



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"
P CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0006924 del 14/05/2026
IV (Entrata)

ESAME DI MATURITA'

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Percorso: Corso serale - Percorso di II Livello

Sede di Via Savorito

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 Enogastronomia



(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 IL

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

<i>Percorso Servizi di Enogastronomia</i>			
<i>Insegnamenti Generali e Area di Indirizzo</i>	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 e letteratura straniera - Lingua Inglese	3	3	3
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di Enogastronomia	7	5	4
Laboratorio di Sala Bar e Vendita	-	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
<i>Insegnamenti in compresenze</i>			
Laboratorio di Enogastronomia / Scienza e Cultura dell'Alimentazione	1	1	1
Laboratorio di Enogastronomia / Lingua e letteratura straniera - Francese	1		
<i>Totale ore settimanali</i>	32	32	32

2. PROFILO DELLA CLASSE

Composizione del Consiglio di Classe

<i>DISCIPLINA</i>	<i>DOCENTE</i>
Lingua e letteratura Italiana	
Storia	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Matematica	
Lingua e letteratura straniera - Lingua Inglese	
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Cucina	
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	
RC o attività integrative	
Rappresentanti degli alunni	

Continuità docenti

Disciplina	3 ^a CLASSE	4 ^a CLASSE	5 ^a CLASSE
Lingua e letteratura Italiana			
Storia			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			
Matematica			
Lingua e letteratura straniera - Lingua Inglese			
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese			
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			
Laboratorio di Enogastronomia			
IRC o attività integrative			
Laboratorio di sala bar e vendita			
Coordinatore Ed . Civica			

Composizione della classe

N.	<i>ALUNNO</i>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	

Evoluzione della classe

<i>Anno scolastico</i>	<i>Iscritti</i>	<i>Inseriti</i>	<i>Ritirati/ trasferiti</i>	<i>Non ammessi alla classe successiva</i>	<i>Ammessi alla classe successiva</i>
2023/24	32	32	16	16	16
2024/25	26	26	11	11	15
2025/26	15	15	0		

Presentazione della classe

La classe V sez. A Percorso Enogastronomia è composta da 14 studenti, residenti nell'area geografica di Castellammare di Stabia di cui 8 studentesse e 6 studenti; sono presenti 1 alunno con DSA.

Il gruppo classe si presenta abbastanza eterogeneo per età, esperienze personali, e percorsi scolastici pregressi. Molti studenti sono lavoratori, in molti casi nel settore della ristorazione, ed hanno dovuto conciliare gli impegni scolastici con quelli lavorativi e familiari. Il clima della classe è risultato complessivamente collaborativo e rispettoso. L'attività didattica si è svolta in linea con la programmazione iniziale, con opportuni adattamenti per rispondere ai bisogni formativi della classe.

Le metodologie utilizzate hanno privilegiato un approccio pratico-operativo ed è stata dedicata particolare attenzione allo sviluppo delle competenze tecnico-professionali e trasversali.

Il livello di preparazione raggiunto risulta:

- un gruppo di studenti ha raggiunto un livello buono, dimostrando competenze operative sicure e discrete capacità teoriche;
- la maggioranza si attesta su un livello sufficiente con competenze pratiche adeguate;
- alcuni studenti presentano ancora fragilità, soprattutto nelle discipline teoriche, spesso legate ad una frequenza non sempre regolare.

Nella disciplina di indirizzo (cucina) si evidenzia una maggiore competenza pratica rispetto a quella teorica. La partecipazione alle attività didattiche, in particolare a quelle pratiche, è risultata generalmente positiva e coinvolta. Il Consiglio di Classe ritiene che, pur nelle difficoltà tipiche del percorso serale, la maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti.

Si sottolinea l'impegno e la determinazione dimostrati dagli studenti nel portare a termine il proprio percorso formativo, spesso conciliando studio e lavoro nel settore di riferimento.

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

In riferimento a questo punto si rinvia al P.D.P. redatto dai docenti del Consiglio di Classe.

