

*TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'*  
*ALBERGHIERA*  
**ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

**Classe 5 Sezione M**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Regazzoni Stefania
Storia, cittadinanza e costituzione	Regazzoni Stefania
Lingua inglese	Coluccio Serena
Matematica	Di Giuseppe M.Carmen
Scienze motorie e sportive	Palmieri Pietro
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Ferrucci Gemma
Seconda lingua straniera Tedesco)	Emanuela Belli
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Petruzzelli Giorgio
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Cioni Nicolas
Scienza e cultura dell'alimentazione	Lisciani Silvia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Smaldone Patrizia
Religione Cattolica	Piergianni Francesco
Sostegno AD02	Fornabaio Rosalinda
Sostegno AD03	Inga Fabio

Il Coordinatore

M. Carmen Di Giuseppe

---

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

---

## PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	22
Femmine	13
Maschi	9
Alunni provenienti dalla IV	21
Alunni provenienti da altre sezioni	1
Alunni provenienti da altri istituti	0
Alunni che ripetono la classe Quinta	1
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	13
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	9
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	9

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	<b>COGNOME E NOME</b>
1	Abbamonte Matteo
2	Atzeni Martina
3	Berni Asia
4	Bernini Giulia
5	Caldelli Alessia
6	Della Porta Matteo
7	Esposito Sara
8	Giovenco Sara
9	Guarnieri Shary
10	Kasaj Oldion
11	Lo Presti Karim
12	Marchetti Noemi
13	Masi Alice
14	Nasti Davide
15	Ruggeri Isa
16	Sabatini Sofia
17	Sanchez Avila Kency Iyarani
18	Scarpelli Giada
19	Serna Cruz Andres Antonio
20	Siracusa Giovanni
21	Sordini Tommaso

22	Vescarelli Marco
----	------------------

Elenco candidati esterni:

	<b>COGNOME E NOME</b>
1	Di Letizia Marisa
2	Gibbino Niccolò

**Si ricorda che l'ammissione di tali candidati all'Esame di Stato sarà vincolata dall'esito degli esami preliminari di ammissione.**

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 22 studenti, 9 maschi e 13 femmine, provenienti dalla 4M sala del precedente anno scolastico, eccetto uno studente che ripete la classe V ed ha effettuato il passaggio da un'altra sezione del nostro Istituto.

La documentazione relativa agli alunni diversamente abili, agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e con BES è parte integrante del presente scritto, allegata in busta chiusa a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

La classe 5M sala, nell'insieme, presenta un profilo positivo per quanto concerne la partecipazione e la disciplina. La frequenza scolastica non è stata regolare per tutti gli studenti e in alcuni casi si è registrato il superamento del numero di entrate e uscite consentite dal Regolamento scolastico.

La maggior parte degli studenti si è mostrata, nel corso dei tre anni, educata e rispettosa nei confronti dei docenti, dell'ambiente scolastico e delle regole. La collaborazione con i docenti è stata buona, gli studenti hanno manifestato nel percorso di studio un interesse costante e una partecipazione adeguata verso tutte le attività proposte, sia scolastiche che extrascolastiche.

Una parte più esigua di studenti non ha invece partecipato in maniera sempre proficua alla didattica di tutte le materie curriculari, mostrando talvolta poco interesse e insufficiente rispetto delle regole. Durante il periodo della DaD, nel complesso, gli alunni hanno mostrato un discreto impegno, hanno seguito con interesse le video lezioni e hanno rispettato le scadenze richieste sebbene alcuni si siano mostrati più recalcitranti ad accettare la nuova modalità di apprendimento. Si segnala una partecipazione saltuaria e incostante di alcuni studenti, sia per una maggiore difficoltà nell'utilizzo della strumentazione tecnologica, sia per un impegno nelle

attività teoriche già difficoltoso prima del periodo dell'emergenza.

