



Ministero dell'istruzione e del merito
Istituto Professionale di Stato Graziella Fumagalli
Via della Misericordia, 4 – 23880 Casatenovo (LC)

Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it



PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 TEL. 039 9205385 C.M. LCRC02000L

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO 2025/26

CLASSE 5C

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: CUCINA

Approvato il 5 maggio 2026

Affisso all'albo il 15 maggio 2026

Docente Coordinatore di classe: Prof. Luca Fumagalli

Dirigente scolastico: Dott.ssa Emanuela Marino

INDICE

PARTE PRIMA: L'ISTITUTO E I CRITERI DI VALUTAZIONE	p. 3
PARTE SECONDA: LA CLASSE	p. 11
PARTE TERZA: I PROGRAMMI	p. 23
PARTE QUARTA: LE SIMULAZIONI	p. 55

ALLEGATI:

- Relazione di presentazione dei candidati con disabilità, DSA o altri BES

PARTE PRIMA

L'ISTITUTO: BREVE STORIA

L'Istituto "Graziella Fumagalli" vanta una presenza più che sessantennale nel territorio di Casatenovo, essendo stato avviato nell'anno scolastico 1961/62 come sede coordinata dell'I.P.S.S.C.T. "G. Pessina" di Como.

Inizialmente i corsi erano di durata biennale o triennale e avevano lo scopo di preparare personale idoneo all'esercizio di attività di ordine esecutivo nei vari settori del commercio, fornendo i giovani di un diploma di qualifica professionale come Segretariato d'Azienda.

Successivamente venne introdotto il biennio post-qualifica di Analista Contabile, quarto e quinto anno, che consentiva agli studenti di conseguire un diploma di maturità professionale.

La vera rivoluzione fu l'introduzione alla fine degli anni Ottanta della sperimentazione denominata Progetto '92, che riformò l'istruzione professionale nel nostro paese. Il Progetto seguiva da un lato le linee di riforma della Secondaria Superiore, introducendo un biennio propedeutico comune a tutti gli indirizzi di specializzazione, dall'altro aggiornava in maniera sostanziale i curricula, al fine di rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro di personale dotato di una solida preparazione professionale di base e dalle capacità flessibili.

Nella sede di Casatenovo i primi corsi sperimentali sono stati introdotti nell'anno scolastico 1993/94 e sono passati a regime nell'anno scolastico 1995/96.

In seguito all'istituzione della provincia di Lecco, a cui Casatenovo appartiene, e del correlativo Provveditorato agli Studi, a partire dall'anno scolastico 1998/99, l'Istituto è diventata sede coordinata dell'I.T.C. Viganò di Merate.

Dall'a.s. 2001/2002 è stato attivato il corso di studi "Operatore Servizi Sociali" formato da due classi prime.

Dal Primo settembre 2005 l'Istituto è diventato autonomo e dal mese di marzo 2006 l'Istituto ha assunto il nome di "Graziella Fumagalli" in onore di una concittadina, medico volontaria uccisa in Somalia.

Dall'a.s. 2010/11 l'Istituto ha cominciato una nuova trasformazione con l'introduzione dell'indirizzo alberghiero (Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità alberghiera) e gli indirizzi di Istruzione e Formazione Professionale Regionale per i Profili "Operatore Amministrativo Segretariale" e "Operatore ai Servizi di Promozione e Accoglienza", questi ultimi conclusi con l'anno scolastico 2016/2017.

Dall'anno scolastico 2018/2019, con la riforma degli Istituti Professionali, vi sono stati alcuni cambiamenti nella denominazione degli indirizzi attivi, che hanno assunto le seguenti denominazioni: Servizi commerciali; Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera; Servizi per la sanità e l'assistenza sociale. Inoltre, sono state applicate alcune modifiche nei quadri orari.

Con l'anno scolastico 2022/2023 si è conclusa l'offerta del corso per i Servizi Commerciali, in seguito alla contrazione subita nel tempo per la forte concorrenza degli Istituti Tecnici. In previsione di ciò, lo scorso anno, in seguito ad un'accurata analisi dei bisogni del territorio, è stato deciso di dare vita all'indirizzo di studi "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", la cui classe prima ha visto la luce all'inizio del corrente anno scolastico.

PRINCIPI GUIDA E PTOF

L'Istituto propone un'offerta formativa in grado di contribuire, in una sinergia tra il Collegio dei docenti, le famiglie e gli alunni, e attraverso il pluralismo delle proposte culturali e la dialettica democratica, alla crescita umana e culturale degli alunni, i quali devono avere non solo la possibilità di acquisire

informazioni e abilità, ma anche quella di costruire autonomamente la loro personalità e capaci di sapersi orientare nella multiforme società contemporanea.

Per migliorare gli effettivi livelli di apprendimento degli alunni si impone una nuova centralità della didattica, da perseguire attraverso la rimodulazione degli attuali programmi e percorsi didattici.

L'Istituto si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

- Valorizzare pienamente le qualità umane e la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli; ciò richiede azioni finalizzate a:
 - favorire l'inserimento e l'integrazione degli alunni in situazione di disagio e di disabilità;
 - fornire adeguate attività di sostegno e recupero, anche personalizzate, agli alunni in difficoltà con l'obiettivo di ridurre la dispersione scolastica;
 - offrire percorsi capaci di stimolare l'eccellenza;
 - consentire agli studenti di scegliere consapevolmente il proprio percorso formativo attraverso efficaci attività di orientamento.
- Educare alla socializzazione, alla convivenza democratica e alla tolleranza, che tenga conto della sempre più ampia integrazione europea e di una società sempre più multiculturale.
- Fornire agli studenti strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare autonomamente la realtà e di orientarsi positivamente nelle scelte personali.
- Offrire agli studenti, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, anche la capacità di auto aggiornarsi per poter affrontare positivamente, in futuro, l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale.
- Consentire un ingresso consapevole e qualificato nel mondo del lavoro attraverso efficaci attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative, da attuare sia nell'ambito scolastico che presso le aziende e gli enti del territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

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. In particolare, è in grado di:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Area di indirizzo

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*. vendita dei servizi e dei prodotti.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie

di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Articolazione “Enogastronomia”

Nell’articolazione “Enogastronomia” ed “Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PROFILO ATTESO IN USCITA

L’indirizzo professionale “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” è costituito da un biennio comune, con finalità orientativa. Il triennio si articola in quattro percorsi: cucina, pasticceria e arti bianche, sala-bar, accoglienza turistica. Il Diplomato 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. In particolare, è 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. Sa applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizza le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, anche in due lingue straniere. È in grado di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Sa 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.

QUADRO ORARIO SEGUITO DALLA CLASSE NEL CORSO DEL QUINQUENNIO

Insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi

18 ore settimanali nel biennio – 14 ore settimanali nel triennio

Insegnamenti	1 ^	2 ^	3 ^	4 ^	5 ^
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1

Biennio comune - 14 ore settimanali

Gli studenti si dividono in due squadre. A settimane alterne, una svolge l'esercitazione di cucina, l'altra di sala-bar.

Insegnamenti	1 ^	2 ^
Francese	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	-	3
Alimentazione	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	3
Accoglienza	3	2
Compresenze		
Lab TIC	1	3
Cucina	2	3
Lab Chimica	3	

CUCINA			
Insegnamenti	3 ^	4 ^	5 ^
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	5
Sala e vendita	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	5	4	4
Laboratorio enogastronomia cucina	6	5	4
Cucina (compresenza) scienze alimentari	2	2	2

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo che quello non cognitivo.

L'ambito cognitivo riguarda:

- conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative);
- abilità (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi);
- competenza (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di:
 - esprimere valutazioni motivate;
 - compiere analisi in modo autonomo;
 - affrontare positivamente situazioni nuove;

L'ambito non cognitivo riguarda:

- il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche);
- la partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica);
- l'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità);

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per la griglia descrittiva si rimanda al PTOF di Istituto.

INDICATORI E CRITERI DI MISURAZIONE

VOTO	DESCRIZIONE
1	Rifiuto totale della materia e del dialogo con il docente; mancanza del minimo materiale scolastico, non svolgimento di compiti a casa e a scuola
2	Parziale disponibilità al dialogo ma rifiuto dell'impegno e totale mancanza di conoscenze, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario e disordinato
3	Conoscenze quasi nulle, gravi errori concettuali, poco impegno e scarsa autonomia nello studio, esposizione molto scorretta, utilizzo del materiale scolastico in modo saltuario ma viene portato con regolarità, scarso svolgimento di compiti in classe e nullo a casa.
4	Conoscenze lacunose e incapacità di organizzarle, scarsa autonomia nello studio, impegno saltuario, esposizione scorretta, presenza e utilizzo del materiale scolastico in classe, saltuario svolgimento dei compiti a casa,
5	Conoscenza parziale dei contenuti, comprensione superficiale, parziale autonomia di studio, impegno poco regolare, esposizione incerta, utilizza in modo quasi regolare il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e in parte a casa
6	Conoscenza sufficiente e comprensione essenziale dei contenuti, impegno quasi regolare e autonomia di studio, esposizione abbastanza corretta, porta sempre con sé il materiale scolastico, svolge i compiti in classe e quasi sempre a casa.
7	Conoscenza ampia dei contenuti, comprensione adeguata, autonomia nello studio, impegno regolare, esposizione corretta, capacità critica essenziale, partecipazione al dialogo educativo
8	Conoscenza quasi sempre approfondita, comprensione puntuale, applicazione sicura delle tecniche apprese, autonomia di studio, impegno costante, esposizione corretta e appropriata, capacità di analisi e sintesi, partecipazione attiva al dialogo educativo
9	Conoscenza approfondita dei contenuti, capacità di applicare le tecniche in modo autonomo e personale, capacità di trasferire in contesti diversi le conoscenze e le abilità apprese, autonomia di studio, impegno assiduo, esposizione rigorosa, capacità di analisi e sintesi, capacità critica, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo
10	Conoscenza approfondita e completa dei contenuti, padronanza degli strumenti di lettura e interpretazione della realtà, capacità di applicarli anche in situazioni nuove, autonomia di studio, impegno assiduo, piena padronanza dell'esposizione, capacità di analisi, di sintesi e di valutazione autonoma, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

VOTO	MOTIVAZIONE
10	comportamento educato e corretto, puntuale e rigoroso adempimento dei doveri scolastici, partecipazione propositiva e costruttiva al dialogo educativo, frequenza costante e regolare.
9	comportamento educato e corretto, partecipazione attiva al dialogo educativo, frequenza costante e regolare.
8	comportamento sostanzialmente corretto, partecipazione al dialogo educativo, frequenza abbastanza regolare.
7	comportamento non del tutto corretto, frequenza non sempre regolare, presenza di note disciplinari.
6	comportamento scorretto, frequenza non regolare, presenza di provvedimenti disciplinari (sospensione fino a 15 giorni).
5	comportamento scorretto che ha determinato sanzioni disciplinari per gravi violazioni al Regolamento di istituto (sospensione superiore ai 15 giorni).

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per gli studenti del triennio che conseguono, al termine dell'anno scolastico, l'ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato, il Consiglio di classe è tenuto ad attribuire il credito scolastico. La banda di oscillazione entro cui attribuire tale credito scolastico è determinata dalla media dei voti di tutte le materie, compreso il voto di Educazione civica e di Comportamento, ad esclusione del voto di IRC o della disciplina alternativa.

Il Consiglio di classe attribuisce il massimo del punteggio all'interno della banda di oscillazione in presenza dei seguenti requisiti:

- **Voto di comportamento superiore a 7/10**
- Decimale della media dei voti superiore a 4 (ad esempio: 6,5) Oppure
- **Voto di comportamento superiore a 8/10** e almeno una delle seguenti condizioni:
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni linguistiche per l'A.S. in corso;
 - partecipazione ai corsi relativi a certificazioni informatiche per l'A.S. in corso;
 - voto ottimo in religione cattolica o insegnamento alternativo;
 - aver ricoperto con puntualità e partecipazione una carica elettiva;
 - partecipazione a gare professionalizzanti con ottimi risultati.

PARTE SECONDA

BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si presenta all'inizio del terzo anno composta da 19 studenti, ma un alunno si trasferisce all'inizio del secondo quadrimestre e al termine dell'anno non viene ammesso uno studente all'anno successivo.

Nel quarto anno, in cui non si sono verificati mutamenti sensibili a livello di composizione della classe – tranne per un alunno, che si è ritirato, e una nuova alunna, arrivata all'inizio dell'anno – la maggior parte degli studenti ha mostrato la tendenza a dedicarsi allo studio principalmente in prossimità delle verifiche, mentre solo un numero ristretto ha mantenuto un impegno costante e un atteggiamento partecipativo. Un ulteriore gruppo, composto da quattro o cinque studenti, ha manifestato talvolta comportamenti poco responsabili, ricorrendo con frequenza a entrate posticipate e uscite anticipate di carattere strategico.

Il quinto anno si è svolto in modo complessivamente regolare per la maggior parte della classe che conta ora 2 alunni da e 7 alunni dsa (di questi due sono bes). L'andamento didattico è rimasto altalenante, poiché la quasi totalità degli studenti, salvo poche eccezioni, continua a concentrare lo studio principalmente in vista delle prove. La tendenza già citata a effettuare assenze strategiche si è accentuata, sempre ad opera degli stessi studenti, e ha reso talvolta difficoltoso lo svolgimento delle attività didattiche. Il livello finale delle competenze raggiunte può considerarsi complessivamente discreto. Permangono tuttavia, in alcune discipline, lacune pregresse, difficilmente colmabili nel solo quinto anno.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha sempre mantenuto un atteggiamento abbastanza corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, con i quali gli studenti hanno instaurato un rapporto sereno e di fiducia. L'atteggiamento durante le lezioni risulta tuttavia prevalentemente passivo e caratterizzato da una partecipazione limitata.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

Ogni docente ha messo in atto le strategie per il recupero che ha ritenuto più opportune a seconda del periodo dell'anno, della gravità delle insufficienze e del numero degli alunni coinvolti. Si è cercato di favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica e di calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe; i docenti hanno proposto esercitazioni guidate e dato indicazioni metodologiche personalizzate. Si è anche cercata la collaborazione con le famiglie per un'azione proficua e mirata.

Il CDC ha inoltre deliberato una serie di interventi tra cui recupero in itinere e studio individuale.

INIZIATIVE PER IL POTENZIAMENTO

Progetto IPS Fumagalli STEM 2024 PNRR D.M. 65/2023, potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (partecipazione di due studentesse).

COMPETENZE SULLE QUALI SI È LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche, come indicate nel PTOF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare, nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.	Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico, con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze: Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. Area dell'istruzione generale. <u>Lingua e Letteratura italiana, Lingua inglese</u> <u>(Competenze linguistico-comunicative)</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di

Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	tipo professionale e personale; favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi. <u>Storia (Competenze storico-sociali)</u> Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale. <u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u> Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi. Area d'indirizzo Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.
--	---

OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi si attesta ad un livello discreto per un gruppo, sufficiente per il resto degli studenti.

ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso del triennio la classe ha partecipato alle attività curricolari ed extracurricolari nell'ambito dei percorsi di Educazione civica, di Educazione alla legalità e di PCTO (oggi FSL), illustrate nel dettaglio in questo documento nelle sezioni dedicate.

