



Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Bernardo 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^A** Sezione **A Enogastronomia**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Maurizio Fornaini
Storia, cittadinanza e costituzione	Maurizio Fornaini
Lingua inglese	Donatella Cioti
Matematica	Remo Ambrosini
Scienze motorie e sportive	Marco Romoli
Seconda lingua straniera (Francese)	Gabriella Carnevale
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Guido Falcone
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Anna Trentanove
Scienza e cultura dell'alimentazione	Jamil Cappelli
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Francesca Cioffi
Religione Cattolica	Federico Bernacchi
Sostegno AD01	Barbara Perna
Sostegno AD02	Lucia Giuli
Sostegno AD02	Katia Simone
Sostegno AD03	Roberta Bicchetti
Sostegno AD04	\
Potenziamento	\

Il Coordinatore

Francesca Cioffi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	15
Femmine	4
Maschi	11
Alunni provenienti dalla IV	13
Alunni provenienti da altre sezioni	\
Alunni provenienti da altri istituti	1
Alunni che ripetono la classe Quinta	\
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	14
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	1
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	1

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	COGNOME E NOME
1.	Aliperti Carmine Pio
2.	Ayroldi Roberta
3.	Berisha Ditiana
4.	Catalano Olivier Faycal
5.	Coralli Manuel
6.	El Agile Enas R. Abdelrazik
7.	Gesualdi Andrea
8.	Laurenzano Niccolò
9.	Minelli Cosimo
10.	Montalto Alessio Filippo
11.	Nuti Luna
12.	Persiani Daniele
13.	Raugei Andrea
14.	Renai Marco
15.	Savino Manuel
16.	\
17.	\
18.	\
19.	\
20.	\
21.	\
22.	\
23.	\

1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A Enogastronomia è formata da 15 allievi, tutti provenienti dalla IV dello scorso anno, tranne due nuovi inserimenti (un alunno proveniente da una scuola privata dove ha fatto due anni in uno (3^a e 4^a) e un'alunna che avrebbe dovuto ripetere la quinta perché non ammessa all'esame lo scorso anno scolastico, ma che di fatto non ha mai frequentato).

Dal punto di vista dei rapporti interpersonali, gli alunni, giunti in terza da diverse seconde della scuola, si sono mostrati piuttosto omogenei nel prendere posizioni controproducenti alla creazione di un clima positivo e sereno di apprendimento. Ad eccezione di 2/3 studenti che si sono sempre mostrati interessati alle attività proposte, gli altri si sono divisi in gruppi al cui "comando" c'erano dei leader che, di fatto, non hanno contribuito a creare una buona atmosfera nella classe e hanno ridotto le possibilità di affrontare un dialogo e un confronto per lo più costruttivo tra docenti e discenti.

Il comportamento degli alunni non è stato, generalmente, corretto e rispettoso. Si sono resi necessari nel terzo e quarto anno numerosi provvedimenti disciplinari.

L'atteggiamento dei ragazzi, nell'insieme, non è stato né di partecipazione attiva né di manifestato interesse alle lezioni proposte da quasi tutti i docenti.

Questi aspetti decisamente negativi hanno trovato, purtroppo, adeguato riscontro nella regolarità e nella qualità dello studio, che si è rivelato molto eterogeneo. Mentre un ristretto gruppo di alunni ha lavorato con serietà, riportando risultati discreti e talora buoni, gli altri, invece, hanno affrontato l'anno scolastico con superficialità. Nonostante il costante richiamo da parte dei docenti all'impegno richiesto dall'anno conclusivo di studi, i momenti di studio si sono condensati a ridosso delle verifiche. La discontinuità dimostrata nel processo di rielaborazione dei contenuti trasmessi ha avuto come conseguenza che i voti riportati dagli studenti siano stati, nel primo quadrimestre, generalmente bassi. Nel secondo quadrimestre, e soprattutto nel periodo di DAD, gli alunni non hanno acquisito, nella maggior parte dei casi, una sufficiente consapevolezza della necessità di dover intensificare ed approfondire la propria preparazione. Non tutti hanno preso parte con costanza alle attività didattiche proposte a distanza. Molti hanno risposto in ritardo alle richieste avanzate dai docenti e, spesso, lo hanno fatto in modo non rispondente alle consegne. Purtroppo anche a distanza c'è stato il consolidamento di atteggiamenti poco rispettosi da parte, soprattutto, degli alunni che li hanno avuti anche in presenza.

Solo per alcuni allievi questa non sempre costante concentrazione nell'impegno scolastico può trovare una parziale spiegazione nel fatto che hanno occasionalmente svolto durante

l'anno, a titolo privato, attività lavorative nel settore della ristorazione, rafforzando in tal modo le competenze già acquisite nei periodi di stage organizzati dalla scuola, ma contemporaneamente allentando il ritmo regolare di studio.