Nell'ambito dell'area professionalizzante la classe ha dimostrato, nell'arco del triennio, interesse nello svolgere le attività di laboratorio e ha contribuito, con grande professionalità, alla realizzazione di eventi e banchetti sia all'interno che all'esterno dell'Istituto, anche in occasione di eventi cittadini. Le esperienze extra-curricolari sono state vissute come momenti di condivisione e sempre con partecipazione attiva e atteggiamento positivo. Nelle attività laboratoriali gli studenti si sono distinti per le loro capacità collaborative e di lavoro in team.

Nel triennio è venuta meno la continuità didattica in alcune materie, essendosi verificato un cambio di docenti che ha coinvolto discipline quali Inglese, Scienze degli alimenti, Scienze motorie, Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina.

Sul piano didattico i risultati ottenuti risultano disomogenei, non sempre adeguati ai livelli di interesse e partecipazione rilevati durante le ore di lezione, poichè l'atteggiamento collaborativo e positivo, che ha caratterizzato gli studenti in classe, non è stato per tutti supportato con regolarità da un impegno costante nello svolgimento dei compiti assegnati a casa: questo ha influito sulle capacità di rielaborazione personale e di approfondimento. Un nutrito gruppo di alunni, motivato dal desiderio di un arricchimento culturale e di crescita personale, ha studiato in maniera continuativa, raggiungendo così competenze disciplinari molto buone, altri allievi hanno raggiunto una preparazione più fragile e nozionistica.

La programmazione didattico-disciplinare ha puntato soprattutto a migliorare la preparazione della classe sul piano professionalizzante, ad abituare gli alunni a colloquiare sui temi di ordine generale o specifico, privilegiando argomenti e tematiche del settore di indirizzo e l'acquisizione di un adeguato linguaggio specifico.

Si passano globalmente in rassegna le varie aree disciplinari:

**area professionalizzante** (materie curriculari, stage, PCTO ex-alternanza scuola lavoro): tutti gli studenti hanno conseguito buoni risultati; la classe ha partecipato in maniera attiva alle Unità di Apprendimento nel corso del terzo e quarto anno (rispettivamente *Toscana da bere* e *Start Up*), agli incontri tenuti a scuola da esperti esterni del settore e alle attività legate ai Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento proposte in orario extra-scolastico, manifestando grande interesse e impegno.

Nel corso degli stage tutti gli studenti hanno dimostrato di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite durante gli studi, svolgendo le attività con professionalità e notevole impegno, crescendo dal punto di vista professionale e personale; alcuni allievi hanno

svolto le attività in azienda in maniera eccellente. Hanno dimostrato di saper interagire con gli utenti e gli operatori dei servizi e di saper collaborare in gruppo in modo costruttivo. Durante il ciclo di studi alcuni alunni hanno partecipato a concorsi regionali e nazionali.

**area giuridico-amministrativa e logico-matematica:** la classe ha raggiunto un rendimento complessivamente più che sufficiente, ad eccezione di alcuni studenti che hanno conseguito risultati soddisfacenti grazie ad uno studio costante e impegno proficuo. Le maggiori difficoltà riscontrate nel corso del triennio sono legate a un metodo di studio personale spesso nozionistico, a una limitata capacità di astrazione, di rielaborazione logica e di utilizzo di un corretto linguaggio giuridico-economico.

**area linguistica-storico-letteraria:** i risultati conseguiti sono generalmente sufficienti, ma solo alcuni studenti hanno mostrato un interesse costante e adeguate capacità di analisi e sintesi nella trattazione degli argomenti oggetto di studio. Sussistono ancora notevoli fragilità per quanto riguarda la rielaborazione critica dei contenuti studiati e la capacità di usare in maniera trasversale le conoscenze apprese. Nella lingua straniera, un cospicuo numero di alunni manifesta incertezze sia nella produzione scritta sia in quella orale e nell'uso strumentale della lingua in contesti reali.

Si evidenzia che il Consiglio di Classe ha operato per obiettivi minimi, guidando gli allievi nella ricerca di collegamenti logici e interdisciplinari, nell'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline e nei momenti di verifica. Tuttavia sono stati previsti momenti di approfondimento tesi alla valorizzazione delle eccellenze della classe.

