IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0004794 del 15/05/2026
IV (Uscita)

# Istituto Professionale Statale

# Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## “S. Savioli” - Riccione

## DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell’art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CLASSE: 5 SANPATRIGNANO

Percorso ENOGASTRONOMIA - CUCINA - SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Anno scolastico 2025/2026**

Coordinatore: Prof. Tiziano Silvori

# INDICE


## PARTE 1 ( da pag.4 a pag. 11)

- Descrizione del contesto generale ed informazione sul Curricolo
- Storia e profilo dell'Istituto
- Valori e finalità
- Profilo educativo,culturale e professionale dello studente
- **PIANO ORARIO ( da pag. 12 a pag. 17 )**
- **COMPOSIZIONE DEL C.D.C. E VARIAZIONI ( pag. 18 )**
- **PROFILO DELLA CLASSE ( da pag.19 a pag.23 )**

## PARTE 2

### Percorsi Formativi Disciplinari

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA ( da pag.24 a pag.29 )**

**STORIA ( da pag. 30 a pag. 31 )**

**LINGUA INGLESE ( da pag.32 a pag.34 )**

**LINGUA FRANCESE ( da pag. 35 a pag. 36 )**

**MATEMATICA ( da pag. 37 a pag. 38 )**

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI ( da pag. 39 a pag.43 )**

**SALA-BAR E VENDITA ( da pag. 44 a pag.50 )**

**CUCINA ( da pag. 51 a pag. 54 )**

**D.T.A. ( da pag. 55 a pag. 58 )**

**EDUCAZIONE CIVICA ( pag. 59 )**

# PARTE 3

## Criteri e strumenti di valutazione


- **VERIFICA E VALUTAZIONE ( da pag. 61 a pag. 64 )**
- **CREDITI SCOLASTICI ( pag. 65 )**

**Simulazione Prima Prova scritta ( da pag. 66 a pag.88)**
**(14/04/2026) )**

**Simulazione Seconda Prova scritta ( da pag. 89 a pag. 97 )**
**(30/04/2026)**

**Griglia di Valutazione Prova Orale Esame di Maturità A.S. 2025/26 ( pag. 98 )**

**Griglia C.d.C. con firme Docenti (pag. 99)**

# PARTE I

# Descrizione del contesto generale ed Informazione sul Curriculo

## STORIA PROFILO DELL'ISTITUTO.

L'Istituto Alberghiero è nato a Riccione nel 1959 grazie all'interessamento della Signora Agenore Ferretti Fascioli, allora Assessore alla Pubblica Istruzione del Comune e figura di spicco nel settore alberghiero. Per tre anni ha funzionato come sede coordinata dell'Istituto per il Commercio di Rimini, diventando autonomo dall'anno scolastico 1962/63 e poi sede Centrale al cui coordinamento erano assegnati gli Istituti Alberghieri della Romagna. Lo sviluppo del settore turistico degli anni 60' e 70' ha determinato l'aumento degli allievi iscritti agli Istituti Alberghieri con la conseguente autonomia degli Istituti satellite. A partire da questo momento il bacino d'utenza di riferimento per la scuola è quello della zona sud della provincia di Rimini, l'area costiera da Riccione a Cattolica e la vallata del Conca. La scuola, nei progetti di PCTO, opera in collaborazione costante con l'Associazione Albergatori della provincia di Rimini ed è aperta alle sollecitazioni che provengono da Enti e Associazioni culturali e sociali del territorio. Nel 1992 l'Istituto è stato intitolato ad uno dei pionieri del turismo riccionese, il Signor Severo Savioli. A partire da questo momento la scuola ha beneficiato del sostegno della moglie di quest'ultimo, la Signora Ilde Schieder, alla cui memoria viene dedicato il "Concorso Nazionale Severo Savioli". Oggi il nostro Istituto si pone come punto di forza nella preparazione culturale e professionale dei futuri addetti ai Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il suo ruolo trova il riconoscimento nei progetti dell'Amministrazione Comunale di Riccione e dei nostri più lungimiranti operatori dell'Industria dell'Ospitalità, attraverso l'assegnazione di borse di studio e premi.

## VALORI E FINALITA'

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali: la scuola non si limita alla mera acquisizione di un "mestiere" ma vuole fornire una buona cultura generale e di indirizzo, propria del percorso formativo di scuola superiore.

La scuola intende operare sul piano formativo in collaborazione con le famiglie e le amministrazioni locali. Le sue finalità sono:

- **Promuovere** una formazione integrale umana, culturale e professionale, tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.
- **Comprendere** e rispettare i rapporti individuo-società e le sue leggi, accettare gli altri, conoscendo e vivendo il valore di persona indipendentemente da differenze di razza, religione, provenienza.
- **Predisporre** l'alunno all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto
- **Supportare** gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle Istituzioni e della legalità.
- **Facilitare** la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro e favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale.
- **Incentivare** lo sviluppo di una professionalità flessibile e polivalente.
- **Promuovere** la consapevolezza delle proprie e delle altrui tradizioni per un consolidamento dell'identità di appartenenza in quanto cittadini del proprio territorio locale, nazionale ed europeo.
- **Stimolare** un atteggiamento collaborativo sollecitando relazioni interpersonali tramite l'educazione.

## PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Il **PECUP** è il **Profilo Educativo, Culturale e Professionale** in uscita degli studenti della scuola secondaria superiore declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del triennio conclusivo dell'obbligo scolastico.

Esso comprende lo schema delle competenze della *Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.*

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore e **costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale,** dotata di una propria identità culturale**,** metodologica e organizzativa. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in

aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**PCTO**), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico- professionale correlate ai settori di riferimento;
- 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;
- 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;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

II profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- 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 sull'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;

- 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 équipe 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.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella declinazione **"Servizi di sala e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione alla produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

In particolare, la specializzazione di **"Cucina"** concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 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 sull'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
- svolgere la propria attività operando in équipe 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.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della specializzazione del triennio. La specializzazione, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- 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 coordina- mento con i colleghi;

correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario

## PIANO ORARIO

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

| **Area comune** | **Classe III-IV** | **Classe V** | |
|---|---|---|---|
| Italiano | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Storia | 2 | 1 | Orale |
| Matematica | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Lingua straniera | 3 | 3 | Scritto/orale |
| *Totale* | 11 | 10 | |

### ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

| **Area di indirizzo** | **Classe III-IV** | **Classe V** | |
|---|---|---|---|
| Diritto e tecnica amministrativa | 3 | 2 | Scritto/orale |
| 2° Lingua straniera | 2 | 2 | Scritto/orale |
| Scienze degli Alimenti | 3 | 3 | Scritto/orale |
| Laboratorio Enog. S. Cucina-Sala/Vend. | 7 | 7 | Pratico Orale/Scritto |
| *Totale* | 15 | 14 | |

## CURRICULUM DI EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, individuati dalle Linee Guida pubblicate in data 9.9.24.

L'insegnamento di questa disciplina ruota quindi intorno a tre nuclei tematici principali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale e alla salute, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

3. CITTADINANZA DIGITALE

I docenti delle materie giuridiche ed economiche dell'IPSSEOA Severo Savioli, alla luce della legge 92/19, hanno elaborato il curricolo verticale di Educazione Civica in sintonia con l'obiettivo

n.4 dell' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile al fine di fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva per:

• la costruzione di una consapevole cittadinanza globale

• fornire ai giovani cittadini strumenti che li rendano in grado di agire nella società del futuro

Si evidenzia l'aspetto trasversale dell'insegnamento di questa disciplina, che coinvolge i comportamenti quotidiani delle persone in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente.

RIPARTIZIONE ORARIA E REFERENTI

**Scansione oraria prevista:** 16 ore nel primo quadrimestre e di 17 ore nel successivo (33 in totale)

**Docente referente all'interno del Consiglio di classe (riferito alle classi del Triennio):** Docente di Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

**Ripartizione oraria riferita alla classe quinta:** 6/7 ore DTA + 6 ore italiano+ 2 ore storia + 2 ore prima lingua straniera.