4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

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

Ambienti di Apprendimento

Strumenti

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

Spazi dell'apprendimento

- x Aula
- x Laboratorio di enogastronomia
- X 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 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.	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, 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	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie 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	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra 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

UdA Primo Quadrimestre: Un lavoro per tutti

UdA Secondo Quadrimestre: Il gusto del mio territorio

Anno Scolastico 2024/2025

UdA Primo Quadrimestre: Cibo e diritti

UdA Secondo Quadrimestre: Cittadini a scuola e nel mondo

Anno Scolastico 2025/2026

UdA Interdisciplinare : La mia azienda ecosostenibile

ARGOMENTI: POTENZIAMENTO ED. CIVICA

Classe: V Sezione: AA Articolazione: QUADRIMESTRE

Coordinatore: anno scolastico: 2025/2026

Argomenti trattati in classe :

UDA 1 – (CITTADINI A SCUOLA E NEL MONDO)

- Sicurezza alimentare e igiene.
- Obiettivi 1,3,16 Agenda 2030.
- Pianificazione e redazione del piano strategico.
- Programmazione e redazione del budget economico.
- Sviluppo e ruolo del marketing.
- I regimi totalitari: fascismo.
- Forme di Stato: differenza tra Monarchia e Repubblica.
- La nascita della Repubblica italiana.
- La Costituzione

- UdA interdisciplinare: “ Cittadini a scuola e nel mondo”

Moduli di orientamento formativo

Tutor della classe per l'Orientamento Prof. Prof.ssa

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 di 30 ore curricolari, previste dalle Linee Guida, è stato pensato 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 esplicitano le azioni volte al raggiungimento degli obiettivi del modulo formativo mirano a:

- favorire l'auto-esplorazione e l'auto-valutazione da parte degli studenti
- esplorare le opportunità
- supportare il processo decisionale degli studenti

Il percorso formativo, rivolto alle classi V, 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 saranno ulteriore spunto per lavorare in chiave di didattica orientativa.

<i>AREA INTERVENTO</i>	<i>ATTIVITÀ</i>	<i>COMPETENZE ORIENTATIVE</i>	<i>MONTE ORE</i>
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	55 ore

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	20 ore
------------------------	---	---	--------

La descrizione del modulo realizzato è allegata al presente documento.

Percorso FSL

A cura del Tutor scolastico FSL Prof.

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, permette 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 curriculum.

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

FSL e percorsi per l'ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE - PROFESSIONISTI DEL LAVORO

Tutor FSL: *prof.*

Tutor per l'Orientamento: *prof.ssa e prof.*

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 professionale.

Il modulo di orientamento di 30 ore curricolari, previste dalle Linee Guida, è stato pensato 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 esplicitano le azioni volte al raggiungimento degli obiettivi del modulo formativo mirano a:

- favorire l'auto-esplorazione e l'auto-valutazione da parte degli studenti
- esplorare le opportunità
- supportare il processo decisionale degli studenti

Il percorso formativo, rivolto alle classi V, 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. Il percorso FSL e le attività di Educazione civica saranno ulteriore spunto per lavorare in chiave di didattica orientativa.

AREA INTERVENTO	ATTIVITÀ	COMPETENZE ORIENTATIVE
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
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

Piano delle attività di orientamento

TITOLO DEL MODULO: **PROFESSIONISTI DEL LAVORO**

DESTINATARI: **CLASSE 5^A SEZ. BE**

DISCIPLINE COINVOLTE: **TUTTE**

Eventi FSL

2025/2026	
La barchiglia – dolce tipico stabiese	5 ore
Donne Diritti e Gusto	10 ore
Degustazione GRANA PADANO	5 ore
Campionato Mondiale PIZZA PAESTUM	10 ore
Evento “Cercando Radici”	5 ore
Tavola della Memoria	10 ore
Evento “I cognomi di Stabia”	5 ore
Evento presentazione “UNIVERSO BAR”	5 ore
Giornata Mondiale contro la Violenza sulle Donne	5 ore
2024/2025	
Evento “Donne e Futuro”	5 ore
Festa di Natale	5 ore
Evento San Valentino	10 ore
Evento “Mani in Pasta”	5 ore
2023/2024	
Chocoland: la fiera del Cioccolato a Sorrento	5 ore
Festa di Natale Beneficienza	10 ore
Evento San Valentino	5 ore
Evento Evento Festa della Donna	5 ore
Buffet Presentazione “Il paniere di Stabia”	5 ore
Evento “Le tradizioni di Stabia”	5 ore