Considerando l'intero percorso formativo degli allievi e quanto prescritto dalle Linee Guida per gli Istituti Professionali, la classe può essere ascritta a un livello complessivamente discreto.

Il Consiglio di Classe è fiducioso nel fatto che un momento delicato e fondamentale quale quello dell'Esame di Stato possa ora essere vissuto con consapevolezza e preparazione.

## **PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Nel corso del ciclo scolastico, le variazioni all'interno del gruppo docenti sono state numerose e la continuità didattica è quindi venuta a mancare in diverse discipline, così come mostrato nella tabella sottostante.

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Regazzoni Stefania	X	X	X
Storia, cittadinanza e costituzione	Regazzoni Stefania	X	X	X
Lingua inglese	Coluccio Serena			X
Matematica	Di Giuseppe M. Carmen	X	X	X
Scienze motorie e sportive	Palmieri Pietro			X
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Ferrucci Gemma		X	X
Seconda lingua straniera (Tedesco)	Belli Emanuela	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Petruzzelli Giorgio			X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Cioni Nicolas	X	X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Lisciani Silvia			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Smaldone Patrizia	X	X	X
Religione Cattolica	Piergianni Francesco		X	X
Sostegno AD02	Fornabaio Rosalinda	X	X	X
Sostegno AD03	Inga Fabio	X	X	X

## BREVE PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione **Servizi di sala e vendita**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Tutti gli allievi hanno conseguito, alla fine del terzo anno, la qualifica di **“Operatore della ristorazione – Servizi di Sala e Bar/addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande”** relativa ai percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) previsti dal piano regionale e realizzati negli Istituti Professionali.

## **2.1. OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI**

L'insegnamento delle varie discipline mira a far acquisire allo studente un'adeguata preparazione in cui gli aspetti professionali e culturali siano fortemente integrati, in modo che egli consegua consapevolezza del proprio ruolo, sia come operatore del settore che come cittadino, e costruisca la propria personalità attraverso una sempre più organica rielaborazione degli elementi di

connessione dei vari percorsi didattici.

Si individuano, perciò, i seguenti obiettivi generali trasversali:

- capacità di generalizzazione e di astrazione;
- strutturazione analitica e logica dei contenuti (analisi, ricerca degli elementi significativi e delle relazioni logiche o matematiche che li legano);
- capacità critica (sintesi e valutazione critica);
- capacità di effettuare scelte e di assumere decisioni consapevoli e documentate;
- consolidamento delle capacità di organizzazione autonoma nel lavoro individuale e di gruppo;
- capacità di effettuare collegamenti tra varie discipline;
- lettura, interpretazione e redazione di documenti;
- capacità di comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- documentazione adeguata del proprio lavoro;
- consolidamento ed ampliamento delle conoscenze acquisite, sia a livello ricettivo che produttivo e relative sia alla cultura di base che alla specifica cultura professionale;
- ampliamento degli orizzonti umani e sociali tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse;
- capacità di memorizzazione;
- consolidamento e potenziamento delle capacità espressive, di collegamento, di sintesi e di rielaborazione critica attraverso l'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione;
- sviluppo della competenza di trovare soluzioni a situazioni inedite, anche in momenti di emergenza e stress (Dad)

## **2.2. OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI**

**Per l'area linguistico-storico-letteraria**, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di capacità di comprensione globale e di analisi di testi relativi ad argomenti del vivere quotidiano, di civiltà, professionali e storico-letterari, che hanno costituito oggetto di studio;
  - acquisizione di capacità di produzione orale e scritta che consentano allo studente di esprimersi (attraverso lettere, relazioni, temi, articoli, saggi brevi o sintetiche risposte a quesiti aperti) in modo semplice, ma logico, organico e coerente, dimostrando adeguata proprietà terminologica e correttezza formale.
- acquisizione dell'abilità ad argomentare criticamente, in italiano, con riferimento alle tematiche affrontate.