.

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti |
|---|---|---|---|
| ACQUISIZIONE E COMPRENSIONE DEI CONTENUTI | I | Non ha acquisito i contenuti, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 1 – 2 |
| | II | Ha acquisito i contenuti in modo parziale e incompleto | 3 – 5 |
| | III | Ha acquisito e compreso i contenuti in modo corretto e appropriato. | 6 – 7 |
| | IV | Ha acquisito e compreso i contenuti in maniera completa | 8 – 9 |
| | V | Ha acquisito e compreso i contenuti in maniera completa e approfondita | 10 |
| CAPACITÀ DI COLLEGARE I CONTENUTI AL PROPRIO VISSUTO FAMILIARE SCOLASTICO E SOCIALE. | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 1 – 2 |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo adeguato con i vari ambiti del proprio vissuto | 6 – 7 |
| | IV | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo autonomo con i vari ambiti del proprio vissuto | 8 – 9 |
| | V | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in modo autonomo e critico con i vari ambiti del proprio vissuto | 10 |
| CAPACITÀ DI ANALISI DELLA REALTÀ A PARTIRE DALLA RIFLESSIONE SULLE ESPERIENZE PERSONALI | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 1 – 2 |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 3 – 5 |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 6 – 7 |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 8 – 9 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 10 |
| CAPACITA'<br><br>DI ADOTTARE COMPORTAMENTI RISPETTOSI E ADEGUATI AL CONTESTO,<br><br>DI OPERARE SCELTE CONSAPEVOLI DI PARTECIPAZIONE E DI CITTADINANZA ATTIVA<br><br>ACQUISIZIONE DELLA CONSAPEVOLEZZA DEL VALORE DEL RISPARMIO E DELLA PREVIDENZA NELLA VITA DI OGNI INDIVIDUO | I | Non è in grado di adottare comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | 1 – 2 |
| | II | Non sempre adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | |
| | III | Adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | 6- 7 |
| | IV | Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni per il buon funzionamento dell'attività didattica curriculare ed extracurriculare | 8 – 9 |
| | V | Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni aderendo in modo attivo e responsabile ad iniziative e a progetti proposti dall'istituzione scolastica o da associazioni e/o soggetti esterni | 10 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 10 |
| CAPACITA'<br><br>DI ADOTTARE COMPORTAMENTI RISPETTOSI E ADEGUATI AL CONTESTO,<br><br>DI OPERARE SCELTE CONSAPEVOLI DI PARTECIPAZIONE E DI CITTADINANZA ATTIVA<br><br>ACQUISIZIONE DELLA CONSAPEVOLEZZA DEL VALORE DEL RISPARMIO E DELLA PREVIDENZA NELLA VITA DI OGNI INDIVIDUO | I | Non è in grado di adottare comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | 1 – 2 |
| | II | Non sempre adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | |
| | III | Adotta comportamenti rispettosi e adeguati al contesto | 6- 7 |
| | IV | Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni per il buon funzionamento dell'attività didattica curriculare ed extracurriculare | 8 – 9 |
| | V | Partecipa in modo attivo alla vita scolastica collabora con i docenti e con i compagni aderendo in modo attivo e responsabile ad iniziative e a progetti proposti dall'istituzione scolastica o da associazioni e/o soggetti esterni | 10 |

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE VARIAZIONI

**Composizione del Consiglio di Classe:**

| MATERIE | DOCENTI |
|---|---|
| Italiano – Storia | Benedettini Lorenzo |
| Inglese | Fuster Lopez Maria Isabel |
| Francese | Eutizi Giulia Rita |
| Matematica/Informatica | Stefano Migliozzi |
| Scienze degli Alimenti | Biagini Simone |
| Lab. Enog. settore Sala/Vendita | Silvori Tiziano<br>Pepe Michele |
| Lab. Enog. settore Cucina | Lauro Ciro |
| Dir. Amm. Strut. Ricettive | Mastantuono Vincenzo |

## VARIAZIONI NELLA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE DAL TERZO AL QUINTO ANNO:

| Discipline | 3°/4° anno | 5° anno |
|---|---|---|
| Italiano/Storia | Matteini Nicola | Benedettini Lorenzo |
| Inglese | Cicconetti Carla | Fuster Lopez Maria Isabel |
| Francese | Ippolito Francesco | Eutizi Giulia Rita |
| Matem./Inform. | Stanca Mariangela | Migliozzi Stefano |
| Sc. degli Alimenti | Anzalone Angela | Biagini Simone |
| Lab. Enog.Sala/Vend | Silvori Tiziano<br>Pepe Michele | Silvori Tiziano<br>Pepe Michele |
| Lab. Enog. Cucina | Sagliano Vincenzo | Lauro Ciro |
| Dir. Amm. Strut. Ric | Aloia Luigi | Mastantuono Vincenzo |

# PROFILO DELLA CLASSE

## Composizione

La classe 5 SP a indirizzo articolato di "Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita" e "Servizi Enogastronomici Settore Cucina" è attualmente composta da 12 studenti frequentanti, 2 per il percorso di Sala e Vendita ( 1 maschio e 1 femmina) e 10 per il percorso Cucina, di cui 3 femmina e 7 maschi. Nel gruppo classe sono presenti alcuni studenti con DSA/BES, che seguono un percorso didattico personalizzato secondo quanto previsto dalla L. 170/2010 e dai rispettivi PDP. Sono, inoltre, presenti alunni con disabilità tutelati dalla L. 104/92, per i quali si rimanda alla documentazione contenuta nel fascicolo personale riservato, messo a disposizione della Commissione.

Il gruppo si è dimostrato, abbastanza disomogeneo per età, preparazione di base e capacità di apprendimento. Tutti i ragazzi comunque sul piano umano, hanno raggiunto un soddisfacente livello di crescita, personale e scolastico. Le esperienze condivise e la vita di comunità, hanno rafforzato i legami tra gli alunni, oltre agli atteggiamenti di integrazione, collaborazione e miglioramento del livello personale di autostima.

### Dinamiche relazionali e comportamento per un approccio inclusivo.

Il percorso di studi attuato all'interno della comunità di San Patrignano prevede l'attivazione di un primo periodo dei corsi di secondo livello (ex classi 3° e 4°) da fruire in un unico anno scolastico e di un secondo periodo corrispondente alla classe quinta. Tale impostazione è regolamentata dagli accordi tra la comunità e l'USR dell'Emilia –Romagna, ed è finalizzata ad offrire ai ragazzi una maggiore opportunità per ricostruire il proprio percorso di vita, la possibilità di un reinserimento, nella società, meno difficoltoso anche grazie alla spendibilità di un titolo di studio ad alto profilo professionale. In quanto ospiti di una comunità di recupero, è stato predisposto, per ogni studente, un piano didattico personalizzato per BES, dove sono previste misure compensative e dispensative, in modo tale da agevolare il raggiungimento dei loro obiettivi personali. In questo contesto, la maggior parte degli alunni della classe, ha mostrato un discreto impegno nel voler perseguire l'intento di concludere efficacemente il percorso di studi che, per la maggior parte di loro, coinciderà con il momento stabilito per lasciare definitivamente la Comunità. Nonostante ciò, proprio a causa della particolare condizione di vita in cui si trovano, per alcuni allievi, in particolare durante il secondo quadrimestre, vi sono stati, momenti di destabilizzazione e quindi conseguente calo di rendimento soprattutto a seguito dei rientri dai periodi di verifica, quelli durante i quali i ragazzi possono tornare a casa per alcuni giorni. Il comportamento in generale si è mostrato rispettoso.

## Osservazioni sul percorso formativo.

Il consiglio di classe valuta il percorso formativo della classe soddisfacente, lineare e nel complesso proficuo. Si denota un miglioramento delle competenze socio-cognitive-formative prefissate ad inizio anno e della capacità di lavorare in classe, parallelamente ad un miglioramento delle abilità tecniche e dell'etica professionale. Si segnalano alcune difficoltà nelle capacità attentive e nel metodo di studio che per alcuni studenti non risulta del tutto consolidato.