Eventi FSL ed Eventi Orientamento

AMBITO	ATTIVITÀ	SOGGETTI COINVOLTI	CONTENUTI	TEMPI	
Percorso formativo ORIENTALife: “Alberghiamoci”	Lab.1 <i>“Presentazione azienda e orientamento al colloquio di lavoro”</i>	● Formatore esterno FEDERGROUP ● Docenti interni	Gli strumenti utili per l’inserimento nel mondo del lavoro: il contratto, la lettera di presentazione, il CV, il colloquio	4h	41h + Ore di FLS
	Lab.2 <i>“Show cooking”</i>	● Formatore esterno FEDERGROUP ● Docenti interni	Preparazione di pietanze e riprese video	4h	
	Lab. 3 <i>“Testimonianze”</i>	● Formatori esterno FEDERGROUP ● Docenti interni		4h	
	Attività di orientamento informativo Open Day Grimaldi Lines	● Docenti accompagnatori ● Personale Grimaldi	Presentazione delle “Professioni del mare” e dei vari settori della nave in base al proprio percorso di studi	4h	
	Attività di orientamento informativo UNIVExpo’	● Docenti accompagnatori ● Personale Università	Presentazione dell’offerta formativa degli Atenei campani	4h	
	Attività di orientamento formativo “Villaggio Coldiretti”	● Docenti accompagnatori ● Personale Grimaldi	Degustazione di piatti tipici della cucina italiana realizzati con prodotti a “km 0” e street food contadino	4h	
	Attività di orientamento formativo “Preparazione al colloquio di lavoro” ASNOR	● Docenti interni ● Formatore esterno	Incontro finalizzato a fornire informazioni su come affrontare un colloquio di lavoro	1h	
	Incontro progetto Diabetologia	● Docenti interni ● Formatore esterno	Incontro finalizzato a fornire nozioni sulla fisiopatologia del diabete mellito, terapie in uso, monitoraggio e dieta per il paziente diabetico	2h	
	Piattaforma UNICA	● Docente tutor	Presentazione piattaforma UNICA e sue funzionalità	8h	

			Modalità di registrazione		
Ed. civica	*parte in documento 15 Maggio	- Docenti del CdC - Coordinatore Ed.civica	Presentazione del prodotto finale	1h	
FSL	*parte in documento 15 Maggio	Docenti		*	
VISITE E USCITE DIDATTICHE	Uscita Museo Civico di C/mare di Stabia	Docenti accompagnatori	(inserire descrizione)	5h	

Attività di preparazione ed avvicinamento all'esame di Stato

Somministrazione Prove Invalsi

Sono state svolte le prove di Matematica, Italiano, Inglese ascolto e Inglese lettura, nelle seguenti date:

11 marzo 2026

18 marzo – data di recupero per studenti assenti

Somministrazione Prove di Simulazione esame di Stato

Simulazione I Prova

- 9 .aprile 2026
- 8 maggio 2026

Simulazione II Prova

- 10 aprile 2026
- 5 maggio 2026

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

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Pertanto, per il credito scolastico totale si fa riferimento a quanto citato dalla O.M. 2026

Nel percorso per Adulti il Consiglio di classe valuta la documentazione prodotta (diplomi precedenti, certificati di lavoro, CV) per riconoscere crediti e preparazioni pregresse. ed i crediti vengono adottati i seguenti criteri per l'attribuzione del credito scolastico in sede di scrutinio finale:

1. In caso di media dei voti assegnati superiore o uguale alla metà della banda di oscillazione prevista (ad es. nella fascia tra 6 e 7, una media uguale o superiore al 6,5) il Consiglio di Classe assegna il massimo punteggio di credito previsto per quella fascia se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.
2. In caso di media dei voti assegnati inferiore allo 0,5 il Consiglio di Classe assegna il massimo punteggio previsto della banda di oscillazione di appartenenza se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi e se sussiste uno dei requisiti sotto elencati:

- alto livello di socializzazione e un comportamento lodevole per assiduità e partecipazione attiva al dialogo educativo e alle iniziative promosse dall'Istituto
- assiduità nella frequenza attestata con oggettiva evidenza da un numero di assenze non superiori a 25 giorni di lezione nell'anno scolastico.
- partecipazione ad attività complementari e integrative con una durata e/o frequenza di almeno 15 ore.