**Per l'area di indirizzo**, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di competenze che consentano scelte consapevoli in merito alla costituzione e alla gestione dell'azienda ristorativa, sulla base di adeguate conoscenze circa gli aspetti economici, finanziari, commerciali e legali relativi alla vita dell'azienda e circa i processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;
- acquisizione di capacità che consentano di organizzare il proprio lavoro individuale e di coordinarlo all'interno di un'attività di gruppo;
- sviluppo di capacità gestionali anche in riferimento a quelle abilità organizzative necessarie per coordinare il lavoro di più settori operativi.

**Tematiche trattate in ambito di cittadinanza e costituzione:**

In base a quanto previsto dall'attuale normativa, durante il colloquio dovranno essere affrontate anche le tematiche concernenti le attività di "Cittadinanza e Costituzione" svolte dalla classe. Nella tabella di seguito riportata verranno quindi indicati in sintesi gli argomenti trattati dall'intera classe.

Argomento	Attività svolta	Materiale di riferimento con riferimento all'allegato e/o riferimento al libro di testo
<b>Principi di Cittadinanza e Costituzione</b>	-La Repubblica italiana e la Costituzione italiana -La Storia insegna: Costituzione come strumento per evitare che errori del passato si ripetano. Art. 1; Art.21 ;Art.33 ;art.49; Art.78 -L'URSS di Stalin e , totalitarismo e società di massa (H.Arendt),Il totalitarismo come promessa di felicità e utopia di salvezza (T. Todorov) -La Shoah, la persecuzione razziale e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo (ONU, 1948) -La Shoah,la persecuzione razziale e la Convenzione europea dei diritti dell'uomo (1950) -Resistenza, Repubblica sociale italiana e guerra civile, una interpretazione controversa (C. Pavone) ; La morte della patria (E. Galli della Loggia) -La guerra fredda e l'ONU, con le sue "agenzie": UNESCO, FAO, UNICEF,ILO, OMS -L'Olocausto e L'Unione Europea; dalle Leggi di Norimberga al Tribunale dell'Aja. L'inno dell'Unione europea.	Libri di testo e dispense fornite dal Docente.
<b>Sicurezza alimentare</b>	-Normativa sulla Sicurezza Alimentare: il Pacchetto Igiene -Dieta equilibrata, allergie e intolleranze alimentari	Libro di testo di scienze e cultura dell'alimentazione

Per un'analisi degli obiettivi e dei risultati si rimanda alle relazioni delle singole discipline allegate al presente documento (Allegato n.2).

## METODI DI INSEGNAMENTO

Riguardo alle metodologie didattiche, i docenti hanno:

- incoraggiato partecipazione, riflessioni personali e discussioni in classe al fine di stimolare la capacità di rielaborare in modo critico, di cogliere collegamenti, di operare sintesi;

- operato in maniera tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva e da permettere anche agli studenti più fragili l'acquisizione della consapevolezza delle proprie capacità;
- presentato la programmazione disciplinare alla classe, rendendola edotta e consapevole del percorso didattico;
- attuato una didattica flessibile, con caratteri di modularità, che ha permesso interventi di recupero;
- utilizzato gli strumenti didattici più opportuni per lo svolgimento delle lezioni a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi specifici da perseguire;
- favorito la comunicazione orale dell'alunno/a, per promuovere l'acquisizione di una maggiore sicurezza e ridurre le tensioni emotive in previsione del colloquio d'esame;
- realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie (Video lezioni, prevalentemente sulle piattaforme Zoom e Webex, condivisione materiali, chat e verifiche su Moodle, registro elettronico, ecc...)

### **Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati**

### **MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

**(linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)**

I mezzi comunemente usati in classe (in diversa misura a seconda delle varie discipline) sono:

- testi in adozione;
- materiale digitale;
- materiale audiovisivo;
- materiale in fotocopia prodotto dai docenti.