Per quanto attiene all'area professionalizzante, i risultati conseguiti negli stage e nelle esperienze di Alternanza Scuola Lavoro sono apprezzabili solo per alcuni studenti (si vedano le valutazioni riportate nella relazione del docente Tutor; Allegato n° 5). Anche nelle lezioni di esercitazione pratica, i ragazzi non sempre hanno lavorato in maniera corretta e collaborativa, dimostrando a volte uno scarso interesse ed entusiasmo per le attività proposte.

Nell'ambito giuridico-amministrativo e logico-matematico, alcuni alunni hanno incontrato difficoltà, sia per mancanza di studio e impegno nel lavoro a casa, sia per il difficoltoso approccio con la materia "matematica". La classe ha avuto un insegnante di matematica titolare in terza e quarta. In quinta il docente ha preso servizio ad anno scolastico inoltrato. In ambito giuridico-economico, pur essendoci stata la continuità didattica nei tre anni finali, si riscontrano numerose lacune e difficoltà espressive, legate soprattutto alla difficoltà di utilizzare in modo appropriato i termini tecnici propri della materia.

Nell'ambito linguistico storico-letterario, la classe ha un profitto generalmente appena sufficiente. Va segnalata la presenza di un'alunna non italofona, che continua ad avere problemi di correttezza formale nell'espressione scritta e orale, talora anche gravi.

Va infine sottolineata la criticità per quanto riguarda la lingua inglese, per la quale è completamente mancata la continuità didattica, giacché la classe ha cambiato insegnante in terza, in quarta e in quinta. In terza, in particolare, il programma è stato svolto solo parzialmente, poiché si sono avvicendati vari supplenti che non sono riusciti a svolgere appieno la programmazione. L'apprendimento della prima lingua straniera risente dunque delle difficoltà caratterizzanti tale situazione, con numerose lacune che in molti casi non sono state colmate, ciò anche nella seconda lingua, dove c'è stata continuità didattica.

Per quanto riguarda alimentazione, gli alunni hanno avuto in terza una docente che poi è cambiata in quarta. In quinta l'insegnante titolare ha lasciato l'incarico a gennaio. E' stato quindi nominato un supplente con cui è stato avviato un proficuo percorso didattico, ma con evidente ritardo.

In quinta gli alunni hanno cambiato anche docente di sala, con la quale i rapporti sono stati buoni fin dall'inizio.

Se il succedersi di docenti può comportare dei problemi di adattamento da parte degli alunni a nuove modalità didattiche proposte, è anche vero che un turnover di insegnanti può

costituire una buona opportunità di crescita per una classe. La 5^a A non ha saputo, purtroppo, approfittare in modo positivo di questa situazione.

La frequenza degli alunni, in alcuni casi, è stata discontinua, con assenze spesso poco motivate ad eccezione di alcuni casi specifici. Ciò ha avuto talora ripercussioni sulla didattica, rendendo a tratti rallentato lo svolgimento dei programmi. Va detto anche che la maggior parte degli alunni non risiede nel Comune di Firenze e che alcuni di essi impiegano per raggiungere la scuola circa un'ora.

A un mese dal termine dell'anno scolastico, soltanto un gruppo di studenti è riuscito a consolidare le proprie capacità e competenze raggiungendo una discreta preparazione generale. La media della classe invece, nel complesso, ha conseguito esiti mediamente sufficienti in varie discipline, ma in altre risulta ancora carente sotto il profilo delle conoscenze e delle capacità di rielaborazione critica di quanto appreso. Rimane, infine un gruppetto di alunni che, a causa di un percorso scolastico sofferto, o di fragilità non completamente superate, si attesta su livelli inferiori rispetto al resto dei compagni.

Evidenziati questi punti critici, va altresì riconosciuto che alcuni studenti della V A Enogastronomia hanno comunque registrato nel corso dell'ultimo biennio un processo di crescita professionale. Questo avanzamento, determinatosi in misura proporzionale alle soggettive capacità ed attitudini, ne ha segnato positivamente il cammino rispetto al personale punto di partenza.

1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana		X	X	X
Storia, cittadinanza e costituzione		X	X	X
Lingua inglese				X
Matematica				X
Scienze motorie e sportive		X	X	X
Seconda lingua straniera		X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina		X	X	X

Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita				X
Scienza e cultura dell'alimentazione				\
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		X	X	X
Religione Cattolica		X	X	X
Sostegno AD01		X	X	X
Sostegno AD02				X
Sostegno AD02				X
Sostegno AD03			X	X
Sostegno AD04				

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 **Enogastronomia**, il diplomato 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

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.

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:

Materia: Dta

Argomenti trattati:

-Fonti del diritto e Costituzione:

La norma giuridica.

La gerarchia delle fonti.

L'efficacia e la irretroattività delle norme.

La Costituzione Italiana: struttura e caratteri.

Art.32 e COVID 19.

-La Cittadinanza digitale.

-La sicurezza e salute sul luogo di lavoro.

Materia: Lingua Inglese

Argomenti trattati: The European Union

Materia: Storia

Argomenti trattati: Le condizioni di lavoro Crespi d'Adda, l'Olivetti di Pozzuoli.

