



I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380 Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it

FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

Esami di Stato a.s. 2019/2020

Documento del Consiglio di Classe

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

Classe 5 Sezione I

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Deli Annarosa
Storia, cittadinanza e costituzione	Deli Annarosa
Lingua inglese	Chiabotto Francesca
Matematica	Di Giuseppe M.Carmen
Scienze motorie e sportive	Agrello Andrea
Seconda lingua straniera Spagnolo	Tiano Antonia
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Greco Stefano
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Imperiale Antonio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perri Valeria
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Nicastri Pietro
Religione Cattolica	Piergianni Francesco
Sostegno AD01	Masi Camilla
Sostegno AD02	De Giorgio Dario
Sostegno AD03	Canapa David

Il Coordinatore

Prof. Greco Stefano

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	20
Femmine	3
Maschi	17
Alunni provenienti dalla IV	15
Alunni provenienti da altre sezioni	2
Alunni provenienti da altri istituti	1
Alunni che ripetono la classe Quinta	3
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	12
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	8
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	9

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1	ATZORI GIUSEPPE
2	BECHERELLI THOMAS
3	BELLES NERI
4	BOGANI MARCO
5	CAYMBE MARTINES
6	CENTELLO LORENZO
7	DEDAJ RICCARDO
8	FLORES PACHECO JOUAN FELIPE
9	GARDALI MARCO
10	GIOLLI LEONARDO
11	LAZZERI FILIPPO
12	MAZZOCCHI COSIMO
13	MONTAGURAZZI VIOLA
14	ORLANDO DENISE
15	PASTACALDI MARCO
16	PESCHI ANDREA
17	PICCIONI VICTOR OMAR
18	PURPURA ALESSIA
19	SOMMELLA LUIGI LORENZO
20	VENEZIA SAMUELE

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V I eno è composta da venti studenti: diciassette ragazzi e tre ragazze, di cui quindici provenienti dalla IV I eno dello scorso anno scolastico, cui sono stati aggiunti uno studente proveniente dal centro studi professionale, due alunni dalla IV A eno della nostra succursale, due alunni provenienti dalla V I eno e uno dalla V L eno, non ammessi all'esame di maturità nell'anno scolastico 2018-2019. Per i casi delicati, si fa riferimento agli allegati N 5,6,7,8,9 e 10 in busta chiusa, a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

Per quanto riguarda l'andamento didattico-disciplinare, nel corso del triennio sono emerse problematiche che riguardano i diversi componenti del gruppo classe: scarsa motivazione

allo studio, impegno non adeguato, rispetto non puntuale delle regole della comunità scolastica e, talvolta, frequenza irregolare per molti di loro. Il Consiglio di Classe ha adottato opportune strategie sia per costruire relazioni comunicative costruttive, sia per stimolare i ragazzi a una maggiore responsabilità, e ad un'attenzione sempre più costante ed ad una maggiore concentrazione. Questi interventi hanno determinato un lieve miglioramento della situazione iniziale, ma la vivacità, a volte esagerata e il poco impegno, restano una loro caratteristica.

Nel corso dell'ultimo anno fino al 04/03/2020, prima dell'introduzione della didattica a distanza, la classe, ad eccezione di pochi studenti, ha mostrato scarso interesse e partecipazione alle attività proposte, inizialmente anche verso le discipline professionalizzanti, poco impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti assegnati a casa. Una parte esigua di studenti ha, invece, manifestato partecipazione adeguata e interesse costante raggiungendo risultati generalmente soddisfacenti, anche con qualche punta di eccellenza.

Per tutto il tempo intercorso dall'inizio del periodo di emergenza, fino alla fine delle attività didattiche, gli insegnanti di tutte le discipline si sono adoperati nella didattica a distanza attraverso le varie piattaforme a disposizione (Skype, Zoom, Webex, etc..) con video lezioni, per la prosecuzione del programma disciplinare, onde garantire ad ognuno degli studenti il diritto allo studio e un'adeguata preparazione per sostenere al meglio l'Esame di Stato.

