

**A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le Attività Formative
SEDE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)**

Prot. n. 80/MC del 8/05/2023

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2022/2023 – CLASSE V^a B
ART. ENOGASTRONOMIA**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

L'équipe dei formatori che ha realizzato il corso annuale di leFP è così composta:

- **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. CIMINO MARCO	Direttore e legale rappresentante	
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Lingua Italiana e letteratura	Sì
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Storia	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Sì
Prof. DI SALVO FABIO	Scienze motorie e sportive	Sì
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Sì
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Sì
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di cucina	Sì
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Sì

Gli ambiti, gli oggetti, le modalità di collaborazione, nonché le risorse strumentali e professionali dell'Istituzione scolastica utilizzate nel corso annuale sono definite nell'accordo allegato.

SOMMARIO

1. **Premessa e riferimenti normativi; breve storia e presentazione della classe**
2. **Profilo atteso in uscita**
3. **Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
4. **Attività curriculari, extra curriculari**
5. **Attività riferita all'educazione civica, cittadinanza e costituzione**
6. **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
7. **Programmi disciplinari**
8. **Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola**
9. **Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**
10. **Allegati**

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 80 del 8/05/2023

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione B” è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di Tecnico di cucina conseguito nell’anno scolastico 2021-2022 presso il CFPA di Casargo, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall’OM n. 45 del 9/03/2023 “Esami di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2022/23”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11753 del 5/08/2022.

Si ritiene opportuno come Consiglio di Classe, richiamare la collaborazione sottolineata dall’art. 12 comma 5, riferita “alla presenza di docenti” dell’Istituzione formativa che ha erogato il servizio, in numero non superiore a tre in qualità di osservatori, in tutte le fasi dell’esame, senza poteri d’intervento. Il Consiglio di Classe ha designato come osservatori i docenti Codega Gabriele, Rossignuolo Raffaella e Riva Andrea.

L’O.M. 45 del 9/03/2023 prevede specifiche regole per l’attribuzione del credito scolastico (ai sensi del d. lgs. 62/2017) e della valutazione del colloquio come specificato nell’allegato A.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5[^]C sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all’esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 45/2023, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il percorso di IP si è sviluppato in conformità alle previsioni di cui allo specifico ordinamento statale, con riferimento sia ai contenuti di apprendimento, sia al quadro degli insegnamenti e delle relative attribuzioni orarie. L’articolazione specifica del curriculum, le scelte metodologico-didattiche, le attività specifiche (aggiuntive, ecc.), i criteri di accertamento e valutazione, ecc. sono illustrate e documentate nella parte successiva del presente documento.

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all’accordo stipulato tra l’Istituto Professionale di Stato (IPS) “Graziella Fumagalli” di Casatenovo e l’Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 15/09/2022, prot. 214/2022).

La declinazione specifica del percorso formativo trova evidenza nella parte seguente del presente Documento.

Il percorso è stato finalizzato all’acquisizione del Titolo di Diploma Istruzione Professionale di “Enogastronomia e ospitalità alberghiera – articolazione Enogastronomia” di IP ed

all'ammissione delle corrispettive prove d'esame di Stato. Il Consiglio di Classe per dare uniformità alla sua azione educativa e didattica, ha pensato di procedere organizzando alcuni incontri di programmazione con i docenti dell'Istituto G. Fumagalli, nello spirito dell'accordo e degli orientamenti impartiti dagli uffici competenti della Regione Lombardia e dall'Ufficio Scolastico Regionale, per condividere programmi, metodologie, criteri di valutazione.

Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 15/9/2022: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 6/10/2022: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 22/11/2022: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 15/2/2022: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 11/3/2023: deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della ristorazione – preparazione pasti (3^a) e tecnico dei cucina (4^a))
- 11/3/2023: svolgimento prova Invalsi di inglese a Casatenovo
- 17/3/2023: svolgimento prova Invalsi di matematica e italiano a Casatenovo
- 28/3/2023: simulazione prova multidisciplinare di storia, matematica, diritto a Casargo
- 13/4/2023: simulazione prova multidisciplinare di laboratorio di sala, laboratorio di cucina, francese, scienze e cultura dell'alimentazione a Casargo
- 18/4/2023: simulazione prova multidisciplinare di scienze motorie, italiano, inglese a Casargo
- 9/5/2023: simulazione prima prova d'italiano a Casatenovo
- 11/5/2023: simulazione seconda prova a Casatenovo
- 16/5/2023: simulazione prova multidisciplinare a Casatenovo per francese, storia, matematica
- 18/5/2023: simulazione prova multidisciplinare a Casargo per inglese, diritto, scienze motorie

Durante l'anno scolastico 2022-23 il miglioramento della situazione sanitaria ha consentito lo svolgimento delle lezioni in presenza, in forma frontale, senza alcuna interruzione e il completamento delle fasi di coordinamento previste nell'accordo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 19/09/2022.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e pratici sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Stato, sul colloquio, sull'alternanza scuola - lavoro, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività; si è deciso comunque di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea ed extra sia accogliendo alunni provenienti da varie realtà nazionali, sia accompagnando gli alunni in varie realtà estere del settore. Il miglioramento della situazione sanitaria ha consentito la programmazione di una visita all'estero a Villepinte (Parigi) dal 3 al 7 aprile 2023.

La classe è composta da 12 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2020/2021), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico di cucina". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo.

Si segnala che una allieva in data 14/11/2022 si è ritirata dal corso, riducendo il numero degli allievi a 11.

Tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni (al momento, la frequenza è superiore al 75% per tutti).

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2021/22 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno. Per l'anno scolastico 2022-23, non è stata effettuata una selezione delle iscrizioni.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e prodotti dolciari (per un totale di 28).

Il C.d.C. in sede di programmazione iniziale ha attivato interventi di monitoraggio per adeguare gli obiettivi formativi e di apprendimento alla situazione di partenza di ciascun allievo, oltre che a rendere più chiara la motivazione al proseguimento. Tutto questo ha comportato una condivisione di interventi trasversali da parte dei vari docenti, riferiti al recupero in itinere di alcune competenze di base, specie nella lingua francese, inglese e matematica, all'acquisizione di un approccio allo studio domestico con continuità e sistematicità, ad una maggiore attenzione all'uso di una terminologia adeguata all'indirizzo. All'inizio gli alunni hanno evidenziato delle difficoltà nell'approccio ad uno studio sistematico delle discipline curriculari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Stato.

Il Consiglio di Classe ha messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e pratici sul modo di affrontare le varie tipologie del tema dell'Esame di Stato, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere. Gli alunni hanno risposto in modo graduale, con sufficiente responsabilità e impegno. Per quanto riguarda questo aspetto, si rimanda alle relazioni finali dei vari docenti e ai programmi effettivamente svolti, debitamente visionati e condivisi dai rappresentanti di classe.

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 6 e il 7 dicembre 2022 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale in presenza.

Venendo a presentare il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in essa due alunni presentano un rendimento elevato, molto interessati sia all'aspetto professionale del curriculum che all'aspetto culturale. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo.

Due allievi si sono impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo.

Gli altri allievi della classe si sono impegnati in modo responsabile, raggiungendo risultati di norma sufficienti e comunque accettabili in tutte le discipline seppur con qualche difficoltà a livello organizzativo ed espressivo, ad eccezione di due alunni in cui permangono difficoltà di vario genere non ancora completamente sanate.

In merito al comportamento in classe, il gruppo allievi ha generalmente dimostrato una partecipazione attiva in classe e nelle iniziative predisposte dalla scuola.

All'interno del gruppo sono presenti allievi con certificazione (uno o più). Per questi, sono stati attivati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa. Per i dettagli si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati depositati presso l'I.P.S. di Casatenovo in data 11/03/2022.

