o imprenditori ● Partecipazione a campus formativi ● Esperienze di public speaking ● Implementazione e aggiornamento del Curriculum Vitae ● Gestione del mindset durante un colloquio di lavoro	● Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni ● Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo o determinate professioni ● Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari ● Gestire in autonomia scelte formative e professionali ● Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza ● Mettere a punto gli strumenti di ricerca di lavoro: Curriculum Vitae, sintesi di presentazione, profilo Linkedin	22 h

Le attività realizzate nel modulo sono descritte in modo analitico nella scheda allegata al presente Documento.

Percorso FSL

A cura del Tutor scolastico FSL Prof. Omissis
Progetto d'Istituto "Camminare verso il mio futuro"

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro-PCTO).

Le attività FSL, attraverso una modalità didattica innovativa, hanno permesso di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curricolo.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento ed approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, **periodi di stage esterni** in azienda per un minimo di **210 ore**.
I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Descrizione del percorso realizzato

- ***PROSPETTO ATTIVITÀ FSL CLASSE 3° ANNO SCOLASTICO 2023/2024***

N. ORE	ATTIVITÀ
40	Presepe vivente Pimonte
8	Open Day Viviani Agerola
8	UdA Buone Feste Attività di Formazione in assetto lavorativo
6	Weekend del gusto Campus Principe di Napoli
6	Orientamento stellato in uscita Campus Principe di Napoli
11	Buffet per incontro scuola famiglia
8	Tour Gastronomico Napoli

7	Festa della Montagna Campus Principe di Napoli
30	Progetto Celiachia
8	Buffet per incontro scuola famiglia
8	Visita Aziendale Imprese agricole del Cilento
30	PON La cucina mediterranea tra gli orti e il mare

- **PROSPETTO ATTIVITÀ FSL CLASSE 4° ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

N. ORE	ATTIVITÀ
4	Corso sicurezza sui luoghi di lavoro
12	Manifestazione La castagna del Faito
7	Serata di beneficenza Chiesa San Michele Pimonte
48	Presepe Vivente Pimonte
4	Progetto A lezione con l'esperto
8	II Edizione Manifestazione La castagna del Faito
16	Scienze e salute in cucina Campus Principe di Napoli
100	Convenzione Ristorante Hotel La Canonica Lettere

- **PROSPETTO ATTIVITÀ DI FSL CLASSE 5° ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

N. ORE	ATTIVITÀ
3	VII Edizione Santa Rosa Pastry Cup Campus Principe di Napoli
2	I saperi del mare
30	Pon Scuolaviva Pane Amore e Fantasia
7	III Edizione La castagna del Faito
10	Progetto università agraria
30	POC Street food 2
30	POC Con le mani…pasticciando 2
4	Incontro con referente del Consorzio Grana Padano
4	Progetto A lazione con l'esperto
5	Partecipazione all'evento Futuriamo Mostra d'Oltremare Napoli
6	Premio Arte e Gusto
30	Convenzione Ristorante Villa dei Cesari Castellammare di Stabia

Attività di preparazione ed avvicinamento all'esame di maturità

Somministrazione Prove Invalsi
Le prove sono state svolte nelle seguenti date:

MATERIA	Giorno	Data	Dalle ore	Alle ore
ITALIANO	lunedì	09/03/2026	08:00	10:00
INGLESE LISTENING	lunedì	09/03/2026	10:00	11:00
INGLESE READING	giovedì	12/03/2026	08:00	09:30
MATEMATICA	giovedì	12/03/2026	09:30	11:30

Somministrazione Prove di Simulazione

Simulazione I Prova
- 09 aprile 2026
- 04 maggio 2026

Simulazione II Prova
- 10 aprile 2026
- 05 maggio 2026

Le tracce delle prove somministrate e le relative griglie di valutazione saranno allegate al presente documento.

5. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO
Le attività di verifica, mirate ad accertare l'efficienza delle diverse strategie e dei metodi usati, sono state strutturate in modo da fornire informazioni sufficienti e precise sul processo di apprendimento di ciascun alunno, puntuali e diversificate per ogni abilità da acquisire, continue e periodiche a seconda degli argomenti e delle difficoltà riscontrate. Intrinsecamente correlata alla verifica è stata la valutazione, la quale rappresenta un momento fondamentale del processo formativo ed è finalizzata a modificare e a rendere efficace il percorso didattico rispetto alle diverse esigenze degli alunni. Essa, esplicando attraverso un percorso che muove dalla conoscenza dell'alunno, considera gli apprendimenti conseguiti e si conclude con la valutazione complessiva del processo di apprendimento. Il d. lgs 62/2017, all'art. 1 comma 2, recita "la valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee Guida ai D.P.R. N. 87, 88 E 89/2010 ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei Docenti ed inseriti nel piano triennale dell'Offerta Formativa". L'art. 1 comma 6 del d. lgs 62/2017, recita "l'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite, anche al fine di favorire l'orientamento ai fini della prosecuzione degli studi". Sono oggetto di valutazione: - le competenze educative generali: aspetti motivazionali (partecipazione, impegno, senso di responsabilità); aspetti relazionali (collaborazione con gli altri, socializzazione); - gli obiettivi cognitivi trasversali (metodo di studio, capacità logico-operative, comprensione, ascolto e attenzione); - le

conoscenze e le abilità disciplinari; - le competenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline; - la progressione evidenziata rispetto ai livelli di partenza iniziali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di fondo della valutazione si sono basati su: - acquisizione delle conoscenze e competenze; - qualità delle conoscenze; - capacità espositive adeguate alla situazione comunicativa; - ordine, precisione e puntualità nella presentazione dei lavori; - impegno nell'esecuzione dei lavori; - capacità di lavorare in gruppo; - il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo: - il livello di acquisizione delle competenze di Educazione Civica; - i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale; - processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza; - valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità.

Criteri di osservazione, verifica e valutazione dei comportamenti e del processo di apprendimento

PARTECIPAZIONE
- Propositiva
- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

IMPEGNO
- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

FREQUENZA
- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

METODO DI STUDIO
- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

PROGRESSIONE APPRENDIMENTO
- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI
- Disponibile
- Passivo
- Oppositivo
- Aggressivo

Per gli scrutini, ed in particolare per quelli di fine anno, è stata prestata attenzione anche ai seguenti indicatori:

- risultato di eventuali interventi integrativi;
- superamento di eventuali debiti formativi;
- reale possibilità di recupero-processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza;

ed alla valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità così come disposto dal ***Protocollo di valutazione di istituto 2025/2026 (approvato in data 23/10/2025 con delibera n.21 del Collegio dei docenti).***

Criteri di Attribuzione Crediti

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

(**ALLEGATO A** di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 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

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato "A" del D. Lgs. 62/2017 nonché, in particolare, delle indicazioni fornite nell'articolo 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, che prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

L'attribuzione del punteggio massimo di ciascuna fascia spetta al Consiglio di Classe, che tiene conto della media dei voti, della condotta integrate dai seguenti criteri:

• il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il massimo della fascia di credito solo nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda, abbia riportato una condotta di almeno 9 e sussistano almeno due delle seguenti tre condizioni:

- impegno assiduo nello studio e consapevole volontà di miglioramento;
- la partecipazione con profitto ad attività complementari e/o integrative organizzate dalla Scuola;
- la frequenza regolare alle lezioni (non inferiore al 90% e conteggiata sulle ore effettive di lezione; il numero di ritardi influisce sull'attribuzione o meno del criterio della frequenza);

• il Consiglio di Classe, per **valorizzare i casi di eccellenza**, se la media dello studente **è maggiore di 8, assegna 11 punti per il terzo anno, 12 punti per il quarto anno e 14 punti per il quinto anno (cioè il massimo della fascia), se è maggiore di 9, assegna 12 punti per il terzo anno, 13 punti per il quarto anno e 15 punti per il quinto anno (cioè il massimo della fascia) a condizione che anche il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.**

6. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	Orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali Riconoscere le linee essenziali della letteratura italiana del Novecento Formulare un motivato giudizio critico Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	Il Verismo-Giovanni Verga. Il Decadentismo :Giovanni Pascoli, Gabriele D 'Annunzio, Luigi Pirandello. L'Ermetismo : Giuseppe Ungaretti, Salvatore Quasimodo, Eugenio Montale.
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni partecipate Attività di studio guidato Lezioni frontali Lezioni partecipate
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
TESTO ADOTTATO	La mia nuova letteratura : Dall' Unità d' Italia a oggi A. Roncoroni, M.M. Cappellini , E. Sada.
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali Power point realizzati dal docente LIM

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
Interrogazioni lunghe	2	2
Compito scritto	2	2
Compito di realtà	1	1