La tabella con i crediti scolastici attribuiti al terzo, quarto e quinto anno è allegata al presente documento, in base alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali.

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 (estratto dal PTOF)

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:

•Protocollo di valutazione di istituto 2025/2026 approvato in data 23/10/2025 con delibera n.21 dal collegio dei docenti

- Risultato di eventuali interventi integrativi
- Superamento di eventuali debiti formativi
- Reale possibilità di recupero-processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza; valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità.

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 45/2023 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

(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
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 -11
$7 < M \leq 8$	9 -10	10 - 11	11 -12
$8 < M \leq 9$	10 -11	11 - 12	13 -14
$9 < M \leq 10$	11-12	12 - 13	14 -15

L'attribuzione del punteggio minimo o massimo di ciascuna fascia spetta al Consiglio di Classe, che tiene conto della media dei voti integrata dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti che sono i seguenti:

- il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il massimo della fascia di credito nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda o sussistano almeno 2 delle seguenti 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). Si precisa che in caso di sospensione del giudizio, il CdC non attribuisce il punteggio del credito scolastico, che viene invece espresso in sede di scrutinio finale, dopo le prove di verifica. Nel caso in cui uno studente sia stato ammesso con uno o più voti di consiglio volti a portare alla sufficienza, il CdC ha assegnato il punteggio minimo della banda di oscillazione.

CREDITO FORMATIVO

I crediti formativi sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4. In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato, in particolare corsi di lingua, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera. Per una valutazione dell'attività che dia luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

- dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
- della durata complessiva delle attività;
- della continuità dell'esperienza

DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo Produrre testi di vario tipo Adoperare gli strumenti fondamentali per una fruizione del patrimonio artistico e letterario consapevole

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	Di ogni autore ed opera saranno approfonditi i riferimenti enogastronomici 1.La letteratura-verità da Verga a Saviano Realismo, verismo, naturalismo, new journalism Camilleri 2.I musicisti della lingua Il simbolismo francese D'Annunzio Pascoli 3.La crisi dell'identità e delle forme artistiche L'ermetismo Ungaretti Montale Quasimodo Cenni al grande romanzo europeo novecentesco Pirandello Svevo Gadda 4.Le avanguardie Il futurismo Il paroliberoismo I rapporti di Viviani con i futuristi I ricettari futuristi Zurigo dada Parigi surrealista L'arte del nonsenso di E.Petrolini Cenni alle avanguardie degli anni '60 (il gruppo '63; Carmelo Bene) 5.Il romanzo postmoderno I.Calvino U.Eco
METODOLOGIE	Lezioni in presenza Didattica performativa, teatrale Lecture ad alta voce
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Problem solving in itinere
TESTO ADOTTATO	Materiali originali di volta in volta elaborati e rielaborati dal docente

ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Radio3, Ad alta voce, raitre, treccani.it, YouTube, wikipedia, rai5;	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Compito in classe Analisi del testo Simulazioni d’esame Verifiche orali	2	2

MATERIA	Storia
DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra 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

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	<i>1. La Belle époque</i> <i>2. La prima guerra mondiale</i> <i>3. In guerra tra le guerre</i> <i>4. Apocalypse</i> <i>5. La difficoltosa distensione postbellica</i>
---	---

METODOLOGIE	Lezione in presenza Dibattito	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Costante e attento riepilogo degli argomenti trattati Problem solving in itinere	
TESTO ADOTTATO	Materiali didattici originali di volta in volta elaborati e rielaborati dal docente	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Web (Youtube, treccani.it , Raiplay, Radio3, National Geographic, BBC, Focus)	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Colloqui Sollecitazioni istantanee Allenamento dei riflessi impulsorisposta in vista dell'esame		

CONSUNTIVO E PROGRAMMA SVOLTO
Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina

Classe: V Sezione: Enogastronomia Articolazione: Cucina
Corso Serale Istruzione di II livello per adulti

Docente: Prof.
anno scolastico: 2025/2026

DISCIPLINA	Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina
ORE SETTIMANALI	4

