



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. 2019-20

Documento del Consiglio di Classe

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

Classe 5 Sezione L

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Cetani Tiziana
Storia, cittadinanza e costituzione	Cetani Tiziana
Lingua inglese	Monti Emanuela
Matematica	Dell'Aversana Federica
Scienze motorie e sportive	Conforto Gianluigi
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	Tiano Antonia
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Nirta Antonio
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Imperiale Antonio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Maruca Salvatore
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Scarpelli Tommaso
Religione Cattolica	Piergianni Francesco
Sostegno AD01	Righi Federico
Sostegno AD02	RuggieroLuciana

Il Coordinatore

Prof. ssa Tiziana Cetani

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	27
Femmine	11
Maschi	16
Alunni provenienti dalla IV	27
Alunni provenienti da altre sezioni	0
Alunni provenienti da altri istituti	1
Alunni che ripetono la classe Quinta	0
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	21
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	6
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	3

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1.	ALESSANDRINI ALESSANDRO
2.	BERNI ANNA
3.	CALVETTI LORENZO
4.	CANTINI TOMMASO
5.	CARLUCCIO MARIO CATALDO
6.	CECCHI FRANCESCO
7.	CEPELI GIULIA
8.	CHIMERA NADIA
9.	CHOUKRI YOUSRA
10.	DEZZI MATTIA
11.	FABBRI CHRISTIAN
12.	FISSI LORENZO
13.	FRENI VALENTINA
14.	GIUGLIARELLI ASIA
15.	GIULIANO DANIELE
16.	IBRALIU GABRIELE
17.	LANFRANCHI NICCOLÒ
18.	LAPONTI ELEONORA
19.	NOCI ELISA
20.	PIERATTINI LORENZO
21.	PINELLI LEONARDO
22.	PINTO VALENTINA
23.	PRIMINI GABRIELE
24.	SANCHEZ BOCIL DAHIANA LETICIA
25.	SGUANCİ CRISTINA
26.	TELLINI SAMUELE
27.	TONINELLI TOMMASO

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V L è formata da 27 alunni: 11 femmine e 16 maschi. La formazione è avvenuta in terza dall'unione di vari gruppi provenienti da diverse classi seconde. Alla classe si è poi aggiunto un alunno proveniente da un'altra scuola.

Non è presente alcun allievo ripetente il quinto anno.

È parte integrante del presente scritto, materiale allegato in busta chiusa a disposizione della Commissione degli Esami di Stato (Allegati n.5, 6 e 7).

La situazione di ingresso è risultata, abbastanza problematica per l'elevato numero di alunni (27), per un livello di competenze linguistiche e logico-matematiche eterogeneo e un livello di conoscenze, in alcuni casi, frammentario e lacunoso. Molti alunni, inoltre, non sembravano consapevoli della prova d'esame da affrontare e del conseguente impegno richiesto; il loro metodo di studio, in generale, risultava poco approfondito e, in molti casi, discontinuo.

Il Consiglio di Classe ha adottato opportune strategie per motivare i ragazzi, stimolarli verso un maggiore senso di responsabilità e un'attenzione più costante. Nel corso dell'anno scolastico, l'atteggiamento e l'orientamento verso l'apprendimento sono parzialmente migliorati e alcuni alunni, anche se con tempi diversi, hanno risposto in modo positivo alle sollecitazioni degli insegnanti e si sono dimostrati, progressivamente, più partecipi e responsabili.

La situazione emergenziale, causata dalla pandemia, ha reso ancora più difficile il lavoro di Didattica a Distanza in una classe così numerosa.

Attualmente il livello di preparazione raggiunto in termini di conoscenze, competenze e abilità, nella maggior parte delle discipline, risulta molto diversificato.

Nel corso del triennio si è formato un piccolo gruppo di studenti che ha saputo utilizzare e valorizzare le proprie conoscenze e competenze di base sviluppando così, nell'ultimo anno, apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale. Pur nelle difficoltà vissute negli ultimi mesi, questo gruppo ha continuato a seguire le attività di Didattica a Distanza e a svolgere i compiti assegnati con impegno e costanza.

Un altro piccolo gruppo, nonostante qualche limite, ha raggiunto una preparazione più che sufficiente.

Per molti alunni permangono, comunque, difficoltà per quanto riguarda una piena completezza delle conoscenze, criticità nell'elaborazione scritta e orale di alcune materie e nella riorganizzazione autonoma dei saperi. In questi casi il fatto di non avere svolto una didattica tradizionale è stato per loro penalizzante.