ALTRE ATTIVITÀ PREVISTE DAL PTOF

- Progetto di certificazione linguistica: preparazione alle certificazioni linguistiche e possibilità di approfondire la conoscenza della lingua francese/inglese e la cultura dei Paesi ospitanti attraverso stage linguistici all'estero
- Promozione del benessere psicologico e dello star bene con se stessi e a scuola
- Educazione alla salute e ad uno stile di vita sano
- Orientamento in entrata e in uscita (open day, incontri formativi)
- Eventi enogastronomici esterni e progetti interni

Attività del terzo anno (A.S. 2023-24)

- “Introduzione al mercato del lavoro”, incontro con IIS FUMAGALLI e CIGL, 3 ore, 21/11/2023
- evento formativo "io non rischio", 18 e 25 novembre 2023 dalle 9 alle 11, IIS Fumagalli e Protezione Civile
- visione del film “C'è ancora domani” di Paola Cortellesi al cinema di Casatenovo, 01/12/2023
- evento formativo in materia di sicurezza, totale 8 h, 27/01/2024 - 03/02/2024, su piattaforma del Ministero e formatore individuato dal DS
- laboratorio di stampa digitale: 12/02/2024 dalle 10 alle 11:55, piazza l'idea FabLab
- ciaspolata Maloja-Engadina, 15/02/2024
- testimonianza orientativa: a scuola di cucina con grana padano, 13-5-2024 dalle 8.50 alle 11, formatore: Consorzio Grana Padano

Attività del quarto anno (A.S. 2024-25)

- incontri di ed. civica: educazione stradale, Associazione La strada
- attività di formazione con l'ispettorato del lavoro
- attività di ed.civica: legalità e contrasto alle mafie; rappresentazione teatrale “Sono stato anch'io”
- uscita didattica presso l'auditorium di Casatenovo: visione del film “Il ragazzo dai pantaloni rosa”
- attività di educazione civica e alla salute: mostra interattiva “Mind trick”
- attività di ed.civica: incontro in streaming “Tacere non è più una virtù”, il ruolo dei

cittadini nella lotta alla corruzione con Andrea Franzoso

- attività di ed.civica: incontro di sensibilizzazione legalità e contrasto alle mafie “Trasparenza non molte volte ma sempre”
- incontro con funzionario della CCIAA di Como 19-03-25

Attività del quinto anno (A.S. 2025-26)

- stage linguistico a Vichy, 15-20 settembre 2025 (1 alunno)
- incontri con rappresentanti di Adecco Besana in Brianza: “Dal CV alla simulazione del colloquio di lavoro”, 20/10/2025, ore 11-12:50
- seminario “Come l’innovazione tecnologica ha cambiato e cambierà le nostre vite” a cura del “Foro regionale Ricerca e Innovazione, 7/11/2025, ore 11-12:50
- incontro sulla violenza di genere per educazione civica, Associazione L’altra metà del cielo, 12/11/2025
- incontro con CGIL “Nuovi contratti e vecchi trucchi”, 13/11/2025, ore 7:55-10:45
- webinar AIRC “Falsi miti nel mondo dell’alimentazione, guida a scelte alimentari consapevoli”, per ed.civica, 20/11/2025, 10:30-11:45
- proiezione del video contro la violenza sulle donne e riflessione. Ed. civica, 8:50-9:50
- incontro con Associazione L’altra metà del cielo-Telefono donna di Merate, contrasto alla violenza di genere, 12/12/2025, ore 9-10:45
- 26/01/26 h 9.30-13 visita guidata online Auschwitz-Birkenau
- attività di orientamento post-diploma: offerta formativa dell’ITS Academy Agroalimentare di Sondrio, 06/02/2026, ore 11-12:30
- “Giornata Internazionale delle Donne e delle Ragazze nella Scienza” 11/02/2026 la commissione STEM, ore 8-10:30
- incontro “Ho una business idea! La redazione di un Business Plan” con CCIAA di Como, 16/02/2026, ore 11-12:50
- incontro per orientamento con Università IULM, 18/02/2026, ore 11-11:55
- 27/02/2026 incontro con l’avv. Monica Rosano, dell’Ordine degli avvocati di Lecco, e la dott.ssa Marianna Ciambrone, Consigliera di Parità della Provincia di Lecco, sul tema delle discriminazioni di genere e delle molestie in ambito lavorativo ore 9-11.55
- incontro di orientamento: giornata ITS organizzata dalla Provincia di Lecco, ore 9-14, Palataurus di Lecco, 11/03/2026
- corso AIC (Associazione Italiana Celiachia), 10/03/2026, ore 11-13:50
- partecipazione al concorso LILT presso Casargo il 19/03/26
- incontro FSL “Gli enti del Welfare”, 10/04/2026, ore 11-13
- incontro con AIDO, 17/04/2026, ore 8-9:50

PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX. PCTO)

Il “Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali” prevede per i percorsi di dell’Istruzione professionale un’organizzazione volta a “favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale”. Il nostro Istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia FSL, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall’innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

CONSIDERAZIONI GENERALI

Lo stage è stato svolto in strutture del territorio come riepilogato nell'apposito prospetto dettagliato a disposizione. Nel corso del tirocinio si sono proposti compiti di realtà guidati o programmati, preceduti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante. Si è provveduto anche a valutare l'autonomia nello svolgimento dei compiti, la partecipazione alle diverse attività e la capacità di risolvere eventuali problemi.

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITÀ DI FSL (ex-PCTO)
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. Durante l'attività di stage il tirocinante ha potuto: ● conoscere l'organizzazione generale e la logistica della struttura frequentata, con particolare riferimento a: ruoli, mansioni, funzioni del personale ; ● collegare le conoscenze acquisite in ambito scolastico con l'esperienza sul campo; ● adottare comportamenti adeguati al bisogno contingente e al contesto dell'Azienda, rispettando le consegne del tutor aziendale e del personale; ● curare le relazioni e i rapporti con gli utenti, nel pieno rispetto delle regole della comunicazione; ● documentare in modo adeguato e coerente il proprio lavoro. Con le altre attività di FSL (testimonianze formative ed orientative, visite aziendali, partecipazione ad eventi organizzati sul territorio, Project work) gli studenti dovrebbero aver acquisito competenze riguardo a: ● agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ● utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. ● integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
ATTIVITÀ SVOLTE
Il progetto di istituto della FSL si è sviluppato lungo il triennio utilizzando le diverse tipologie di intervento che caratterizzano tali percorsi, in particolare: testimonianze formative e orientative (durante tutto il triennio), formazione di base in materia di sicurezza sul lavoro (12 ore – classe terza); stage orientativo (classe terza, 160 ore) e stage formativo (classe quarta, ore 240), realizzazione di progetti di ricerca-azione (classe quarta e quinta). Partecipazione ad eventi sul territorio.

Tutto ciò ha permesso alla classe di avere delle informazioni specifiche e delle indicazioni pratiche sulle principali figure professionali di riferimento e su alcune tematiche caratterizzanti il percorso di studi.

In particolare:

Durante il terzo anno la classe ha sviluppato in modalità FSL parte del percorso di Educazione Civica partecipando al corso organizzato dalla Protezione Civile; ha poi partecipato alle testimonianze formative sul mondo del lavoro: con il Consorzio Grana Padano, con la CGIL e con il FabLab sulla stampa in 3D. E' stato svolto il primo stage.

Durante il quarto anno scolastico tutta la classe ha partecipato all'incontro sull'iscrizione delle società presso il PRI a cura della CCIAA di Como – Lecco ed ha effettuato il secondo stage: una prima parte nel periodo natalizio ed il termine nel periodo estivo.

Durante il quinto anno scolastico la classe ha partecipato all'intervento della CCIAA di Lecco sulla redazione del *business plan* predisponendo poi a gruppi dei piani d'impresa. Gli alunni hanno avuto un incontro con la CGIL per conoscere le nuove tipologie di contratti di lavoro e le possibili truffe ad essi collegate; hanno partecipato all'incontro sugli enti del Welfare organizzato dall'UST di Lecco; con Adecco di Besana gli alunni hanno appreso le tecniche per la miglior redazione del CV e per affrontare il colloquio di lavoro. Alcuni degli studenti hanno partecipato al concorso della LILT.

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente referente del C.D.C. Antonella Marrella

Inserire riferimento alle nuove Linee Guida per l'Educazione Civica

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica. Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona".

La legge prevede un insegnamento "trasversale", oggetto di valutazioni periodiche e finali e l'orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Descrizione delle attività di Educazione civica svolte in Quinta

Docente referente del C.D.C.: prof.ssa Marrella Antonella

Premessa

Con l'entrata in vigore della Legge n. 92 del 20 agosto 2019, avente ad oggetto:

"Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica", l'Istituto ha elaborato il proprio curriculum verticale di Educazione Civica. Le finalità di detto insegnamento sono individuate nei seguenti principi elencati all'art. 1 della legge sopra richiamata:

"1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. 2.

L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona"

La legge prevede un insegnamento “trasversale”, oggetto di valutazioni periodiche e finali e l’orario per ciascun anno di corso non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell’ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti vigenti.

Le Nuove Linee Guida per l’educazione civica, introdotte dal D.M. n. 183 del 7 settembre 2024, gli alunni hanno consolidato competenze inerenti a: Costituzione, Cittadinanza Digitale e Sviluppo Economico e Sostenibilità. A tale proposito sono stati affrontati fondamentali per la formazione del cittadino responsabile e consapevole, in particolare nella classe Terza, si sono trattati i legami alla sicurezza, al mondo del lavoro e alla cittadinanza digitale e all’educazione finanziaria al fine di far acquisire una maggiore responsabilità e sicurezza personale e collettiva. Nella classe Quarta si sono trattati i temi legati all’educazione stradale; all’educazione alla legalità e contrasto alle mafie; al contrasto alle dipendenze e all’educazione finanziaria, al fine di una di acquisire una maggiore consapevolezza dei comportamenti a rischio legati ai vari temi trattati.

Le attività svolte nella classe Quinta per le due UDA di Educazione civica sono legate alle seguenti UDA di :

1. UDA: PARITÀ DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE
2. UDA: INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE
3. UDA: EDUCAZIONE FINANZIARIA

Competenze e abilità raggiunte

Competenze raggiunte:

- adottare comportamenti privi di pregiudizi o stereotipi;
- cogliere le complessità dei problemi esistenziali, morali sociali ed economici e
- formulare risposte personali argomentate.
- attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica;
- comprendere l’importanza della libertà di manifestazione del pensiero quale conditio

- sine qua non per l'esercizio degli altri diritti costituzionalmente sanciti;
- comprendere i limiti alla libertà di manifestazione del pensiero: fake news, hate speech, negazionismi.

Abilità raggiunte:

- saper individuare nel dettato costituzionale e nella legislazione ordinaria le norme
- afferenti all'uguaglianza e alla parità di genere;
- saper riconoscere le varie forme di violenza contro le donne;
- riconoscere le conseguenze degli illeciti legati ai limiti della libertà di manifestazione
- del pensiero (ingiuria, diffamazione);
- distinguere la fondatezza delle news;
- esercitare i diritti della cittadinanza digitale con competenze e coerenza rispetto al
- sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- partecipare al dibattito culturale.

Dettaglio degli incontri svolti e delle attività

Proiezione video contro la violenza sulle donne e momenti di riflessione, 25-11-

2025

- Incontro con l'Associazione L'altra metà del cielo - telefono donna di Merate il 12-

12-2025

- Incontro con l'avv. Monica Rosano e con la consigliera di Parità della provincia di Lecco dott.ssa Marianna Ciambone sul tema delle discriminazioni di genere e delle molestie in ambito lavorativo, 27-02-2026.

- “Giornata internazionale delle donne e delle ragazze nella scienza” visione video 11-02- 2026.

- Visita del Giardino dei Giusti di Milano e percorso sui Giusti dell'informazione. 20-05-2026

- “Viaggio della memoria”-visita guidata online dei campi di concentramento di

Auschwitz-Birkenau 26-01-2026.

Nell’ambito dell’attività di educazione alla salute ed educazione civica:

- Incontro con l’ associazione A.I.D.O.’ 14-04-2026
- Partecipazione al corso con esperti AIC (Associazione Italiana Celiachia), 10-03-

2026

Strumenti didattici: materiale predisposto dai docenti, video, film, presentazioni in

power point, articoli tratti da quotidiani e riviste specialistiche, fonti storiche, fonti giuridiche, interventi di esperti.

Numero di ore annue:33

Metodologie adottate: lezioni frontali; lezioni dialogate e partecipate; lettura e

commento di documenti, materiali digitali ed articoli; attività individuali e di gruppo;

problem solving; analisi di casi reali.

Verifiche: le verifiche hanno riguardato sia le singole discipline sia la valutazione di

prodotti finali risultato dei lavori gruppo e la produzione di materiali e collegamenti

interdisciplinari.

Criteri di valutazione: si è tenuto conto dei criteri stabiliti dal PTOF inseriti nel

documento.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA CLASSE 5C

Docente	Materia	CONTINUITÀ 4°e 5°anno
Italiano e Storia	Fumagalli Luca	Sì
Inglese	Colombo Anna Maria	Sì
Francese	Berettini Chiara	Sì
Matematica	Checchin Jessica	Sì
Scienze Motorie	Mottola Sergio	Sì
Diritto e tecniche amministrative	Marrella Antonella	Sì
IRC	Vismara Matteo	NO
Scienza e cultura dell'alimentazione	Quarello Caterina Federica	Sì
Cucina	Villa Giuseppe	Sì
Sala e vendita	Zizzo Giordano	NO
Sostegno	Albanese Roberta	Sì
Sostegno	Cesana Daria	Sì

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

PARTE TERZA

PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

SCHEMA DI ITALIANO

Docente: Luca Fumagalli
Presentazione della classe: La classe si è dimostrata abbastanza attenta durante le lezioni ma non sempre puntuale nello studio a casa. Permangono casi di evidente fragilità, soprattutto per quanto concerne la produzione scritta.
Competenze raggiunte: - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Abilità raggiunte: Lingua - Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. - Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. Letteratura - Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. - Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. Altre espressioni artistiche - Interpretare criticamente a grandi linee un'opera d'arte cinematografica.
Testi adottati: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, Elena Sada, <i>Pagine di letteratura</i> , vol. 3, C. Signorelli Scuola
Altri strumenti didattici: appunti
Numero di ore settimanali: 4
Metodologie adottate: Lezioni frontali, lezioni dialogate
Verifiche: Verifiche scritte: produzione scritta svolta a partire da tracce estrapolate dalle prove di maturità degli anni precedenti. Minimo tre valutazioni per quadrimestre. Verifiche orali: interrogazioni con domande complessive sulla poetica dei singoli autori – a partire dagli appunti presi in classe – e quesiti più specifici riguardanti i testi studiati (in molti casi sono state riutilizzate le domande che già il libro forniva a mo' di

comprensione del testo. Per quanto concerne la poesia ci si è concentrati esclusivamente sulla comprensione dei contenuti, non dando alcun peso agli aspetti metri e retorici). Minimo due valutazioni per quadrimestre.

Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

PROGRAMMA SVOLTO

(delle pagine segnalate concernenti la poetica dei singoli autori, si intendono unicamente le parti sottolineate insieme in classe)

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: IL VERISMO E VERGA

La poetica dei veristi e di Verga (pp.47-49)

Introduzione al romanzo *I Malavoglia* (pp. 80-81)

- *La famiglia Malavoglia* (solo pp. 83-84)
- *Il naufragio* (pp. 89-93)
- *L'addio di Ntoni* (pp. 95-98)

MODULO 2: LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI

Introduzione al tema (pp. 113-116)

- Tarchetti, *Memento* (p. 118)

La poetica di Carducci (pp. 121-122).

- *Pianto antico* (p. 124)
- *Nevicata* (p. 126)

MODULO 3: IL DECADENTISMO

Introduzione al tema e alla poetica di Baudelaire (pp. 134-136)

- Baudelaire, *L'albatro* (p. 139)

Il romanzo decadente e Oscar Wilde (pp. 151-153)

- Wilde, *La bellezza come unico valore* (pp. 155-157)

MODULO 4: D'ANNUNZIO

Il pensiero e la poetica (pp. 174-175; 177; 187)

- *L'attesa dell'amante* (da *Il piacere*) (pp. 178-181)
- *La pioggia nel pineto* (pp. 195-198)

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 5: PASCOLI

Il pensiero, la poetica e *Myricae* (pp. 223-225; 227-228).