Tra gli strumenti ivi indicati si ricordano a titolo esemplificativo:

- Sensibilità da parte della Commissione per concedere tempi aggiuntivi per le risposte e focus posizionato più sulla conoscenza / competenza che sulla correttezza formale.
- Possibilità di utilizzo di mappe concettuali durante le prove scritte e orale.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio - Enogastronomia

Il piano formativo è stato definito nell'accordo tra l'Istituzione Professionale Statale "G. Fumagalli" di Casatenovo e A.P.A.F. (Agenzia Provinciale per le Attività Formative). Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

CLASSE 5[^] B – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. CUCINA CFPA CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua e letteratura italiana	4	132	594	60,0
	Inglese	3	99		
	Francese - seconda lingua straniera	2	66		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	132		
	Storia	2	66		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	99		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	33	396	40,0
	Religione, personalizzazione, simulazioni e Invalsi	2	66		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	99		
	Laboratorio di sala	2	66		
	Laboratorio di cucina	4	132		
Tot ore corso		30	990		100,0
n. settimane indicative			33		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 990 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano e Storia, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, scienze motorie, Religione, Laboratorio di cucina. In sostanza il gruppo docenti nell'area teorica è rimasto inalterato rispetto all'anno precedente.

2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di “Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”.

Per l’area di base (articolazioni linguistiche, matematica e storico-sociale e civica) gli esiti sono stati declinati in termini di competenze/abilità e conoscenze essenziali e articolati per aree secondo lo schema delle Linee guida della regolamentazione regionale, conformemente alla specificità del percorso di leFP di provenienza. In tali aree, le conoscenze sono declinate in contenuti conoscitivi specifici, per permettere la rintracciabilità e la correlazione con i contenuti disciplinari dell’ordinamento statale, nonché evidenziare le opzioni realizzate dall’équipe dei formatori.

Per l’area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell’ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP.

Per ulteriori informazioni si rimanda all’allegato B “Tabella delle corrispondenze delle competenze formative” del decreto regionale n. 11753 e al documento di classe della 5^AC di Casatenovo.

Di seguito sono elencate le competenze sviluppate per area. Ulteriori delucidazioni possono essere inserite nel programma specifico per materia.

3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Le valutazioni periodiche degli apprendimenti avvengono attraverso verifiche orali, scritte e pratiche in laboratorio ed hanno consentito ai docenti, al tutor e al coordinatore di tenere costantemente sotto controllo l’evoluzione del profitto degli alunni.

Si sono svolti i Consigli di classe per il monitoraggio dei risultati raggiunti individualmente in termini di profitto e di comportamento.

La frequenza effettiva degli 11 allievi è rilevata da un minimo dell’81% delle lezioni svolte a un massimo del 99%.

La totalità delle lezioni sono tuttavia state svolte in presenza presso il CFPA di Casargo.

Gli standard formativi messi a punto comprendono Moduli Formativi riferiti ai seguenti ambiti principali:

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di “cultura generale” di base dell’individuo;
- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

Gli standard formativi sono completati dalla personalizzazione dei percorsi formativi che avviene:

- a livello individuale, attraverso l'avvio di attività complementari;
- a livello standardizzato, attraverso l'attivazione di progetti/laboratori che coinvolgono tutti gli studenti della classe in percorsi modulari progettati e realizzati nell'ottica di rinforzare le competenze operative "di filiera" della professione e anche di potenziare le competenze culturali di base, trasversali (es. sicurezza sul lavoro) e personali (es. orientamento).

L'intero percorso è stato progettato a partire dalla convinzione che le competenze operative degli studenti risulteranno tanto più sviluppate quanto più completa sarà la crescita personale oltre che quella professionale di ogni singolo allievo e l'abitudine ad adottare comportamenti responsabili e consoni all'esercizio della professione.

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni (in merito al profilo di uscita al quinto anno, alle competenze in uscita e i nuclei tematici fondamentali sviluppati, se non direttamente indicati nei programmi) si rimanda al documento di classe della 5^AC di Casatenovo.

4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Sportello counseling (partecipazione libera)
- Laboratorio di mixologia con Ferraroli Yara il 12/12/2022
- Evento "Croce Verde" presso Palataurus di Lecco, il 14/12/2022
- Cena genitori, svolta il 21 dicembre 2022
- Un allievo ha frequentato il Corso sommelier di 2^A livello

5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il C.F.P.A. di Casargo ha sempre cercato di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea o in altre regioni italiane. L'obiettivo è sempre stato quello di sviluppare una sensibilità europea nell'ottica della realizzazione dei principi costituzionali di collaborazione europea e reciproco rispetto. Le competenze professionali si accrescono attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.

Il miglioramento della situazione sanitaria ha consentito la programmazione di una visita all'estero a Villepinte (Francia, nei pressi di Parigi), presso la "CEFAA STELO" dal 3 al 7

aprile 2023 (riservata agli allievi che hanno ottenuto almeno una valutazione di 8 in comportamento, 8 in convitto e una valutazione media tendenzialmente sufficiente nella pagella intermedia; di fatto, 5 allievi su 11).

Considerando l'importanza attribuita nell'esame all'educazione civica, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, talvolta obbligatori in altri casi facoltativi che sono riepilogate nella tabella sottostante e a livello di programmi sono stati sviluppati alcuni argomenti dedicati soprattutto nell'area socio – storica (diritto e storia):

<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>
<p><u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p><u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p><u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
<p>ATTIVITA' SVOLTE</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione al progetto City for Care (C4C), che si è concretizzato il 25/1/2023 in un showcooking evento presso Otolab a Lecco. L'obiettivo del progetto era definire un menu buono e salutare per persone di una età avanzata e con problemi cardiovascolari - Progetto "Scuola gentile", il 4/10/2022 - Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 10/1/2023 - Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 19/4/2023 - Incontro di approfondimento sul business plan con un rappresentante della camera di commercio di Lecco – Como, in data 21/3/2023 - Scambio culturale con la scuola "CEFAA STELO", a Villepinte (Francia, vicino a Parigi), dal 3 al 7 aprile 2023 - Modulo sull'UE e gli organi istituzionali delle principali organizzazioni internazionali (Unione Europea e ONU)

- Incontro con un esperto del settore, sul ruolo del movimento partigiano nel nostro territorio durante la 2^a guerra mondiale

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 480, 400, 400 ore.

Nella classe 3^a, lo stage non si è potuto svolgere a causa della pandemia legata al Covid-19 ed è stato sostituito da specifici Project work.

Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell'ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (PCTO)

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione.

Settore cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

ATTIVITA' SVOLTE

Sarà fornita in allegato al documento del 15 maggio (All. 2) una tabella riassuntiva di tutti gli stage svolti dagli allievi dell'articolazione enogastronomia del C.F.P.A. di Casargo, svolti in accordo e riconosciuti dalla scuola.

7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Inglese
- Francese – seconda lingua straniera
- Matematica
- Diritto e tecnica amministrativa
- Scienze motorie e sportive
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di cucina
- Laboratorio di sala

I programmi sono il frutto della collaborazione tra CFPA e I.P.S., tuttavia in alcuni casi possono esserci delle differenze. Si ricorda alla Commissione esaminatrice che gli allievi, in base alla legge, devono essere interrogati sugli argomenti indicati di seguito.

Per le materie professionali (Scienze degli Alimenti, Laboratorio di sala, Laboratorio di cucina), si segnala che accanto ai contenuti sono inseriti i nuclei tematici attivati. Nella pagina seguente, è inserito l'elenco dei nuclei tematici.

Legenda nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care; identificazione del target della clientela e offerta dei prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE B

Docente:

Dario Angelibus

Presentazione della classe:

Il profitto è stato nel complesso soddisfacente. Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una discreta capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie. Positivi anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Per gli allievi con dsa sono stati usati appositi strumenti di supporto, verifiche differenziate ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:

A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Le porte della letteratura*, Vol. 3, Milano, 2017.

Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente, attraverso il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

Numero di ore settimanali:

4

Metodologie adottate:

Il programma di italiano per la classe quinta è stato formulato per accompagnare gli alunni al superamento dell'Esame di Stato.

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi. Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

Per quanto riguarda i temi, sono state illustrate le varie tipologie di prove scritte previste all'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

Verifiche

Verifiche scritte dedicate ai temi di tipologia a, b, c

Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse

Verifiche orali di letteratura.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A della prova di maturità)
 Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B della prova di maturità)
 Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C della prova di maturità)
 Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: GIOVANNI VERGA

Naturalismo e verismo

Giovanni Verga: vita, opere, poetica

Lecture: <i>Rosso Malpelo</i>	p. 89
<i>La lupa</i>	p. 101
<i>La roba</i>	p. 113
<i>Libertà</i>	p. 118
brani da <i>I Malavoglia</i>	
<i>La famiglia Malavoglia (cap. I)</i>	p. 128
<i>L'addio di 'Ntoni (cap. XV)</i>	p. 139

MODULO TRE: GIOSUÈ CARDUCCI

Giosuè Carducci: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Inno a Satana</i>	p. 224
<i>Pianto antico</i>	p. 225
<i>Nevicata</i>	p. 232

MODULO QUATTRO: GIOVANNI PASCOLI

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Novembre</i>	p. 302
<i>Lavandare</i>	p. 305
<i>L'assiuolo</i>	p. 308
<i>X agosto</i>	p. 311
<i>Temporale</i>	p. 315
<i>Il gelsomino notturno</i>	p. 320

MODULO CINQUE: GABRIELE D'ANNUNZIO

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Lecture: brani da <i>Il piacere</i>	
<i>Andrea Sperelli</i>	p. 260
<i>La sera fiesolana</i>	p. 268
<i>La pioggia nel pineto</i>	p. 272

MODULO SEI: LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica

Lecture: brani da *Il fu Mattia Pascal*

La nascita di Adriano Meis (cap. VIII) p. 458

brani da *Uno, nessuno e centomila*

Un piccolo difetto (Libro I, cap. I) p. 432

Un paradossale lieto fine (Libro VIII, cap. IV) p. 465

brani da *Sei personaggi in cerca di autore*

L'ingresso in scena dei sei personaggi p. 475

La patente p. 437

Il treno ha fischiato... p. 444

MODULO SETTE: ITALO SVEVO

Italo Svevo: vita, opere, poetica

Lecture: brani da *La coscienza di Zeno*

L'ultima sigaretta p. 520

Lo schiaffo del padre p. 526

Il funerale sbagliato p. 545

L'esplosione finale p. 540

MODULO OTTO: LE AVANGUARDIE

I futuristi

Lecture: *Il primo manifesto del futurismo* p. 343

Manifesto tecnico della letteratura futurista p. 343

Lecture: *E lasciatemi divertire* p. 350

I crepuscolari

Lecture: *La signorina Felicita ovvero la felicità* p. 362

La Voce e i vociani

MODULO NOVE: GIUSEPPE UNGARETTI

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

Lecture: *Veglia* p. 604

Fratelli p. 614

I fiumi p. 620

Soldati p. 625

San Martino del Carso p. 636

MODULO DIECI: SALVATORE QUASIMODO

L'ermetismo

Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica

Lecture: *Ed è subito sera* p. 664

MODULO UNDICI: UMBERTO SABA

Umberto Saba: vita, opere e poetica

Lecture: *Amai*
Ulisse

p. 658

p. 660

MODULO DODICI: EUGENIO MONTALE

Eugenio Montale: vita, opere e poetica

Lecture: *Merigiare pallido e assorto*
Ho sceso, dandoti il braccio

p. 688

p. 703

Il docente di italiano

Dario Angelibusi

ELENCO DELLE LETTURE

- | | |
|--|--------|
| 1. G. Verga, <i>Rosso Malpelo</i> | p. 89 |
| 2. G. Verga, <i>La lupa</i> | p. 101 |
| 3. G. Verga, <i>La roba</i> | p. 113 |
| 4. G. Verga, <i>Libertà</i> | p. 118 |
| 5. G. Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i> | p. 128 |
| 6. G. Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> , da <i>I Malavoglia</i> | p. 139 |
| | |
| 7. G. Carducci, <i>Inno a satana</i> | p. 224 |
| 8. G. Carducci, <i>Pianto antico</i> | p. 225 |
| 9. G. Carducci, <i>Nevicata</i> | p. 232 |
| | |
| 10. G. Pascoli, <i>Novembre</i> | p. 302 |
| 11. G. Pascoli, <i>Lavandare</i> | p. 305 |
| 12. G. Pascoli, <i>L'assiuolo</i> | p. 308 |
| 13. G. Pascoli, <i>X agosto</i> | p. 311 |
| 14. G. Pascoli, <i>Temporale</i> | p. 315 |
| 15. G. Pascoli, <i>Il gelsomino notturno</i> | p. 320 |
| | |
| 16. G. D'Annunzio, <i>Andrea Sperelli</i> , da <i>Il piacere</i> | p. 260 |
| 17. G. D'Annunzio, <i>La sera fiesolana</i> | p. 268 |
| 18. G. D'Annunzio, <i>La pioggia nel pineto</i> | p. 272 |
| | |
| 19. L. Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i> | p. 458 |
| 20. L. Pirandello, <i>Un piccolo difetto</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i> | p. 432 |
| 21. L. Pirandello, <i>Un paradossale lieto fine</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i> | p. 465 |
| 22. L. Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i> | p. 475 |
| 23. L. Pirandello, <i>La patente</i> | p. 437 |
| 24. L. Pirandello, <i>Il treno ha fischiato</i> | p. 444 |
| | |
| 25. I. Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 520 |
| 26. I. Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 526 |
| 27. I. Svevo, <i>Il funerale sbagliato</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 545 |
| 28. I. Svevo, <i>L'esplosione finale</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 540 |
| | |
| 29. F. T. Marinetti, <i>Il primo manifesto del futurismo</i> | p. 343 |
| 30. F. T. Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i> | p. 343 |
| 31. A. Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i> | p. 350 |
| 32. G. Gozzano, <i>La signorina Felicita</i> | p. 362 |
| | |
| 33. G. Ungaretti, <i>Veglia</i> | p. 604 |
| 34. G. Ungaretti, <i>Fratelli</i> | p. 614 |
| 35. G. Ungaretti, <i>I fiumi</i> | p. 620 |
| 36. G. Ungaretti, <i>Soldati</i> | p. 625 |
| 37. G. Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i> | p. 636 |

38. S. Quasimodo, *Ed è subito sera* p. 664
39. U. Saba, *Amai* p. 658
40. U. Saba, *Ulisse* p. 660
41. E. Montale, *Merigiare pallido e assorto* p. 688
42. E. Montale, *Ho sceso dandoti il braccio* p. 703

Il docente di italiano

Dario Angelibusi

SCHEDA DI STORIA – SEZIONE B

Docente:

Dario Angelibusi

Presentazione della classe:

Il profitto è stato soddisfacente. Gli studenti hanno dimostrato una discreta capacità di apprendimento degli avvenimenti e delle ideologie che hanno caratterizzato il Novecento, nonché dei meccanismi di causa ed effetto alla base dei fatti

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Per gli allievi con dsa sono stati usati gli appositi strumenti di supporto ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:

G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, vol. 3, Milano-Torino, 2016

Altri strumenti didattici:

Per favorire l'apprendimento e la memorizzazione degli argomenti trattati, i diversi capitoli sono stati sintetizzati nelle loro linee essenziali e discussi in classe, per permettere agli allievi di comprendere i punti fondanti delle ideologie che hanno dominato il Novecento e i rapporti di causa effetto che hanno legato i principali eventi della storia del ventesimo secolo. Laddove necessario, le tematiche evidenziate dal manuale sono state ampliate attraverso contributi esterni.