In sintesi, durante il periodo della DaD, gli alunni hanno mostrato un discreto impegno: alcuni hanno seguito con interesse le video lezioni e hanno rispettato le scadenze richieste, altri si

sono mostrati più passivi ad accettare la nuova modalità di apprendimento. Una piccola parte ha mostrato una partecipazione saltuaria, incostante o pressoché nulla, sia per la mancanza sia per l'incapacità di utilizzare gli strumenti tecnologici idonei. In generale le situazioni più critiche sono quelle che riguardano gli alunni che mostravano un impegno nelle attività teoriche già difficoltoso durante il primo quadrimestre. Nonostante i docenti si siano impegnati, utilizzando varie piattaforme, a svolgere video lezioni per attività di recupero e consentire la prosecuzione del programma, è mancato, da parte di alcuni alunni, un impegno adeguato per migliorare e consolidare la propria preparazione.

Si passano globalmente in rassegna le varie aree disciplinari:

- area professionalizzante (materie curriculari, stage, PCTO ex-alternanza scuola lavoro)

Nell'ambito dell'area professionalizzante (materie curriculari e alternanza scuola-lavoro) la maggior parte della classe ha dimostrato un interesse e una partecipazione nello svolgere le attività di laboratorio, che li hanno portati a risultati sufficienti. In questo settore un gruppo di alunni si è saputo distinguere per l'impegno e per la capacità di collaborare in gruppo in modo costruttivo, dimostrando di sapere applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso di studi. La classe ha partecipato in maniera attiva sia alle Unità di Apprendimento nel corso del terzo e quarto anno, sia agli incontri tenuti a scuola con gli esperti esterni del settore. Ha, inoltre, dimostrato impegno nel corso delle attività di alternanza scuola-lavoro proposte in orario extra-scolastico.

Nel percorso PCTO tutti gli allievi hanno dimostrato di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso di studi svolgendo le attività con costanza, impegno nella professione, crescendo dal punto di vista professionale e personale.

Durante il ciclo di studi, inoltre, sempre in ambito professionalizzante, alcuni studenti hanno partecipato a concorsi regionali e nazionali.

- area giuridico-amministrativa e logico-matematica

Nell'area giuridico-amministrativa e logico-matematica, parte della classe ha raggiunto un rendimento complessivamente sufficiente ed alcuni studenti hanno mostrato buone capacità. Una parte degli alunni si attesta però sul raggiungimento di competenze non del tutto adeguate. Le maggiori difficoltà sono legate ad un metodo di studio personale troppo nozionistico, ad una limitata capacità di astrazione e rielaborazione logica e a difficoltà relative ad un corretto utilizzo del lessico giuridico-economico

- area linguistica-storico-letteraria:

Nell'area linguistico-storico-letteraria la classe ha mostrato, in genere, attenzione e interesse, ma il lavoro a casa, ad eccezione di pochi studenti, non è stato sempre adeguato nei modi e nei tempi; è dunque mancata la continuità nell'applicazione ed una corretta metodologia di studio. Sono, inoltre, presenti numerose lacune pregresse. I risultati sono pertanto discreti per alcuni elementi che hanno raggiunto livelli buoni e molti altri che presentano ancora delle lacune soprattutto nella produzione scritta e nella capacità di fare collegamenti fra le diverse discipline. Nella lingua straniera, un cospicuo numero di alunni manifesta incertezze nella produzione sia scritta che orale e nell'uso strumentale della lingua in contesti professionali.

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 degli alunni più meritevoli.

Considerando l'intero percorso formativo degli allievi, 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.

Per quanto attiene alla sfera del comportamento, questo non è stato sempre rispettoso dei ruoli, dei luoghi e delle regole dell'etica professionale. Se la maggioranza degli studenti ha, infatti, mantenuto un atteggiamento sostanzialmente corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, del personale che, a vari livelli, lavora nella scuola, dei locali e delle attrezzature dell'istituto, tuttavia, durante il triennio, il Consiglio di Classe è dovuto ricorrere a provvedimenti disciplinari nei confronti di alcuni allievi per punirne le intemperanze e atteggiamenti eccessivamente polemici.

La frequenza scolastica è stata in generale continuativa, fatta eccezione per alcuni casi nei confronti dei quali sono stati necessari ripetuti richiami e interventi disciplinari come la sospensione per un giorno con obbligo di frequenza, a causa del superamento del limite massimo di entrate in ritardo e uscite anticipate consentite dal Regolamento scolastico.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento della classe, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.(Allegato n. 2)

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nell'arco dell'ultimo triennio, come mostrato nella tabella sottostante, ci sono state molte variazioni all'interno del gruppo docenti.