- *Novembre* (p. 229)
- *Lavandare* (p. 231)
- *X Agosto* (pp. 233-234)

MODULO 6: I FUTURISTI E I CREPUSCOLARI

I due gruppi (pp. 258-260; 275-276)

- Palazzeschi, *E lasciatemi divertire* (pp. 268-270)
- Moretti, *A Cesena* (pp. 283-284)

MODULO 7: UNGARETTI

La poetica dell'Ungaretti de *L'Allegria* (pp. 461-462)

- *Veglia* (p. 463)
- *In memoria* (pp. 465-466)
- *San Martino del Carso* (p. 468)
- *Fratelli* (p. 470)
- *Soldati* (p. 478)
- *Mattina* (p. 480)

MODULO 8: SABA E QUASIMODO

Due voci straordinarie (pp. 492; 494-495; 508-509)

- Saba, *La capra* (p. 502)
- Quasimodo, *Ed è subito sera* (p. 510)

MODULO 9: MONTALE

La poesia del Montale di *Ossi di seppia* (pp. 519-520; 523)

- *Spesso il male di vivere ho incontrato* (p. 524)
- *I limoni* (pp. 526-527)
- *Meriggiare pallido e assorto* (p. 532)

SCHEMA DI STORIA

Docente: Luca Fumagalli
Presentazione della classe: La classe si è dimostrata abbastanza attenta durante le lezioni e puntuale nello studio a casa. Permangono comunque casi di evidente fragilità.
Competenze raggiunte: - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Abilità raggiunte: Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. - Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. - Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. - Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. - Analizzare le radici storiche e l'evoluzione della moderna democrazia.
Testi adottati: A. Brancati T. Pagliarani, <i>La nuova storia in 100 lezioni</i> , vol. 3, La Nuova Italia.
Altri strumenti didattici: appunti
Numero di ore settimanali: 2
Metodologie adottate: Lezioni frontali, lezioni dialogate
Verifiche: Verifiche orali (minimo tre valutazioni per quadrimestre)
Criteri di valutazione: Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Modulo 1 – Il passaggio dal XIX al XX secolo

Modulo 2 - La Prima Guerra Mondiale

- le cause
- l'entrata in guerra dell'Italia
- le fasi del conflitto
- la pace e le sue conseguenze

Modulo 3 - Dalla Rivoluzione russa allo stalinismo

- la rivoluzione
- la guerra civile
- la nascita dell'Unione Sovietica
- da Lenin a Stalin
- la dittatura di Stalin

SECONDO QUADRIMESTRE

Modulo 4 - Il fascismo

- L'Italia del dopoguerra
- Il "biennio rosso" e i partiti di massa
- il fascismo: nascita e presa del potere
- La fascistizzazione dello stato
- La politica estera e le leggi razziali

Modulo 5 - Gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal

- La crisi del '29
- Le elezioni presidenziali del 1932

Modulo 6- Il regime nazista

- la crisi della repubblica di Weimar
- il nazismo e la salita al potere di Hitler
- la politica antisemita

Modulo 7- La Seconda Guerra mondiale

- l'inizio
- le vittorie naziste
- l'attacco all'URRS
- La Shoah
- l'attacco Giapponese agli USA
- la svolta nel conflitto
- la caduta del fascismo e la "guerra civile"
- la sconfitta del nazifascismo

SCHEDA DI LINGUA INGLESE

Docente: Anna Maria Colombo
2026
Classe 5C (Cucina)

a.s. 2025 -

Presentazione della classe

La classe, costituita da diciassette studenti, ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento non sempre corretto: alcuni alunni tendevano a distrarsi spesso e non riuscivano a mantenere un livello di concentrazione adeguato a lungo, tentavano continuamente di utilizzare il cellulare nonostante il divieto ed erano necessari continui richiami da parte dell'insegnante per svolgere la lezione in modo adeguato. Questo clima di disinteresse e non attenzione ha in parte disturbato anche quegli alunni che invece erano interessati alla materia e avevano un atteggiamento serio e responsabile verso l'attività scolastica.

Per quanto riguarda il profitto, alcuni studenti non hanno raggiunto la sufficienza e altri hanno faticato a raggiungerla pur mostrando impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, avendo incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che sono riusciti a colmare solo in parte. Hanno così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

La maggior parte degli studenti ha conseguito una preparazione finale adeguata e alcuni particolarmente impegnati e motivati hanno conseguito risultati più che sufficienti grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Il programma è stato svolto regolarmente. Le verifiche scritte (una nel primo quadrimestre e una nel secondo quadrimestre) si sono basate sulla comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche, oppure sulla conoscenza degli argomenti trattati mediante un questionario; le verifiche orali (due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre) si sono basate sulla esposizione degli argomenti trattati.

Competenze:

- esprimersi in situazioni quotidiane attinenti l'ambito professionale con correttezza e proprietà lessicali
- comprendere e rielaborare informazioni date con particolare attenzione a testi di carattere specifico e professionale
- decodificare testi parlato-scritto, trasporre testi, relazionarli anche nel settore specialistico
- conoscere i principali aspetti della cultura del paese di cui si studia la lingua.

Testi adottati: "Mastering cooking" Catrin Elen Morris with Alison Smith – Eli
"Grammar Hub" S. Gatti, L. Stone – Mondadori

Altri strumenti didattici: Dizionari, fotocopie, sussidi audio

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate: Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi

Lezione frontale, Lezione frontale dialogata
Gruppi di lavoro, Simulazioni, Attività di Ascolto

Verifiche

Verifiche scritte: una nel primo quadrimestre e una nel secondo quadrimestre

Verifiche orali: due nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre

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

PRIMO QUADRIMESTRE

Cooking techniques: Cutting techniques, Pre-Cooking techniques,
Water cooking techniques, Cooking with fats, Heat cooking techniques, Mixed cooking techniques,

Molecular gastronomy, Plating and presenting food.

Menu Planning : What's in a menu, Menu formats, Types of menus, Breakfast, lunch and dinner menus, Buffet menus.

British cuisine: traditions and festivities

SECONDO QUADRIMESTRE

Diet and Nutrition : Healthy eating, The Mediterranean diet, Other types of diet, Alternative diets, Religious dietary choices, Teens and sport diets, Special diets for food allergies and intolerances.

Safety procedures : Food safety and food quality, HACCP, HACCP principles, Food contamination, Risks and preventive measures, Food preservation, Workplace safety.

American cuisine : traditions and festivities

Grammar: - Revision of tenses (present, past, future)

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Quarello Caterina Federica

Presentazione della classe:

Nel corso dell'anno scolastico, la classe 5C, indirizzo Enogastronomia – cucina, ha partecipato alle attività di Scienza e cultura dell'alimentazione con un atteggiamento generalmente corretto e abbastanza collaborativo. La preparazione complessiva si colloca su un livello discreto: diversi studenti hanno acquisito conoscenze e competenze essenziali, mostrando maggiore coinvolgimento soprattutto nelle occasioni in cui i contenuti disciplinari sono stati ricondotti alla pratica laboratoriale.

Il gruppo classe si presenta non del tutto omogeneo. Alcuni alunni hanno lavorato con continuità, partecipando in modo adeguato e riuscendo a stabilire collegamenti tra gli aspetti scientifici della disciplina e l'attività professionale di cucina. Per altri studenti, invece, l'impegno è risultato più alterno e lo studio personale non sempre approfondito.

Nel complesso, la classe ha compiuto un percorso di progressiva maturazione, pur con differenze nei livelli di autonomia, partecipazione e padronanza dei contenuti. Gli studenti sono comunque in grado, con livelli diversi di sicurezza, di utilizzare le conoscenze acquisite per affrontare casi professionali, esercitazioni e attività interdisciplinari coerenti con il profilo di cucina.

Competenze e abilità raggiunte:

Le competenze e le abilità raggiunte per la disciplina corrispondono a quelle riportate nell'Allegato 2-G dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", ai sensi del D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61. La disciplina concorre al raggiungimento delle competenze dell'indirizzo; nell'ottica dello specifico percorso di cucina, particolare attenzione è stata dedicata alle seguenti competenze professionali.

Competenze	Abilità minime / evidenze
n. 1 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Applicare tecniche di preparazione, cottura, conservazione e presentazione degli alimenti, tenendo conto delle tendenze di consumo, dell'innovazione gastronomica, della qualità nutrizionale e delle esigenze della clientela.
n. 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita in un'ottica di qualità e innovazione.	Individuare le materie prime e le risorse necessarie alla realizzazione di preparazioni e menù, valutandone qualità, stagionalità, sostenibilità, sicurezza e coerenza con il servizio programmato.
n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le principali procedure di autocontrollo igienico-sanitario nelle fasi di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura e somministrazione degli alimenti; riconoscere CP e CCP e prevenire contaminazioni e rischi per il consumatore.
n. 4 - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela, anche in relazione a regimi dietetici, stili alimentari e sostenibilità.	Elaborare menù e proposte gastronomiche equilibrate e coerenti con le esigenze nutrizionali, fisiologiche, culturali, religiose e dietoterapiche della clientela, valorizzando sostenibilità, stagionalità e riduzione degli sprechi.
n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti enogastronomici	Scegliere e utilizzare materie prime di qualità, prodotti tipici e certificati, valorizzando il

Competenze	Abilità minime / evidenze
locali, nazionali e internazionali con tecniche tradizionali e innovative.	territorio, il Made in Italy e le tradizioni gastronomiche, anche attraverso tecniche di cucina innovative e presentazioni curate.
n. 6 - Curare le fasi del ciclo cliente applicando tecniche comunicative efficaci nel rispetto delle diverse culture, prescrizioni religiose e specifiche esigenze dietetiche.	Riconoscere le esigenze del cliente e collaborare alla predisposizione di proposte gastronomiche inclusive, sicure e rispettose di allergie, intolleranze, prescrizioni religiose, scelte alimentari e condizioni fisiologiche o patologiche.
n. 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino tradizioni e tipicità locali e nazionali.	Collaborare alla progettazione di menù, servizi ed eventi a tema, utilizzando strumenti digitali e strategie comunicative per valorizzare prodotti tipici, cucina del territorio, tradizioni alimentari e sostenibilità.
n. 11 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche, degli eventi e delle manifestazioni.	Proporre preparazioni, menù e iniziative capaci di valorizzare il patrimonio gastronomico locale, regionale e nazionale, collegando cucina, territorio, turismo enogastronomico e promozione delle eccellenze alimentari.

Metodologie adottate

Sono state utilizzate metodologie tradizionali, quali lezioni frontali e dialogate, e metodologie attive e laboratoriali: cooperative learning, problem solving, flipped classroom, IBSE in aula e in laboratorio, esercitazioni guidate, analisi di casi pratici, simulazioni interdisciplinari, attività di rielaborazione e collegamento con il laboratorio di pasticceria. Strumenti e materiali sono stati diversificati per stimolare partecipazione e interesse, adeguando tempi e modalità al livello generale di apprendimento della classe.

Testi adottati

Libro in adozione: A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Istituti professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali, Poseidonia, con espansione online.

Altri strumenti didattici

Google Workspace e Google Classroom per la condivisione di materiali digitali, presentazioni, link, app e webapp, video, articoli scientifici e divulgativi selezionati, mappe, schemi, esercitazioni, casi professionali, strumenti di supporto allo studio e materiali relativi alle attività laboratoriali e interdisciplinari.

Numero di ore settimanali

5 ore settimanali, di cui 2 in compresenza con il docente di Laboratorio di cucina e di cui 1 con potenziamento in Inglese.

Verifiche

Sono state svolte prove scritte, prove orali, esercitazioni strutturate, verifiche formative e prove di tipo interdisciplinare. Nel corso dell'anno sono state svolte prove scritte (almeno 3) e orali (almeno 2) in entrambi i quadrimestri, compreso la simulazione interdisciplinare della seconda prova dell'Esame di Stato.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata secondo i criteri stabiliti dal PTOF e dalle griglie approvate dal Dipartimento. Sono stati considerati: conoscenza e comprensione dei contenuti, correttezza scientifica, uso del linguaggio specifico, capacità di applicare le conoscenze a contesti professionali, autonomia nella rielaborazione, capacità di collegamento interdisciplinare, puntualità e continuità nell'impegno. Le simulazioni dell'Esame di Stato sono state valutate in ventesimi utilizzando la griglia dipartimentale.

PROGRAMMA SVOLTO

La programmazione disciplinare, derivante dagli accordi di Dipartimento, è stata organizzata in Unità di Apprendimento coerenti con i nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo e con il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato. Tutte le UDA sono state sviluppate con approccio interdisciplinare, anche grazie alla compresenza con il laboratorio di cicoma.

Nuclei tematici di riferimento

- Predisposizione di prodotti e/o servizi in riferimento ai bisogni, alle attese e ai profili dietetici e/o culturali del cliente.
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi: risorse, tendenze di consumo, controllo della qualità, efficienza e sostenibilità.
- Programmazione e attivazione degli interventi di sicurezza nella lavorazione dei prodotti e nell'allestimento dei servizi.
- Cultura della qualità totale dei prodotti e/o dei servizi, marchi di qualità, digitalizzazione e innovazione.
- Valorizzazione del Made in Italy, dei prodotti di qualità e delle strategie di comunicazione e commercializzazione.
- Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione, anche in relazione a nuovi alimenti e nuove tipologie di servizio.
- Lettura e promozione del territorio, valorizzazione di prodotti, eventi e servizi connessi agli ambiti culturali e professionali.
- Ospitalità come spazio comunicativo del customer care, individuazione del target e fidelizzazione della clientela.