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

3. METODI DI INSEGNAMENTO

Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Itali ano	Stor ia	Ingl ese	Seco nda lingu a	Mate m.	Sala e Ven dita	Alime nt.	Cu cin a	Diritto e Tecnic he Ammin .	Scie nze Moto rie	Reli gion e
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	
Discussione guidata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Discussione libera											
Interventi di esperti			x					x			

Produzione schemi			x	x		x	x	x	x		x
Attività laboratoriale						x		x		x	
Lezioni online	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato n° 2) ed ai programmi delle singole discipline.

5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE

Attività: Degustazione champagne in lingua francese.

Tempistica: mese di febbraio.

Materie coinvolte: Sala e vendita e Lingua francese.

6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI

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

7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Gli insegnanti hanno fatto adeguati interventi di recupero e/o sostegno in itinere, in modalità in presenza o online, con adeguate pause nello svolgimento del programma. Questo al fine di consentire il recupero delle lacune registrate alla fine del primo quadrimestre e/o il consolidamento delle competenze acquisite.

Intervento del Consorzio del Grana Padano e Lezione su tecnica di cucina moderna (Vedere All.A Cucina).

Incontro con esperto di Emergency: Evoluzione del concetto di guerra (Vedere All. A Inglese).

8. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

Per quanto riguarda gli obiettivi, le modalità di valutazione e i risultati conseguiti dai singoli allievi nelle attività di ASL si rimanda all'Allegato n°5.

9. VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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 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 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 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 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>online</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 DELL'ESAME DI STATO

10.1. IL COLLOQUIO

E' stata effettuata una simulazione del colloquio in data 25/5 sulla base di quanto riportato nell'**OM concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020 nell'Articolo 17.**

La simulazione d'esame è stata così articolata e scandita:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo; Cucina e Alimentazione.

Gli argomenti assegnati a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo sono riportati nella tabella seguente.

Scaletta argomenti per Elaborato colloquio esame di maturità	
Nome allievo	Argomento
Aliperti Carmine	Cucina: la gestione delle scorte, la tracciabilità dei prodotti secondo il piano, haccp, Alimentazione: Contaminazioni fisico-chimiche-biologiche (modulo 4)
Ayroldi Roberta	Cucina: La cucina toscana, Alimentazione: Intolleranze ed allergie alimentari (unità 3.4).
Berisha Ditiana	Cucina: prodotti km 0, ecocompatibili, marchi di qualità Alimentazione : Contaminazioni fisico-chimiche-biologiche nella filiera (modulo 4)
Catalano Olivier	La sicurezza negli ambienti di lavoro
Coralli Manuel	Cucina: Le varie tipologie di menu Alimentazione: Intolleranze alimentari ed allergie (celiachia)
El Agile Enas	Cucina: La qualità dei prodotti, il menu Alimentazione : Dieta mediterranea, dieta vegetariana (unità 2.2)
Gesualdi Andrea	Cucina: La qualità delle materie prime, l'economato, Alimentazione: Tumori e sostanze cancerogene, e micotossine (unità 3.5 e 4.2)
Laurenzano Niccolò	Cucina: i prodotti a km 0, gli alimenti biologici. Alimentazione: Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti (Modulo 4)
Minelli Cosimo	Cucina: haccp, canali approvvigionamento dei fornitori Alimentazione: Contaminazioni alimentari (Modulo 4)
Montalto Alessio	Cucina: tecniche di cottura moderna e conservazione Alimentazione: Malattie ed alimentazione (contaminazioni biologiche e tossinfezioni, unità 4.2)
Persiani Daniele	La cucina toscana, percorso di alternanza, il chianti classico
Raugei Andrea	Cucina: il banqueting. Alimentazione: Dieta nelle diverse età fisiologiche (bambino, adulto, anziano; unità 2.1)

Renai marco	Cucina : la cucina toscana. Alimentazione : Colesterolo e malattie cardio-vascolari (unità 3.1),
Savino Manuel	Cucina: Regole per l'impiattamento e presentazione dei piatti, i vari tipi di menu, Dieta e stili di vita (unità 2.2)

- b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana (Allegato n° 4).
- c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3 dell'OM;
- d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data 27/5/2020 **(Poiché il Documento è stato approvato in modalità on line la sua approvazione risulta verbalizzata in sede di Cdc del 27/5/2020).**

Allegati:

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 11 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Simulazioni delle eventuali prove d'esame somministrate nel corso dell'anno scolastico (non presente).
- 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 (disponibile alla commissione la mattina della riunione plenaria).
- 7) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA (disponibile alla commissione la mattina della riunione plenaria).
- 8) Busta chiusa: documento riservato (disponibile alla commissione la mattina della riunione plenaria).

Il Consiglio di Classe

Maurizio Fornaini

Donatella Cioti

Remo Ambrosini

Marco Romoli

Gabriella Carnevale

Guido Falcone

Il Coordinatore

Francesca Cioffi

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

Anna Trentanove

Jamil Cappelli

Federico Bernacchi

Barbara Perna

Lucia Giuli

Roberta Bicchetti

Katia Simone

Firenze, 27/5/2020