Numero di ore settimanali:

2

Metodologie adottate:

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente. Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

Verifiche

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse
Interrogazioni orali

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO UNO: L'EUROPA A INIZIO NOVECENTO

Pp. 15-30

La seconda rivoluzione industriale
Francia, Germania, Gran Bretagna, Russia, Austria e Impero ottomano alla vigilia della guerra
L'Italia di Giolitti

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Pp. 33-60

L'Europa in tensione
L'attentato di Sarajevo
Le prime operazioni belliche
La guerra sottomarina
L'opinione pubblica italiana
L'Italia in guerra: il fronte alpino
Il fronte occidentale
Il fronte orientale e il crollo della Russia
Caporetto, il Piave, Vittorio Veneto e l'armistizio
La sconfitta della Germania
La guerra di trincea
Le nuove tecnologie utilizzate durante il conflitto
La conferenza di Parigi
Le condizioni di pace verso Germania e Austria
La Vittoria mutilata
La Questione fiumana
La fine dell'Impero ottomano e il genocidio degli armeni

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA

Pp. 63-81

La Russia a inizio Novecento
Menscevichi e bolscevichi
I moti del 1905
La Rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione d'ottobre
Il governo bolscevico
La guerra civile
L'Urss di Lenin
La morte di Lenin e la lotta per la successione
L'ascesa di Stalin
I piani quinquennali
Le purghe

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO

Pp. 102-127

Partiti e movimenti italiani nel dopoguerra (socialisti, comunisti, popolari, liberali, nazionalisti)

Il Biennio rosso

I fasci di combattimento e la nascita del Partito fascista

La Marcia su Roma

Il delitto Matteotti

Le Leggi fascistissime

La politica economica

La propaganda

I Patti lateranensi

La Guerra di Etiopia e la politica estera

Le Leggi razziali

L'antifascismo

Il fascismo dittatura imperfetta

La vita privata e la personalità di Mussolini

MODULO CINQUE: GLI STATI UNITI TRA LE DUE GUERRE

Pp. 130-142

I ruggenti anni Venti

I repubblicani al potere

Proibizionismo e questione razziale

La Crisi del '29

Il New deal

MODULO SEI: IL NAZISMO

Pp. 146-167

La Repubblica di Weimar

Il Biennio rosso tedesco e gli scontri tra Lega di Spartaco e freicorps

Il Mein Kampf e i pilastri dell'ideologia nazista

Il Piano Dawes e gli effetti sulla Germania della crisi del '29

Hitler sale al potere

La Notte dei lunghi coltelli

I caratteri della dittatura nazista (propaganda, eugenetica, politica economica)

Le leggi di Norimberga e la Notte dei cristalli

La politica estera di Hitler: dal primo tentativo di Anschluss alla Conferenza di Monaco

La guerra civile spagnola

L'imperialismo giapponese

MODULO SETTE: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Pp. 170-195

Lo scenario internazionale

Il Patto Molotov-Ribbentrop

L'invasione tedesca della Polonia

L'espansione sovietica in Polonia, Finlandia e stati baltici

Le prime vittorie tedesche e il blitzkrieg

La campagna di Francia

L'attacco italiano alla Francia

La Battaglia di Inghilterra

La Guerra parallela dell'Italia

La guerra nei Balcani

La guerra d'Africa

Il fronte russo

La guerra nel Pacifico

Lo sterminio degli ebrei

Lo sbarco in Sicilia

Lo sbarco in Normandia

Il crollo della Germania

Le atomiche sul Giappone

La guerra civile italiana

L'arresto di Mussolini

L'armistizio e il collasso dell'esercito italiano

La Repubblica sociale italiana

La guerra partigiana

Il crollo di Mussolini

MODULO OTTO: LA GUERRA FREDDA

Pp. 218-234

La tragedia delle foibe

Il processo di Norimberga

Il modello capitalista (liberismo puro/welfare) e il modello comunista

La nascita dell'Onu

L'Europa divisa

Gli Stati Uniti di Truman ed Eisenhower

La crisi di Berlino

Il Maccartismo

La guerra in Corea

Kennedy e la politica della Nuova frontiera

La questione razziale negli Stati Uniti

La crisi di Cuba

La conquista dello spazio

L'Urss di Chruscev

La rivolta ungherese del '56

Il Concilio Vaticano II
La Cina, dallo scontro tra comunisti e nazionalisti al trionfo di Mao
L'Unione europea

Il docente di storia

Dario Angelibusi

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2022/2023

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione B, ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze per operare nel futuro professionale.

- Oltre allo sviluppo delle abilità audio-orali ed alla comprensione del mondo anglosassone la sottoscritta ha perseguito i seguenti fondamentali obiettivi:

1. Far superare l'eventuale ansia, paura, timidezza e guidare gli alunni nei primi momenti della conversazione, favorendo l'instaurarsi di un rapporto umano positivo.
2. Mantenere viva la conversazione tra una persona che sa la lingua ed una persona che la capisce poco e la parla poco. Ciò è possibile, facendo imparare ai ragazzi delle "useful phrases". Si tratta di frasi che permettono all'interlocutore di capire il grado di comprensione dei messaggi e quindi di intervenire fin quando il messaggio è capito e sono del tipo: *Can you repeat, please?, Can you write it on the blackboard?, What does it mean?- Can you spell it?, ecc.*

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una buona preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: - Catrin Elen Morris "Well Done" Catering: Cooking & Service + CD Audio" Eli

- Jacopo D'Andria Ursolo - Kate Gralton " Complete Invalsi 2.0" - HELBLING

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso riguardano le aree di pertinenza professionale degli studenti con particolare attenzione allo sviluppo di competenze trasversali e multidisciplinari.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua

- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

1. MENU PLANNING (Module 5)

What's in a menu?:

- Designing menus - pages 142-143
- Menu formats – pages 144-145
- Understanding menus – pages 146-147

Special menus:

- Breakfast, lunch and dinner menus – pages 148-149
- English breakfast menus – pages 150-151
- Afternoon tea menus – pages 152-153
- Banqueting and special events menus – pages 162-163

2. SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION (Module 6)

• Health and safety:

- HACCP – pages 176-177

- HACCP principles - pages 178-179

• Diet and nutrition:

- The eatwell plate – pages 186-187-188-189

- Organic food and GMOs – pages 190-191
- The Mediterranean diet – pages 192-193
- Teenagers and diet – page 194
- Sports diets – page 195
- Food allergies and intolerances - pages 196 – 197
- Eating disorders - pages 198-199
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan – page 200
- Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets – pages 202-203

3. IN THE RESTAURANT (Module 7)

- How to serve - pages 224-225
- Different types of service - pages 226-227
- Brief flambé history and flamed dishes - page 228
- Buffet service and finger food - page 230
- Pairing food and wine - page 234
- Serving and pairing desserts with wine - page 236

4. AT THE BAR (Module 8)

Drinks and service:

- Understanding and serving wine - pages 262-263
- Wine appellation - pages 264-265
- Beer - pages 266 - 267
- Craft beer and cider - pages 268-269
- Spirits and liqueurs - pages 270-271
- Cocktails - pages 272-273
- Alcohol-free cocktails - page 274
- Long drinks - pages 275
- Juices, milkshakes and frappés - pages 276-277

5. INVALSI TEST (Training for Reading, Listening and Language in Use)

Modulo lingua base:

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale

Reading and listening per PROVA INVALSI

Docente

Raffaella Rossignuolo

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2022/2023

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

La programmazione iniziale, sotto riportata, si è posta obiettivi seri e concreti, senza trascurare le riflessioni sulla lingua.

Il programma di Lingua Francese che si è svolto nella classe V sezione B ha avuto come obiettivo principale quello di attivare nel discente, per il tramite della lingua, tutti i meccanismi cognitivi capaci di rafforzare ed allargare le sue conoscenze, per operare nelle diverse situazioni professionali.