Durante il periodo della DaD, si segnala la partecipazione saltuaria e incostante di un gruppo di studenti che si è mostrato poco consapevole sia della prova di esame da affrontare a conclusione del ciclo scolastico, sia del conseguente impegno richiesto. Nonostante le continue sollecitazioni da parte degli insegnanti, della Dirigente scolastica e delle potenziali capacità, è mancata, in alcuni alunni, la volontà e la determinazione di consolidare ed accrescere la propria preparazione di base con la conseguenza che la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è attestata per lo più su un livello appena sufficienti.

Una parte più esigua di studenti, nonostante i recuperi in itinere effettuati, mostrano incertezze e carenze in alcune materie.

Nel corso del triennio hanno mostrato sempre un comportamento poco responsabile ad eccezione di pochi alunni che, con buona volontà e impegno adeguato, ha raggiunto gli obiettivi fissati dagli insegnanti. E questo si è mantenuto anno dopo anno: per tutti gli altri l'impegno ha riguardato per lo più le materie professionalizzanti, mentre le altre discipline potevano essere sommariamente delineate e apprese, oppure tranquillamente accantonate (le

discipline storico-letterarie soprattutto). Con queste premesse, siamo arrivati alla situazione in cui adesso ci si trova.

Qualche alunno ha incontrato momenti di difficoltà anche a causa di lacune pregresse non completamente recuperate ed ha evidenziato una notevole fatica nella gestione dei vari programmi e nel far fronte al ritmo crescente degli impegni che caratterizza la fase conclusiva del percorso di studio.

Si passano globalmente in rassegna le varie aree disciplinari:

- **area professionalizzante** (stage, PCTO ex-alternanza scuola-lavoro) per quasi tutti gli studenti i risultati sono stati superiori rispetto alle altre aree e all'andamento didattico, in media decisamente discreti; in questo settore hanno mostrato impegno e capacità di collaborare in gruppo in modo costruttivo, anche 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, dimostrando di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.
- **area giuridico-amministrativa e logico-matematica** la classe ha raggiunto un rendimento complessivamente appena sufficiente ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato interesse costante e capacità buone o discrete. Le maggiori difficoltà riscontrate sono derivate da scarso impegno nello studio, da un metodo di studio personale troppo nozionistico e da una limitata capacità di astrazione, di rielaborazione logica e di utilizzo di un corretto linguaggio giuridico- economico.
- **area linguistico-storico-letteraria** i risultati sono mediamente appena accettabili, ad eccezione di alcuni elementi che hanno raggiunto livelli buoni.

In conclusione si può affermare che la classe risulta divisa in tre gruppi distinti, dove risalta un primo gruppo per impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali, che ha raggiunto un buon livello di preparazione; un secondo gruppo che, grazie ad un impegno adeguato, è arrivato, nonostante qualche limite, a una preparazione sufficiente, e l'ultimo gruppo che per lo scarso impegno o non sempre costante, per carenze nello studio individuale non ha acquisito un profitto ai limiti della sufficienza.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

1.2 PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nel corso del ciclo scolastico, le variazioni all'interno del gruppo docenti sono state numerose, per svariate ragioni: la scelta di un indirizzo specifico al termine del biennio, la conseguente redistribuzione degli alunni in classi diverse e i fisiologici spostamenti dei docenti all'interno o tra Istituzioni scolastiche. La continuità didattica è venuta a mancare soprattutto per la disciplina d'indirizzo, così come mostrato nella tabella sottostante.

DOCENTE	MATERIA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
DELI ANNAROSA	ITALIANO	X	X	X
DELI ANNAROSA	STORIA	X	X	X
DI GIUEPPE CARMEN	MATEMATICA	X	X	X
CHIABOTTO FRANCESCA	INGLESE	X	X	X
IMPERIALE ANTONIO	SALA E VENDITA		X	X
GRECO STEFANO	CUCINA			X
PERRI VALERIA	ALIMENTAZIONE		X	X
AGRELLO ANDREA	SCIENZE MOTORIE			X
NICASTRI PIETRO	DIR. ECONOMIA		X	X
TIANO ANTONIA	SPAGNOLO	X	X	X
PIERGIANNI FRANCESCO	RELIGIONE	X	X	X
CANAPA DAVID	SOSTEGNO AD03		X	X
MASI CAMILLA	SOSTEGNO AD01			X
DE GIORGIO DARIO	SOSTEGNO AD02			X