COMPETENZE (non tutte sono state conseguite)	Tecniche avanzate di preparazione e cottura - Capacità di applicare metodi di cottura avanzati (bassa temperatura, sottovuoto, affumicatura). - Controllo delle reazioni chimiche degli alimenti per ottenere consistenze e sapori ottimali. Gestione della brigata di cucina e organizzazione del lavoro - Pianificazione e ottimizzazione dei tempi di preparazione. - Coordinazione efficace all'interno della brigata, garantendo collaborazione e precisione. Creatività e innovazione gastronomica - Sviluppo di ricette personalizzate con attenzione a estetica e bilanciamento dei sapori. - Capacità di reinterpretare piatti tradizionali con tecniche moderne e tendenze internazionali. Sicurezza alimentare e normative igienico-sanitarie - Conoscenza e applicazione delle norme HACCP per la manipolazione sicura degli alimenti. - Controllo della qualità delle materie prime e prevenzione dei rischi alimentari. Gestione economica e sostenibilità in cucina - Calcolo dei costi delle preparazioni e strategie per ridurre gli sprechi. - Utilizzo consapevole di ingredienti sostenibili e valorizzazione delle produzioni locali.
METODOLOGIE	Lezione Frontale \ Lezione Laboratoriale
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	◆◆ Lezioni di approfondimento Sessioni mirate su argomenti chiave della disciplina, con spiegazioni dettagliate e esempi pratici per favorire la comprensione. ◆◆ Attività di laboratorio guidate Momenti pratici dedicati alla ripetizione delle tecniche di cucina, con esercitazioni specifiche per migliorare manualità e precisione nelle lavorazioni. ◆◆ Tutoraggio personalizzato Supporto individuale o in piccoli gruppi per chiarire dubbi, rivedere procedure e affinare la metodologia di lavoro.
TESTO ADOTTATO	Risorse ed appunti forniti dal Docente in quanto nessuno studente ha ritenuto opportuno acquistare il libro di testo
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Risorse online e sito del docente www.ristorazioneconruggi.com
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Colloquio orale \ verifica prestazionale in laboratorio

Il **programma** proposto ad inizio anno scolastico è stato il seguente:

UD 1 - LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE
1) L'impostazione del progetto. 2) Le caratteristiche tecniche dell'impianto. 3) L'evoluzione delle attrezzature. 4) Organizzazione del personale e organigramma della brigata 5) Organizzazione del lavoro di cucina
UD 2 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP
1) L'igiene professionale. 2) la sanificazione dell'impianto di cucina 3) Il sistema HACCP 4) Realizzazione di un piano di autocontrollo.
UD 3 - TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA
1) Il menù e il buffet. 2) Le aree gastronomiche del mondo 3) Gestione di un'attività ristorativa 4) Catering e Banqueting
UD 4 - LE REALIZZAZIONI CULINARIE
1) Antipasti, stuzzichini e uova. 2) I primi piatti. 3) I secondi a base di prodotti ittici. 4) I secondi a base di carne. 5) I contorni.
UD 5 - STORIA E CULTURA ALIMENTARE
1) Storia della cucina italiana. 2) Storia della cucina internazionale 3) Approfondimento sulla cucina futurista 4) La cucina e le religioni
UD 6 - LA PASTICCERIA
1) Introduzione 2) La lievitazione e gli impasti lievitati. 3) Le creme e le salse. 4) Torte, crostate e dessert tradizionali.

Il **programma** non è stato svolto nella propria interezza a seguito delle numerose assenze della classe. Di seguito gli argomenti effettivamente svolti:

UD 1 - LA CUCINA, IL PERSONALE E L'IGIENE
4) Organizzazione del personale e organigramma della brigata 5) Organizzazione del lavoro di cucina
UD 2 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP
1) L'igiene professionale. 2) la sanificazione dell'impianto di cucina 3) Il sistema HACCP

UD 3 - TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA	
4) Catering e Banqueting	
UD 4 - LE REALIZZAZIONI CULINARIE	
1) Antipasti, stuzzichini e uova. 2) I primi piatti. 3) I secondi a base di prodotti ittici. 4) I secondi a base di carne. 5) I contorni.	
UD 5 - STORIA E CULTURA ALIMENTARE	
1) Storia della cucina italiana. 2) Storia della cucina internazionale	
UD 6 - LA PASTICCERIA	
1) Introduzione 3) Le creme e le salse. 4) Torte, crostate e dessert tradizionali.	