Gli studenti hanno mediamente acquisito un linguaggio tecnicamente appropriato relativo all'indirizzo scelto. Buona parte degli studenti è in grado di comprendere un testo scritto ed orale a carattere professionale. L'impegno profuso è stato quindi indirizzato alla motivazione e di conseguenza al conseguimento di un efficace metodo di studio. I risultati sono stati apprezzabili ed alla conclusione dell'anno scolastico, molti studenti hanno assunto un comportamento serio ed impegnativo. Il profitto nel complesso è discreto ed in particolare si possono identificare due gruppi di studenti: alcuni hanno lavorato con impegno ottenendo una discreta preparazione, altri rivelano ancora qualche difficoltà sia nello scritto che nel parlato.

Testi adottati: S. Appignanesi – A. Giorgi – *“Les toqués de la gastronomie - Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie et salle-bar”* CAPPELLI EDITORE

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Il corso si è articolato su due livelli: da un lato sono state prese in considerazione tematiche legate al settore professionale degli studenti, mirando soprattutto all'acquisizione del lessico tecnico e alla soluzione di problemi professionali; dall'altro si è proceduto ad una revisione e ad una introduzione di strutture linguistiche particolarmente rilevanti. I contenuti trattati durante il corso hanno riguardato le aree di pertinenza professionale degli studenti.

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

Verifiche

Per la verifica formativa ci si è principalmente affidati ad esercitazioni guidate, correzione compiti e verifiche, consegne individuali ed una costante attività di sostegno durante lo svolgimento delle lezioni come domande dal posto, correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici, discussione sugli argomenti trattati, test, esercizi alla lavagna o al posto ma senza voto.

Per la verifica sommativa sono state somministrate prove coerenti con il programma modulare, prove strutturate, semistrutturate e produzione di messaggi orali, brevi relazioni-esposizioni orali, questionari.

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo microlingua:

MODULE 1: VIN ET COMPAGNIE

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Les principales régions viticoles françaises | [pages 134 -135 - 136-137- 138] |
| 2. La vinification | [pages 139 -140 - 141 - 142 - 143] |
| 3. La méthode champenoise | [pages 144 - 145] |
| - Mais le miracle du champagne continue... | [pages 146- 147 - 148] |
| - Le beaujolais nouveau est arrivé! | [page 149] |
| - Un vin spécial... le cidre | [pages 150 - 151] |
| 4. Quelques conseils pour bien déguster un vin | |
| - L'analyse organoleptiques | [pages 152 - 153] |
| - Le sommelier: un homme aux multiples visages | [page 154] |

MODULE 2: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE!

- | | |
|--|-----------------------------------|
| - 1. Les éléments nutritifs - | [pages 194-195] |
| - Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres -
202 – 205- 206] | [pages 196-197- 198 – 199 -201 – |
| 2. Les micronutriments: vitamines et sels minéraux - | [page 208] |
| - Quelles vitamines? | [pages 208 - 209 - 210] |

- Les sels minéraux: que sont-ils?

[pages 213 - 214]

MODULE 3: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES!

1. La pyramide alimentaire

[pages 218 - 219]

- Principes et groupes d'aliments

[pages 220 - 221- 222]

2. Mangeons méditerranéen!

- Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?

[pages 224 - 225 - 226 - 227]

3. Je deviens végété

- Végétariens et végétaliens: faut-il se mettre au vert?

[pages 228 - 229 - 230 - 231]

Modulo lingua base:

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale
- L'accord du participe passé
- Les démonstratifs: adjectifs, pronoms
- Les pronoms relatifs simples
- La forme passive

Docente

Raffaella Rossignuolo

**CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
CASARGO (LC)**

**MATEMATICA
RELAZIONE FINALE**

Anno Formativo:	2022/2023
Docente:	Prof. CODEGA GABRIELE
Classi:	5[^]
Indice:	DESCRIZIONE DELLA CLASSE OBIETTIVI EDUCATIVI OBIETTIVI DIDATTICI PROGRAMMA DURATA DEL CORSO METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il livello medio di preparazione iniziale della classe appariva nel complesso sufficiente, pur con notevoli diversità tra allievi. Alcuni di essi infatti mostravano discrete capacità logiche e di calcolo, altri si trascinavano carenze già dagli anni precedenti.

Nel corso dell'anno, tuttavia, sono emerse lacune più o meno significative, specie nell'approccio e nella trattazione del calcolo differenziale.

La classe, ad esclusione di alcuni alunni, ha lavorato con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è stata nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è stato eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, sono apparse molto evidenti tanto le difficoltà di assimilazione e rielaborazione dei primi argomenti trattati quanto quelle di recupero di nozioni che dovrebbero ritenersi già acquisite.

OBIETTIVI EDUCATIVI

Si rimanda alle finalità educative specificate nel Piano dell'Offerta Formativa del C.F.P.A. di Casargo.

OBIETTIVI DIDATTICI

All'insegnamento della matematica nel corso del quinto anno è affidato il compito di:

1. Sviluppare ulteriormente l'intuizione matematica;
2. Utilizzare in modo sempre più autonomo i principali strumenti informatici con un taglio di carattere interdisciplinare;
3. Affinare le capacità logico-deduttive;
4. Acquisire attitudine alla generalizzazione;
5. Acquisire consapevolezza del metodo razionale;
6. Perfezionare l'abilità del matematizzare.

PROGRAMMA SVOLTO

PROGRAMMA

1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.

Risoluzione grafica di equazioni e disequazioni.

Determinazione del campo di esistenza di una funzione.

Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di una funzione.

Primo approccio al concetto di limite.

Definizione di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a un valore finito.

Limite destro e limite sinistro di una funzione.

Continuità di funzioni.

Funzioni continue in un punto.

Limiti che si presentano in forma indeterminata.

Punti di discontinuità di una funzione.

Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.

Significato geometrico della derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Teoremi di calcolo delle derivate.

Derivata di funzioni composte.

Derivata seconda di una funzione.

3. STUDIO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI ED ESPONENZIALI

Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente.

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.

Concavità di una funzione.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2022/2023, il corso della disciplina Matematica si è articolato in 99 ore.

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è cercato, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si è cercato di sfruttare tutti quegli strumenti didattici (L.I.M., Digital Book) in grado di stimolare e coinvolgere lo studente e favorirne il processo di apprendimento.

Per la verifica del livello di apprendimento si è puntato su prove formative e sommative. Le prime avevano il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consistevano nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio.

Le prove sommative, invece, consistevano in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto riguarda le prove scritte si è cercato di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si sono articolate in quesiti a risposta multipla cui si sono aggiunti esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. sono state predisposte delle verifiche con un minor numero di domande a parità di tempo (integrate dall'utilizzo di un formulario se ritenuto necessario dall'allievo).

Per ciò che concerne le prove scritte, esse sono state valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Era compito del docente stabilire voto minimo e massimo da attribuire alla singola prova in base al grado di difficoltà della stessa. La valutazione delle prove scritte è stata ricavata attribuendo un punteggio ai singoli esercizi, tenendo conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

Relativamente alle interrogazioni orali, gli alunni sono stati valutati nella risoluzione di alcuni esercizi alla lavagna ai quali si sono aggiunte domande di carattere teorico. Per gli alunni con D.S.A. le prove orali di verifica sono state calendarizzate e concordate per tempo.