1. 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 **Enogastronomia**, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione 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 (linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

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

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 scritta che consentano allo studente di esprimersi (attraverso lettere, relazioni, temi, articoli, saggi brevi o sintetiche risposte a quesiti aperti) in modo semplice, ma organico e coerente, dimostrando adeguata proprietà terminologica, correttezza formale e abilità ad argomentare logicamente e criticamente 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.

2. 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
- L'organizzazione dello Stato; - Democrazia come forma di governo; - lo Stato italiano;	- Concetto di Stato – Organizzazione dello Stato; - Forme di governo, Monarchia e Repubblica; - Nascita della Repubblica Italiana – la Costituzione	Dispense fornite dal Docente
-Covid 19; -Argomenti di storia con riflessi che toccano anche argomenti di Cittadinanza e Costituzione	- Lezioni e discussioni	Riviste, siti web, libro di testo di storia e materia fornito dal docente
-Sicurezza alimentare; -Alimentazione e salute;	-Normativa sulla Sicurezza Alimentare: il Pacchetto Igiene e le Certificazioni di qualità; - Dieta equilibrata. Allergie e intolleranze alimentari;	Libro di testo di sc. E cultura dell'alimentazione. Slide fornite dal docente
-Sicurezza sul luogo di lavoro; -Salute e cucina	- HACCP; - Formazione sicurezza sul lavoro; - Formazione alimentaristi HACCP: prevenzione dei pericoli derivanti da contaminazioni chimiche fisiche e biologiche; - Importanza dei DPI nel lavoro;	Libro di testo di cucina; dispense e appunti forniti dal docente;

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

1. 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...)

2. Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua	Matem.	Sala e Vendita	Aliment.	Cucina	Diritto e Tecniche Ammin.	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X		X			X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X		X			X
Discussione libera	X	X	X		X	X		X			X
Interventi di esperti								X			
Produzione schemi	X	X	X		X	X	X	X			
Attività laboratoriale			X			X		X			
Lezioni on line	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3. 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.
- Strumenti usati nella DAD

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.

3. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

Nello svolgimento dei programmi delle singole discipline sono stati operati, quando possibile, opportuni raccordi di tipo tematico, come mostrato nella tabella sottostante:

DISCIPLINA	CONTENUTI
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA (CUCINA)	<ul style="list-style-type: none">➤ HACCP;➤ Il menu;➤ La qualità alimentare➤ Sistemi di cottura➤ Catering & banqueting
LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none">➤ The Food Pyramid➤ The Mediterranean diet➤ Food allergies and intolerances Alternative diets➤ HACCP➤ Food and Religion
ITALIANO e STORIA	<ul style="list-style-type: none">➤ Covid – 19➤ Carte costituzionali, inclusa “Carta del Carnaro”
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none">➤ Modelli di contagio del Covid-19
SECONDA LINGUA (SPAGNOLO)	<ul style="list-style-type: none">➤ La dieta mediterránea➤ Comida y religión: la herencia árabe en la gastronomía española
SALA e VENDITA	<ul style="list-style-type: none">➤ Ristorazione commerciale e collettiva➤ Gradazione alcolica delle bevande➤ Tecniche di distillazione➤ La fermentazione alcolica➤ Classificazione dei vini in Italia e in Europa
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">➤ HACCP➤ Abitudini alimentari nelle grandi religioni➤ Dieta vegetariana➤ Allergie e intolleranze
SCIENZE MOTORIE	<ul style="list-style-type: none">➤ Il metabolismo; BMI;➤ La postura e le patologie correlate;➤ Corona virus, abitudini alimentari e motorie;