La classe si è dimostrata non sempre corretta nei confronti dei docenti e partecipativa alle lezioni proposte. Tutti i docenti del consiglio di classe concordano nel rilevare delle differenze tra gli alunni per quanto riguarda le capacità di apprendimento, l'impegno e la predisposizione nelle varie materie, nonché al bagaglio culturale maturato, soprattutto in relazione alle abilità. Sono, altresì, concordi nel ritenere che non tutti gli alunni hanno mostrato, fin dall'inizio, un atteggiamento aperto e disponibile a collaborare con gli insegnanti e con i metodi di didattica e verifica proposti.

La classe, favorita anche dell'esiguo numero di alunni, ha manifestato un soddisfacente interesse per le attività didattiche proposte; la frequenza è risultata costante; la motivazione, la disponibilità al confronto educativo, l'interesse e la partecipazione sono stati in generale discreti.

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe all'inizio dell'anno, è stata seguita secondo programma; Per quanto riguarda la componente docenti si segnalano le assenze per malattia, nella disciplina di Matematica

## Metodo di studio e livelli generali raggiunti.

Gli insegnanti hanno sempre adeguato e modellato la loro programmazione in funzione delle esigenze di questo particolare tipo di utenza e anche la didattica è sempre stata orientata a tener alto l'interesse degli alunni, privilegiando il dialogo e la comunicazione.

Il Consiglio di Classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina. La classe ha raggiunto gli obiettivi generali prefissati nelle materie di studio e ha acquisito le competenze riguardanti i contenuti trattati differenziandosi prevalentemente in tre livelli: Avanzato (2alunni) con il raggiungimento totale degli obiettivi ;Intermedio (5 alunni) con discreto raggiungimento di obiettivi e competenze; Base (5 alunni) con il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

# Metodi e Strumenti didattici utilizzati dal Consiglio di Classe

## Metodi

Tutti i docenti hanno impostato l'attività didattica in prevalenza sulla base di lezioni frontali, spesso dialogate per introdurre in modo sistematico gli argomenti; a queste metodologie si aggiungono inoltre l'apprendimento collaborativo e il peer tutoring. In alcune materie sono state proposte anche discussioni mirate, lavori di ricerca, esercitazioni di consolidamento e di recupero, nonché pause didattiche.

Altre metodologie utilizzate sono state le lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe; esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; lavori di gruppo per sviluppare nei ragazzi l'attitudine ad affrontare e risolvere problemi in collaborazione con altri ed autonomamente dalla figura del docente. Nelle materie di cucina - sala e vendita si è dato ampio spazio a lezioni pratiche atte ad approfondire alcuni campi del settore. In un'occasione la classe ha organizzato, coadiuvata dagli insegnanti tecnico pratici, un evento a tema Natalizio, (UDA) al quale sono stati invitati a partecipare i docenti del CdC, i relativi Responsabili dei settori di appartenenza, i Dirigenti scolastici e Comunitari

Il Consiglio di classe ha costantemente operato nell'ottica di favorire le attitudini degli studenti e di svilupparne le potenzialità, cercando di guidarli e di orientarli all'acquisizione di un metodo di lavoro autonomo ed efficace e allo sviluppo di un atteggiamento critico nello studio di ogni singola disciplina.

## Strumenti

Il principale strumento di lavoro adottato dagli insegnanti è stato il libro di testo, all'occorrenza integrato con fotocopie, schede di approfondimento, articoli/documenti, letture tratte da altri testi, visione di filmati e materiale multimediale, presentazioni digitali, dizionari, riassunti, schemi mappe mentali e concettuali, appunti integrativi e di sintesi forniti dai docenti.

Si segnala il fatto che gli studenti non abbiano la possibilità di utilizzare strumenti digitali e professionali al di fuori delle ore interessate dall'attività didattica in aula o in laboratorio di informatica.

### Interventi tesi al miglioramento del metodo di studio

L'intervento, volto a promuovere le abilità di studio per studenti in difficoltà, ma non solo, ha previsto discussioni guidate dei gruppi, presentazione dei contenuti attraverso slide, elaborazione di mappe concettuali, sintesi, riassunti e verifica in itinere delle conoscenze acquisite.

### Interventi di recupero

Il recupero e il potenziamento nelle varie discipline sono avvenuti in itinere in orario curricolare per tutte le materie. Alla fine del primo quadrimestre, il periodo dedicato alla pausa didattica è coinciso, in massima parte con le ore dedicate all'orientamento.

# PERCORSO FORMATIVO POST-DIPLOMA

Nell'ambito delle 30 ore di orientamento post-diploma e di orientamento al lavoro la classe ha seguito una serie di incontri in presenza tenuti dal prof. Stefano Antonio Bolato dell'Università di Bologna e da esperti dell'Agenzia del lavoro della regione Emilia-Romagna.

- Possibilità formative post-diploma
- Riflessioni sui propri interessi e individuazione dell'ambito di interesse
- Competenze trasversali
- Rappresentazioni, stereotipi e metodo di studio
- Transizioni nel mondo del lavoro
- TOLC + Questionario e bilancio finale dell'esperienza

    - Orientamento al lavoro: i Servizi per la ricerca del lavoro e le caratteristiche del Mondo del Lavoro Simulazioni e prove pratiche
    - Tecniche di ricerca occupazionale: Stesura del curriculum e della Lettera di presentazione Simulazioni e prove pratich
    - Tecniche di ricerca occupazionale:

Gli alunni hanno svolto all'interno della comunità, in concomitanza al loro percorso di recupero e riabilitazione, attività di formazione presso le strutture ristorative, presso gli uffici organizzazione eventi e nei vari settori ( Art.4 Punto 6 Convenzione) per un totale di Ore 200 nell'anno scolastico 2025 /26.

Presso la sede del Savioli, integrandosi con gli alunni dei corsi serali, gli studenti dimostratisi meritevoli al termine del primo quadrimestre, hanno inoltre partecipato a due eventi a tema, a scopo sociale.

# PARTE II

# PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Prof. Lorenzo Benedettini

## Relazione sulla classe

La provenienza territoriale della classe 5^ di San Patrignano è molto variegata ma gli allievi vivono

tutti all'interno della comunità che li ospita e risultano ben integrati nel gruppo classe. Dal punto di vista didattico la classe è stata assegnata al sottoscritto dall'anno in corso.

Il percorso scolastico all'interno della comunità mira a qualificare giovani e adulti, ma le problematiche che si presentano sono molto articolate e complesse, accentuate dal fatto di lavorare, di fatto, con ragazzi BES, inseriti in un percorso più ampio di recupero e valorizzazione della persona.

In generale, per alcuni studenti, il percorso scolastico personale è stato interrotto alcuni anni fa e si era perduta la consuetudine allo studio, con lacune pregresse solo parzialmente recuperate; altri invece hanno mostrato un approccio sin da subito proficuo che è migliorato nel corso dell'anno. Si rileva, poi, il limitato tempo dedicato allo studio individuale, dovuto per lo più a motivi di lavoro, a impegni di vario genere o al personale stato psico-fisico. Ciò nonostante, l'impegno e l'attenzione dimostrati dalla maggioranza della classe sono stati apprezzabili o addirittura buoni; anche la partecipazione e l'interesse per i programmi e gli argomenti proposti sono stati buoni, con una reciproca collaborazione e una costanza ammirevole in entrambi i periodi dell'anno scolastico.

Per quanto riguarda il profilo generale, la classe presenta mediamente un profitto più che discreto, mentre, per i singoli alunni, il risultato è vario e diversificato, dovuto anche al grado di preparazione di base; tuttavia, non mancano alcuni elementi di più alto livello, con buone capacità di ragionamento e nesso logico, di riflessione critica e di ricchezza espressiva.

Il **programma di Italiano** è stato suddiviso in moduli, gli argomenti sono stati affrontati attraverso appunti e consegna di fotocopie, seguendo il libro di testo adottato e l'uso dello schermo digitale disponibile in aula.