MATERIA	STORIA	
DOCENTE	Omissis	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Orientarsi agevolmente tra i periodi storici presi in esame Riconoscere le linee essenziali del Novecento Formulare un motivato giudizio critico	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	Dall'Unità d'Italia al secondo conflitto mondiale	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, lezione dialogata, lezione partecipata.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	E' STORIA di Paolo Di Sacco Dal Novecento al mondo attuale	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
Interrogazioni lunghe	2	2

MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	• Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. • Saper redigere dei menu diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela. • Saper redigere dei menu diversificati in base alle condizioni e patologiche della clientela. • Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore..
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	L'alimentazione nell'era della globalizzazione • Nuovi prodotti Alimentari • Gli additivi alimentari La dieta in condizioni fisiologiche • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Dieta e stili alimentari • L'alimentazione nella ristorazione collettiva La dieta nelle principali patologie • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori; disturbi alimentari Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Il sistema Haccp e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE	Power point, relazioni e video documentari
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere
TESTO ADOTTATO	Alimentazione oggi
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Lim Presentazioni ppt Portale Argo

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
Verifiche scritte	2	2
Simulazioni prove d'esame		2
Interrogazioni brevi	2	2

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	3 h
COMPETENZE CONSEGUITE	• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi interpretare i dati
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	• RIPETIZIONE: equazioni di grado I e II, disequazioni fratte e sistemi di disequazioni di grado I e II. • LE FUNZIONI: Il concetto di funzione, Caratteristiche e proprietà delle funzioni (crescente, decrescente, pari e dispari), Tipologia delle funzioni, Concetto di dominio. Concetto di funzioni iniettive, suriettive e biunivoche. • APPROCCIO INTUITIVO AL CONCETTO DI LIMITE: limite finito e infinito in un punto; o limite finito all'∞; forma indeterminata +∞ - ∞. • CONCETTO DI STUDIO DI UNA FUNZIONE: Calcolo del dominio (funzioni razionali intere, fratte e funzioni irrazionali), Intersezione con gli assi, Positività (funzioni razionali intere e fratte). Lettura informazioni da un grafico di funzione. • EDUCAZIONE CIVICA: Creare e modificare contenuti digitali in diversi formati.
METODOLOGIE	Lezione frontale, dialogata e partecipata; Brainstorming; Peer tutoring e Problem solving
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Attività di recupero costante in itinere
TESTO ADOTTATO	Bergamini, Barozzi, Trifone "MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO" Volume per il secondo biennio e quinto anno Zanichelli Editore
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	LIM, Schemi, Mappe, Appunti

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
VERIFICHE ORALI (Interrogazione lunga, breve e domande stimolo)	2	2
VERIFICHE SCRITTE (Relazioni, esercizi, test a riposta aperta, test semistrutturati e strutturati, risoluzione di problemi)	2	2

MATERIA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	3 ore
COMPETENZE CONSEGUITE	● Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e operativi. ● Utilizzare la microlingua di settore in modo corretto e adeguato. ● Comprendere e produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	● Diet and nutrition: Healthy eating; The Mediterranean diet and the food pyramid; Other types of diets; teen and sport diet; special diets for food allergies and intolerancies. ● Sustainability: Food sustainability; the short supply chain: "km 0"; Slow food and FAO; The organic choice and GMOs; ● Traceability and Certification. ● Safety procedures: HACCP and its principles; risks and preventive measures; Workplace safety; food contamination and preservation. ● Special events catering: The Coffee break; the Business lunch; ● The Cocktail party; The Gala dinner.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione dialogata • Lavoro di gruppo • Brainstorming • Role-playing • Peer tutoring
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni in classe con esercitazioni sia di gruppo che individuali
TESTO ADOTTATO	Mastering cooking Autore Catrin Elen Morris with A. Smith Gruppo editoriale Eli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Fotocopie, appunti, mappe. PowerPoint, Canva. LIM

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
• Compiti in classe • Prove strutturate e semistrutturate	2 2	2 2