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale sono state le seguenti:

- I. pertinenza della risposta;
- II. conoscenza dell'argomento;
- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

Anche per le prove orali la scala di valutazioni è stata quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

Il Docente
Gabriele Codega

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento della classe è stato nel complesso sufficiente, pur con differenti livelli di profitto tra gli allievi. L'impegno degli allievi è stato generalmente apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Gli allievi avevano mostrato difficoltà nel primo quadrimestre, hanno migliorato il loro rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è stato generalmente positivo, nel pieno rispetto delle regole

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Competenze: Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio, Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Abilità: Recepire da diverse tipologie di fonti le informazioni relative alla vita sociale e civile, ed all'identità e storia del territorio, Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità locale ed allargata, Individuare norme e procedure relative alla tracciabilità, provenienza, produzione e conservazione del prodotto

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

E' stata effettuata una simulazione di acquisto e vendita di azioni, al fine di comprendere appieno la variabilità di tale strumento

Testo adottato:

- "Gestire le imprese ricettive 3", di Rascioni Farriello, Tramontana editore

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Lavori individuali e di gruppo
- Simulazioni operative applicate alla realtà

Verifiche

Verifiche scritte:

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e sono state pianificate tre verifiche nel secondo. L'obiettivo è stato sempre di preparare al meglio gli allievi per lo svolgimento delle prove multidisciplinari, da affrontare per accedere all'esame e nel secondo quadrimestre concentrarsi sull'esposizione orale.

Verifiche orali:

Svolte saltuariamente, senz'altro in caso di recupero per aver saltato una verifica scritta. Saranno incrementate con l'approssimarsi delle fine del corso, per preparare gli allievi all'orale dell'esame di Stato in una ottica di multidisciplinarietà.

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e la partecipazione attiva al corso.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF del C.F.P.A. di Casargo).

PROGRAMMA SVOLTO

- Il mercato turistico (pag. 2-43)
 - 1) Il mercato turistico internazionale
 - 2) Organismi e le fonti normative internazionali
 - 3) Il mercato turistico nazionale e relativi indicatori
 - 4) Organismi e le fonti normative interne
 - 5) Nuove tendenze del turismo

- La pianificazione e la programmazione aziendale (pag. 142-151)
 - 1) Collegamento tra pianificazione e programmazione aziendale. Fattori determinanti per definire la strategia
 - 2) Le strategie aziendali di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento
 - 3) Mission e vision aziendale
 - 4) Il vantaggio competitivo: la leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
 - 5) Le forze di mercato di Porter
 - 6) Funzioni del controllo di gestione

- Il budget (pag. 155-164)
 - 1) Definizione e obiettivi
 - 2) Tecniche di redazione del budget (incrementativo, scorrevole, flessibile, a base zero)
 - 3) Rilevazione dei costi in base a standard (ideali, ottenibili, correnti)
 - 4) Articolazione del budget (budget degli investimenti, finanziario e economico. I budget settoriali)

- Il controllo budgetario (pag. 169-172)
 - 1) Vantaggi e svantaggi del processo di controllo
 - 2) Fasi del processo di controllo
 - 3) L'analisi degli scostamenti nei costi e nei ricavi
 - 4) Reporting: misurazione e valutazione dei risultati raggiunti e delle cause degli scostamenti

- Il business plan (pag. 180-196)
 - 1) Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
 - 2) Il contenuto e le parti del business plan
 - 3) Principali indici di bilancio (R.O.E., R.O.I., R.O.S., Grado di capitalizzazione e Margine di copertura globale)

- Il marketing dell'azienda ristorativa: aspetti generali (pag.62-68)
 - 1) Sviluppo e ruolo del marketing: orientamento alla produzione, prodotto, vendita, mercato, cliente
 - 2) Il marketing strategico e operativo
 - 3) Caratteristiche del marketing turistico

- Il marketing strategico (pag. 73-87)
 - 1) Le fasi del processo di marketing strategico: analisi interna-esterna, pianificazione strategica (segmentazione, targeting, posizionamento e mappe), programmazione operativa e controllo
 - 2) Analisi interna e valutazione del market share e fair share
 - 3) Segmentazione della domanda e strategie di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato e concentrato)
 - 4) Analisi S.W.O.T. (pag.145)

- Il marketing operativo (pag.93-107)
 - 1) Il marketing mix e le leve del marketing
 - 2) La politica del prodotto: gamma, linea, marca; il ciclo di vita del prodotto
 - 3) La politica del prezzo: vincoli, determinazione e politiche di prezzo (penetrazione, scrematura o di prezzo allineato)
 - 4) La politica della distribuzione: canale diretto, indiretto breve e lungo. Il franchising
 - 5) La comunicazione e le sue forme (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing)

- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115)

- Il piano di marketing (pag.119-121)
 - 1) Il piano di marketing e il suo contenuto

- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio (pag. 268-285)
 - 1) Le abitudini alimentari e i principali fattori che la influenzano; la legge di Engel
 - 2) I segni distintivi di un'azienda: marchio, ditta, insegna
 - 3) I principali marchi collettivi di qualità alimentare (D.O.P., I.G.P., S.T.G., BIO, D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.)
 - 4) I prodotti a Km 0 e i G.A.S.

- I contratti del settore ristorativo (pag. 244-251)
 - 1) Elementi essenziali del contratto
 - 2) Contratti di ristorazione, catering e banqueting

Docente

Stefano Bolis

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Di Salvo Fabio

Presentazione della classe:

Nel complesso la classe si presenta abbastanza attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente, anche se alcuni elementi continuano a mostrare disinteresse e scarso impegno.

I ragazzi risultano comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo.

Tutti i ragazzi hanno raggiunto con successo gli obiettivi minimi prefissati, nonostante lo studio della parte teorica risulti ancora un po' settoriale.

Testi adottati: /

Altri strumenti didattici: Appunti e schemi forniti dal docente

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazione pratica

Verifiche

- Verifiche Pratiche.
- Test motori.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche orali e scritte (per eventuali alunni esonerati)
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni e alle manifestazioni / progetti sportivi, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole, sul cambio degli indumenti.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

Calcio a 5

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallavolo

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallacanestro

- Regole di gioco
- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Atletica

- Velocità (test pratico navetta)
- Salto in alto (regole e pratico)
- Salto in lungo (regole e pratico da fermo)
- Test di Cooper (pratico)

Doping

- Cos'è il doping
- Classificazione delle sostanze (stimolanti, narcotici, diuretici, ormoni peptidici, sostanze anabolizzanti) e metodi proibiti (auto-emotrasfusioni)
- Possibili effetti collaterali

Capacità e Abilità motorie

- Cos'è una capacità motoria ed un abilità motoria
- Classificazione Abilità motorie (discrete, seriali, continue ed open / closed skills)
- Classificazione Capacità motorie (coordinative e condizionali)

Alimentazione

- I macronutrienti e i micronutrienti
- L'alimentazione dello sportivo

Primo soccorso

- BLS
- Manovra di Heimlich
- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

Il docente

Prof. Di Salvo Fabio

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^a Sezione B CFPA – articolazione enogastronomia - cucina

Anno Formativo 2022/2023

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5^a classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti, nel rispetto delle normative igienico- sanitarie.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è qui illustrata su due livelli:

- a) Unità di Apprendimento (UDA)
- b) sezioni di ogni (UDA)

Ogni UDA partecipa al conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

UDA sicurezza alimentare e tutela dei consumatori (nuclei tematici correlati: 1,2,3,4,5,7)

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

UDA La trasformazione degli alimenti (nuclei tematici correlati: 1,2,3,6)

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

Sezione 6: la cottura degli alimenti

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

UDA l'alimentazione in condizioni fisiologiche (nuclei tematici correlati: 1,2,4,5,6,7,8)

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

Sezione 9: diete e stili alimentari

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

UDA l'alimentazione in situazioni patologiche (nuclei tematici correlati: 1,6)

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

Sezione 1: La filiera alimentare

1. La filiera agroalimentare
2. Impatto ambientale della filiera agroalimentare
3. Le frodi nella filiera agroalimentare
4. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
5. La qualità della filiera alimentare
6. Le certificazioni di qualità

Sezione 2: Il sistema HACCP

1. Il concetto di igiene
2. I pericoli legati agli alimenti
3. Igiene dei prodotti alimentari
4. I manuali di buone pratiche igieniche
5. I manuali HACCP

Sezione 3: la contaminazione biologica degli alimenti

1. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
2. I prioni, virus, batteri
3. I fattori di crescita microbica
4. Le tossinfezioni alimentari
5. I principali batteri responsabili delle MTA
6. I funghi microscopici
7. Le parassitosi

Sezione 4: la contaminazione fisico -chimica degli alimenti

1. La contaminazione fisica degli alimenti
2. Gli agrofarmaci
3. Gli zoofarmaci
4. Sostanze cedute dai MOCA
5. I metalli pesanti

Sezione 5: la conservazione degli alimenti

1. La conservazione degli alimenti, cenni storici
2. Tecnologie alimentari
3. Alterazione degli alimenti
4. Classificazione dei metodi di conservazione
5. Conservazione a basse e alte temperature, con sottrazione d'acqua, in ambienti modificati, irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi, con metodi chimici naturali e artificiali, l'affumicamento e le fermentazioni.