Il programma è stato svolto tenendo conto del livello medio delle conoscenze e competenze della classe e degli obiettivi minimi finali. Le metodologie di lavoro sono state selezionate in base ai contenuti, alle esigenze e agli interessi della classe. Si sono effettuati diversi tipi di lezione: frontale, dialogata, dibattiti e discussioni, esercitazioni in classe, visione di qualche film, video e documentari relativi agli argomenti trattati e pertinenti agli obiettivi finali. Tenendo conto della situazione generale e del contesto lavorativo particolare, la produzione scritta è stata rivolta alla preparazione e allo sviluppo delle diverse tipologie testuali, in vista dell'esame di Stato (anche con una simulazione della prima prova). In alcuni casi le difficoltà, per quanto riguarda lo scritto, sono dovute al fatto di non essere abituati ad organizzare il testo e sviluppare il periodo in maniera chiara e metodica, con un lessico limitato e una sintassi vicina al parlato.

Anche il **programma di Storia** è stato suddiviso in moduli. Gli argomenti sono stati affrontati seguendo il libro di testo in adozione e sono stati poi approfonditi attraverso discussioni in classe, attualizzazioni e confronti tra i periodi storici, visione di documentari e video correlati con gli argomenti trattati, molti dei quali proposti dalla stessa versione digitale del libro.

## Programma svolto Italiano

Testo in adozione: "**Letteratura viva"**, di M. Sambugar e G. Sala, vol. 3, La Nuova Italia

| **MODULO 1** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
|---|---|---|
| La società italiana di fine '800 nell'opera di Verga | Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. | Il contesto storico-culturale; il Realismo, il Naturalismo e il Verismo<br><br>Verga: vita, poetica, tecniche narrative.<br><br>Letture da Verga:<br><br>*Rosso Malpelo;*<br>*La lupa;* |

| | | |
|---|---|---|
| | | *La famiglia Malavoglia;*<br>*L'arrivo e l'addio di 'Ntoni;* |
| **MODULO 2** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| Il Decadentismo: la letteratura europea e italiana tra '800 e '900 | Identificare le relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. | Baudelaire, "I fiori del male"<br><br>Letture:<br>*L'Albatro;*<br><br>Pascoli e D'Annunzio:<br>vita, opera, poetica e stile;<br>"Myricae" e "Alcyone"<br><br>Letture da Pascoli:<br><br>*Il fanciullino;*<br>*X Agosto, L'assiuolo;*<br><br>Letture da D'Annunzio:<br><br>*La pioggia nel pineto;*<br><br>da "Il piacere"<br>*Il ritratto di A. Sperelli* |
| **MODULO 3** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| Il romanzo moderno in Italia: Svevo e Pirandello | Processo storico e tendenze evolutive della narrativa nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.<br><br>Conoscere le caratteristiche dell'opera, sia tematiche che stilistiche, e le strategie narrative utilizzate. | L'età della crisi: la società di massa e la figura dell'inetto<br><br>Svevo e Pirandello: contesto storico-sociale e rapporto con i modelli culturali di riferimento<br><br>Letture da Svevo,<br>"La coscienza di Zeno"<br>*Il fumo; Lo schiaffo del padre;*<br>*Una catastrofe inaudita;* |

| | | |
|---|---|---|
| | | Letture da Pirandello:<br>*L'umorismo* (saggio)*;*<br>*Il treno ha fischiato;*<br><br>da "Il fu Mattia Pascal"<br>*Cambio treno;* |
| **MODULO 4** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| L'avanguardia artistica e la poesia del primo '900:<br><br>Il Futurismo e Giuseppe Ungaretti | Processo storico e tendenze evolutive della poesia nella letteratura italiana, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.<br><br>Associare immagini, opere figurative e foto di guerra ai testi poetici; narrare l'esperienza delle trincee attraverso una pluralità di linguaggi | I processi di rinnovamento artistico e letterario prima e dopo la grande guerra<br><br>Il Futurismo e le parole in libertà: il manifesto di Marinetti<br><br>Il poeta-soldato: Ungaretti; vita, poetica, caratteristiche linguistiche de "L'allegria"<br><br>Letture da Ungaretti:<br><br>*Veglia; Soldati; I fiumi;* |
| **MODULO 5** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| Produzione scritta | Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento | Tecniche compositive, organizzazione ed argomentazione della produzione a seconda delle diverse tipologie testuali in vista della prova d'esame e/o dei destinatari (il riassunto, il testo espositivo e il testo argomentativo) |

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|---|---|---|
| Lezione frontale e dialogata, lavori di coppia e di gruppo, dibattiti e discussioni in classe; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali. | Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali. Aula informatica<br><br>Applicativi digitali quali Youtube, Google Classroom e Kahoot | Verifiche orali: colloqui individuali, esposizione di lavoro di coppia o di gruppo; presentazioni di lavori multimediali.<br><br>Verifiche scritte: comprensione del testo, riassunto e tipologia testuale secondo le prove d'esame espositiva e argomentativa | Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione.<br><br>Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero rispetto ai livelli di partenza.<br><br>Valutazione iniziale, formativa e sommativa secondo quanto previsto dal POF di istituto. |

**DISCIPLINA: STORIA**

## Programma svolto Storia:

Testo in adozione: "**La nostra avventura"**, di G De Vecchi e G. Giovannetti, vol. 3. Pearson

| **MODULO 1** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
|---|---|---|
| Dalla società di massa alla prima guerra mondiale | Riconoscere nella storia del XX sec. e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità | Caratteristiche generali: luci e ombre della *Belle Epoque*<br><br>Cause e dinamiche del conflitto; la guerra di trincea<br><br>L'Italia dalla neutralità all'ingresso nel conflitto |
| **MODULO 2** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| L'età dei Totalitarismi | Analizzare problematiche significative del periodo considerato.<br><br>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali. | I trattati di pace e il dopoguerra in Italia<br><br>Dal "Biennio Rosso" al regime Fascista; Mussolini e l'instaurazione della dittatura<br><br>La Germania dal "Trattato di Versailles" al regime nazista<br><br>Similitudini e differenze tra Fascismo e Nazismo; il Totalitarismo |
| **MODULO 3** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| La seconda guerra mondiale | Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico, assetti politico-istituzionali. | Le cause della seconda guerra mondiale; le dinamiche e gli scenari del conflitto<br><br>Resistenza e Liberazione in Italia: 1943-1945 |

| | | |
|---|---|---|
| | | La conclusione del conflitto e la bomba atomica |
| **MODULO 4** | **OBIETTIVI** | **CONTENUTI** |
| Il mondo diviso: dalla guerra fredda alla distensione | Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali, sociali ed economici. | L'Italia repubblicana e il suo ordinamento<br><br>L'Italia negli anni del miracolo economico<br><br>USA e URSS: la guerra fredda; confronto tra i due modelli politici, sociali ed economici |

| **METODOLOGIE DIDATTICHE** | **STRUMENTI** | **VERIFICA** | **MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE** |
|---|---|---|---|
| Lezione frontale e dialogata, dibattiti e discussioni in classe, lavori di coppia e di gruppo; visione di film, video e documentari pertinenti agli obiettivi finali. | Libro di testo, consegna di fotocopie, utilizzo della LIM presente in aula e di mappe concettuali.<br><br>Uso di applicativi digitali quali Youtube e Kahoot | Orale attraverso colloqui individuali programmati e scritta con domande a risposta multipla<br><br>Esposizione di lavori di gruppo e presentazione multimediali | Profitto ed impegno individuale, partecipazione al dialogo educativo, capacità di autovalutazione e autocorrezione. Progressi ottenuti e livello di autonomia e di pensiero, rispetto ai livelli di partenza.<br><br>Valutazione iniziale, formativa e sommativa. |

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

# DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

**Anno scolastico: 2025/2026**

**Professoressa María Isabel Fuster López**

## Relazione di Classe

La classe, in generale segue con interesse la disciplina; invece, l'impegno per l'approfondimento nella materia è molto altalenante a livello individuale: con problemi di emotività e difficoltà di apprendimento, soprattutto riguardante la memoria. Nell'insieme è un gruppo che dimostra collaborazione e voglia di crescere creando sempre un ambiente rilassato e positivo.