MATERIA	LINGUA FRANCESE
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	3 ore
COMPETENZE CONSEGUITE	Saper comunicare in situazioni lavorative di settore con correttezza di contenuti, lessico e strutture linguistiche adeguate. Comprendere e produrre un testo scritto con l'utilizzo della microlingua e individuando le informazioni globali e puntuali.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	***Grammatica:*** revisione e integrazione delle principali strutture grammaticali (passé composé, imparfait, futur, conditionnel), pronomi relativi, pronomi indefiniti. ***Contenuti di settore:*** Bien manger pour être en forme et en bonne santé : le régime méditerranéen La pyramide alimentaire Régimes diététiques alternatifs Le développement durable à table, un support au développement durable : Slow Food Achat local ou consommation « zéro kilomètre » La sécurité alimentaire :qualité des produits et sécurité La marche en avant Le système HACCP Allergies et intolérances alimentaires Les toxi-infections alimentaires, Les contaminations alimentaires La conservation des aliments Des nouveaux concepts de restauration ***UdA:*** Cittadini a scuola e nel mondo
METODOLOGIE	Lezione frontale, lavori di gruppo, utilizzo devices digitali (Thinglink, canva, power point, prezi, e-book), learning by doing (attività pratiche svolte anche in lingua straniera), role-playing
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Schede di ripasso e power point con contenuti sintetizzati e semplificati
TESTO ADOTTATO	Coté cuisine Coté salle Casa editrice Minerva Autori S, Ferrari, H.Dubosc
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Integrazioni altri testi Strumenti digitali(Thinglink, canva, power point, prezi, e-book)

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
PROVE SCRITTE: Prove strutturate , comprensione del testo con questionario, prove a scelta multipla, produzione libera, compiti di realtà. PROVE ORALI: Interrogazione breve e lunga	2 2	2 2

MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative Inquadrare l'attività di marketing territoriale, riconoscerne le peculiarità Progettare eventi enogastronomici per la valorizzazione e la promozione del territorio di riferimento
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	Il processo di pianificazione e programmazione aziendale Il processo di marketing strategico Gli strumenti di mix di marketing di un'azienda ristorativa Il marketing territoriale
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni partecipate Studio di casi aziendali Attività di studio guidato
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere con richiami e consolidamento dei contenuti affrontati
TESTO ADOTTATO	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – Acampora Teresa Cesarano Maria Rosaria Esposito Maria Dolores - CLITT
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti e mappe concettuali Power point realizzati dal docente

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	I quadrimestre	II quadrimestre
Interrogazioni brevi e lunghe	2	2
Prove semistrutturate Compito di realtà	2	2 1

MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI **COMPETENZE CONSEGUITE**	5 ore settimanali **Competenze linguistiche**: utilizzare la terminologia adeguata ed elaborare sintesi per punti vari dei driver della ristorazione **Comepetenze tecnico scientifiche**: spiegare con termini specifici quali tipi di dieta e quali proposte gastronomiche sono destinatari della ristorazione collettiva **Competenze matematiche elaborative:** creare un istogramma che per ciascuna procedura di trasferimento dei cibi (legame a caldo, cotto e refrigerato, cotto e surgelato, a freddo e misto) riportata sull'asse dell'ascissa x , indichi sull'asse delle ordinate y le temperature di abbattimento, di conservazione, di confezionamento e somministrazione adatte. **Competenze informatiche**: realizzare mediante supporti informatici (pacchetto office) slide, tabelloni e schemi che illustrino le tipologie principali della ristorazione commerciale e di quella sociale o collettiva, includendo le attività di catering e banqueting.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	**Le aziende ristorative 4.0** Driver del mercato ristorativo Le nuove tendenze culinarie I Format delle aziende ristorative Le aziende di catering e i servizi di banqueting **La pianificazione nelle attività ristorative** La programmazione e l'organizzazione del personale Le competenze professionali Il ruolo del menù nell'organizzazione di un evento **I prodotti a marchio** Classificazione degli alimenti La scelta degli ingredienti Le certificazioni ufficiali Dop, IGP, STG, PAT I prodotti biologici Le certificazioni slow food e Arca del gusto Le certificazioni locali Gli ingredienti a filiera corta Le certificazioni dei prodotti (intolleranze e allergie) **L'organizzazione e la gestione del reparto produzione** Layout della cucina e le nuove tecnologie Gli aspetti gestionali Food cost **L'ecosostenibilità in cucina** Il km O La dieta e l'ecosostenibilità Le caratteristiche dei marchi Stagionalità e sostenibilità Lo spreco alimentare Le frodi alimentari Sostenibilità e ambiente

	Le certificazioni a tutela dei processi della salute Le certificazioni di processo e le integrazioni HACCP e la produzione gluten La sicurezza sul lavoro **Scheda tecnica di un piatto** Descrizioni ingredienti Valutazione degli ingredienti in termini di stagionalità, sostenibilità e lotta allo spreco Le attrezzature La progressione delle operazioni Le tecniche di lavorazione e cottura utilizzate Le modalità di servizio e abbinamento con un vino
METODOLOGIE	Power point, relazioni, video documentari e lezioni tecnico pratiche
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere
TESTO ADOTTATO	Cucinabile Innovative corso avanzato
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Lim Presentazioni ppt Portale Argo Laboratorio di Enogastronomia Laboratorio didattico presso Il Campus Principe di Napoli