PRIMO QUADRIMESTRE

UDA 1 La trasformazione degli alimenti

- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi, Packaging e Packaging funzionale, Etichettatura alimentare europea
 - Metodi fisici, chimici (naturali, artificiali), chimico-fisici e biologici di conservazione degli alimenti
 - Metodi di conservazione tradizionali e innovativi
 - Danni tecnologici agli alimenti, cause chimiche fisiche e biologiche di deterioramento degli alimenti
 - Valutazione dell'efficacia dei metodi di conservazione e loro meccanismo di azione
 - Fitocomposti in erbe e spezie e loro uso in cottura e conservazione
 - Legislazione alimentare, food safety e food security, sostenibilità alimentare
- Cottura
 - Metodi di trasmissione del calore
 - Metodi di cottura tradizionali
 - Metodi di cottura innovativi
 - Modificazioni degli alimenti e dei nutrienti in cottura

- Formazione di sostanze nocive e indesiderate in cottura
- Additivi alimentari (cenni)
 - Classificazione, tipi e sicurezza degli additivi

UDA 2 Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

- La filiera agroalimentare, Le certificazioni di qualità
 - Tipi di filiera
 - Tracciabilità e rintracciabilità
 - Marchi internazionali, europei, italiani e prodotti locali
 - Il Made in Italy
 - Le certificazioni di qualità e la qualità totale
 - Presidi e strumenti di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari
 - Qualità igienico-sanitaria, merceologica, etica e ambientale, di origine, nutrizionale
 - Cenni a frodi alimentari e tutela dei consumatori
- La contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti. Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA), Normativa igienico-sanitaria, Procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP)
 - Tipi di contaminazione: la contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti
 - Modalità di contaminazione: diretta, indiretta (tramite veicoli e vettori) con particolare approfondimento di contaminazioni crociate e orofecali
 - Radionuclidi
 - Metalli pesanti (mercurio, piombo), fito e zoofarmaci
 - Cenni a sostanze cedute da contenitori e MOCA
 - Tossine e veleni
 - Prioni (BSE, malattia di Creutzfeldt-Jacob)
 - Virus (Epatite A, E)
 - Batteri (*Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*; cenni a *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Shigella dysenteriae*)
 - Protozoi (*Toxoplasma gondii*, cenni a *Entamoeba histolytica*)
 - Elminti (*Anisakis simplex*, *Taenia solium*, *Taenia saginata*, *Diphyllobothrium latum*; cenni a *Trichinella spiralis*, *Ascaris lumbricoides*, *Enterobius vermicularis*)
 - Lieviti, muffe e micotossine (*Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*)
 - Differenza tra intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni
 - Le malattie trasmesse agli alimenti da microrganismi patogeni (MTA)
 - Curve di crescita dei microrganismi, terreni, sostanze ad azione battericida/batteriostatica
 - Normativa igienico-sanitaria
 - Procedura di autocontrollo HACCP (CP e CCP, GMP, GHP)
 - Fattori che determinano la crescita dei microrganismi
 - Cenni a limiti di processo e prodotto, legislazione alimentare
 - L'alimentazione nella ristorazione collettiva: tipi di ristorazione collettiva e sicurezza

UDA 3 DCA

- Disturbi alimentari - DCA (anoressia, bulimia, Binge eating disorder - BED)
 - Anoressia
 - Bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata
 - Drunkoressia, Bigoressia/Vigoressia, Ortoressia, Picacismo
 - Pressioni sociali e differenze nelle abitudini alimentari tra uomo e donna*
 - Uguaglianza di genere come quinto obiettivo di sviluppo Agenda 2030 e adattamento dell'assistenza alimentare ai diversi bisogni (Word Food Programme)*

SECONDO QUADRIMESTRE

UDA 4 Alimentazione in situazioni fisiologiche

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
 - LARN e Linee Guida per la Popolazione Italiana
 - Informazione e disinformazione in ambito nutrizionale e fake news
 - Dieta del lattante
 - Dieta del bambino
 - Dieta dell'adolescente
 - Dieta dell'adulto
 - Dieta in gravidanza
 - Dieta della nutrice
 - Dieta della terza età
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva: menù per età Diete e stili alimentari; La sostenibilità alimentare: Diete sostenibili, L'impatto ambientale del cibo
 - Dieta Mediterranea
 - Diete vegetariane (compresa la dieta vegana)
 - Dieta macrobiotica
 - Western diet
 - Dieta e sport
 - Diete sostenibili e impatto ambientale del cibo, Agenda 2030
 - Modelli alimentari nel mondo
 - Tipi di ristorazione
- Prescrizioni alimentari, cibo e religioni
 - Islam, Ebraismo, Cristianesimo, Buddhismo, Induismo
 - Significato allegorico dei cibi e iconografia del cibo
 - Cenni alla storia dell'alimentazione e rappresentazione artistica del cibo
 - L'alimentazione nella ristorazione collettiva: aspetti culturali

UDA 5 L'alimentazione in situazioni patologiche

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (MCV)
 - Definizione, classificazione e fattori di rischio
 - Ipertensione
 - Iperlipidemie
 - Aterosclerosi
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità, gotta, osteoporosi)
 - Diabete
 - Obesità e malnutrizioni per eccesso/per difetto
 - Gotta e iperuricemia
 - Osteoporosi
 - La sindrome metabolica
 - Nuovi farmaci e approcci per la gestione della diabesità
- Alimentazione e tumori
 - Definizione di tumore e stadiazione
 - Sostanze degli alimenti ad azione cancerogena
 - Sostanze degli alimenti ad azione preventiva
 - Fake news su azioni miracolose di sostanze non provate scientificamente**
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, le malattie epatiche, il microbioma
 - Morbo di Crohn, diverticolite, flatulenza
 - Reflusso gastroesofageo
 - Ulcera, gastrite, indigestione
 - Stitichezza e diarrea

- Il microbioma
- Cirrosi epatica e alcol, steatosi epatica

UDA 6 Nuovi alimenti e nuove tendenze e Reazioni avverse agli alimenti

- Alimenti FSG, Integratori alimentari, alimenti, funzionali, Novel food, Gli alimenti OGM
 - Fitocomposti negli alimenti innovativi e superfoods
 - Novel foods
 - Alimenti innovativi e nutraceutica
 - Alimenti alleggeriti o "light"
 - Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati Food for specific group FSG (ex ADAP)
 - Alimenti funzionali (functional foods) tra cui prebiotici, probiotici, postbiotici e simbiotici
 - OGM
 - Integratori
 - Fake news e integrazione**
- Reazioni avverse agli alimenti
 - Allergie e intolleranze alimentari: definizione, differenza, meccanismo, diagnosi e applicazione alla ristorazione collettiva
 - Intolleranze: enzimatiche, farmacologiche, indefinite e diagnosi
 - Celiachia, favismo, fenilchetonuria
 - Intossicazioni
 - Disturbi gastrointestinali correlati alle RAA
 - L'alimentazione nella ristorazione collettiva: le esigenze speciali

Esercitazioni:

Osservazione al microscopio di vetrini preparati e alimenti fermentati commerciali

Degustazione di cioccolato

Compresenza durante la progettazione e preparazione di menù

SAPERI DI ECCELLENZA

Dietologia: cenni di epigenetica e nutrigenomica

Comprendere le interazioni dei geni con l'ambiente, comprese le sostanze presenti negli alimenti.

Cibo e religione: le religioni minori

Conoscere le abitudini alimentari anche delle religioni minori al fine di trattare il cliente con rispetto e correttezza.

Alimentazione e qualità

Correlare anche eccellenze internazionali meno conosciute a menu e itinerari enogastronomici.

Dietoterapia, allergie e intolleranze: cenni di genetica formale

Comprendere i meccanismi connessi all'ereditarietà (dominante-recessiva; autosomica-sessuale) delle malattie che possono anche essere correlate con l'alimentazione

Additivi e preparazioni avanzate

Conoscere ed utilizzare le sostanze per cucina molecolare e preparazioni avanzate in cucina

PROGRAMMA IN COMPRESENZA CON LABORATORIO DI CUCINA

La compresenza ha consentito di consolidare i collegamenti tra conoscenze scientifiche e attività professionalizzanti del settore enogastronomico, con particolare attenzione alla qualità, alla sicurezza, alla progettazione del prodotto, alla gestione delle esigenze del cliente e alla valorizzazione del territorio.

La trasformazione degli alimenti	La corretta conservazione dei prodotti alimentari in cucina: esempi pratici Nuove tendenze, nuovi alimenti e nuove prospettive: ingredienti tradizionali e innovativi per preparazioni e menù Metodi di cottura tradizionali e innovativi: esempi pratici
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori	Tipi e modalità di contaminazione: la gestione pratica della cucina Sistema HACCP e le principali procedure di autocontrollo in ambito ristorativo Allergie e allergeni nei menù (comprensivi di bevande e dessert) e nelle carte I legami (freddo, caldo) e il trasporto Marchi e qualità: casi pratici La degustazione
L'alimentazione in situazioni fisiologiche	Ingredienti e proposte di menù (comprensivi di bevande e dessert) nel rispetto delle esigenze nutrizionali, fisiologiche e culturali del cliente La sostenibilità ambientale in cucina I fitocomposti e i legumi nelle preparazioni alimentari (progetto LILT)
L'alimentazione in situazioni patologiche	Ingredienti e proposte di menù (comprensivi di bevande e dessert) nel rispetto delle esigenze nutrizionali dietoterapiche del cliente Ingredienti particolari, FSG (ex ADAP) Menù per intolleranze e allergie Celiachia
Cultura dell'alimentazione, territorio	Valorizzazione e promozione di prodotti enogastronomici del territorio Nuove tendenze per età, strategie di presentazione e promozione Cibo e religione: casi pratici Menu con prodotti a marchio del territorio

Contributi alle attività coordinate del Consiglio di classe, Educazione Civica/Salute

La programmazione è stata progettata in ottica interdisciplinare. Particolare attenzione è stata dedicata ai collegamenti tra discipline di indirizzo, laboratorio di cucina, educazione civica e simulazioni dell'Esame di Stato.

Si segnalano le seguenti attività:

- Partecipazione/collegamento con iniziative sulla prevenzione alimentare, incluse attività con LILT Cibo e Salute con evento-gara finale e conferenza AIRC sulle fake news alimentari.
- Partecipazione al corso AIC sulla celiachia e gestione professionale del cliente celiaco.
- Educazione civica - Collegamento con l'UDA di Educazione civica "Parità di genere e contrasto ad ogni forma di violenza contro le donne": stereotipi, pressione sociale e adattamento dell'assistenza alimentare ai bisogni individuali, immagine corporea, differenze e uniformità nelle abitudini alimentari tra uomo e donna.*
- Educazione civica - "Informazione e disinformazione": fake news relative ad alimenti di uso comune, integratori, alimenti innovativi, alimentazione e tumori. Presunte proprietà miracolose di ingredienti non supportate da evidenze scientifiche.**

- Percorso interdisciplinare su evoluzione dei mass media, informazione e fake news: disinformazione in ambito alimentare, integratori, alimenti innovativi e comunicazione scientificamente corretta. Evoluzione e cambiamento della pubblicità sugli alimenti: dagli anni Ottanta ad oggi.
- Percorso “Isola dei Fumosi” AIRC contro il fumo e il tumore

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE
Qualora i tempi didattici lo consentano, saranno ripresi e/o approfonditi alcuni contenuti relativi alle malattie dell'apparato digerente: morbo di Crohn, diverticolite, reflusso gastroesofageo, ulcera, gastrite, indigestione, flatulenza, stitichezza e diarrea.

SCHEDA DI FRANCESE

Docente: Chiara Maria Berettini

Presentazione della classe

La classe è composta da diciassette (17) alunni di cui tre (3) ragazze.

Gli alunni con BES sono sette (7), di cui cinque (5) DSA. Due (2) alunni seguono una programmazione per Obiettivi minimi. Il gruppo classe, non particolarmente motivato rispetto allo studio della seconda lingua straniera, ha avuto un approccio poco maturo rispetto alla responsabilità richiesta per una classe quinta. Pochissimi alunni hanno gestito con impegno e rispetto il percorso conclusivo, la maggioranza del gruppo classe ha lavorato con disinteresse nonostante si siano messe in atto strategie di peer to peer per compensare le fragilità e stimolare la curiosità, come per esempio il lavoro di ricerca a gruppi.

Competenze e abilità raggiunte

Dal punto di vista specificatamente didattico, i risultati sono in generale appena sufficienti, spiccano singoli casi particolarmente motivati che hanno raggiunto un livello discreto anche se dal lato della produzione orale e dell'autonomia linguistica permangono delle resistenze.

Testi adottati:

LIBRO DI TESTO DI GRAMMATICA:

Cocton, Giachino, Baracco Pas à pas Version légère Editrice Zanichelli

In classe Quinta normalmente non si spiega più la grammatica ma si lavora sulle competenze soprattutto orali e di comprensione scritta con l'ausilio del manuale di microlingua.

MANUALE DI INDIRIZZO:

Autour de la table. L'oénogastronomie et le service. Per gli Ist. Professionali - Editore: Loescher

Altri strumenti didattici: materiale digitale, link inviati su Classroom o utilizzati in classe

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate (metodiche didattiche, strategie per il recupero, tipo di verifiche):

Lezione frontale - Lezione dialogata/interattiva - Lavori di gruppo - Esercitazioni guidate attraverso la mediazione linguistica - Brain Storming - Problem Solving - Didattica per progetti - Peer to peer

Criteri di valutazione: si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento. Le verifiche per gli studenti DA sono state valutate tenendo conto degli obiettivi minimi decisi in sede di dipartimento lingue straniere. Sono state somministrate inoltre, a seconda del livello di difficoltà, verifiche/interrogazioni semplificate, articolate secondo obiettivi minimi di apprendimento. La valutazione finale è il risultato dei progressi relativi alla situazione iniziale e, più nel dettaglio, di osservazioni periodiche dei lavori assegnati in classe e a casa (verifiche formative) nonché delle verifiche sommative e della partecipazione attiva.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULE 2: CHOISIR UN RESTAURANT

SÉQUENCE 1 – Les différentes formes de restauration

- Les deux secteurs de restauration – page 36
- La restauration collective à caractère social – page 36
- La restauration commerciale – pages 37-38
- La street food et les food-trucks – pages 39-40
- Les traiteurs et les chefs à domicile – page 40

SÉQUENCE 2 – Carte ou menu?

- La carte – page 47
- Comment créer une bonne carte de restaurant? – page 48
- Les différents types de cartes – pages 48-49

- Les menus – pages 50-51

I contenuti qui sopra elencati sono stati condivisi con la Docente Prof.ssa Raffaella Rossignuolo del Cfpa di Casargo indirizzo cucina cui la classe è associata.

Esercizi di Compréhension orale à travers une médiation guidée:

- La francophonie
- <https://francaisfacile.rfi.fr/fr/actualite/20260318-semaine-de-la-langue-fran%3%A7aise-et-de-la-francophonie>
- <https://francaisfacile.rfi.fr/fr/quotidien/20250904-h%C3%B4tellerie-restauration-pr%C3%A9senter-une-sp%C3%A9cialit%C3%A9-culinaire-le-sushi>
- <https://www.youtube.com/watch?v=6fcXA6Zq-2Q>
- <https://www.youtube.com/watch?v=x8EvdXMKV5U&t=67s>
- <https://www.partajondelfdalf.com/comprehension-orale/vive-la-pizza/>

EVENTUALI ARGOMENTI DA APPROFONDIRE DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

Nessuno

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: PROF. SSA ANTONELLA MARRELLA

Presentazione della classe

La classe è composta da 17 alunni, due seguono una programmazione per obiettivi minimi e altri cinque presentano un disturbo specifico dell'apprendimento. Gli alunni, nel corso di questo anno hanno in generale mantenuto un comportamento corretto. Costantemente si è dovuto sollecitare la partecipazione alle attività didattiche; lo studio per molti alunni è stato finalizzato all'esecuzione delle verifiche. Il conseguimento degli obiettivi educativi e didattici è stato differente: pochi alunni, grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà ha raggiunto un buon livello di preparazione altri alunni hanno raggiunto un discreto livello di preparazione e altri ancora hanno ottenuto esiti sufficienti. Per gli alunni D.A. sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e le misure dispensative.

Competenze e abilità raggiunte

Una buona parte degli alunni grazie alla costanza, all'impegno personale e alla volontà di conseguire un metodo di studio autonomo, ha raggiunto un livello buono di competenze e di abilità stabilite per la classe quinta dell'indirizzo di studi; la restante parte ha maturato conoscenze e competenze in misura pienamente sufficiente.

Metodologie adottate

Lezione frontale, lavori di gruppo e lezioni dialogate/interattive

Testo adottato

Titolo: Gestire le imprese ricettive up 3 . Enogastronomia – Sala e vendita

Autori: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello

Editore: Rizzoli education - Tramontana

Attività di approfondimento svolte

La classe ha partecipato ad alcuni incontri con esperti esterni affrontando tematiche oggetto della materia di studio come: gli elementi base per la predisposizione di un business plan, gli enti del welfare, simulazione di un colloquio di lavoro.

Numero di ore settimanali:

4 ore settimanali

Verifiche

Le modalità di verifica utilizzate sono state:

- **scritte:** mirate a verificare la capacità di sintesi e di rielaborazione
- **orali:** mirate a stimolare e migliorare la comunicazione e il linguaggio specifico della disciplina.