La classe nel complesso raggiunge un discreto livello d'elaborazione di quanto appreso, sono state individuate delle grandissime difficoltà a livello cognitivo in alcuni studenti, altri hanno dimostrano un maggiore interesse e hanno conseguito obiettivi didattici discreti ed altri molto buoni.

Gli obiettivi programmati inizialmente sono stati adattati al gruppo e anche così non sono stati raggiunti in modo omogeneo, data la diversa predisposizione allo studio, il diverso impegno individuale e la diversa volontà dimostrata in quanto si tratta di argomentare temi specifici, quando interpellati la reazione e l'atteggiamento individuale è veramente molto diversa tra di loro.

## Programma svolto

Il programma è stato diviso in diversi moduli, seguendo il libro di testo in adozione con approfondimenti tramite fotocopie e video.

Verifiche: di tipo scritto (minimo due a quadrimestre) e orale (minimo una a quadrimestre). Verifiche scritte: domande aperte, reading and listening comprehension, cloze tests, matching, multiple choice, dialoghi.

Modalità di lavoro: cooperative and peer learning, individual work, brainstorming, lezione dialogica, abbiamo seguito sia il metodo induttivo che deduttivo.

Libro, strumenti e materiale utilizzato:

MORRIS, C.E. with SMITH, A; *Mastering Cooking & Service*, Gruppo Editoriale Eli – La Spiga.

Flip book, chatgpt per ripasso grammaticale, suno per composizione di una canzone, testing competences: a speaking activity settimanale da febbraio a maggio, guided tour of San Patrignano (attività aperta alla partecipazione degli allievi di 5^SE KS) dove il gruppo si è messo veramente in gioco con una grande voglia di sperimentare e creare una esperienza da ricordare.

Video: *The Age of Adaline*.

Composizione di una canzone con l'applicazione SUNO usando should, shouldn't.

| | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| Modulo 1: Revision<br><br><br><br><br><br><br>Kitchen:<br><br>Service: | Revision of grammar and topics presented in the 3rd. and 4th. class to consolidate the professional language. | Present simple and continuous, past simple and continuous, singular/plural, to have.<br>Introducing oneself and others. Daily routine. Facts in the past<br>Menu, catering, ingredients, cookware<br>Types of bar, glassware, types of service |
| Modulo 2<br><br>Kitchen: Food Stores and suppliers<br><br><br>Service: Beverages | Acquisition of professional language<br>Get to know how to search and order food from suppliers and how to store food.<br><br>Information about beverages | <br><br>Sourcing suppliers, storing food, searching for suppliers, making, checking and cancelling orders.<br>Wine, wine testing, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails. |
| Modulo 3: Diet and Nutrition | How to get acquainted to healthy eating by learning about nutrients and examining different diets. Allergies and intolerances. | Nutrition and healthy eating, various alternative diets: Mediterranean, Nordic, vegetarian, vegan, macrobiotic, |

| | | |
|---|---|---|
| | | raw food, West African, French, Japanese, Paleo, Dissociated, Fruitarian. Food allergies and intolerances. |
| Modulo 4: Safety procedures<br><br>Kitchen:<br>Service: | Understanding the importance of safety and being able to apply its principles in preserving food and its quality. | Food safety and food quality, HACCP system and its principles, food contamination, food preservation, testing food safety knowledge.<br>Preparing a recipe<br>Presenting a drink |
| Modulo 5: Career paths | Finding a job and setting goals for the future. | Writing a CV, how to set SMART goals. |
| Modulo 6: Grammar | Talk about rules and procedures | Talking about rules and procedures using should, shouldn't, can, can't must, mustn't |

Preparazione UDA: Enogastronomic Tour of Italy (MORRIS, C.E. with SMITH, A; *Mastering Premium Dossiers*, Gruppo Editoriale Eli – La Spiga.), lo studente è in grado di individuare piatti tradizionali regionali e valorizzarli, gli studenti insieme possono comporre un menu regionale abbinando bevande e conoscendo i prodotti tipici, quelli di sala sanno spiegare come sono composti i piatti e i cocktail e quelli di cucina sanno spiegare come vanno cucinati.
English-speaking Festivities: Thanksgiving, Christmas and St. Patrick's Day.

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**
**Prof. ssa Eutizi Giulia Rita**

## Relazione della Classe

Il gruppo classe ha subito dimostrato interesse per lo studio del Francese. Le attività proposte sono sempre state accolte con curiosità. Il loro percorso formativo gli ha permesso di conoscere tutta la ricchezza della tradizione culturale culinaria francese.

Gli alunni hanno partecipato alle lezioni di Francese con attenzione e impegno. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti.

## Programma svolto

Testo di adozione:Sublime Enogastronomia-Sublime-Service di Christine Duvallier.

Eli édition. Sono state utilizzate fotocopie e somministrati video, documentari concernenti la Cultura Francese.

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| Les infections et les intoxications alimentaires<br>Louis Pasteur<br>Le grandi scoperte | Connaître les dangers d'une intoxication alimentaire<br>Découvrir le mot "Pasteurisation" | Connaitre la santé et la sécurité alimentaire.<br>La méthode: HACCP.<br>La biographie et l'histoire du biologiste et chimiste Louis Pasteur |

| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Les vins<br><br><br><br>Le Champagne<br>Le Cidre<br><br>Les eaux de vie<br><br>Les apéritifs français<br>Les boissons | Parler du vin, savoir décrire un type de vin.<br>Connaître les vignobles de Bordeaux.<br>Les cépages<br>Les Types de Cidre<br><br>Savoir le mot «Fermentation» «Distillation»<br><br>Savoir donner des conseils pour le choix d'une boisson | L'origine et l'histoire du vin. AOP:<br><br><br><br>Les vignobles champenois<br>Le jus de pomme. Son histoire qui remonte au Moyen Age<br>Les origines des eaux de vie<br><br><br>Les boissons: chaudes ou froides.<br>Les apéritifs. Les cocktails. |

| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| Les régions Françaises | Situer et parler des régions et Présenter des recettes. | La Champagne.L'Isère. Rhone Alpes.Côte d'Azur. La Bretagne. La Provence |

| Modulo 4 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| Les Restaurants Potagers. | Le Terroir Parisien. La Brasserie.Les Jardins potagers | Zoom Culture |

| Modulo 5 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| Les fromages français. | La variété des fromages | Les fromages au Moyen Age |

| Metodologie didattiche | Strumenti | Verifica | Modalità e criteri di valutazione |
|---|---|---|---|
| Metodologia comunicativa fondata sull'approccio funzionale cognitivo della disciplina. Lezione frontale con utilizzo di metodologie di tipo induttivo | Libri di testo. Strumenti multimediali, fotocopie, visione documentari in lingua francese | Prove di tipo oggettivo. Ricostruzione frasi. Esercizi scritti. Dialoghi. Esposizione orale di carattere personale e professionale. | La modalità di valutazione è stabilita in base ai risultati ottenuti e all'impegno dimostrato. |

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 Vecchia Relazione

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA
**DISCIPLINA: MATEMATICA**

Prof. Stefano Migliozzi

## Relazione sulla classe:

La classe si caratterizza per una buona capacità di collaborazione tra gli alunni. Molti alunni hanno manifestato buona volontà nel superare i propri iniziali limiti nell'approcciarsi alla materia e una spiccata capacità di superare le difficoltà che si presentavano .
Il rispetto nei confronti degli insegnanti e la volontà di proporsi ogni giorno per fare esercizi alla lavagna e per chiarire con il docente i loro dubbi ha fatto si che il profitto sia stato nel complesso soddisfacente.
Un paio di alunni hanno mostrato ottime capacità logiche e deduttive nello svolgimento degli esercizi.
Alcuni alunni hanno manifestato difficoltà nel comprendere i procedimenti da seguire per portare a termine gli esercizi, ma nella parte finale dell'anno, sono riusciti a comprendere le varie parti del programma fino a potere seguire in autonomia uno studio completo delle funzioni
Programma svolto:

Testo in adozione: "I colori della matematica", ed. Bianca, di L. Sasso-I. Fragni, DeA-scuola Classificazione di funzioni (algebriche razionali e irrazionali).