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 (3° anno) Gli studenti della classe hanno svolto 120 + 160 ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale.	
A.S. 2017/2018	Stage autunnale (1° periodo)
A.S. 2017/2018	Stage primaverile (2° periodo)
A.S. 2017/2018	Mercafir stand Caritas
A.S. 2017/2018	Uscita didattica FICO Bologna
A.S. 2017/2018	Uscita didattica nella città di Siena
A.S. 2017/2018	Cena-evento a conclusione del percorso leFP
ANNO SCOLASTICO 2018/2019 4°anno Gli studenti della classe hanno svolto 160 ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale.	
A.S. 2018/2019	Stage estivo
A.S. 2018/2019	Palazzo Pitti, museo degli Argenti e giardino di Boboli
A.S. 2018/2019	Preparazione Open Day
A.S. 2018/2019	Incontro con la Marina Militare per i ragazzi che si avvalgono dello studio della religione cattolica
A.S. 2018/2019	Visita al museo degli Uffizi Firenze
A.S. 2018/2019	Mostra Marina Abramovic
A.S. 2018/2019	Lezione esperto esterno sulla cucina e pasticceria creative chef Lagi
A.S. 2018/2019	Lezione esperto esterno sulla lavorazione del cioccolato chef Donati
A.S. 2018/2019	Lezione esperto esterno sulla cucina molecolare e le basse temperature
A.S. 2018/2019	Visita museo Stibbert
A.S. 2018/2019	Uscita didattica cinema Adriano per i ragazzi che si avvalgono dello studio della religione cattolica
A.S. 2018/2019	Incontro con esperto esterno di macelleria sulla sezionatura e cottura delle carni Sandro Piseddu
A.S. 2018/2019	Incontro con esperto sulla cucina vegana chef Palloni
A.S. 2018/2019	Incontro con la prefettura di Firenze (corso sulla sicurezza e legalità)
ANNO SCOLASTICO 2019/2020 5°anno Gli studenti della classe hanno svolto 120 ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive	

ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale.	
A.S. 2019/2020	Stage autunnale
A.S. 2019/2020	Evento banchetto a scuola ragazzi peruviani
A.S. 2019/2020	Mostra Palazzo Strozzi: Natalia Goncharova
A.S. 2019/2020	Uscita didattica Pisa e mostra sul Futurismo
A.S. 2019/2020	Incontro formativo consorzio Grana Padano
A.S. 2019/2020	Incontro formative con lo Chef Felice Franzese sulle tipologie di ristorazione
A.S. 2019/2020	Incontro pratico/formativo sulla cucina sottovuoto von lo chef Guido Mori
A.S. 2019/2020	Uscita didattica cinema: Frida kahlo
A.S. 2019/2020	Evento presso Istituto Galileo Firenze

6.1. ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI

A.S.2017/2018	Partecipazione al Giardino delle Imprese (Formazione Golonelli)
A.S.2018/2019	Partecipazione Erasmus plus Spagna
A.S. 2018/2019	Partecioazione evento Catering Gucci
A.S. 2019/2020	Partecipazione al ministay a Londra
A.S. 2019/2020	Partecipazione alla manifestazione Jobbando
A.S. 2019/2020	Partecipazione al programma televisivo Tadà in cucina
A.S. 2019/2020	Partecipazione banchetto "Cascina da Vittorio"
A.S.2019/2020	Attività di volontariato per la Caritas di Firenze per l'emergenza COVID 19

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Il Consiglio di Classe ha svolto attività di recupero "in itinere", con adeguate pause nello svolgimento del programma per consentire il necessario lavoro di revisione e di consolidamento, in modo da permettere agli alunni di soffermarsi sulle tematiche più complesse e difficili.

8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

La scuola considera essenziale l'apprendimento nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento per cui, coerentemente con il suo ruolo istituzionale, ha stipulato convenzioni con Enti e imprese e organizza stage cui accedono gli studenti del secondo, terzo, quarto e quinto anno.

Gli obiettivi che l'attività di stage persegue sono:

- Fornire un'occasione formativa che consente di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale;
- Potenziare le conoscenze professionali;
- Sviluppare capacità relazionali, comportamentali e operative.