Primo quadrimestre sono state effettuate:

n. 3 di cui due scritte e una orale

Secondo quadrimestre sono state effettuate :

n. 4 di cui 3 scritti e una orale

Criteri di valutazione

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

Nell'affrontare gli argomenti della disciplina compatibilmente a quanto previsto, si è tenuto conto di diversi nuclei tematici specificatamente dei seguenti:

nuclei tematici specificatamente dei seguenti:

- **Nuclei tematici 1 -2- 3:** 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. 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. 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.
- **Nucleo tematico 5 - 7:** 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. 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. Raccolta e modalità di trattamento e di trasmissione di dati e informazioni per mezzo di diversi canali e registri comunicativi; norme di sicurezza e privacy. Forme di modalità di comunicazione nei diversi contesti sociali e di lavoro.
- **Nucleo tematico 4 – 6 - 8:** 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. 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. 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.

Programma svolto nel primo quadrimestre:

Ripasso del BILANCIO D'ESERCIZIO:

- Principi fondamentali per la redazione del bilancio d'esercizio (Stato Patrimoniale, Conto Economico e Nota Integrativa al bilancio artt. 2424 – 2425- 2426).
- Forme e riclassificazioni di bilancio
- Analisi Patrimoniale – Finanziaria ed Economica.

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE ED IL CONTROLLO DI GESTIONE**LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

- Quando una scelta imprenditoriale può essere considerata strategica e i fattori da cui dipende la strategia dell'impresa.
- Differenza tra la vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

- Il vantaggio competitivo e le cinque forze di Porter
- Il controllo di gestione.

IL BUDGET

- Definizione di budget, differenza tra budget e bilancio di esercizio; come si articola un budget
- Come si redige un budget degli investimenti e quello economico
- Controllo budgetario e analisi degli scostamenti

MODULO B: IL MARKETING

IL MARKETING E SUOI ASPETTI GENERALI

- Definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Il marketing turistico

IL MARKETING STRATEGICO

Le fasi del marketing strategico: l'analisi interna ed esterna, la segmentazione, il target e il posizionamento

Programma svolto nel secondo quadrimestre

MODULO B: IL MARKETING OPERATIVO

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

IL WEB MARKETING e gli strumenti del web marketing

IL MARKETIN PLAN

- Cosa è e da cosa è composto il marketing plan di una piccola impresa

IL BUSINESS PLAN

- L'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto e la sua fattibilità.
- Il contenuto e le parti del business plan.
- Principali indici di bilancio economici: R.O.E., R.O.I.; alcuni indici patrimoniali: grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto, margine di tesoreria.

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- Il testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Di cosa si occupa la normativa antincendi

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE

- Oggetto della normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- Meccanismi di controllo nella filiera agro-alimentare
- Concetto di frode alimentare e tipi di frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro da parte del personale del settore ristorativo
- Le norme ISO 9000

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LE ABITUDINI ALIMENTARI

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- La normativa sul marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km zero.

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

MODULO D: LA NORMATIVA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE

- Il turismo internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

LABORATORIO:

- **Predisposizione di un Business Plan**
- **Elaborazione di una busta paga**
- **Compilazione della dichiarazione dei redditi: modello 730**

EDUCAZIONE CIVICA 1°quadrimestre: "PARITA' DI GENERE E VIOLENZA DI GENERE"

ARGOMENTO:

Il sistema di certificazione della parità di genere nelle aziende

MATERIALI/FONTI

- Normativa di riferimento: Legge 5 novembre 2021, n. 162 o Legge Gribaudo
- Materiale predisposto dal docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI

n. ore: 8

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

Verifica scritta a risposte aperte.

EDUCAZIONE CIVICA 2° quadrimestre: "INFORMAZIONE E DISINFORMAZIONE"

ARGOMENTO:

Come difendersi dalle Fake News in ambito finanziario

MATERIALI/FONTI

- Materiale predisposto dalla docente
- Materiale tratto dal web ad opera degli alunni

TEMPI

n. ore: 4

LAVORO CONCLUSIVO DEL PERCORSO

- Verifica orale

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

SCHEDA DI MATEMATICA

Docente: prof.ssa Checchin Jessica

Presentazione della classe: nel corso dell'anno la classe ha mantenuto un comportamento abbastanza corretto ma a volte poco collaborativo soprattutto nelle attività dedicate allo studio domestico e in preparazione ai momenti di verifica. La preparazione risulta sufficiente; complessivamente gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi ma si evidenzia difficoltà soprattutto nell'esposizione orale dei concetti teorici e di ragionamento.

Competenze e abilità raggiunte: dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno gli studenti sono in grado di:

- Manipolare equazioni e disequazioni di vario tipo (primo grado, secondo grado, casi semplici di grado superiore, intere e fratte e casi semplici di equazioni e disequazioni risolubili graficamente utilizzando le funzioni elementari affrontate)
- Stabilire il dominio, le intersezioni con gli assi e il segno di funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Calcolare limiti di funzioni algebriche razionali e individuare gli eventuali asintoti
- Calcolare derivate prima e seconda con le principali regole di derivazione
- Determinare intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente, la concavità
- Rappresentare correttamente nel piano semplici funzioni reali di variabile reale algebriche
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione.

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale e partecipata
- Problem solving
- Esercitazioni guidate
- Attività di recupero in itinere

Nella trattazione teorica dei contenuti si è ritenuto opportuno evitare la dimostrazione dei teoremi, che sarebbe risultata poco significativa. Gli argomenti sono stati trattati in modo intuitivo e con lo svolgimento di esercizi rappresentativi. Largo spazio è stato dato alla lettura dei grafici di funzioni.

Testi adottati: "COLORI DELLA MATEMATICA" per il secondo biennio degli Istituti alberghieri vol. A, Ed.Dea Scuola, Petrini

Altri strumenti didattici: appunti, schemi e presentazioni forniti dagli insegnanti

Numero di ore settimanali: 3

Verifiche: 3 scritti sia nel primo quadrimestre e orali di compensazione; nel secondo due prove scritte e una prova orale con eventuali orali di compensazione.

Criteri di valutazione: si tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come pre- visto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

- Ripasso studio di funzioni fino al segno e significato grafico
- Limiti di funzioni:
 - significato grafico

- calcolo solo per casi algebrici con risoluzione di forme di indecisione $[\infty - \infty]$, $[\infty/\infty]$ e $[0/0]$
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui (equazioni delle rette)
- Definizione di derivata in un punto e significato geometrico (non fare formula retta tangente)
- Regole di derivazione solo per funzioni algebriche
 - derivata di una funzione costante
 - derivata della funzione potenza a esponente intero positivo
 - derivata della somma di funzioni
 - derivata del quoziente
- Funzioni crescenti e decrescenti, derivata prima e ricerca di punti stazionari
- Funzioni concave e convesse, derivata seconda e ricerca di punti di flesso
- Studio completo di funzioni algebriche razionali fratte
- Lettura di grafici di funzioni in tutti gli aspetti trattati
- Simulazione delle prove Invalsi

SCHEDA DI Laboratorio di Cucina

Docente: PROF. Giuseppe Villa

Presentazione della classe:

La classe è formata da 17 studenti. Il livello generale della classe è mediamente sufficiente con alcune eccezioni in positivo. Nel complesso la classe ha seguito le lezioni con attenzione, partecipazione e impegno altalenanti, dimostrando interesse solo per alcune parti specifiche del programma. In alcuni casi si è dimostrato interesse verso gli approfondimenti proposti, relativi specialmente agli argomenti prettamente di carattere laboratoriale.

Competenze raggiunte:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Abilità raggiunte:

Realizzare piatti con prodotti del territorio.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare menu per tipologia di eventi, tenendo in considerazione anche singole esigenze dietetiche.

Simulare eventi di catering e banqueting.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

Conoscenze:

Caratteristiche di prodotti del territorio

Tecniche di catering e banqueting.

Tipologie di intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore

Metodologie adottate:

Laboratorio di cucina e relative attrezzature, ricettari, ricerche personali. Visite didattiche e incontri con esperti.

Testi adottati:

Cucinabile innovative corso avanzato per il triennio – ed. San Marco

Numero di ore settimanali:

4 più 2h in compresenza con Sc. Alim.

Verifiche:

Primo quad:

3 scritte

2 orale

1 pratica

Secondo quad:

2 scritte

2 orale

1 pratica

Criteri di valutazione:

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Le nuove tendenze gastronomiche

Certificazioni e sistema di autocontrollo

Fasi Haccp

La sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Analisi del piano di sicurezza in azienda

DL 81/08

Pericoli e infortuni

Misure di protezione, DPI

L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa

Programmazione e organizzazione del personale

La politica degli acquisti

L'utilizzo della terminologia di settore

SECONDO QUADRIMESTRE

Gli strumenti per la certificazione della tracciabilità

Le aziende ristorative

Economato nella ristorazione

Le tecniche di catering

Le nuove tendenze gastronomiche

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Il servizio a buffet

MENU SPECIFICI CON RICADUTA NELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

Di seguito gli argomenti trattati in laboratorio e durante le ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione.:

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche
L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
Allergie e intolleranze alimentari
I vegetariani
I vegani
Cenni su alimentazione nella religione musulmana ed ebraica

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

SCHEDA DI DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita - Articolazione cucina

Docente: PROF. ZIZZO GIORDANO

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare: Gli alunni ad indirizzo cucina, pur mostrando interesse verso gli argomenti programmati, non sempre si sono mostrati attenti e continui nell'impegno. Spesso sono stati stimolati all'attenzione e, talvolta, all'ordine ed al rispetto dei compiti assegnati.

Competenze e abilità raggiunte:

Gli alunni hanno discretamente raggiunto i livelli programmati in termini di competenze ed abilità.

Metodologie adottate:

Lezioni frontali - Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
Lezione frontale dialogata – Laboratori

Testi adottati:

Sala e vendita per cucina ALMA-PLAN

Altri strumenti didattici:

Ricettari, ricerche personali.

Numero di ore settimanali:

2

Verifiche:

Verifiche scritte: 4

Verifiche orali: 1

Criteri di valutazione:

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

PROGRAMMA SVOLTO

Dalla vite al vino

Quali sono le caratteristiche della vite, Come è strutturato il grappolo, Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino, Come avviene la vendemmia, Che cos'è il mosto, In che cosa consistono le fermentazioni, Quali sono le principali tecniche di vinificazione, In che cosa consiste l'evoluzione, A quali trattamenti e correzioni è sottoposto il vino, Come avvengono l'imbottigliamento e la tappatura.

I distillati e i liquori

Che cos'è la distillazione, Come si producono i distillati, Come si classificano i distillati, Come si servono i distillati, Che cosa sono i liquori.

Le bevande miscelate

Che cosa sono le bevande miscelate, Come si classificano le bevande miscelate, come si esegue la miscelazione, Quali istruzioni operative si devono osservare.

I vini passiti e i vini speciali

Che cosa sono i vini passiti, Che cosa sono i vini liquorosi, Che cosa sono i vini spumanti.

La legislazione vitivinicola

Come si classificano i vini

La degustazione e l'abbinamento

Quali sono i componenti del vino, Come eseguire la degustazione, Che cosa valuta l'esame visivo, Che cosa valuta l'esame olfattivo, Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo, Come abbinare cibo-vino.

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

SCHEDA DI ED. FISICA

Docente: PROF. Mottola Sergio

Breve presentazione della classe:

la classe è composta da 17 alunni di cui 3 femmine e 14 maschi. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico interesse alterno per la disciplina, avendo sempre un comportamento corretto rispettoso nei confronti del docente e anche nelle relazioni interpersonali, gli allievi si sono quasi sempre impegnati e hanno raggiunto comunque un buon livello di preparazione atto a conseguire gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Competenze e abilità raggiunte:

- La classe conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- La classe sa affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- La classe sa svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva
- La classe sa rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- La classe sa analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- La classe conosce e sa riconoscere le principali capacità e abilità motorie coinvolte nei vari movimenti
- La classe conosce le regole di comportamento in palestra relative all'educazione e alla sicurezza e il corretto utilizzo delle attrezzature
- La classe conosce le funzioni dell'apparato locomotore
- La classe sa assumere comportamenti alimentari responsabili
- La classe è in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Metodologie adottate:

- Cooperative learning
- Problem-solving
- Esercitazioni pratiche

Testi adottati:

Nessun testo adottato, soltanto invio di materiale tramite la classroom

Altri strumenti didattici:

Interrogazioni e presentazioni power point per gli alunni con esonero

Numero di ore settimanali:

2 ore settimanali

Verifiche:

sono previste 3 (tre) verifiche pratico-teoriche con eventuali integrazioni per casi problematici o con gravi insufficienze.

Criteri di valutazione:

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominali e arti inferiori

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: RUGBY e VOLLEY

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ATTIVITÀ PRATICO-TEORICHE:

- Atletica leggera: corse di resistenza
- Preparazione scheda individuale di potenziamento
- Primo soccorso

SECONDO QUADRIMESTRE

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: FUTSAL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento (Peer to peer con arbitro ufficiale)
- Gioco e funzione arbitrale

ATTIVITÀ PRATICO-TEORICO:

- ATLETICA LEGGERA: salti e lanci
- Utilizzo schede di potenziamento create dagli allievi
- Preparazione tornei di fine anno
- Badminton su richiesta degli allievi: regolamento e fasi di gioco.

Inoltre, sono previsti, sul finire dell'anno scolastico, i vari tornei concordati con gli allievi.

SCHEDA DI IRC

Docente: PROF. Matteo Vismara

PROGRAMMA SVOLTO

TRIMESTRE

1. Il denaro

- Lavoro di gruppo sull' utilizzo del denaro da parte dei giovani
- I significati del denaro e il suo corretto utilizzo
- Diseguaglianze e distribuzione della ricchezza: visione di immagini simbolo di alcune città del mondo
- Confronto conclusivo e dibattito

2. Il viaggio

- Cenni sul viaggio nella storia
- I significati del viaggio
- I viaggi per fede: il caso dei pellegrinaggi e dei Cammini. Il racconto del Cammino di Santiago

3. L'amore

- Le forme contemporanee dell'amore (confronto)
- Le fasi dell'amore
- La visione cristiana dell'amore
- La stabilizzazione dell'amore: convivenze, matrimonio civile, matrimonio religioso (riti e simboli)

PENTAMESTRE

4. La coscienza morale

- Il significato e il valore della morale
- Le fonti della coscienza morale: educazione, famiglia, contesto storico e culturale, interazioni con i pari, fede religiosa, ...
- I casi di coscienza e i dilemmi morali: esempi

5. La morale applicata alla vita: questioni di Bioetica

- Il contesto della bioetica: sviluppo tecnologico e nuove sfide
- La vita che nasce: questioni di bioetica in materia di origine della vita. Le tecnologie riproduttive (cenni generali sulle PMA). Le diverse indicazioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.
- La vita che nasce: la questione abortiva. Elementi generali e disposizioni legislative. Confronto tra posizioni differenti.

6. Le nuove sfide della società contemporanea

- L'Intelligenza artificiale: cenni su forme e problematiche etiche

PARTE QUARTA

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Nel secondo quadrimestre è stata svolta una simulazione della prima prova d'esame e una simulazione della seconda prova, i cui testi e griglie di valutazione sono riportati nel presente documento. Inoltre, è stata svolta una simulazione dell'esame orale.

Di seguito le simulazioni di prove d'esame:

PRIMA PROVA

Prova simulata somministrata il 21/04/2026 (durata: 6 ore)

TESTI DELLE SIMULAZIONI

ESEMPIO TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario

ESEMPIO TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

ESEMPIO TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

SECONDA PROVA

Prova simulata somministrata il 06/05/2026 (durata: 6 ore)

TIPOLOGIA C (nucleo tematico 6)

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

Si prevede di effettuare una simulazione del colloquio orale l'ultima settimana di maggio.



Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come

mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono

quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del “bambino invisibile”: per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: ore 13:50.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Nucleo tematico 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.

“Progettare salute: gusto, equilibrio e innovazione nella ristorazione collettiva”

Durata della prova: 6 ore

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati

di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 4 ore dalla consegna della traccia.

CONTESTO OPERATIVO

L'azienda di ristorazione collettiva “Tecno@food” opera nel settore della ristorazione da diversi anni. In particolare, è orientata allo sviluppo di pasti destinati anche a persone con patologie e alla promozione della prevenzione attraverso una corretta alimentazione.

Nell'ambito di tali servizi, la proposta ristorativa assume un ruolo centrale, poiché contribuisce concretamente alla diffusione di corrette abitudini alimentari e di uno stile di vita sano.

Nel 2026 la ristorazione si orienta sempre più verso sostenibilità, salute, valorizzazione degli ingredienti, esperienze multisensoriali, innovazioni tecnologiche e nuove contaminazioni gastronomiche, mantenendo al tempo stesso un legame con le tradizioni locali. Cresce l'attenzione verso ingredienti locali e stagionali, alimenti fermentati e prebiotici, piatti ricchi di fibra e

nutrienti, proposte personalizzate, mini porzioni, comfort food in chiave equilibrata, tecniche di cottura capaci di esaltare il gusto e cura della presentazione sensoriale delle preparazioni. Anche l'efficienza operativa, favorita dall'uso di strumenti digitali, assume un ruolo sempre più rilevante nella progettazione dei servizi ristorativi*.

Nell'ambito delle attività quotidiane, l'azienda è chiamata a proporre pasti con caratteristiche differenziate. In particolare, la progettazione dell'offerta viene affidata al candidato/alla candidata, chiamato/a a interpretare il ruolo di un professionista della ristorazione consapevole del proprio compito nella diffusione di una cultura della sana e corretta alimentazione, in un contesto nel quale il servizio si integra con le linee guida dettate da professionisti che operano presso le ATS locali.

Il candidato/La candidata, dopo avere analizzato il contesto operativo, la tipologia della clientela e le finalità dell'iniziativa, elabori una proposta che evidenzi il ruolo della ristorazione collettiva nella promozione di stili alimentari sani, equilibrati e sostenibili, con particolare attenzione alla presenza di utenti affetti da diabete.

A tal fine, il candidato/la candidata svolga i seguenti punti.

A) In un centro di cottura della “Tecno@food” che rifornisce diverse mense distanti tra loro, si decide di adottare il sistema Cook & Chill anche per la preparazione di pasti destinati a utenti con esigenze dietetiche specifiche. Il candidato descriva nel dettaglio le fasi del processo produttivo, soffermandosi sulle temperature critiche di abbattimento e rigenerazione. Spieghi inoltre quali siano i vantaggi organizzativi e qualitativi rispetto al sistema Cook & Serve, anche in relazione alla standardizzazione delle preparazioni e al mantenimento della qualità nutrizionale.

B) Nella pianificazione di un menù per la ristorazione collettiva rivolto a un'utenza adulta, la standardizzazione delle ricette rappresenta un elemento fondamentale. Il candidato elabori una Scheda Piatto per un primo piatto a base di cereali e legumi. La scheda dovrà includere ingredienti con grammature a crudo pro-capite, tecnica di cottura utilizzata per preservare il valore

nutrizionale e accorgimenti utili a garantire l'appetibilità del piatto in un contesto collettivo.

C) Il candidato elabori una rielaborazione della proposta precedente per un soggetto diabetico, motivando opportunamente le scelte effettuate.

D) Nell'ambito delle attività del settore Ricerca, Sviluppo e Innovazione di Tecno@food, il candidato individui e proponga l'impiego di nuovi cibi o ingredienti innovativi da inserire nella ristorazione collettiva, in coerenza con le attuali tendenze della sana alimentazione.

E) Durante la fase di distribuzione in una mensa aziendale con linea di servizio self-service, si verifica un guasto al banco riscaldato. Il candidato illustri le procedure di emergenza da adottare secondo il manuale HACCP per garantire la sicurezza alimentare, indicando i limiti critici di temperatura per il mantenimento a caldo e le azioni correttive immediate. Spieghi inoltre perché il rispetto delle corrette procedure sia essenziale anche nella somministrazione di pasti destinati a soggetti con condizioni di salute particolari.

SECONDA PARTE

Il candidato/La candidata risponda ai seguenti punti.

1) La ristorazione collettiva deve garantire il rispetto dei LARN nella pianificazione del pranzo. Il candidato analizzi l'importanza della corretta ripartizione dei macronutrienti durante la giornata alimentare di un soggetto adulto.

2) La gestione delle diete speciali è uno dei compiti più complessi della ristorazione collettiva. Il candidato definisca il diabete mellito e illustri gli accorgimenti dietetici da adottare nella progettazione di un pasto destinato a un soggetto diabetico, con particolare riferimento alla scelta degli alimenti, alla tipologia dei carboidrati e al loro impatto sulla glicemia.

3) Il candidato illustri una specifica tecnica di conservazione o di cottura impiegata nella ristorazione collettiva e ne analizzi gli effetti sulla sicurezza, sulla

qualità nutrizionale e sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti. Evidenzi inoltre quali accorgimenti sia opportuno adottare per limitare le perdite di nutrienti e mantenere elevata la qualità del pasto somministrato.

FONTI

* 7 Big Food Trends of 2026, According to Our MICHELIN Guide Inspectors:

Preserved and fermented flavors, cooking over fire and renewed tableside service are shaping dining in 2026, our Inspectors report.

<https://guide.michelin.com/en/article/travel/top-food-trends-2026-michelin-guide-inspectors>

È data facoltà al candidato di fare riferimento alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

ESAME DI STATO A.S. 2025/26 COMMISSIONE _____

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: ❖ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali ❖ ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace ❖ ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato ❖ ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto ❖ pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente ❖ pianificato e organizzato in modo poco funzionale ❖ pianificato e organizzato in modo disomogeneo ❖ poco strutturato ❖ disorganico ❖ non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 LCRC02000L - A55A511 -
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: ❖ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali ❖ ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali ❖ ben coeso e coerente ❖ nel complesso coeso e coerente ● sostanzialmente coeso e coerente ● nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi ● poco coeso e/o poco coerente ● poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati ● non coeso e incoerente ● del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: ● specifico, articolato e vario ● specifico, ricco e appropriato ● corretto e appropriato ● corretto e abbastanza appropriato ● sostanzialmente corretto ● impreciso o generico ● impreciso e limitato ● impreciso e scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 ESAMI - 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: ● corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura ● corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura	10 9 8 7

	• corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura • sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura • talvolta impreciso e/o scorretto • impreciso e scorretto • molto scorretto • gravemente scorretto • del tutto scorretto	6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: • informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento • sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento • dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: • approfonditi, critici e originali • approfonditi e critici • validi e pertinenti • validi e abbastanza pertinenti • corretti anche se generici • limitati o poco convincenti • limitati e poco convincenti • estremamente limitati o superficiali • estremamente limitati e superficiali • inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	• Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto • Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto • Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna	10 9 8 7 6 5 4 3

	• Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato • Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato • Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato • Non rispetta la consegna	2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: • corretto, completo ed approfondito • corretto, completo e abbastanza approfondito • corretto e completo • corretto e abbastanza completo • complessivamente corretto • incompleto o impreciso • incompleto e impreciso • frammentario e scorretto • molto frammentario e scorretto • del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	• Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale • Sa analizzare il testo in modo articolato e completo • Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto • Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato • Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto • L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa • L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa • L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta • L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta • L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	• Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale • Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio • Interpreta il testo in modo critico e approfondito • Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito • Interpreta il testo in modo complessivamente corretto • Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso • Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso • Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato • Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato • Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

ESAME DI STATO A.S. 2025/26 COMMISSIONE _____

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace - ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato - ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente - pianificato e organizzato in modo poco funzionale - pianificato e organizzato in modo disomogeneo - poco strutturato - disorganico - non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali - ben coeso e coerente - nel complesso coeso e coerente sostanzialmente coeso e coerente - nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi - poco coeso e/o poco coerente - poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati - non coeso e incoerente - del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: - specifico, articolato e vario - specifico, ricco e appropriato - corretto e appropriato - corretto e abbastanza appropriato sostanzialmente corretto - impreciso o generico - impreciso e limitato - impreciso e scorretto - gravemente scorretto - del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: - corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso	10 9 8 7 6

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	della punteggiatura • talvolta impreciso e/o scorretto • impreciso e scorretto • molto scorretto • gravemente scorretto • del tutto scorretto	5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: • informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento • informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento • sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento • conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento • dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: • approfonditi, critici e originali • approfonditi e critici • validi e pertinenti • validi e abbastanza pertinenti • corretti anche se generici • limitati o poco convincenti • limitati e poco convincenti • estremamente limitati o superficiali • estremamente limitati e superficiali • inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20 18 16 14 12 10 8 6 4 2

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)	___/100
	PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE	___/ 20

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

ESAME DI STATO A.S. 2025/26 COMMISSIONE _____

COGNOME _____ NOME _____ classe _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali - ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace - ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato - ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente - pianificato e organizzato in modo poco funzionale - pianificato e organizzato in modo disomogeneo - poco strutturato - disorganico - non strutturato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali - ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali - ben coeso e coerente - nel complesso coeso e coerente sostanzialmente coeso e coerente - nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi - poco coeso e/o poco coerente - poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati - non coeso e incoerente - del tutto incoerente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: - specifico, articolato e vario - specifico, ricco e appropriato - corretto e appropriato - corretto e abbastanza appropriato sostanzialmente corretto - impreciso o generico - impreciso e limitato - impreciso e scorretto - gravemente scorretto - del tutto scorretto	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: - corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura - corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura	10 9 8 7 6

	● sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura ● talvolta impreciso e/o scorretto ● impreciso e scorretto ● molto scorretto ● gravemente scorretto ● del tutto scorretto	5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: ● informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento ● informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento ● sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento ● conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento ● dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento	10 9 8 7 6 5 4 3
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: ● approfonditi, critici e originali ● approfonditi e critici ● validi e pertinenti ● validi e abbastanza pertinenti ● corretti anche se generici ● limitati o poco convincenti ● limitati e poco convincenti ● estremamente limitati o superficiali ● estremamente limitati e superficiali ● inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti, efficaci e originali Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti ed efficaci Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi complessivamente coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi adeguati Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi abbastanza adeguati Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e parafrasi inappropriati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali	10 9 8 7 6 5 4 3

	titolo e paragrafazione inadeguati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione scorretti Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con eventuali titolo e paragrafazione completamente errati o assenti	2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3 2 -
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 -
PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		60
PUNTEGGIO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		60

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
GRAZIELLA FUMAGALLI”
CASATENOV0 - LC

Esami di Stato 2024/2025

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera Articolazione: Enogastronomia

ALUNNO _____

CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	P u n t i
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pertinente e completa	3
	Pertinente ma non completa	2
	Parzialmente pertinente e non completa	1
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e coerente	6
	Presente, coerente ma essenziale	5
	Parzialmente presente e non sempre coerente	4
	Parzialmente presente e poco coerente	3
	Lacunosa	2
	Scarsa	1
C. Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Coerente ed esauriente, originale, corretta	7 8
	Coerente e corretta	5 6
	Generica e/o poco corretta	3 4
	Incoerente e frammentaria	1 2
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata	3
	Complessivamente corretta	2
	Impropria e scorretta	1

TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE	.
	...	...	...	...		.
						.
						/
						2
						0

La Commissione

Il Presidente

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Fumagalli Luca	
Inglese	Colombo Anna Maria	
Francese	Berettini Chiara	
Matematica	Checchin Jessica	
Scienze Motorie	Mottola Sergio	
Diritto e tecniche amministrative	Marrella Antonella	
IRC	Vismara Matteo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Quarello Caterina Federica	
Cucina	Villa Giuseppe	
Sala e vendita	Zizzo Giordano	
Sostegno	Albanese Roberta	
Sostegno	Cesana Daria	

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

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

Prot. n. 123/2026 del 27/04/2026

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2025/2026 – CLASSE V^a B
ART. ENOGASTRONOMIA**

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

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. VANINETTI ALAN	Direttore e legale rappresentante	
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	Si
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Si
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Si
Prof. LIETTI RICCARDO	Scienze motorie e sportive	No
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Si
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	No
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Si
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di cucina	Si
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala	No
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Si

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 curricolari, extra curricolari
5. Attività riferita all'educazione civica, cittadinanza e costituzione
6. Formazione Scuola Lavoro
7. Programmi disciplinari
8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola
9. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
10. Allegati

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

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 2024-2025 presso il CFPA di Casargo, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’Esame di Maturità 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. 54 del 26/03/2026 “Esami di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2025/26”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 11176 del 05/08/2025.

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.

L’O.M. 54 del 26/03/2026 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^AC 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. 26/2026, 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 09/10/2025, e protocollato in data 10/10/2025 n. prot. 316/2025).

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:

- 09/10/2025: firma dell’accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo
- 07/10/2025: 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
- 04/12/2025: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all’Ufficio Scolastico Regionale
- 22/01/2026: consegnato a brevi mano alla prof.ssa QUARELLO CATERINA la documentazione degli allievi al fine dell’iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della ristorazione – servizi di sala e bar (3^a) e tecnico dei servizi di sala e bar (4^a) – Certificazioni PDP
- 10/02/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 12/02/2026: simulazione prima prova dell’Esame di Maturità a Casargo
- 19/02/2026: simulazione seconda prova dell’Esame di Maturità - Alimentazione e Cucina a Casargo
- 03/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Sala, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 09/03/2026: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d’esame
- 10/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Inglese a Casargo
- 12/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Italiano a Casargo
- 12/03/2026: svolgimento prova Invalsi di Matematica a Casargo
- 19/03/2026: svolgimento prova suppletiva multidisciplinare di Inglese, Sala, Scienze Motorie, Storia a Casargo per due allievi assenti il 03/03/2026
- 25/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casargo

- 26/03/2026: simulazione prima prova dell'Esame di Maturità a Casargo
- 21/04/2026: simulazione seconda prova dell'Esame di Maturità a Casargo
- 28/04/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia e Sala a Casargo.

Durante l'anno scolastico 2025-26 le lezioni si sono svolte 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 15/09/2025.

Il Consiglio di Classe ha quindi autonomamente messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e attività pratiche sul modo di affrontare le varie tipologie delle prove dell'Esame di Maturità, sul colloquio, sulla formazione 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 formazione scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività.

La classe è composta da 13 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2024/2025), 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 tranne un allievo che ha frequentato il quarto anno presso la Fondazione ENAIP Lombardia, sede di Como.

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 2024/25 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

La classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e prodotti dolciari (per un totale di 25).

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 curricolari e un certo grado di disorientamento e di timore riferiti all'esame finale di Maturità.

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 4 e il 16 dicembre 2025 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale in presenza.

Presentando il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in esso:

- Tre allievi si sono particolarmente 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 nell'area comune che nell'area delle materie di indirizzo.
- Otto 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. 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, dimostrando un comportamento adeguato.
- Due allievi, nonostante il comportamento generalmente corretto in classe e con l'insegnante, hanno dimostrato un impegno poco costante, raggiungendo un livello di apprendimento non sempre sufficiente.

All'interno del gruppo sono presenti tre allievi con certificazione. Per questi alunni 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 22/01/2026.

In merito agli alunni con certificazione si rimanda ai PDP di cui si allega copia per l'adozione dei metodi compensativi – dispensativi da adottare.