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 non ha consentito la continuità didattica in diverse discipline.

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Cetani Tiziana			X
Storia, cittadinanza e costituzione	Cetani Tiziana			X
Lingua inglese	Monti Emanuela			X
Matematica	Dell'Aversana Federica	X	X	X
Scienze motorie e sportive	Conforto Gianluigi			X
Seconda lingua straniera	Tiano Antonia	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Nirta Antonio		X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	Imperiale Antonio			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	Maruca Salvatore	X	X	X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Scarpelli Tommaso	X	X	X
Religione Cattolica	Piergianni Francesco	X	X	X
Sostegno AD01	Righi Federico			X
Sostegno AD02	Ruggero Luciana	X	X	X

2. 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.

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;
- capacità di usare strumenti digitali;
- sviluppo delle competenze utili a risolvere 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 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.

Tematiche trattate in ambito di cittadinanza e costituzione:

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

- Progetto "Il Quotidiano in classe";
- Alcuni principi della Costituzione;
- L'Unione Europea.
- Sicurezza alimentare;
- Sicurezza sul luogo di lavoro

In particolare, considerando la situazione vissuta in questo delicato momento storico e tenendo conto delle indicazioni della ministra dell'istruzione Lucia Azzolina, si è approfondito il tema relativo alla vita quotidiana vissuta dai ragazzi durante la quarantena, strettamente connesso a quello delle libertà e del diritto alla salute e all'istruzione.

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

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano che saranno sottoposti agli alunni.

Per l'elenco dei testi si rimanda ai documenti in allegato (Allegato 3).

3. METODI DI INSEGNAMENTO

Si è adottato un metodo di insegnamento integrato e interattivo che, a seconda degli argomenti trattati e degli specifici obiettivi da perseguire, si è avvalso, di volta in volta, di approcci di tipo cognitivo, induttivo, deduttivo, comunicativo e nozionale-funzionale. Nel rapporto con gli alunni, i docenti hanno cercato di stimolare in ogni modo possibile la

partecipazione costruttiva alle attività proposte per ottenere un soddisfacente livello di interazione.

In merito alle metodologie didattiche, i docenti hanno:

- lavorato in modo tale da creare in classe un'atmosfera positiva e costruttiva, che mirasse a favorire la consapevolezza delle proprie capacità anche agli studenti più fragili;
- presentato la propria programmazione disciplinare alla classe che ha potuto così acquisire consapevolezza 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 proprie lezioni a seconda degli argomenti trattati e degli obiettivi specifici da perseguire;
- prestato particolare attenzione alla comunicazione orale dell'alunno/a, per favorire l'acquisizione di una maggiore sicurezza e ridurre le tensioni emotive in previsione del colloquio d'esame;
- 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;
- realizzato percorsi di apprendimento a distanza utilizzando nuovi strumenti e tecnologie.

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Italia- no	Storia	Ingle- se	Spa- gnolo	Matema- tica	Sala e Vendita	Alimen- tazione	Cuci- na	Diritto e Tecni- che Ammi- n.	Scienze Motorie	Reli- gio- ne
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	x	x
Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Discussione libera	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interventi di esperti	x		x	x		x					

Produzione schemi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Attività laboratoriale						x				x	
Lezione online	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4. 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;
- appunti;
- 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 09/03/2020 gli alunni hanno utilizzato PC e smartphone per seguire le attività di didattica a distanza.

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato A) ed ai programmi delle singole discipline.

5. 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.

CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE
Il Decadentismo, Simbolismo, Estetismo.	■ Italiano ■ Matematica
Futurismo:	■ Italiano

<i>Il manifesto tecnico della letteratura futurista; Il manifesto della cucina futurista.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Matematica ■ Laboratorio di enogastronomia-settore cucina
Riflessione sull'utilizzo del lessico in diversi ambiti	<ul style="list-style-type: none"> ■ Italiano e Storia ■ Matematica ■ Alimentazione ■ Scienze motorie
Gli Stati Uniti d'America	<ul style="list-style-type: none"> ■ Storia ■ Inglese ■ Laboratorio di enogastronomia-settore sala e vendita ■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Alimentazione e salute: le diete, le malattie e i disordini alimentari, le allergie e le intolleranze	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alimentazione ■ Laboratorio di enogastronomia ■ Scienze motorie
Marchi collettivi agroalimentari	<ul style="list-style-type: none"> ■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva ■ Laboratorio di enogastronomia-settore sala e vendita
Erbe aromatiche e spezie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inglese ■ Laboratorio di enogastronomia-settore sala e vendita
Catering e Banqueting	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laboratorio di enogastronomia-settore sala e vendita ■ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