DISCIPLINA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA. – CLASSE V sez. A ENOGASTRONOMIA.
DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	2 ore.
COMPETENZE CONSEGUITE	- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	MODULO 1 - Enografia nazionale e viticoltura – Degustazione e abbinamento - Spumante e Champagne. U.d.A. - il vitigno - i vitigni autoctoni. - i vitigni della Campania – Vini Campani. - carta dei territori vitivinicoli della Regione Campania. - i disciplinari di produzione. - la fermentazione alcolica e la vinificazione. - le pratiche di cantina. - classificazione dei vini. - l'etichetta del vino. - la sequenza dei vini – tipologie di bicchieri

- Produzione dello Spumante e dello champagne.
- L'analisi sensoriale.
- Esame visivo.
- Esame olfattivo.
- Esame gustativo.
- Abbinamento cibo-vino - contrasto e armonia.
- Temperatura del vino.
- la decantazione - schede di decantazione.

MODULO 2 - -- I prodotti tipici del territorio Campano - Enogastronomia e Made in Italy.

U.d.A.

- Che cos'è il prodotto tipico
- il prodotto tipico come elemento strategico – il valore del prodotto tipico.
- I prodotti tipici della cucina CAMPANA.
- Dimensione collettiva.
- Il ruolo dei consumatori.
- I marchi di tutela dei prodotti (d.o.p., i.g.p., s.t.g., bio)
- Il turismo enogastronomico e il Made in Italy.
- Regioni: prodotti tipici, cucina e vini.
- La cucina regionale
- Enogastronomia nelle varie regioni italiane.

MODULO 3 – I cocktail.

U.d.A.

- Categorie dei cocktail – codificare una ricetta – regole di base – guarnizione
- bicchiere e tecniche di lavorazione.
- Classificare i cocktail: in base alla quantità di alcool, in base al grado alcolico, classificazione funzionale.
- Abbinamenti di prodotti.
- Ricette di vari cocktail: alexander, negroni, grasshopper, americano margarita, mojito, cuba libre, pina colada ed altri.
- Vendere i cocktail.
- Cocktail mondiali.
- Categorie di cocktail internazionali.
- Nuove tendenze.

MODULO 4 – Organizzazione e realizzazione di eventi Catering & Banqueting.

U.d.A.

- Definizione - Come si organizza un evento.
- le aziende coinvolte e i profili specialistici.
- eventi aziendali ed eventi privati.
- la location più adatta alle varie circostanze.
- requisiti base
- elementi caratterizzanti la comunicazione
- problem solving e problem solver.
- organizzazione preliminare: Check list e schemi-
- le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banqueting manager ed event wedding planner
- Disposizione di tavoli per banchetti.

	MODULO 5 – L’azienda digitale e la gestione degli acquisti. U.d.A. - Azienda digitale: cosa, come e perché; - La catena del valore; - Il software gestionale per ristoranti e bar; - Sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti; - L’hardware per la digitalizzazione; - La gestione degli acquisti e l’economato; - L’approvvigionamento e i fornitori; - Le tipologie di prodotti; - Il magazzino – la gestione del magazzino e le scorte; - Il magazzino a noleggio; - L’acquisto del vino; - La rete d’impresa. MODULO 6 – EDUCAZIONE CIVICA: miscelare e bere responsabilmente. U.d.A. -Saper educare alla salute, applicare le regole del miscelare e del bere consapevole.		
METODOLOGIE	-Lezione frontale - Lezione dialogata - Attività di gruppo – Digital Board		
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	- Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)		
TESTO ADOTTATO	L. MANZO - Tecniche avanzate per Sala e Vendita e Sommellerie - Volume Unico - III IV e V anno		
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	- Digital board; - Fotocopie e Libri di testo.		
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE			
Tipologia	TEMPI		
-Verifiche semi strutturate. - Interrogazioni brevi e lunghe.	2 Primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre	
- Quiz on-line; - Compito di realtà	- Nel corso del Primo quadrimestre.	- Nel corso del Secondo quadrimestre.	