Di una funzione algebrica razionale intera o fratta, saper studiare:

- dominio
- funzioni pari e funzioni dispari
- intersezioni con gli assi (x=0; y=0)
- Positività della funzione
- limiti negli estremi del dominio e nei punti di interruzione del dominio asintoti orizzontali e verticali
- Limiti di funzioni razionali, (incluse le forme indeterminate + ∞-∞, ∞/∞);
- La derivata prima di funzioni razionali intere e fratte (applicando le regole di derivazione)
- parte del piano in cui la funzione è crescente o decrescente
- determinazione delle coordinate dei punti di Max e Min
- determinazione dei punti di flesso e delle differenti concavità
- disegno della funzione nel piano cartesiano

- Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, intersezioni con gli assi,segno, limiti negli estremi del dominio, asintoti orizzontali e verticali, monotonia, punti di massimo e di minimo relativi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

Sviluppare le capacità logiche e le abilità risolutive
Saper effettuare collegamenti interdisciplinari e saper risolvere problemi di realtà.

Saper osservare e scegliere in modo critico e consapevole, operando confronti.

Rafforzare la capacità di comprensione dei testi scientifici, la capacità di ascolto e di selezione dei concetti rilevati.

Partecipazione attiva e impegno.

Puntualità nella consegna dei lavori assegnati e nell'esecuzione degli esercizi per casa.

Capacità di sapersi destreggiare con le abilità e tecnologie richieste.

Serietà con cui l'alunno si approccia alla didattica.

NUMERO VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

Il dipartimento stabilisce un numero di valutazioni pari ad almeno 3 senza distinzione tra tipologia (scritto o orale).

Strumenti: Lim, libro di testo, appunti, materiale fornito dall'insegnante.

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Prof. Simone Biagini

## Relazione sulla classe

La classe in generale si è mostrata partecipe alle lezioni, rendendo possibile un confronto con il docente e tra pari. Anche eventuali approfondimenti o chiarimenti sugli argomenti trattati traggono giovamento dalla stessa caratteristica.

Sul piano didattico metà degli studenti hanno raggiunto un'ottima comprensione degli argomenti trattati, mentre l'altra metà della classe mostra, a volte, delle difficoltà a raggiungere una comprensione e una rielaborazione sufficiente degli stessi argomenti.

Sul piano disciplinare, in generale, gli studenti sono attenti e rispettosi dell'insegnate e dei propri compagni.

## Programma svolto

Testo in adozione: **"Alimentazione oggi"** 3^ ed. di S. Rodato, ed. CLITT

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare** | Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia. Definire il significato di tossicità acuta e cronica. Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni.<br><br>Saper adottare comportamenti igienici corretti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.<br>Saper distinguere le caratteristiche di vari tipi di prodotti. Distinguere le possibili frodi alimentari. | **Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.** Le contaminazioni chimiche,<br><br>fisiche e biologiche.<br><br>I fattori ambientali che condizionano la crescita dei microrganismi.<br><br>**Igiene nella ristorazione e sicurezza alimentare.**<br><br>Igiene del personale e degli ambienti di lavoro. Il metodo HACCP. Pulizia e sanificazione. |

| Modulo 2 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti** | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.<br>Essere in grado di saper utilizzare e saper leggere le etichette dei nuovi prodotti alimentari. | **Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.**<br>**Filiera agroalimentare e impronta ecologica**<br>**Nuovi prodotti alimentari.**<br>Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali, i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.<br>**Qualità degli alimenti**<br>Qualità alimentare, Certificazioni e Marchi legati alla qualità di origine;<br>Marchi legati alla tecnica produttiva; le frodi alimentari.<br>Etichettatura degli alimenti |

| Modulo 3 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.**<br>**Dieta in particolari condizioni patologiche.** | Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.<br>Saper individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione con determinate patologie. | **Dieta per fasce d'età e tipologie dietetiche**<br>La piramide alimentare<br>Bioenergetica<br>Larn e dieta equilibrata<br>Le linee guida per una sana alimentazione.<br>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.<br>Alimentazione nello sport<br>Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, chetogenica. Limiti delle diete dimagranti<br><br>**Dieta in particolari condizioni patologiche**<br>Indicazioni nutrizionali per le seguenti patologie: obesità, ipertensione, aterosclerosi, ipercolesterolemia, diabete, dca (anoressia e bulimia). Alcolemia<br>Alimentazione e cancro: fattori di rischio, iniziatori e promotori. Inibitori della cancerogenesi contenuti negli alimenti, alimenti utili nella prevenzione elle neoplasie. Allergie e intolleranze alimentari. La prevenzione attraverso l'alimentazione. |

| METODI DI LAVORO | MEZZI E STRUMENTI | VERIFICHE EFFETTUATE | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|---|---|---|
| - Dibattiti<br>- Lezioni frontali<br>- Discussione guidata<br>-Cooperative learning | - Libro di testo "Alimentazione oggi" di Silvano Rodato Ed.CLITT<br>-Dispense e schemi<br>-Mappe concettuali | PROVE SCRITTE -temi<br>PROVE ORALI<br>- Colloqui tradizionali<br>- Colloqui interdisciplinari- | -Capacità di applicare le conoscenze, acquisite a livello scolastico e lavorativo, a casi concreti<br>-Abilità nell'approfondire e argomentare i contenuti, rielaborandoli in modo autonomo e critico<br>-Padronanza del linguaggio specifico<br>-Esposizione corretta |

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: SALA E VENDITA**

Prof. Tiziano Silvori

## Relazione sulla classe

Il gruppo classe in generale si presenta abbastanza omogeneo in termini di affiatamento e spirito di collaborazione, l'interesse alle attività pratiche si è sempre dimostrato attivo; più difficoltà invece si sono riscontrate per alcuni, a causa soprattutto di lacune pregresse e conseguente possesso di un corretto metodo di studio, nelle attività teoriche, in termini di rielaborazione dei contenuti e nelle esposizioni verbali.

Proprio per questo motivo, durante l'anno scolastico, allo scopo anche di valorizzare il loro percorso rieducativo all'interno della Comunità stessa, particolare attenzione è stata dedicata proprio all'accettazione delle regole comportamentali, dal punto di vista sia sociale che aziendale (rispetto delle consegne e nei rapporti interpersonali– igiene personale – autostima - valorizzazione del Sè )

Il livello del profitto pratico-professionale e degli obiettivi raggiunti è da ritenersi:

Buono per 2/3 alunni, discreto per la maggior parte dei ragazzi e sufficiente per i restanti

Teoria:

Per quanto riguarda l'insegnamento teorico, la classe ha mostrato un comportamento mediamente adeguato, anche se a tratti, alcuni hanno manifestato difficoltà a rimanere attenti e concentrati per periodi prolungati.

L'attività didattica è stata svolta con discreta regolarità, anche se parte del programma, in particolare nel corso del 1° quadrimestre, è stato dedicato a cercare di colmare lacune di base .

Durante le lezioni, infatti, si è sempre cercato di stimolare individualmente il gruppo classe a cercare di dimostrare, verbalmente, l'acquisizione di un linguaggio tecnico di settore sufficientemente idoneo, al fine di migliorare il livello personale di autostima.

Sono state proposte verifiche scritte sull'acquisizione dei contenuti proposti previsti dal programma con test di vario tipo (a risposte multiple, a risposte aperte ecc.) lezioni di approfondimento e lezioni di ripasso.