6. 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	Servizio manifestazione Buy Wine (Fortezza da Basso)
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	Convegno sulla miscelazione con esperti barman BACARDI_ MARTINI (auditorium istituto)
A.S. 2017/18	Visita a Fico-Bologna
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	Partecipazione al convegno MEF come supporto al Catering Gerist (Fortezza da Basso)
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	Partecipazione finale "Cooking quiz" a Senigallia
A.S. 2018/19	Partecipazione Concorso Italiano Barman organizzato da F.I.B. presso "Il Principino" di Viareggio.
A.S. 2018/19	Visita al museo degli Uffizi.
A.S. 2019/20	Uscita didattica per partecipare alla visione del docufilm "Frida: Viva la vida"
A.S. 2019/20	Stage professionalizzante in azienda (120 ore nel mese di Settembre)
A.S. 2019/20	Servizio lunch a buffet presso convento di Sant'Apollonia in occasione del convegno "Progetto TRIO"
A.S. 2019/20	Partecipazione "Open Night" presso il nostro laboratorio di sala
A.S. 2019/20	Servizio manifestazione Buy Wine (Fortezza da Basso)
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	Evento con ospiti boliviani

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

A.S. 2019/20	Didacta- degustazione olio (Alunni: Laponti E.)
A.S. 2019/20	Didacta- degustazione dello Champagne (Alunni: Laponti, Giugliarelli e Freni).
A.S. 2019/20	Concorso "Mise en place"- Fortezza (Alunni: Noci E.)
A.S. 2019/20	Evento Jobbando-Uscita didattica (Alunni: Tellini, Pinto, Carluccio, Cantini, Dezzi, Fissi, Pierattini, Chimera, Choukri, Cepeli, Cecchi, Primini, Freni, Giugliarelli, Laponti, Toninelli).
A.S. 2019/20	Evento in Sant'Apollonia.(Alunni: Alessandrini, Calvetti, Cantini, Choukri, Dezzi, Fabbri, Fissi, Freni, Giugliarelli, Lanfranchi, Pinelli, Pinto, Chimera, Laponti, Pierattini, Sanchez, Sguanci, Tellini, Toninelli).
A.S. 2019/20	Orientamento caffetteria a scuola.(Alunni: Tellini, Lanfranchi, Choukri).
A.S. 2019/20	Open Night (Alunni: Pierattini, Pinelli, Choukri, Cepeli, Fabbri, Lanfranchi).
A.S. 2019/20	Evento presso l' "ISS Leonardo da Vinci" (Alunni: Alessandrini, Chimera,

	Ibraliu, Pinto, Sguanci)
A.S. 2019/20	Evento Gucci (Alunni: Pierattini e Lanfranchi).
A.S. 2019/20	“Sport per crescere insieme” (Alunno Lanfranchi)
A.S. 2019/20	Evento con la Caritas (Alunni: Pinelli, Choukri, Cepeli, Freni, Giugliarelli, Laponti, Sanchez)
A.S. 2019/20	Dinner Buy Wine (Alunni: Cepeli, Freni, Giugliarelli, Lanfranchi, Laponti, Noci, Pinto, Primini, Sanchez, Tellini e Toninelli)

7. 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.

Anche la prima fase della didattica a distanza è stata volta al recupero e al consolidamento delle attività svolte in classe nella prima parte del secondo quadrimestre.

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 160 ore; V anno 120 ore).

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.

Per quanto concerne gli obiettivi, i criteri di valutazione e i risultati conseguiti dai singoli allievi si rimanda alla relazione allegata al presente documento (Allegato n.4: Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage)

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

9.1. VERIFICHE

Nel corso del primo quadrimestre, 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. 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

Nel secondo quadrimestre, a partire dall'interruzione delle attività in presenza, sono stati svolti vari tipi di verifica attraverso consegna sulla piattaforma istituzionale Moodle.

I docenti di alcune discipline hanno preferito svolgere solo verifiche orali.

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato 2).

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 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 imprecisione	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 alla 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	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	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

acquisite	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

Secondo il piano annuale delle attività, erano state previste delle simulazioni delle prove scritte dell'esame di stato, ma non sono state svolte a causa della chiusura dell'istituto per la situazione emergenziale.

10.1. IL COLLOQUIO

Il colloquio si svilupperà a partire dalla discussione di un elaborato assegnato ad ogni candidato e concernente le discipline di indirizzo come indicato dall'art. 17 comma 1 lettera a, dell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27.05.2020