Per lo svolgimento delle attività didattiche, gli allievi hanno potuto usufruire di:

- aula assegnata alla loro classe;
- laboratori di cucina e sala-bar;
- aula LIM;
- auditorium per conferenze e dibattiti.
- palestra e campi sportivi

Dal 06/03/2020 gli alunni hanno utilizzato PC e smartphone per seguire le attività didattiche a distanza. I docenti del CdC hanno rimodulato la programmazione, nel mese di marzo, individuando tematiche essenziali in ciascuna disciplina, privilegiando raccordi interdisciplinari e riformulando i tempi di trattazione ed esecuzione di argomenti e verifiche. Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato A) ed ai programmi delle singole discipline.

### ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

DISCIPLINA	CONTENUTI
ITALIANO E STORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frida Kahlo “Viva la Vida”</li> <li>• L’Impressionismo</li> <li>• Il futurismo e i cocktail futuristi</li> <li>• La guerra civile russa e il White Russian</li> <li>• Il consumo di alcool durante il proibizionismo ( Long Island Iced Tea)</li> <li>• I G,M, i drink in onore dei piloti inglesi (Aviation)</li> <li>• Il G,M, il cocktail Kamikaze</li> <li>• La guerra fredda e il Black Russian</li> <li>• D’Annunzio e Oscar Wilde</li> <li>• Dalla Repubblica di Weimar alla “Ostalgie”</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erbe aromatiche e spezie</li> <li>• Happy hour, long drinks, milkshakes, smoothies and juices</li> <li>• Il Flambè e l’organizzazione di un buffet</li> <li>• Oscar Wilde</li> <li>• HACCP</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frida Kahlo “Viva la Vida”</li> <li>• Bibite tipiche spagnole</li> <li>• I tipi di vino</li> <li>• La degustazione</li> <li>• Gli abbinamenti con il cibo</li> <li>• Il metodo champenoise e charmat</li> <li>• La birra (il maltaggio e la birrificazione)</li> <li>• Relazione PCTO</li> </ul>
LINGUA E CIVILTÀ TEDESCO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di storia in lingua straniera: dalla Repubblica di Weimar alla “Ostalgie”. Approfondimenti su Propaganda e linguaggio del Nazionalsocialismo, Holocaust, la Guerra Fredda, la Riunificazione</li> <li>• La degustazione dei vini in tedesco: il linguaggio del vino</li> <li>• Simulazione di colloquio lavorativo</li> </ul>
TECNICA AMMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contratti ristorativi: Banqueting e Catering</li> <li>• Le certificazioni di qualità e i marchi collettivi agroalimentari</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nascita ed evoluzione del marketing</li> <li>• “Unita nella diversità”: storia e sviluppo dell’U.E.</li> </ul>
ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haccp</li> <li>• Tipi di menu</li> <li>• Analisi sensoriale dei cibi</li> </ul>
SALA e VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enogastronomia Italiana</li> <li>• Intolleranze ed allergie relative ai piatti tipici</li> <li>• Abbinamento cibo-vino</li> <li>• Analisi sensoriale piatti</li> <li>• La miscelazione futurista</li> <li>• L’era del proibizionismo</li> </ul>
ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>

#### ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

DATA	ATTIVITA'
A.S. 2017/18	Stage professionalizzante in azienda I periodo (120 ore nel mese di Novembre)
A.S.2017/18	Stage professionalizzante in azienda II periodo (160 ore nel mese di Aprile)
A.S.2017/18	Cena di beneficenza presso caserma Vigili del Fuoco Firenze Ovest
A.S.2017/18	Servizio a buffet light lunch presso Istituto Russel Newton
A.S.2017/18	Servizio di degustazione convegno nazionale Assoenologi (stazione Leopolda)
A.S.2017/18	Servizio a buffet light lunch presso Istituto Meucci
A.S.2017/18	Taglio della torta durante la consegna del “Fiorino d’Oro” a Narciso Parigi
A.S.2017/18	Servizio manifestazione Buy Wine (Fortezza da Basso)
A.S.2017/18	Cena associazione Libera e Comune di Scandicci (presso il nostro laboratorio di sala)
A.S.2017/18	Coffee break presso Istituto Agrario Firenze (Cascine)
A.S.2017/18	Servizio pranzo manifestazione “Mille Miglia” presso struttura sita in Monteriggioni (SI)
A.S.2017/18	Lezione sul Negroni e varianti con esperto esterno barman (Mauro Milaneschi)
A.S.2017/18	Lezione sul Chianti Classico con Esperto Sommelier AIS (Franco Ferrari)
A.S.2017/18	Uscita didattica presso Hard Rock Cafè Firenze
A.S.2017/18	Uscita didattica presso “Tenuta di Mensanello” di Colle Val D’Elsa (SI)
A.S.2017/18	Convegno sulla miscelazione con esperti barman BACARDI_ MARTINI (auditorium istituto)
A.S.2017/18	Uscita didattica c/o Tenuta di Mensanello di Colle Val d’Elsa e San Gimignano