Il programma, rispetto al piano annuale presentato all'inizio dell'anno scolastico, si è svolto in modo quasi regolare ad eccezione della parte riguardante l'enologia e le caratteristiche delle bevande alcoliche e superalcoliche,( al fine anche di evitare situazioni di eventuale contrasto con il loro percorso rieducativo) preferendo approfondire argomenti riguardanti le caratteristiche gastronomiche dei piatti regionali e nazionali , in termini anche di prodotti a marchio e definizioni di ingredienti allergizzanti ritenuti più interessanti per il settore di Sala e Vendita e utili alla formazione professionale degli alunni. Difficoltà riscontrata sulla mancanza di poter utilizzare, come supporto alle lezioni, strumenti digitali, attrezzature professionali adeguate e piattaforme didattiche (Classroom)

Pratica:

Per quanto riguarda la pratica, ho riscontrato un interesse molto maggiore con alcuni elementi che hanno dimostrato un rendimento costante e un notevole miglioramento. Tuttavia, non sempre hanno dimostrato il giusto spirito di squadra, necessario in una brigata.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato attivamente a diversi eventi organizzati dalla scuola durante le ore di lezione. Le valutazioni pratiche sono state effettuate in maniera costante e trasparente seguendo la griglia che prevedeva: immagine professionale 10% - comportamento professionale 20% -competenze professionali 40% - manualità 30%

Ottima esperienza è stata sia dal punto collaborativo, progettuale ed organizzativo, la realizzazione Pratica di un evento a tema natalizio.

## Programma svolto

| | | |
|---|---|---|
| ➢pianificare un evento<br><br>➢creare un evento all'altezza delle aspettative a cui aggiungere sempre un tocco di fantasia e professionalità | ➢Preparare la sala<br><br>➢Accogliere i clienti<br><br>➢Curare l'allestimento e la presentazione del buffet<br><br>➢Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti<br><br>➢Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare<br><br>➢Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande<br><br>➢Apparecchiare e sparecchiare i tavoli | ➢Conosce le differenze tra catering e banqueting.<br><br>➢le strutture coinvolte<br><br>➢i principali eventi<br><br>➢le location<br><br>➢l'organizzazione dell'evento<br><br>➢la gestione operativa di catering e banqueting |

• Lezione 1 – i servizi di banqueting e catering
• Lezione 2 – banqueting e catering: gestione operativa

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢utilizzare tecniche tradizionali e innovative di allestimento, di organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici<br><br>➢predisporre prodotti, servizi e menu inerenti al contesto proposto | ➢applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali<br><br>➢elaborare, coordinare il proprio lavoro con i colleghi | ➢stili di servizio principali e complementari<br><br>➢le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la propria scelta<br><br>➢il servizio al guéridon<br><br>➢il servizio al vassoio<br><br>➢il servizio a buffet<br><br>➢unti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari |

• Lezione 1 – gli stili di servizio
• Lezione 2 – i diversi servizi complementari

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢saper presentare al cliente il cibo che ha ordinato rispettando i valori estetici<br>➢rispetto dei tempi di servizio | ➢l'arte della sfilettatura dei pesci in sala | ➢tecniche di trancio<br>➢taglio e presentazione della frutta in sala<br>➢la sfilettatura dei pesci<br>➢preparazione e servizio di snack e finger-food per aperitivo<br>➢preparazione di salse davanti al cliente<br>➢servizio dei formaggi e dei dolci |

• Lezione 1 – tecniche di trancio
• Lezione 2 – altre tecniche di servizio

**cucina di sala (ripasso)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura | ➢realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente nel rispetto delle tempistiche | ➢tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante |

• Lezione 1 – tecnica del flambage

**UDA 15: I principali Mocktails**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi o adatti a tutte le ore e ; è in<br>grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta | ➢consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail internazionali seguendo la ricetta | ➢conosce l'origine dei cocktail<br>➢sa ideare un cocktail a partire dagli ingredienti.<br>➢conosce le grammature |

• Lezione 1 – la preparazione dei cocktail
• Lezione 2 – classificazione dei cocktail

**UDA: La cucina regionale e nazionale (appunti e/o fotocopie de docente)**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢- Lo studente sa individuare i piatti tradizionali regionali e valorizzarli con utilizzo di prodotti a marchio europeo | ➢Lo studente sa comporre un semplice menu regionale<br>- Conosce la composizione di piatti della cultura regionale | ➢Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina regionale e nazionale<br>- Conosce la composizione dei piatti principali della cultura gastronomica nazionale |

• Lezione 1 – La cucina regionale e nazionale

**BAR**

**I principali cocktail analcolici**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢lo studente è in grado di conoscere le differenze fra cocktail aperitivi o adatti a tutte le ore e digestivi; è in<br>grado di consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta | ➢consigliare la bevanda giusta per il momento e sa preparare i cocktail seguendo la ricetta | ➢conosce l'origine dei cocktail e la loro classificazione<br>➢sa ideare un cocktail a partire dagli ingredienti. |

• Lezione 1 – la preparazione dei cocktail
• Lezione 2 – classificazione dei cocktail

**gli snacks**

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|---|
| ➢lo studente è in grado di cogliere le differenze tra apericena, finger food e street food<br>➢è in grado di preparare un finger food seguendo la ricetta | ➢Lo studente sa creare un finger food in base ai prodotti in suo possesso<br>➢è in grado di servire i finger food utilizzando contenitori specifici<br>➢crea un finger food basandosi sugli street food della tradizione locale e italiana | ➢conosce l'origine del finger food.<br>➢conosce alcuni street food<br>➢conosce i contenitori per servire i finger food<br>e alcune ricette |

• Lezione 1 – il servizio degli snack
• Lezione 2 – le varie tipologie di snack

| METODI DI LAVORO | MEZZI E STRUMENTI | VERIFICHE EFFETTUATE | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|---|---|---|
| • Lezione frontale<br>• Lezione d'interazione<br>• Discussione guidata<br>• Esercitazioni sistematiche<br>• Esposizione orale | • Appunti<br>• Fotocopie integrative<br>• Test | • Quesiti a risposta multipla e/o aperta<br>• Colloquio classico<br>• Esercizi scritti<br>• Prove strutturate e semi-strutturate<br>• Prove orali<br>• Lavoro di gruppo<br>. | • Conoscenza argomenti studiati<br>• Comprensione di concetti e procedimenti<br>• Capacità di analisi e sintesi<br>• Livello di partenza<br>• Proprietà di linguaggio tecnico<br>• In itinere con un pensiero riflessivo sull'alunno |

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

**DISCIPLINA: CUCINA**

Prof. Ciro Lauro

## Relazione sulla classe

La classe è composta da studenti di età differenti, tuttavia, presenta tra i membri un clima relazionale abbastanza costruttivo e un'interazione positiva nel dialogo con il docente. Fin dall'inizio dell'anno scolastico le attività didattiche sono state organizzate in laboratorio con lezioni tecnico-pratiche, di gruppo e individuali, alternate a lezioni teoriche in classe, in compresenza con il docente di sala e vendita, con argomenti collegati tra le due discipline. La classe in generale ha quasi sempre mostrato un comportamento adeguato e rispettoso delle regole scolastiche, senza nessun atteggiamento di disturbo al regolare svolgimento delle lezioni, e la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse e impegno per la materia in questione. Il livello di preparazione risulta in generale buono. Dal punto di vista metodologico si è lavorato personalizzando la didattica e semplificando le attività di studio, per rendere più semplice l'approccio con la disciplina, soprattutto per alcuni studenti più in difficoltà, ponendo come obiettivo quello di motivarli attraverso le metodologie più utili per i loro apprendimenti. In generale dall'inizio dell'anno l'interesse si è alternato, anche sotto il punto di vista dell'impegno e della partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche. Ad oggi gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati con un buon livello di apprendimento delle competenze sia pratiche che teoriche.