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 formazione 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	5	155	589	59,4
	Inglese	2	62		
	Francese - seconda lingua straniera	3	93		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	4	124		
	Storia	2	62		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	93		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze motorie e sportive	1	31	403	40,6
	Lingua Inglese tecnico	1	31		
	Religione	1	31		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	62		
	Laboratorio di sala	3	93		
	Laboratorio di cucina	5	155		
Tot ore corso		32	992		100,0
n. settimane indicative			31		

Si prevede di raggiungere al termine delle lezioni il monte orario di 992 ore di corso.

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano, Storia, Matematica, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Religione.

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. 11176 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 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 varie attività svolte in orario curricolare ed in modo particolare extra curricolare di preparazione di pranzi, cene, banqueting ed annessi.

5. ATTIVITA' RIFERITE ALL'EDUCAZIONE CIVICA

Considerando l'importanza attribuita nell'esame all'educazione civica, quest'anno sono stati attivati degli incontri specifici, 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):

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<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. <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. <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.
ATTIVITA' SVOLTE
• Incontro Telefono Donna, Giornata prevenzione violenza sulle donne il 29/10/2025 • Seminario Formativo per le scuole superiori, promosso da Regione Lombardia in collaborazione con il Foro Regionale per la Ricerca e Innovazione – “IL PARADOSSO DELL'INNOVAZIONE: NON ESSERE MAI IL PRIMO!” il 30/10/2025 • Incontro “JUMP! – JUNIOR MARKETPLACE” presso Palataurus - Lecco, 26/14/2025. L'obiettivo dell'incontro era di sensibilizzare gli studenti verso le opportunità del mercato del lavoro lecchese. • Incontro “Educazione alla Legalità Economica”, il 27/11/2025 • Incontro di sensibilizzazione alla donazione del Midollo Osseo (ADMO), il 09/12/2025 • Incontro Testimonianza formativa dei Maestri del Lavoro, “Il mondo del lavoro e le competenze”, il 09/01/2026 • Summit NUTRIRE LO SPORT – Alimentazione e comunicazione nello sport, il 22/01/2026 • Incontro “Educazione alla legalità”, il 18/03/2026 • Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 02/04/2026 • Modulo su Cibo, alimentazione e società: La necessità di un'autorità di controllo sul cibo: Lo scandalo del latte di scarto a New York (1858) • Modulo su Cibo, alimentazione e società: Adolescenza, generi e abusi dalla preistoria fino all'iphone

- Modulo sul Cibo, alimentazione e società: Di zanzare, fave, 007, Covid e ... cocktail fosforescenti

6. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

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

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI FORMAZIONE - 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 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:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto della classe è stato nel complesso positivo.

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.

Discreti anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Per gli allievi con D.S.A. sono state usate verifiche differenziate con griglie di valutazione specifiche, oltre alla possibilità di produrre e utilizzare in verifica appositi strumenti di supporto.

Testi adottati:

A.Roncoroni, M.M.Cappellini, E.Sada – *Pagine di letteratura*, Vol. 3, Mondadori education.

Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente (nell'elenco delle letture è segnato con la dicitura "mat.proprio") sotto forma cartacea ed attraverso il canale di Google Classroom, mediante il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

La didattica è stata supportata anche dal ricorso a strumenti audiovisivi, oltre che da testi presenti sul libro digitale.

Numero di ore settimanali:

5

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 italiana otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi, accompagnati da alcuni testi della letteratura europea.

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;

Prove di produzione scritta.

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)
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B)
- Testo di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)
- Esercitazioni sul modello Invalsi

MODULO DUE: NATURALISMO E VERISMO

L'età del Positivismo	pp.9-10
Il naturalismo francese	pp.20-22
E.Zola, <i>Gervaise e l'acquavite</i> , da <i>L'Assommoir</i>	pp.24-28
Il verismo italiano	pp.30-31
F.De Roberto, <i>Razza immortale</i> , da <i>I Viceré</i>	mat.proprio
G.Verga: la vita e le opere	pp.44-46
G.Verga: il pensiero e la poetica	pp.47-50
G.Verga: le novelle	mat.proprio
G.Verga, <i>Rosso Malpelo</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.55-66
G.Verga, <i>La Lupa</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.68-72
G.Verga, <i>La roba</i> , da <i>La Roba</i>	pp.74-78
G.Verga: <i>I Malavoglia</i>	pp.80-82
G.Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i>	pp.83-87
G.Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i>	pp.95-99

MODULO TRE: DECADENTISMO, SIMBOLISMO, ESTETISMO

L'irrazionalismo e il decadentismo	pp.11-12
Il decadentismo	pp.134-136
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i> , da <i>I Fiori del Male</i>	mat.proprio
Il romanzo decadente	pp.151-152
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i> , da <i>Il Ritratto di Dorian Gray</i>	mat.proprio
Carducci	pp.114-116
Carducci: la vita e le opere	pp.120-122
G.Carducci, <i>Inno a Satana</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	pp.168-172
G.D'Annunzio: la vita e le opere	pp.174-175
G.D'Annunzio: il pensiero e la poetica	p.177
G.D'Annunzio: la prosa	pp.178-181
G.D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il Piacere</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	p.187
G.D'Annunzio: La poesia: <i>Alcyone</i>	mat.proprio

G.D'Annunzio: *La pioggia nel pineto* (riduzione), da *Alcyone*

MODULO QUATTRO: PASCOLI E PIRANDELLO

G.Pascoli: la vita e le opere	pp.218-220
Un delitto misterioso	
G.Pascoli: il pensiero e la poetica	p.222
Pascoli – <i>Temporale</i> , da <i>Myricae</i>	p.223-224
Pascoli – <i>X agosto</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
L.Pirandello: vita e opere	mat.proprio
L.Pirandello: il pensiero e la poetica	pp.323-326
Pirandello e le parole del ridere	
L.Pirandello: <i>Il fu Mattia Pascal</i>	pp.328-331
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	
L.Pirandello: Sei personaggi in cerca di autore	mat.proprio
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i>	pp.350-351
L.Pirandello: Novelle per un anno	pp.352-356
L.Pirandello: <i>La patente</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	
<i>La patente</i> , dal film "Così è la vita"	p.376
L.Pirandello: <i>Una giornata</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	mat.proprio
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i> , da <i>La Metamorfosi</i>	pp.333-334
	pp.335-342
	audiovisivo
	pp.344-349
	mat.proprio

MODULO CINQUE: SVEVO E LE AVANGUARDIE

Il primo Novecento	pp.14-15
La narrativa inglese	pp.308-309
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i> , da <i>Ulisse</i>	
I.Svevo: la vita e le opere	pp.312-315
I.Svevo: il pensiero e la poetica	
I.Svevo, <i>La coscienza di Zeno</i>	pp.388-390
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.392-394
I.Svevo, <i>Un' esplosione enorme</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	
L'avanguardia futurista	pp.396-399
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	pp.401-404
F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	pp.407-413
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	mat.proprio
	pp.259-261
	mat.proprio

mat.proprio
mat.proprio
mat.proprio
mat.proprio
mat.proprio

MODULO SEI: UNGARETTI

G.Ungaretti, vita e opere
G.Ungaretti, il pensiero e la poetica
G.Ungaretti, L'Allegria
 G.Ungaretti, *Veglia*
 G.Ungaretti, *Fratelli*
 G.Ungaretti, *Soldati*
 G.Ungaretti, *San Martino del Carso*

pp.455-
456
pp.458-
459
pp.461-
462
mat.proprio
pp.470-
471
p.478
mat.proprio

Il docente di italiano

Stefano Morganti

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

ELENCO DELLE LETTURE

Libro: Roncoroni, Cappellini, Sada – *Pagine di Letteratura*, vol.3, *Dall'Unità d'Italia a oggi*.

E.Zola, <i>Gervaise e l'acquavite</i> , da <i>L'Assommoir</i>	pp.24-28
F.De Roberto, <i>Razza immortale</i> , da <i>I Viceré</i>	mat.proprio
G.Verga, <i>Rosso Malpelo</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.55-66
G.Verga, <i>La Lupa</i> , da <i>Vita dei Campi</i>	pp.68-72
G.Verga, <i>La roba</i> , da <i>Novelle Rusticane</i>	pp.74-78
G.Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i>	pp.83-87
G.Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> da <i>I Malavoglia</i>	pp.95-99
C.Baudelaire, <i>L'albatro</i> , da <i>I Fiori del Male</i>	mat.proprio
O.Wilde, <i>Dorian Gray uccide il pittore Basil</i> , da <i>Il Ritratto di Dorian Gray</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Inno a Satana</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Pianto antico</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>San Martino</i>	mat.proprio
G.Carducci, <i>Il Bove</i>	pp.178-181
G.D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il Piacere</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio, <i>Scrivo nell'oscurità</i>	mat.proprio
G.D'Annunzio: <i>La pioggia nel pineto</i> (riduzione), da <i>Alcyone</i>	
Pascoli – <i>Temporale</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
Pascoli – <i>X agosto</i> , da <i>Myricae</i>	mat.proprio
L.Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	pp.352-356
L.Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i>	mat.proprio
L.Pirandello: <i>La patente</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.335-342
L.Pirandello: <i>Una giornata</i> , da <i>Novelle per un Anno</i>	pp.344-349
F.Kafka, <i>Il risveglio di Gregor</i> , da <i>La Metamorfosi</i>	mat.proprio
J.Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i> , da <i>Ulisse</i>	pp.312-315
I.Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.401-404
I.Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	pp.407-413
I.Svevo, <i>Un'esplosione enorme</i> , da <i>La Coscienza di Zeno</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	mat.proprio

F.T.Marinetti, <i>Pallone turco frenato</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Altro bombardamento</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Sintesi futurista della guerra</i>	mat.proprio
F.T.Marinetti, <i>Manifesto tecnico della cucina futurista</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Veglia</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Fratelli</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>Soldati</i>	mat.proprio
G.Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	mat.proprio

Il docente di italiano

Stefano Morganti

SCHEDA DI STORIA – SEZIONE B

Docente:

Stefano Morganti

Presentazione della classe:

Il profitto nello studio della storia è stato nel complesso positivo; alcuni alunni hanno mostrato una costante attenzione e curiosità nei confronti delle tematiche trattate, dimostrando oltretutto un notevole miglioramento rispetto agli anni precedenti.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Agli allievi con DSA è stato consentito l'utilizzo degli appositi strumenti di supporto; le verifiche per allievi con DSA sono state valutate con griglie di valutazione specifiche.

Testi adottati:

A.Brancati, T.Pagliarani – *La nuova storia in 100 lezioni*, vol. 3, Rizzoli Education

Altri strumenti didattici:

Le lezioni in classe sono state sempre accompagnate da materiale audiovisivo (immagini, filmati, applicazioni internet) per favorire l'apprendimento.

Laddove necessario, le tematiche trattate dal manuale sono state integrate o interamente sostituite con materiale fornito dal docente in formato cartaceo e sul canale Google Classroom, allo scopo di rendere la spiegazione di tematiche complesse (e.g. la crisi del '29) la più chiara possibile.

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: SCENARI POLITICI ED ECONOMICI A INIZIO NOVECENTO

	Capitoletti	Pagine
Lo sviluppo industriale e la società di massa	61.1, 61.2, 61.3	2-11, 22
Le grandi potenze europee tra '8 e '900: Regno Unito, Francia, Germania	62.1	14-17
L'Italia nell'età giolittiana	64.1, 64.2, 64.3	27-36
Imperi in crisi, tensioni e alleanze alla vigilia della guerra	materiale proprio	

MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

L'attentato di Sarajevo	materiale proprio	
Lo scoppio della "Grande Guerra": il Piano von Schlieffen	materiale proprio	
L'Italia in guerra. I fronti	65.2, 66.1	55-56, 58-59
Guerra di trincea, guerra totale	66.1, 66.2	58-60, 64, 66
Dai successi tedeschi del 1917 alla vittoria dell'Intesa	67.1, 67.2	67-70
La Conferenza di pace di Parigi	67.3	71-75

MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA

Socialismi e comunismi	materiale proprio	
le tensioni in Russia: la Rivoluzione di Febbraio	68.1	78-79
Dalle Tesi di Aprile alla Pace di Brest-Litovsk	68.1, 68.2	79-83
La guerra civile e la nascita dell'URSS	68.2, 68.3	83-86
L'ascesa di Stalin e il ritorno al comunismo	78.1	194-196
Il totalitarismo staliniano: le Grandi Purghe e i Gulag	78.2, 78.3	196-199

MODULO QUATTRO: IL FASCISMO E LA GRANDE DEPRESSIONE

L'Europa in crisi e le conseguenze della guerra	69.1, 69.2, 69.3	
La crisi del dopoguerra: le elezioni e il "Biennio Rosso"	72.1, 72.2	133-134 e 137-139
L'impresa di Fiume e l'ascesa del Fascismo	72.2	134, 136-137 e 140-142
La dittatura fascista	73.2, 74.1	143-144 e 146-147
Il "totalitarismo imperfetto" e la sua politica economica	74.2, 74.3	148-151 e 154-157
L'Impero fascista e le leggi razziali	75.1, 75.2	159-161 e 163

I "Roaring Twenties"	70.1 + materiale	105-106
La crisi del '29 e la "Grande Depressione"	materiale proprio	
La fine del proibizionismo e il New Deal	70.4	114-115

MODULO CINQUE: IL NAZISMO

I turbolenti anni '20 in Germania	76.1 + materiale	180-182
L'ascesa del nazismo	76.2	182-184
La Germania di Hitler: un totalitarismo razzista	77.1, 77.2	185-189
L'affermazione delle dittature e la guerra civile spagnola	79.1, 79.2, 79.3	200 e 202-205
Le alleanze del Nazismo e la Grande Germania	77.3 + materiale	

MODULO SEI: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La blitzkrieg nazista	80.1	214-216
La guerra diventa mondiale: Italia e Giappone, USA e URSS	80.2	220-221
La guerra parallela di Mussolini e le battaglie-svolta	80.1, 80.3	219 e 222-223
La shoah	materiale proprio	
L'armistizio e la guerra di liberazione in Italia	82.1, 82.2, 82.3	234-236 e 238-240
La vittoria degli Alleati	83.1, 83.2	241-245

MODULO SETTE: LA GUERRA FREDDA E LA DECOLONIZZAZIONE

I primi anni del dopoguerra	84.1, 84.2	263-268
Guerra fredda e disgelo	85.1, 85.2	
La decolonizzazione: motivazione e fasi	materiale proprio	
L'indipendenza di India e Vietnam		
La questione israelo-palestinese	materiale proprio	

MODULO OTTO: L'ITALIA REPUBBLICANA E LA FINE DELLA GUERRA FREDDA

Non svolto

Il docente di storia

Stefano Morganti

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2025/2026

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 – Alison Smith "Mastering: Cooking & Service + CD Audio"
Eli

Numero di ore settimanali: 2 + 1 (Inglese tecnico)

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, semistrustrate 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 i tre studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dallo studente e dalla famiglia.

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

- What's in a menu? – page 140
- Menu formats – page 141
- Types of menu – pages 142-143
- Buffet menus – page 144

- Breakfast, lunch and dinner menus – pages 146-147

2. DIET AND NUTRITION

- Healthy eating – pages 156-157
- The Mediterranean diet – page 158
- Other types of diet – page 159
- Alternative diets – pages 160-161
- Special diets for food allergies and intolerances – pages 164-165

3. SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality – page 172
- HACCP – page 173
- HACCP principles – page 174

4. THE ART OF SERVICE

- Types of service – pages 256-257
- Flambé and flamed dishes – page 258
- Serving wine – page 260
- Pairing food and wine – page 261
- The different phases of service – pages 262-263

5. BEVERAGES

- Wine – pages 306-307
- Wine appellation – pages 308-309
- Beer – pages 310-311
- Spirits and liqueurs – pages 312-313
- Cocktails – pages 314-315
- Juices, milkshakes and frappés – page 316

6. 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

Docente

Raffaella Rossignuolo

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2025/2026

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: Claudia Casazzi – “Autour de la table – L'oenogastronomie et le service” - LOESCHER EDITORE

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 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, semistrustrate 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 dallo studente e dalla famiglia.