A.S. 2018/19	Stage professionalizzante in azienda (160 ore nel mese di Giugno)
A.S. 2018/19	Cena di beneficenza presso caserma Vigili del Fuoco Firenze Ovest
A.S. 2018/19	Cena vegana con Chef Palloni Gabriele (presso il nostro laboratorio di sala)
A.S. 2018/19	Partecipazione al convegno MEF come supporto al Catering Gerist (Fortezza da Basso)
A.S. 2018/19	Apericena progetto YOU ROPE (presso il nostro laboratorio di sala)
A.S. 2018/19	Buffet di auguri natalizi presso Palazzo Vecchio
A.S. 2018/19	Cena a buffet presso Liceo Scientifico Da Vinci di Firenze
A.S. 2018/19	Partecipazione "Aperitivo Contedini"
A.S. 2018/19	Partecipazione concorso nazionale "Sommelier Junior"
A.S. 2018/19	Convegno sul bere miscelato tenuto dal barman Luca Picchi nell'ambito della Florence Cocktail Week (auditorium istituto)
A.S. 2018/19	Lezione con esperto esterno intaglio frutta e vegetali (PCTO)
A.S. 2018/19	Lezione con esperto di miscelazione (PCTO)
A.S. 2018/19	Lezione con esperto latte art (PCTO)
A.S. 2018/19	Visita all'Enoteca Pinchiorri di Firenze
A.S. 2018/19	Partecipazione Concorso Italiano Barman organizzato da F.I.B. presso "Il Principino" di Viareggio.
A.S. 2018/19	Video conferenza "I giovani sentinelle della legalità"
A.S. 2018/19	Progetto You-Rope
A.S. 2018/19	Progetto "Il quotidiano in classe"
A.S. 2019/20	Stage professionalizzante in azienda (120 ore nel mese di Settembre)
A.S. 2019/20	Partecipazione Aperitivo di benvenuto in occasione di Didacta 2019
A.S. 2019/20	Partecipazione "Open Night" presso il nostro laboratorio di sala
A.S. 2019/20	Lezione con esperto esterno Champagne (PCTO)
A.S. 2019/20	Lezione con esperto esterno abbinamento cibo-vino (PCTO)
A.S. 2019/20	Lezione con esperto esterno Mixology di livello avanzato (PCTO)
A.S. 2019/20	Spettacolo teatrale "Alla fine ogni muro cade"(Muro di Berlino)
A.S. 2019/20	Spettacolo teatrale " Immagine dell'Olocausto" (Giorno della Memoria)
A.S. 2019/20	Visione al cinema del film " Frida viva la vida"
A.S. 2019/20	Intervento esperto esterno (sommelier)in lingua inglese

## ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI

Gli allievi di tedesco hanno partecipato in maggio 2018 nel corso del terzo anno ad un viaggio a Dresda per partecipare in rappresentanza di tutte le scuole del Comune di Firenze alle celebrazioni del 40° anniversario del gemellaggio con la città di Dresda. Gli allievi hanno lavorato ad un progetto con i compagni della Waldorfschule di Dresda in cui essi hanno presentato a vicenda alcuni capolavori di artisti presenti nelle collezioni degli Uffizi e della Gemäldegalerie. Nell'anno scolastico successivo, in classe quarta, hanno partecipato ad uno scambio didattico

con un liceo di Dresda.