Sezione 6: la cottura degli alimenti

1. La cottura
2. La trasmissione del calore nella cottura
3. Effetti della cottura sugli alimenti
4. Modificazione dei nutrienti per effetti della cottura
5. Composti tossici da pratiche di cottura
6. Principali tecniche di cottura

Sezione 7: i nuovi prodotti alimentari

1. Prodotti alimentari normativi
2. Alimenti salutistici
3. Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
4. Gli integratori alimentari
5. Gli alimenti funzionali
6. I nuovi alimenti
7. Gli alimenti geneticamente modificati

Sezione 8: l'alimentazione delle diverse fasi della vita

1. Sana e corretta alimentazione
2. La dieta nell'età evolutiva, nel neonato, nel lattante
3. L'alimentazione complementare
4. La dieta nel bambino

5. La dieta nell'adolescente
6. La dieta nell'adulto
7. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
8. La dieta nella terza età

Sezione 9: diete e stili alimentari

1. Dieta e benessere
2. Stili alimentari
3. La dieta mediterranea
4. La dieta sostenibile
5. Le diete vegetariane
6. Le diete semi vegetariane
7. La dieta macrobiotica
8. Dieta e sport

Sezione 10: prescrizioni alimentari e religioni

1. Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
2. Le regole alimentari nell'ebraismo
3. Le regole alimentari nel cristianesimo

Sezione 11: l'alimentazione nella ristorazione collettiva

1. La ristorazione
2. La ristorazione di servizio
3. La mensa scolastica
4. La mensa aziendale
5. La ristorazione nelle case di riposo ed ospedaliera

Sezione 12: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

1. Le malattie cardiovascolari
2. L'ipertensione arteriosa
3. Le iperlipidemie
4. L'aterosclerosi

Sezione 13: l'alimentazione nelle malattie metaboliche

1. Le malattie del metabolismo
2. La sindrome metabolica
3. Il diabete mellito
4. L'obesità
5. L'iperuricemia e la gotta
6. L'osteoporosi

Sezione 14: l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

1. I disturbi gastrointestinali
2. Le malattie epatiche

Sezione 15: allergie ed intolleranze alimentari

1. Le reazioni avverse al cibo
2. Le allergie alimentari
3. Intolleranze alimentari
4. La sensibilità al glutine e la celiachia

Sezione 16: alimentazione e tumori, disturbi alimentari

1. I tumori
2. I disturbi alimentari

Appendice

I LARN

Tabelle di composizione chimica ed energetica degli alimenti

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.

Autore: A. Machado

Editore: Editore Poseidonia

Eventuali dispense fornite dal docente

Il docente
Mattia Ferraroli

RELAZIONE FINALE A.F. 2022/2023 -CFPA-CASARGO- PROGRAMMA DI LABORATORIO DI CUCINA - SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Docente: Riva Andrea

Classe: 5°

Sezione: B

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata da undici alunni/e (a seguito del ritiro di una allieva) di cui tre alunni con certificazione D.S.A.

Gli alunni hanno affrontato, durante il loro percorso scolastico, due tirocini in strutture ristorative di alto profilo, e un project work di potenziamento interno per compensare il mancato stage in aprile 2020 causa covid-19. Gli allievi hanno anche avuto poca continuità didattica causa diversi cambi di docenza negli anni precedenti.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2022 – aprile 2023, è stato ottimo, dimostrando la partecipazione attiva alle lezioni con cospicua presenza dei relativi studenti.

Competenze ed abilità raggiunte

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione
- Realizzare diverse tipologie di menù rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti
- Saper comporre piatti funzionali in base alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro
- Redazione e gestione di un piano **HACCP**
- Calcolare il food-cost di un piatto applicando le varie formule richieste
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting e relativi menu

Testi adottati

- Tecniche di cucina “EDIZIONI PLAN” – ALMA Scuola internazionale di cucina
- SALA BAR E VENDITA HOEPLI per il quarto e quinto anno dell’articolazione enogastronomia

Strumenti didattici integrativi

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

Verifiche

- Verifiche scritte
- Prove orali per ciò che riguarda la parte teorica
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l’approfondimento di riassunti inerente all’argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell’anno scolastico

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF).

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell’Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- **Unità 1 = Il sistema H.A.C.C.P.: (3)**
 - L'igiene professionale in cucina;
 - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
 - La sicurezza degli alimenti e l'HACCP;
 - Le diverse temperature e metodi di conservazione

- **Unità 2 = La forza del territorio: (1) (4) (5)**
 - *Tipicità Alimentari;*
 - *Prodotti a chilometro zero;*
 - *La ristorazione commerciale e collettiva;*

- **Unità 3 = Marchi di qualità e altre tutele alimentari: (1) (4) (5) (7)**
 - I prodotti DOP, IGP, PAT, STG-AS;
 - I marchi di qualità dei vini;
 - I presidi Slow-Food;
 - I marchi di qualità locale;
 - Le etichette alimentari;
 - Tracciabilità e Rintracciabilità;

- **Unità 4 = Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari: (1)**
 - Le principali intolleranze alimentari *-glutine e lattosio-*
 - Le altre intolleranze alimentari *-lieviti-uova-nichel-ecc-;*
 - Gli stili alimentari vegetariani;
 - La dieta mediterranea e macrobiotica;

- **Unità 5 = Classificazione degli alimenti: (1) (4) (6)**
 - La classificazione nutrizionale degli alimenti;
 - La classificazione merceologica degli alimenti;
 - Gli OGM Organismi Geneticamente Modificati

- **Unità 6 = Alimenti e Qualità Alimentari: (1) (3) (4) (5) (6)**
 - Le diverse qualità degli alimenti;
 - L'etichetta alimentare;
 - I marchi europei di qualità e tipicità;
 - I marchi di tutela nazionali e internazionali;
 - I marchi di tutela dei vini;
 - La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

SECONDO QUADRIMESTRE

- **Unità 7 = Gli stili gastronomici (4) (5) (7)**
 - L'offerta gastronomica della cucina tradizionale;
 - L'offerta gastronomica delle cucine etniche e dietetiche;
 - L'offerta gastronomica della cucine globali;
 - L'offerta gastronomica delle cucine scientifiche e sperimentali

- **Unità 8 = Realizzare un menù: (1) (2) (4) (5) (7)**
 - Il menu -definizione-significato-tipologie;
 - Principali regole per la stesura di un menu;
 - Menu e stagionalità dei prodotti;
 - Redazione menù per ristoranti; hotel ed eventi di vario tipo

- **Unità 9 = Food cost: (6)**
 - Calcolare il costo primo di un piatto rapportato al coefficiente di difficoltà,
 - Calcolare il prezzo finale di vendita in base ai dati dell'azienda fornita

- **Unità 10 = Il servizio di catering e banqueting: (2) (5) (6) (7) (8)**
 - Banqueting e Catering due realtà a confronto;
 - Che cos'è il Catering e le varie tipologie;
 - Che cos'è il Banqueting;
 - La pianificazione e l'organizzazione del servizio del banqueting;
 - Le nuove figure professionali del banqueting;

- **Unità 11 = Sicurezza sul lavoro: (3)**
 - Documenti obbligatori D.LGS 81/08 (DVR, piano emergenza, piano evacuazione);
 - I rischi (rischio elettrico, meccanico, incendio)

- **Unità 12 = Il marketing: (2) (5) (6) (7) (8)**
 - Il marketing mix (le 4 P, le altre variabili)
 - Marketing plan (analisi di mercato e tipologie di clientela)
 - Social food

Sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica i nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità.