MATERIA	INGLESE
DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare la lingua straniera in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicare. Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	U.d.A 1 Healthy eating and healthy side Food terminology:B.E. vs A.E. Nutrients and cooking.The effects of cooking.cooking healthy. Cooking methods.types of ovens.Bread and flours. Gluten free. A recipe gluten free. Olive oil allergies. U.d.A 2 Diet & nutrition Food and religion The kosher food The Mediterranean diet Dining in the move Types of Meat and fish cooking methods. Sustanibility(ed.civica) Italian gastronomy tour. Charming Campania. Liguria and Campania similarities. The slow food. Pastry and chocolate U.d.A Safety procedures Hccp system. The origin. Food preservation system Food safety.Chemical and physical methods Grammar skills: present perfect and passive form	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Approccio comunicativo –azione Approccio per interessi personali Approccio basato su progetti	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Rliepilogo degli argomenti trattati	
TESTO ADOTTATO	Materiali elaborati dal docente, (corso serale i libri sono solo consigliati)	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schede,appunti internet, audio files	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Interrogazioni brevi,letture dei brani, esercitazioni Verifiche scritte	1 verifica scritta(Novembre/Gennaio)	2 verifiche scritte(Marzo/Maggio)

CONSUNTIVI DISCIPLINARI LINGUA FRANCESE

MATERIA	LINGUA FRANCESE	
DOCENTE		
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti: • progettazione • approvvigionamento • trasformazione • produzione • vendita • assistenza	
	3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. Utilizza correttamente ed in autonomia, anche in contesti non noti, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti: • enogastronomici • ristorativi	
	4. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi Utilizza gli strumenti linguistici in modo adeguato per una comunicazione efficace in ambito professionale. Utilizza in modo consapevole e autonomo le tecniche di comunicazione funzionali al settore professionale di pertinenza in ambiti diversi, conosciuti e non. Comprende e valorizza i punti di vista altrui, contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	Les produits bio L'HACCP Le régime méditerranéen La cuisine Kasher La pyramide alimentaire Les méthodes de cuissons L'obésité La boulimie L'anorexie Les intolérances et les allergies chez les enfants Le futur et le conditionnel Les gallicismes Les verbes de la cuisine	

METODOLOGIE	• Approccio Comunicativo-Azione • Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning) • Apprendimento Basato su Progetti (Project-Based Learning) • Uso delle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) • Approccio per Interessi Personali	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	Al corso serale i libri di testo sono consigliati	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schede operative, mappe concettuali, strumenti multimediali e risorse documenti autentici preparati dal docente.	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Prove orali	2 al Primo quadrimestre	2 al Secondo quadrimestre
Prove scritte (test di comprensione con esercizi guidati)	2 al Primo quadrimestre	2 al secondo quadrimestre

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	IRC	
DOCENTE		
ORE SETTIMANALI	1	
COMPETENZE CONSEGUITE	Tecnico-pratiche, organizzative e gestionali; erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	I fondamentali dell'etica morale; approfondimenti tematici.	
METODOLOGIE	Circle time; Lezioni frontali; Dialogo in classe.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Nessuna.	
TESTO ADOTTATO	Arcobaleni, Luigi Solinas.	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Interventi curriculari che hanno avuto cura di introdurre tematiche trasversali all'esperienza del PCTO, al fine di preparare gli studenti ad affrontare con consapevolezza e responsabilità, etica e morale.	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Orali	2	2

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	DTA	
DOCENTE		
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Riconoscere la specificità dei problemi con le percentuali. Essere capace di analizzare le trasformazioni e il ruolo del Marketing nella dinamica domanda-offerta di beni e servizi; analizzare le attività preliminari per l’azione di Marketing. Essere capace di analizzare le diverse leve di Marketing (prodotto, prezzo, distribuzione, promozione) per una buona performance aziendale.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	Storia dell’Unione Europea, il nome e il simbolo dell’euro, le monete e le banconote, i vantaggi e gli svantaggi della sua introduzione. Il calcolo percentuale semplice, sopracento e sottocento. Evoluzione del Marketing. Marketing Strategico: segmentazione e targeting; ciclo di vita del prodotto; analisi SWOT; benchmarking; ricerche di mercato. Marketing Operativo: marketing mix (product, price, place, promotion)	
METODOLOGIE	Lezione frontale; audiovisivi; interrogazioni orali e compiti scritti.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere,	
TESTO ADOTTATO		
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense, schemi, mappe concettuali, simulazioni	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Interrogazioni orali e compiti scritti in classe.	Quesiti a risposta aperta, chiusa, multipla, “vero o falso”, corrispondenze.	Quesiti a risposta aperta, chiusa, multipla, “vero o falso”, corrispondenze.

MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati; • Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO al 15/05/2026	U.d.A 1. Richiamo disequazioni di I e II grado Equazioni di I grado intere Equazioni di II grado intere Disequazioni di I grado intere e fratte Disequazioni di II grado intere e fratte; U.d.A. 2. Le Funzioni Definizione Funzioni Intere , la retta , la parabola e la circonferenza Funzioni Razionali Intere e Fratte (primo e secondo grado) Funzioni pari , dispari , né pari né dispari Funzioni iniettive , suriettive e biettive Funzioni intere , razionali e fratte (equazioni di primo e secondo grado)

	Simmetria delle funzioni Campo di Esistenza : funzioni fratte (equazioni di primo e secondo grado) denominatore diverso da zero Positività : funzioni fratte (equazioni di primo e secondo grado) Intersezioni con gli assi cartesiani U.d.A. 3. I Limiti e le funzioni continue Definizioni di limite al finito ed all'infinito Teorema unicità del limite Operazioni con i Limiti Teoremi della somma , della differenza , del prodotto e del rapporto Forme Indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ (∞/∞ con applicazione all' equazioni di primo e secondo grado) ; ∞ $-\infty$ ($\infty-\infty$ con applicazione all' equazioni di primo e secondo grado) Gli Asintoti : orizzontali , verticali ed Obliqui (solo definizione) La discontinuità delle funzioni
METODOLOGIE	Lezione frontale ; Lezione Interattiva ; Problem Solving ; Cooperative Learning
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	• Cooperative learning (<i>lavoro collettivo guidato o autonomo</i>) • Problem solving

	Attività di laboratorio (<i>esperienza individuale o di gruppo</i>)	
TESTO ADOTTATO	MATEMATICA EDIZIONE ROSSO 2ED VOL 5 CON	
	TUTOR (LDM) AUTORI : BERGAMINI ; BAROZZI ; TRIFONE ; EDIZIONE : ZANICHELLI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense ed appunti	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Interrogazioni brevi	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre
Esercitazioni	2 primo quadrimestre	2 secondo quadrimestre

CONSUNTIVO DISCIPLINARE – 5A eno percorso IDA

MATERIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	• Raccordo tra piramide alimentare e piramide ambientale. • Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. • Principali rischi di contaminazione degli alimenti ed applicazione del sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore • Redazione di menù in conformità ai LARN, alle LINEE GUIDA PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE ed alle indicazioni della DIETA MEDITERRANEA, diversificati per le diverse fasce di et . • Predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche (obesità , diabete, malattie cardiovascolari). Riconoscere allergie e intolleranze
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2026)	• Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari • Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche • Dieta in particolari condizioni patologiche
METODOLOGIE	• Lezione di stimolo • Lezione dialogata • Lavoro di gruppo • Lezione integrata • Brainstorming • Peer tutoring • Problem solving/posing • Project work • Studio di casi • Didattica per progetti • Flipped Classroom
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Pausa didattica Recupero in itinere tramite intervento mirato del docente
TESTO ADOTTATO	Alimentazione oggi, volume B per il quinto anno
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Libro di testo (in formato digitale e/o cartaceo) LIM-Videoproiettore Audiovisivi Dispense, schemi, mappe, appunti Attività integrative (visite guidate, spettacoli) Google Workspace
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	

Tipologia	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Interrogazioni orali	1	1
Verifiche scritte	1	1
Ricerche e/o tesine	1	1

C. mmare di Stabia, 24/04/2026

IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Lingua e letteratura Italiana			
Storia			
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			
Matematica			
Lingua e letteratura straniera - Lingua Inglese			
Lingua e letteratura straniera - Lingua Francese			
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Cucina			
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita			
RC o attività integrative			

Castellammare di Stabia, 14/05/2026

ALLEGATI

- 1) Composizione della classe
- 2) Credito scolastico attribuito agli alunni nel III- IV anno
- 3) Tracce delle prove somministrate in sede di simulazione I e II prova Esame di Maturità.
- 4) Griglie di valutazione della I prova.
- 5) Griglie di valutazione della II prova.
- 6) Griglia di valutazione del colloquio.
- 7) Modulo di didattica orientativa ed FSL svolto.