Gli allievi della classe intera hanno partecipato nel mese di novembre 2019 ad uno spettacolo teatrale intitolato “alla fine ogni muro cade” in occasione del 30° anniversario della caduta del muro di Berlino.

Alcuni alunni di tedesco della classe hanno infine partecipato nel mese di febbraio 2020 ad un Ministay, soggiorno linguistico a Berlino. Le attività culturali pomeridiane si sono incentrate sulla storia e in particolare sui temi dell'Olocausto e sul periodo delle Due Germanie fino alla riunificazione.

Il gruppo di alunni di lingua spagnola ha partecipato a due interventi ( al quarto e quinto anno) di esperti esterni dell' “Istituto San Fernando de Sevilla” su un approfondimento enogastronomico della cultura Ispanica. Nell'anno scolastico 2018/19, un alunna ha partecipato allo scambio linguistico con la Spagna, con gli alunni della Scuola di Cabezon de la Sal.

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI**

Affinché gli studenti potessero colmare le lacune pregresse del primo quadrimestre i docenti del Consiglio di Classe, oltre a sollecitare gli allievi a recuperare le carenze emerse tramite un maggior impegno nello studio individuale, hanno dedicato momenti dell'attività educativa al ripasso e al riepilogo degli argomenti svolti in precedenza

### **8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE**

Gli allievi hanno svolto sia in quarta che in quinta periodi di stage in aziende ristorative e alberghiere qualificate, per complessive 280 ore ( IV anno 1600 ore, V anno 120 ) .

Nel corso del terzo anno, invece, sono stati effettuati due periodi di stage per complessive 280 ore.

Gli esiti sono stati positivi, talvolta eccellenti, gli studenti hanno ritenuto l'esperienza fondamentale per la loro crescita personale, professionale e scolastica.

## 9. VERIFICA E VALUTAZIONE

### 9.1. VERIFICHE

In tutte le discipline si è fatto ricorso ad un numero congruo di verifiche in modo da poter acquisire sufficienti elementi di valutazione per ogni allievo. Nel periodo della DaD alcune discipline hanno privilegiato la prova orale rispetto alla prova scritta.

Le tipologie di verifica utilizzate sono le seguenti:

- Verifica orale disciplinare e multidisciplinare
- Quesiti a risposta singola
- Quesiti a risposta multipla
- Domande a risposta singola con testo di supporto e/o interpretazione di grafici e tabelle
- Analisi e sviluppo di un argomento di ordine generale e specifico
- Trattazione sintetica di argomenti
- Caso professionale
- Verifiche pratiche

### 9.2. VALUTAZIONE

I parametri di valutazione stabiliti da PTOF per il corrente anno scolastico, risultanti dalla misurazione degli esiti conseguiti dall'allievo nelle prove di verifica scritte, orali, pratiche, sono stati applicati dal 16/09/2019 al 04/03/2020 e sono i seguenti:

VOTO	LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1	Nulla	Assenti	Mancanza assoluta	Mancanza assoluta
2	Assolutamente insufficiente	Scarsissime	Irrilevanti	Praticamente assenti
3	Gravemente insufficiente	Molto frammentarie	Molto frammentarie	Molto frammentarie
4	Nettamente insufficiente	Lacunose, superficiali con gravi errori	Con gravi errori di applicazione	Scarsamente evidenti con gravi errori di rielaborazione
5	Insufficiente	Non del tutto complete relativamente ai contenuti	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari

		minimi		
6	Sufficiente	Complete limitatamente ai contenuti minimi	Gestite in autonomia se guidate dall'insegnante	Limitatamente a contesti di base
7	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con qualche imprecisione	Presenti con qualche imprecisioni	Gestite con discreta autonomia anche linguistica
8	Buono	Approfondite ed esaurienti	Presenti con qualche incertezza	Gestite in modo autonomo e con capacità critiche
9	Ottimo	Complete e approfondite	Presenti anche in contesti complessi	Gestite in modo completamente autonomo e con capacità critiche
10	Lodevole	Complete, approfondite e ricche di contributi personali	Presenti in modo esaustivo con buona creatività e proprietà di linguaggio anche specifico	Gestite in modo completamente autonomo e originale