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE

Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Verifiche scritte	2	2
Interrogazioni brevi	2	2
Compito di realtà		1

MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA VENDITA
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. 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 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. 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.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	Tipologie delle aziende ristorative La ristorazione commerciale e collettiva Le nuove tendenze della ristorazione Vending food service food court. Requisiti strutturali della sala ristorante I momenti di servizio in hotel: coffee break e room service Sistemi di qualità e marchi di tutela • I prodotti a marchio DOP e IGP e STG e BIO • Utilizzo dei prodotti a km 0 e ristorazione etica e ecosostenibile (Educazione civica) • Le etichette alimentari La cucina di sala • Cucinare davanti al cliente • Principali metodi di cottura usati in sala • L'attrezzatura • La tecnica flambè Il servizio del vino • Fasi di produzione • L'enologia e il ciclo vitale e annuale La cantina La viticoltura I menu • Classificazione dei menu

	• Regole di stesura dei menu • Tipologie di menu • I 14 allergeni Reg europeo 1169/2011 Fattori che influenzano le scelte gastronomiche • Fattori dietetici e fattori culturali Catering e banqueting	
METODOLOGIE	Lezioni frontali, lavori di gruppo, attività integrative, problem solving.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	Master lab Frangini Faracca Le Monnier	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Mappe concettuali, dispense, attività integrative, libri di testo LIM.	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	**Primo quadrimestre**	**Secondo quadrimestre**
Verifiche orali	Interrogazioni brevi e lunghe	Interrogazioni brevi e lunghe

MATERIA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	Omissis
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Padroneggiare in modo consapevole il proprio corpo tenendo conto delle indicazioni fisiologiche. Migliorare le capacità aerobiche. Assumere componenti responsabili nella tutela della sicurezza.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	Trekking urbano sul territorio comunale Comunicare con il corpo: linguaggio non verbale della comunicazione. Lavoro aerobico e anaerobica. F.C.di base max nel lavoro aerobico. Alcuni esempi di allenamento tenendo conto degli aspetti fisiologi.
METODOLOGIE	Test da campo Lezioni frontali Lezioni partecipate Video Lezioni
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Attività in itinere
TESTO ADOTTATO	Chiesa E. Taini D Montalberti L Fiorni A ATTIVI! SPORT E SANE ABITUDINI - volume unico + Ebook + Attivi! Magazine Marietti Scuola
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Appunti mappe concettuali Materiali e risorse online da internet Powerpoint

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE.

Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
Test da campo	2	2
Interrogazioni brevi	2	2
Relazioni	1	1

MATERIA	INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
DOCENTE	Omissis	
ORE SETTIMANALI	1	
COMPETENZE CONSEGUITE	Riconoscere nell'esperienza quotidiana il piano della salvezza di Dio Riconoscere la centralità della fede per una saggia interpretazione della storia	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	La lettura della realtà e le indicazioni spirituali e morali delle religioni. I Dieci Comandamenti commentati da Papa Francesco	
METODOLOGIE	Confronto in aula	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE		
TESTO ADOTTATO	RELICODEX – Luca Paolini – SEI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Testo del Catechismo dei giovani	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	I° quadrimestre	II° quadrimestre
Verifiche orali	Valutazione di attività di dibattito e confronto in classe	Valutazione di attività di dibattito e confronto in classe

IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Lingua e letteratura Italiana	Omissis		
Storia	Omissis		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Omissis		
Matematica	Omissis		
Lingua Inglese	Omissis		
Lingua Francese	Omissis		
Diritto e tecniche amministrative	Omissis		Coordinatrice di classe
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	Omissis		
Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala e Vendita	Omissis		
Scienze motorie e sportive	Omissis		
RC o attività integrative	Omissis		

Castellammare di Stabia, 08/05/2026

La Dirigente scolastica
Prof.ssa Fabiola Toricco

ALLEGATI

1) Composizione della classe
2) Credito scolastico attribuito agli alunni nel III- IV e V anno
3) PDP del Consiglio di classe per l'alunna T. A.P.
4) Tracce delle prove somministrate in sede di simulazione I e II prova Esame di Stato.
5) Griglie di valutazione della I prova.
6) Griglie di valutazione della II prova.
7) Griglia di valutazione del colloquio.
8) Modulo di didattica orientativa svolto.