Casargo, 5 maggio 2023

Il Docente

Riva Andrea

SCHEDA DI LABORATORIO DI SALA

Docente:

CALABRESE MAURIZIO – laboratorio di sala bar

Presentazione della classe: 5B

- **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre – aprile, è stato abbastanza discreto, dimostrando la partecipazione attiva alle relative lezioni, con cospicua presenza e attenzione, dei relativi studenti.

- **Competenze ed abilità raggiunte**

Le competenze e le abilità sono state raggiunte in modo abbastanza buono, il programma prestabilito è stato completato in base al periodo scolastico sino ad ora svolto.

In sintesi l'allievo è in grado di:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Riconoscere parzialmente il mondo della distillazione e liquoristica.
- Distinguere le differenti tecniche della cucina di sala.
- Effettuare la "porzionatura" dei piatti in modo corretto.
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
- Proporre piccoli abbinamenti di vini e altre bevande, ai cibi.
- Saper promuovere i prodotti tipici dell'attività enogastronomica.
- Simulare e definire menù che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento.
- Conosce i principali cocktail IBA sia nel loro servizio, la loro preparazione ed attrezzature, all' esecuzione dei medesimi.
- Conosce sia i prodotti e piatti tipici delle regioni italiane e in modo generico i vini più importanti italiani.

- **Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte**

L'attività di recupero e approfondimento è stato raggiunto in modo discreto, malgrado alcuni brevi periodi di didattica a distanza.

Testi adottati:

- SALA - BAR E VENDITA hoepli per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia
- MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - 2°biennio 5° anno – le Monnier

Altri strumenti didattici:

Dispense aggiuntive inerente al programma

Numero di ore settimanali:

circa 2/3 ore a settimana (da settembre 2021 ad aprile 2022 più o meno 60-70 ore)

Metodologie adottate:

Gli argomenti sono stati trattati singolarmente in aula e in DAD, con un approfondimento teorico delle lezioni frontali.

Si è data importanza alla fase teorica con libri di testo, dispense e qualche filmato inerenti la specializzazione del settore alberghiero.

Verifiche

Verifiche scritte:

Verifiche orali:

- Prove scritte e interrogazioni orali per ciò che riguarda la parte teorica.
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l'approfondimento di riassunti inerente all'argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Simulazione aziendale.
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

Per ciò che concerne le prove scritte, sono state valutate secondo la scala di valutazione prevista nel piano dell'Offerta Formativa.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Programmazione classe quinta B enogastronomia- Dipartimanto sala e vendita

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI</p> <p>U.F. 1- DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI DA PAG. 239</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DISTILLAZIONE E ACQUEVITI • BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC • GRAPPA, WHISKY, VODKA, RUM, GIN, TEQUILA, ACQUEVITI DI FRUTTA, ACQUAVITE D'UVA LIQUORI
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI</p> <p>U.F. 2 – LA VITE E IL VINO DA PAG. 136</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LA VITE E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA • LA VINIFICAZIONE • LA SPUMANTIZZAZIONE E I SUOI METODI : CLASSICO, CHARMAT/MARTINOTTI E CHAMPAGNE • CLASSIFICAZIONE DEI VINI • CLASSIFICAZIONE EUROPEA, VINO E SALUTE • L'ETICHETTA DEL VINO
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI</p> <p>UF. 3 – LA CARTA STRUMENTO DI VENDITA (Nuclei tematici 2, 5) DA PAG. 35</p>	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTAZIONE, ASPETTI TECNICI E GESTIONALI • INDICAZION • LA CARTA DELLE VIVANDE, IL MENU • LA CARTA DEI VINI, LA CARTA DEL BAR • LA CARTA ESPOSTA
<p>LIBRO DI TESTO MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER</p> <p>UF. 3 – I COCKTAILS INTERNAZIONALI (Nucleo tematico 2) DA PAG. 238</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DEFINIZIONE E COMPOSIZIONE • TECNICHE DI MISCELAZIONE • PREPARAZIONE E DECORAZIONE • DRINK COST, GRADO ALCOLICO DI UN COCKTAILS, CONTENUTO ENERGETICO • CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAILS

SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI</p> <p>UF. 4 – VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI (Nuclei tematici 1, 4, 8) DA PAG. 93</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LA TIPICITÀ COME ELEMENTO STRATEGICO • CHE COS'È IL PRODOTTO TIPICO • LA DIMENSIONE COLLETTIVA • IL VALORE DEL PRODOTTO TIPICO • FORZE E DEBOLEZZE DEI PRODOTTI TIPICI • IL RUOLO DEI CONSUMATORI • I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI
<p>LIBRO DI TESTO MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER</p> <p>U.F. 5 – IL CATERING: CATERING E BANQUETING DA PAG. 352</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'ATTIVITÀ DEL CATERING • LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTE • IL BANQUETING, IL CATERING E IL CATERING BANQUETING • LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTI
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOELPI</p> <p>UF. 6 REGIONI D'ITALIA E I SUOI PRODOTTI TIPICI CUCINA E VINI (Nuclei tematici 6, 7) DA PAG. 181</p>	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTAZIONE • CAMPANIA. EMILIA ROMAGNA, LAZIO, LIGURIA, LOMBARDIA, PIEMONTE, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA, TOSCANA, VENETO • IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Casargo, li 02/05/22

Il docente

Maurizio Calabrese

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Le simulazioni per gli allievi del C.F.P.A. hanno una importanza fondamentale per l'ammissione agli esami; infatti, in base all'accordo con l'I.P.S. pesano un 1/3 del voto finale per ogni specifica disciplina.

Per questo motivo si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà negli allegati il testo della prova che si è svolta il 6 e il 7/12/2022.

Si riportano inoltre i testi della prima tornata delle simulazioni, svolte nelle seguenti date:

- 28/3/2023: simulazione prova multidisciplinare di storia, matematica, diritto a Casargo
- 13/4/2023: simulazione prova multidisciplinare di laboratorio di sala, laboratorio di cucina, francese, scienze e cultura dell'alimentazione a Casargo
- 18/4/2023: simulazione prova multidisciplinare di scienze motorie, italiano, inglese a Casargo

Per i testi delle simulazione della seconda tornata, si rimanda al documento della 5[^]G di Casatenovo

- 9/5/2023: simulazione prima prova d'italiano a Casatenovo
- 11/5/2023: simulazione seconda prova a Casatenovo
- 16/5/2023: simulazione prova multidisciplinare a Casatenovo per francese, storia, matematica
- 18/5/2023: simulazione prova multidisciplinare a Casargo per inglese, diritto, scienze motorie

Una simulazione facoltativa di colloquio a distanza (tenuta da i docenti del C.F.P.A.) sarà effettuata agli allievi a fine maggio o nei primi giorni di giugno, con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

Con riferimento alle griglie di valutazione, si fa riferimento a quanto indicato dal Documento di classe della classe V G dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale (allegato A), come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico

10. ALLEGATI

- All. 1: accordo A.P.A.F. - C.F.P.A. Casargo con I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- All. 2: tabella in cui sono sintetizzate le esperienze di alternanza scuola – lavoro svolte dagli allievi del C.F.P.A. (PCTO)
- All. 3: elenco delle letture di italiano
- All. 4: conferma allievi sui programmi
- All. 5: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica
- All. 6: prove multidisciplinari "interne" svolte a Casargo
- All. 7: prove multidisciplinari svolte a Casargo in collaborazione con Casatenovo