**Durante la fase della didattica a distanza il Collegio ha approvato la seguente griglia di valutazione:**

A.s. 2019-2020 - Scheda di VALUTAZIONE DIDATTICA A DISTANZA

**ALUNNO** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

**DOCENTE** \_\_\_\_\_

**MATERIA** \_\_\_\_\_

INDICATORI	LIVELLI	VALUTAZIONE IN DECIMI
Partecipazione alle DaD	Non partecipa alla DAD	4
	Partecipa sporadicamente alla DAD e non consegna i compiti	5
	Partecipa alla DAD ma senza dimostrare impegno e concentrazione, non sempre rispetta con puntualità la consegna dei compiti	6
	Partecipa alla DAD impegnandosi nelle attività proposte dal docente e consegna i compiti con impegno e puntualità	7

	Partecipa con costanza e collabora con il docente e con la classe, nella consegna dei compiti mostra correttezza e serietà	<b>8</b>
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	<b>9</b>
	Partecipa pienamente alla DAD, accoglie con entusiasmo le proposte fatte dal docente, rielabora in modo personale i contenuti appresi e aiuta i compagni nelle attività a distanza	<b>10</b>
<b>Competenze acquisite</b>	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	<b>4</b>
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	<b>5</b>
	Le competenze apprese sono sufficienti	<b>6</b>
	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	<b>7</b>
	Applica le conoscenze in modo completo	<b>8</b>
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	<b>9</b>
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	<b>10</b>
<b>Competenze digitali</b>	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	<b>4</b>
	Lo studente ha evidenziato problemi nell' utilizzo dello strumento digitale	<b>5</b>
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	<b>6</b>
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	<b>7</b>
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	<b>8</b>
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	<b>9</b>
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	<b>10</b>
<b>PUNTEGGIO</b>		<b>___/30</b>
<b>VOTO</b>		<b>___/10</b>

## **10. SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO**

Non sono state svolte simulazioni della prima prova scritta.

Il prof. Cioni ha effettuato in data 31/03/2020 una simulazione della seconda prova scritta dell'Esame di Stato, relativamente alla parte concernente la disciplina di Sala e Vendita.

### **10.1. IL COLLOQUIO**

Ai sensi dell'O.M. del 16/05/2020, il colloquio si svolgerà seguendo l'articolazione e la modalità indicata dall'Art. 17 comma 1.

Il CdC ritiene che l'avvio del colloquio a partire dall'elaborato concernente le discipline d'indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta, si presta a garantire uno svolgimento fortemente personalizzato.

Pertanto, per l'avvio del colloquio, le discipline di indirizzo assegnano ad ogni candidato la stesura di un elaborato che faccia riferimento ad un'esperienza/prodotto particolarmente significativo nella loro crescita professionale, facendo specifico riferimento alle esperienze maturate nel periodo stage e/o alle competenze raggiunte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento relative al percorso scolastico triennale.

Il consiglio di classe prevede una simulazione del colloquio alcuni giorni prima dell'inizio dello stesso.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 28/05/2020.

#### **Allegati:**

1. Quadro orario.
2. N° 11 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
3. Simulazione della seconda prova
4. Lista dei brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

- 5.Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.
- 6.Busta chiusa: documentazione relativa alunni con PEI.
- 7.Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA.
- 8.Busta chiusa: documentazione relativa alunni con BES.
- 9.Busta chiusa: documento riservato

## **Il Consiglio di Classe**

Stefania Regazzoni  
Serena Coluccio  
M. Carmen Di Giuseppe  
Pietro Palmieri  
Gemma Ferrucci  
Emanuela Belli  
Giorgio Petruzzelli  
Nicolas Cioni  
Silvia Lisciani  
Patrizia Smaldone  
Francesco Piergianni  
Rosalinda Fornabaio  
Fabio Inga

## **Il Coordinatore**

M. Carmen Di Giuseppe

## **Il Dirigente Scolastico**

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

**Firenze, 28/05/20220**