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 2: CHOISIR UN RESTAURANT

SÉQUENCE 1 – Les différentes formes de restauration

- Les deux secteurs de restauration – page 36
- La restauration collective à caractère social – page 36
- La restauration commerciale – pages 37-38
- La street food et les food-trucks – pages 39-40
- Les traiteurs et les chefs à domicile – page 40

SÉQUENCE 2 – Carte ou menu?

- La carte – page 47
- Comment créer une bonne carte de restaurant? – page 48
- Les différents types de cartes – pages 48-49
- Les menus – pages 50-51

MODULE 13: RÉGIME ET NUTRITION

SÉQUENCE 1 – LA SANTÉ VIENT EN MANGEANT

- Manger équilibré – page 336
- La pyramide alimentaire – page 337
- Les différents régimes alimentaires – page 338
- Les troubles du comportement alimentaire (TCA) – page 339
- *SÉQUENCE 2 – QUALITÉ, SÉCURITÉ, ÉTHIQUE*
 - Les aliments biologiques – pages 345-346
 - Les OGM (Organisme Génétiquement Modifiés) – page 346
 - La sécurité alimentaire dans l'UE – page 347

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

Docente

Raffaella Rossignuolo

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

**MATEMATICA
RELAZIONE FINALE**

Anno Formativo: 2025/2026
Docente: Prof. CODEGA GABRIELE
Classi: 5^B (ENOGASTRONOMIA)
Indice: DESCRIZIONE DELLA CLASSE
OBIETTIVI EDUCATIVI
OBIETTIVI DIDATTICI
PROGRAMMA
DURATA DEL CORSO
METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E
VALUTAZIONE

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 00000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

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

La classe lavora con apprezzabile impegno. La partecipazione al lavoro scolastico è nel complesso vivace ma non sempre propositiva. Il lavoro personale di revisione dei contenuti è eseguito nel complesso in modo superficiale.

Per alcuni alunni, infine, appaiono 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

1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.

Determinazione dell'insieme 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.

Limiti che si presentano in forma indeterminata: $\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$.

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 sul calcolo delle derivate.

Derivate di ordine superiore.

Semplici problemi di massimo e minimo.

3. STUDIO COMPLETO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI

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

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.

Concavità di una curva.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2025/2026, il corso della disciplina Matematica è articolato in 93 ore.

METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Si cercherà, per quanto possibile, di utilizzare un approccio di tipo induttivo-attivo nella gestione delle lezioni. Al tempo stesso si cercherà 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 punterà su prove formative e sommative. Le prime avranno il chiaro obiettivo di monitorare il processo di acquisizione dei contenuti slegandosi dalle performance della singola prova. Esse consisteranno nell'esecuzione di compiti, nella realizzazione di attività di gruppo, nella cura del proprio materiale di studio.

Le prove sommative, invece, consisteranno in prove scritte ed interrogazioni orali. Per quanto riguarda le prove scritte si cercherà di svolgerne almeno una ogni mese, al fine di ridurre il carico di lavoro degli allievi. Le prove si articoleranno in quesiti a risposta multipla cui si aggiungeranno esercizi o domande a risposta aperta.

Per gli alunni con D.S.A. saranno 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 saranno valutate secondo la scala di valutazioni prevista nel Piano dell'Offerta Formativa. Sarà 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 si ricaverà attribuendo un punteggio ai singoli esercizi che terrà conto sia degli aspetti quantitativi (correttezza del risultato) che di quelli qualitativi della prova (correttezza del procedimento).

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

Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale saranno i 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 sarà quella prevista nel Piano dell'Offerta Formativa.

Il Docente
Gabriele Codega

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA – 5^B CUCINA A.F. 2025/26

Docente: Prof. Stefano Bolis

Presentazione della classe:

- **Andamento didattico/disciplinare**

Il gruppo classe è composto da tredici studenti. L'andamento è stato nel complesso sufficiente, pur con differenti livelli di profitto. Tre allievi hanno avuto un profitto superiore rispetto agli altri. L'impegno degli studenti è stato generalmente apprezzabile, seppur scostante nel corso dell'anno. Gli allievi che 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

Per ulteriori informazioni, si fa riferimento a pag. 10 del libro oppure il documento della classe 5^C dell'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo

- **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. A dicembre si è svolta una prova interna di simulazione al fine di preparare al meglio gli allievi alle simulazioni che avrebbero affrontato successivamente

Testo adottato:

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

Altri strumenti didattici:

- LIM
- Per approfondimenti su alcune tematiche economiche, è stato utilizzato il libro "Imprese e turistiche alberghiere", volume 2, autore Aiello, casa editrice Hoepli, in dotazione dall'anno precedente
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

Numero di ore settimanali:

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali per complessive 124 ore

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 - ESAMI - I

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 due 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

(tra parentesi sono indicate le pagine del libro di riferimento)

- Il bilancio e i principali documenti che lo compongono (Stato Patrimoniale, Conto economico, Nota integrativa)
- 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., grado di capitalizzazione, margine di copertura globale, patrimonio circolante netto)
- 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 norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (pag.224-226)
 - 1) Il testo unico sulla sicurezza e D.L. 81/2008
 - 2) Ruoli e responsabilità dei soggetti coinvolti nella sicurezza (imprenditore, lavoratori, R.S.P.P., R.L.S., medico competente)
 - 3) Normativa antincendi

Argomenti da sviluppare tra aprile e maggio:

- Le norme di igiene e di protezione dei dati personali (pag. 228-239)
 - 1) Tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto
 - 2) L'etichettatura e le procedure di controllo interno e esterno
 - 3) Frodi alimentari sanitarie e commerciali (soffisticazione, adulterazione, alterazione, contraffazione)
 - 4) La normativa sulla privacy (D.L. 196/2003 e G.D.P.R.) e sul trattamento dei dati personali
 - 5) La certificazione volontarie di qualità I.S.O.

- 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.

- Il mercato turistico (pag. 2-50)
 - 1) Il mercato turistico nazionale e internazionale
 - 2) Organismi e le fonti normative interne e internazionali
 - 3) Nuove tendenze del turismo

Docente
Stefano Bolis

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Lietti Riccardo

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 scarso interesse.

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 sia nella parte pratica sia nella parte teorica.

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.
- Osservazioni sistematiche sull'apprendimento motorio.
- Verifiche scritte.
- Concorrono inoltre alla formulazione del giudizio i seguenti punti: osservazioni sul comportamento, sulla partecipazione alle lezioni, sulla capacità di organizzazione, sull'utilizzo appropriato degli attrezzi, sulla capacità di collaborazione, sul rispetto delle regole.

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

- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallavolo

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

Pallacanestro

- Fondamentali individuali e di squadra
- Pratico

Pallamano

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

Atletica

- Velocità (teoria e pratica)
- Resistenza (teoria e pratica)
- Salti in estensione (teoria e pratica)
- Salti in elevazione (teoria e pratica)
- Lanci (teoria e pratica)

Capacità e Abilità motorie

- Saperle classificare e distinguere

Cenni di Anatomia Umana

- Piani e assi corporei
- Componenti apparato locomotore

Salute e sport

- La dieta per gli sportivi
- Il doping

Primo soccorso

- Posizione laterale di sicurezza
- Manovre ed interventi di primo soccorso

Il docente

Prof. Lietti Riccardo

SCHEDA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Anno Formativo 2025/2026

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. 2025/2026 -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 tredici alunni/e (a seguito del ritiro di una allieva) di cui due alunni con certificazione D.S.A.

Gli alunni hanno affrontato, durante il loro percorso scolastico, tre tirocini in strutture ristorative di alto profilo in tutto il territorio nazionale, svolto numerosi eventi interni ed esterni al CFPA di Casargo e partecipato a diverse competizioni di cucina per accrescere ancora di più il loro bagaglio professionale.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2025 – aprile 2026, è stato buono, 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.

Il Docente
Riva Andrea

I nuclei tematici correlati alle competenze inerenti alle varie unità sono contraddistinti con apposita segnalazione numerica

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 LABORATORIO DI SALA E BAR

DOCENTE: CALABRESE MAURIZIO – laboratorio di Sala Bar

Presentazione della classe: 5^B (Cucina)

- **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre – marzo, 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 adeguato, gli alunni hanno raggiunto un livello complessivamente adeguato di competenze e abilità nell'ambito del servizio di sala e bar, il programma prestabilito è stato completato in base al periodo scolastico sino ad ora svolto.

In particolare, sono in grado di organizzare e gestire il servizio in autonomia, applicando correttamente le tecniche operative di sala e le principali metodologie di miscelazione.

Hanno acquisito buone capacità nella preparazione e presentazione di bevande e cocktail, nella conoscenza dei prodotti enogastronomici e nella gestione del rapporto con la clientela, dimostrando competenze comunicative e relazionali adeguate al contesto professionale.

Risultano inoltre in grado di operare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, nonché di collaborare efficacemente in team, adattandosi alle diverse situazioni di servizio.

In sintesi gli allievi sono in grado di:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Riconoscere parzialmente il mondo dei distillati e dei liquori.
- 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 e la loro preparazione.
- Conosce sia i prodotti che i piatti tipici delle regioni italiane e in modo generico i vini più importanti italiani.

- **Attività di recupero e/o approfondimento svolte**

Nel corso dell'anno sono state svolte attività di recupero in itinere per il consolidamento delle conoscenze teoriche e delle competenze pratiche di sala e bar, attraverso esercitazioni guidate e ripassi mirati.

Parallelamente, sono stati proposti approfondimenti su tecniche di miscelazione, analisi dei prodotti e simulazioni di servizio, al fine di potenziare le competenze professionali degli alunni.

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
- SALA E VENDITA per Cucina quarto e quinto anno Gruppo editoriale Eli

Altri strumenti didattici:

Dispense aggiuntive inerente al programma

Numero di ore settimanali:

Circa 2 ore a settimana (da settembre 2025 a Marzo 2026 circa 50 ore)

Metodologie adottate:

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

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

Verifiche:

Nel corso dell'anno scolastico sono state adottate metodologie didattiche diversificate, finalizzate allo sviluppo delle competenze professionali di ogni singolo alunno.

- Prove scritte e Verifiche orali.
- **Lezioni teoriche frontali** per lo studio di discipline professionali, enogastronomia, tecniche di servizio, di Sommellerie e di miscelazione.
- **Esercitazioni pratiche in laboratorio e in aula bar/sala**, con simulazioni di servizio reale, preparazione di cocktail e bevande e servizio vini.
- **Attività di gruppo e project work**, per favorire la collaborazione, la gestione dei ruoli e la capacità di problem solving.
- **Studio guidato e approfondimenti individuali**, per consolidare le conoscenze e sviluppare autonomia operativa.
- **Verifiche pratiche e teoriche**, per monitorare l'apprendimento ed intervenire con attività di recupero mirate.

Le sopracitate metodologie hanno consentito agli alunni di integrare conoscenze teoriche e abilità pratiche, sviluppando professionalità e autonomia operative coerenti con il profilo di uscita della quinta classe.

Criteri di valutazione:

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

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

PROGRAMMA SVOLTO:

Programmazione classe quinta B enogastronomia- Dipartimanto sala e vendita

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 1- DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI (Nuclei tematici 2)	- DISTILLAZIONE E ACQUEVITI - BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC - GRAPPA, WHISKY, VODKA, RUM, GIN, TEQUILA, ACQUEVITI DI FRUTTA, ACQUAVITE D'UVA - LIQUORI
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 2 – LA VITE E IL VINO (Nuclei tematici 5)	- LA VITE E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA - LA VINIFICAZIONE - LA SPUMANTIZZAZIONE E I SUOI METODI: CLASSICO, CHARMAT/MARTINOTTI E ANCESTRALE - CLASSIFICAZIONE DEI VINI - CLASSIFICAZIONE EUROPEA, VINO E SALUTE - L'ETICHETTA DEL VINO - DEGUSTAZIONE VINO - ABBINAMENTO CIBO VINO
LIBRI DI TESTO - SALA BAR E VENDITA HOELPI - MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER - SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 3 – LA CARTA STRUMENTO DI VENDITA (Nuclei tematici 2, 5)	- PRESENTAZIONE, ASPETTI TECNICI E GESTIONALI - LA CARTA DELLE VIVANDE, IL MENU - LA CARTA DEI VINI, LA CARTA DEL BAR - LA CARTA ESPOSTA
UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO
LIBRO DI TESTO MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER UF. 3 – I COCKTAIL INTERNAZIONALI (Nucleo tematico 2)	- DEFINIZIONE E COMPOSIZIONE - TECNICHE DI MISCELAZIONE - PREPARAZIONE E DECORAZIONE - DRINK COST, GRADO ALCOLICO DI UN COCKTAILS - CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAIL
LIBRI DI TESTO	LA TIPICITÀ COME ELEMENTO

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

• SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 4 – VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI (Nuclei tematici 1, 4, 8,5)	STRATEGICO • CHE COS'È IL PRODOTTO TIPICO • IL VALORE DEL PRODOTTO TIPICO • FORZE E DEBOLEZZE DEI PRODOTTI TIPICI • IL RUOLO DEI CONSUMATORI • I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI
LIBRI DI TESTO • SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI U.F. 5 – IL CATERING: CATERING E BANQUETING (Nuclei tematici 4)	• L'ATTIVITÀ DEL CATERING • IL BANQUETING, IL CATERING E IL CATERING BANQUETING • LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTI
LIBRI DI TESTO • SALA BAR E VENDITA HOELPI • MASTERLAB MAÎTRE E BARMAN LE MONNIER • SALA E VENDITA EDITORIALE ELI UF. 6 REGIONI D'ITALIA E I SUOI PRODOTTI TIPICI CUCINA E VINI (Nuclei tematici 6, 7)	• PRESENTAZIONE • CAMPANIA, EMILIA ROMAGNA, LAZIO, LIGURIA, LOMBARDIA, PIEMONTE, PUGLIA, SARDEGNA, SICILIA, TOSCANA, VENETO • IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

P.S. EVENTUALI ALTRI ARGOMENTI SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

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 CFP A 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 4 e il 16/12/2025.

Per i testi delle simulazione delle prime e delle seconde tornate, si rimanda al documento della 5^C di Casatenovo;

- 10/02/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative a Casargo
- 12/02/2026: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 19/02/2026: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato – Alimentazione e Cucina a Casargo
- 03/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Sala, Scienze Motorie, Storia a Casargo
- 25/03/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Francese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa a Casargo
- 26/03/2026: simulazione prima prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 21/04/2026: simulazione seconda prova dell'Esame di Stato a Casargo
- 28/04/2026: svolgimento prova multidisciplinare di Inglese, Scienze Motorie, Storia e Sala a Casargo.

Una simulazione facoltativa di colloquio, tenuta dai 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 C 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 Formazione scuola lavoro svolti dagli allievi del C.F.P.A.
- 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

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I

Il Consiglio di Classe:

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	FIRMA
Prof. MORGANTI STEFANO	Lingua Italiana e letteratura	
Prof. MORGANTI STEFANO	Storia	

Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	
Prof. LIETTI RICCARDO	Scienze motorie e sportive	
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	
Prof. CALABRESE MAURIZIO	Laboratorio di sala	
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di cucina	
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	

Casargo, 20 aprile 2026

*Il Direttore
Alan Vaninetti*

LCRC02000L - A55A511 - ALBO PRETORIO - 0000004 - 15/05/2026 - E1 – ESAMI - I