Gli allievi della 5 I hanno svolto sia in quarta che in quinta periodi di stage in aziende ristorative e alberghiere qualificate, per complessive 280 ore (IV anno 160 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

Si ricorda che per il dettaglio delle singole attività svolte si rimanda al curriculum personale dello studente.

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Nel processo di valutazione del primo quadrimestre, inizio secondo quadrimestre e il periodo di DAD per ogni alunno si è tenuto conto di:

- le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e il raggiungimento effettivo degli obiettivi stabiliti per ciascuna annualità scolastica e per ciascuna disciplina. Per la determinazione del livello di sufficienza si sono valutati i progressi dello studente rispetto alla situazione di partenza, il raggiungimento dei traguardi/obiettivi (saperi e competenze) fondamentali e irrinunciabili della disciplina e del curriculum, così come individuati dai dipartimenti disciplinari.
- l'impegno profuso e la volontà di migliorare, nonché l'assiduità e proficuità nelle attività didattiche di sostegno e di recupero, deliberate dai singoli C.d.c. e attivate nelle diverse forme previste dal P.T.O.F. per il superamento delle carenze formative.
- le indicazioni dei PDP redatti dai Consigli di Classe per gli studenti con DSA (ed in generale per gli studenti con bisogni educativi speciali segnalati nei consigli di classe),

gli esiti del percorso didattico educativo e i progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti.

- la verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche e deve favorire il processo di autovalutazione dello studente, attraverso un'osservazione sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento

9.1. VERIFICHE

In tutte le discipline si è fatto ricorso ad un numero congruo di verifiche nel corso di ciascun periodo dell'anno scolastico, in modo da poter acquisire sufficienti elementi di valutazione per ogni allievo. 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
- Durante il periodo di Dad le verifiche sono state svolte on-line; quelle scritte attraverso la piattaforma Moodle, quelle orali attraverso le varie piattaforme decise da ogni singolo docente, alcune discipline hanno privilegiato la prova orale rispetto alla prova scritta. Per ulteriori informazioni, si fa riferimento agli Allegati A di ogni singolo docente.

9.2. VALUTAZIONE

I parametri di valutazione stabiliti dal PTOF per il corrente anno scolastico, risultanti dalla misurazione degli esiti conseguiti dall'allievo nelle prove di verifica scritte, orali, pratiche, 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 minimi	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari
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 delle 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 all:	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	8
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	9
	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	10
Competenze acquisite	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	4
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	5
	Le competenze apprese sono sufficienti	6
	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	7
	Applica le conoscenze in modo completo	8
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	9
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	10
Competenze digitali	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	4
	Lo studente ha evidenziato problemi nell' utilizzo dello strumento digitale	5
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	6
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	7
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	8
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	9
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	10
	PUNTEGGIO	___/30
	VOTO	___/10

10. EVENTUALI SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI STATO

Dato il periodo di emergenza e la modifica degli Esami di Stato non sono state effettuate nessuna tipologia di simulazione di prova scritta se non prove di verifica, svolte prima del 03/04/2020 simili ad una eventuale prova scritta i Esame di Stato.

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; pertanto per l'avvio del colloquio le discipline di indirizzo assegnano ad ogni candidato la stesura di un elaborato che faccia riferimento ad un argomento trattato durante il percorso di studi. Tale argomento si presta a garantire uno svolgimento personalizzato come indicato dall'art. 17 comma 1 lettera a, dell'O.M. 10/2020.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27/05/2020

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 10 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Testi e argomento trattati da Italiano
- 4) Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.
- 5) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con PEI.
- 6) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA.
- 7) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con BES.
- 8) Busta chiusa: Modalità della prova d'esame relativa alunni con PEI
- 9) Busta chiusa: Relazione finale relativa alunni con PEI

Il Consiglio di Classe

Deli Annarosa

Greco Stefano

Imperiale Antonio

Di Giuseppe M. Carmen

Chiabotto Francesca

Tiano Antonia

Nicastri Pietro

Agrello Andrea

Perri Valeria

Masi Camilla

De Giorgio Dario

Canapa David

Il Coordinatore

Greco Stefano

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

Firenze, 29/05/2020