## Programma svolto

| METODOLOGIE DIDATTICHE | STRUMENTI | VERIFICA | MODALITA' E CRITERI DI VALUTAZIONE |
|---|---|---|---|
| -lezione frontale pratica e teorica<br><br>-attività tecnico-pratiche di gruppo<br><br>-attività teoriche individuali | -libro di testo<br><br>-power point<br><br>-video documentari<br><br>-ricerche sul web<br><br>-attrezzature tecnologiche in laboratorio | -prove scritte strutturate e semi-strutturate<br><br>-prove pratiche individuali e di gruppo<br><br>-Verifica in itinere su lavori individuali e di gruppo<br><br>-interazione orale | -capacità di applicare la teoria alla pratica<br><br>-abilità nell'approfondire gli argomenti rielaborandoli in modo autonomo<br><br>-padronanza del linguaggio<br><br>-padronanza nell'utilizzo di attrezzature e accessori da cucina |

| Modulo 1 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **Il mercato enogastronomico:** -il catering industriale<br>-la ristorazione commerciale<br>-la neo-ristorazione<br>-street food italiano | -comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela -leggere ,riconoscere e interpretare le esigenze del mercato enogastronomico<br>-distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere<br>-cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale tradizionale e neoristorazione | -tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi<br>-il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti<br>-le principali tendenze del mercato ristorativo italiano |
| **Modulo 2** | **Obiettivi** | **Contenuti** |
| **La conservazione degli alimenti**<br>-Metodi di conservazione a caldo<br>-metodi di conservazione a freddo<br>-Le nuove tecniche di | -conoscere i metodi di conservazione e applicarli in ambito lavorativo -applicare metodi di | -differenza tra pastorizzazione e sterilizzazione<br>-i prodotti surgelati e congelati |
| **Modulo 3** | **Obiettivi** | **Contenuti** |
| **La cucina e gli stili alimentari**<br>-la cucina di ricerca<br>-la cucina rivisitata<br>-la cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze<br>-gli allergeni | -riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative<br>-riconoscere gli stili di cucina attuali<br>-essere consapevoli della necessità di perseguire una | -la cucina tra tradizione e innovazione<br>-vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti<br>-i principi della cucina salutistica con riferimento alla celiachia e intolleranza al lattosio |
| **Modulo 4** | **Obiettivi** | **Contenuti** |

| | | |
|---|---|---|
| | cucina nutrizionalmente più corretta | |
| **Consumo consapevole nella scelta dei prodotti alimentari**<br>-I prodotti stagionali e a km 0 -i marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici<br>-le frodi alimentari | -scegliere il livello di lavorazione dei prodotti di base a criteri economici, gastronomici e organizzativi<br>-distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti<br>-utilizzare prodotti stagionali<br>-scegliere i canali di approvvigionamento in base a criteri economici e organizzativi<br>-stoccare correttamente le merci - riconoscere un prodotto contraffatto, adulterato o alterato | -la classificazione dei prodotti alimentari<br>-marchi di qualità DOP ,IGP, STG. PAT, BIO, certificazioni e tutela dei prodotti tipici<br>-il significato di prodotto biologico<br>-le tecniche di gestioni delle merci - la contraffazione, adulterazione, sofisticazione ,alterazione - agropirateria e italian sounding |
| **Modulo 5** | **Obiettivi** | **Contenuti** |
| **I metodi di cottura**<br>-i metodi classici di cottura<br>-la cucina sottovuoto<br>-cottura a bassa temperatura - l'utilizzo di attrezzature innovative | -organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti ,mezzi e spazi<br>-saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione<br>-saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami differiti nelle diverse situazioni ristorative | -i modelli tradizionali e innovativi dell'impianto di cucina<br>-le tecniche di legame differito - principi ,tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook &chill, della cucina sottovuoto<br>-l'evoluzione delle attrezzature innovative |
| **Modulo 6** | **Obiettivi** | **Contenuti** |
| **Il menu**<br>-le funzioni del menu<br>-la pianificazione del menu e dei piatti conoscendo gli ingredienti<br>-le tipologie di menu<br>-la grafica del menu | -costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - progettare un catalogo di menu rispettando la stagionalità dei prodotti , del territorio e le regole gastronomiche<br>-progettare graficamente menu semplici<br>-utilizzare menu come strumento di vendita | -le funzioni e i tipi di menu e carta<br>-le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti -criteri di personalizzazione di menu e carta<br>-i menu nella ristorazione sociale |
| **Modulo 7** | **Obiettivi** | **Contenuti** |
| **Il banqueting**<br>-la definizione di banqueting<br>-il banqueting manager<br>-l'organizzazione operativa della cucina nel servizio di banqueting | -comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting<br>-redigere un contratto di banqueting<br>-simulare eventi di banqueting in ambienti e luoghi diversi | -le caratteristiche del banqueting<br>-la gestione operativa, organizzativa del banqueting<br>manager<br>-la comunicazione efficace con un ipotetico cliente per la vendita di |
| | -adeguare il servizio in funzione della domanda | un servizio |

| Modulo 8 | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **Il sistema HACCP**<br>-Igiene e malattie a trasmissione alimentare<br>-Igiene dell'operatore alimentare e divisa di cucina<br>-L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni<br>-L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente<br><br>**L'igiene professionale e sicurezza sul lavoro** La sicurezza sul lavoro:<br>-La normativa sulla sicurezza -Le misure di prevenzione e di protezione nelle aziende enogastronomiche | -comprendere l'importanza della prevenzione sulla sicurezza -comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza<br>-saper gestire le situazioni critiche che si presentano durante la manipolazione degli alimenti applicando sistemi di correzione come da normativa alimentare | -la nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro<br>-gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore<br>-i principali pericoli dell'ambiente di lavoro<br>-contaminazione chimica, fisica e biologica<br>-igiene del personale e degli ambienti di lavoro<br>-pulizia e sanificazione con metodo HACCP |

# PARTE PRATICA

| Esercitazioni in laboratorio | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|
| **-Realizzazioni di ricette a base di cucina e pasticceria**<br><br>**-realizzazioni di piatti innovativi con tecniche di cottura a bassa temperatura**<br><br>**-preparazioni di piatti con uso del sistema sottovuoto**<br><br>**-preparazione di un menu vegetariano**<br><br>**-l'utilizzo dei diversi cereali e dei derivati**<br><br>**-le cotture degli alimenti in un grasso, in un liquido, e in umido** | -Riuscire a preparare un menu completo realizzandolo con diverse tecniche di cottura -preparare piatti innovativi e rivisitati<br>-utilizzare prodotti del territorio valorizzandoli con tecniche di lavorazione innovative -riuscire a dare equilibrio agli alimenti nel gusto senza tralasciare la parte estetica -conoscere i tempi e i diversi metodi di cottura di carne e pesce -saper sfilettare e disossare in modo sufficiente pesce e carne -riuscire a utilizzare in modo autonomo gli accessori e attrezzature di cucina -riuscire a lavorare manipolando | -classificazioni delle tecniche di cottura<br>-temperature al cuore degli alimenti in cottura<br>-tecniche di cottura tradizionali e innovative<br>-nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche di cottura degli alimenti -organizzazione tecnico-pratica in cucina nella fase di servizio -organizzazione del lavoro in cucina nella fase di preparazione |
| **-cotture di carne e pesce con metodologie innovative**<br><br>**-realizzazioni di piatti per intolleranti al lattosio e glutine** | alimenti rispettando le norme di sicurezza sul lavoro e le norme igieniche | |

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

# DISCIPLINA: D.T.A.

Prof. Vincenzo Mastantuono

## Relazione sulla classe:

Da una prima conoscenza, attuata attraverso i dialoghi avviati durante le lezioni , è emerso che la classe è composta da elementi con un livello di preparazione da discreta a mediamente soddisfacente, che svolgono i compiti assegnati con relativa costanza, rispettando le consegne dei vari insegnanti, a differenza di altri con un livello non del tutto sufficiente e con difficoltà espressive; in effetti si rileva in molti la mancanza di metodo di studio e capacità di applicazione adeguati; nella maggior parte dei casi si riscontra uno studio fortemente mnemonico: sarà quindi obiettivo importante di quest'anno il raggiungimento dell'autonomia nello studio. Inoltre, alcuni alunni non hanno ancora una gestione autonoma e puntuale del materiale didattico.

Sul piano delle abilità e delle conoscenze il gruppo classe ha dimostrato di possedere i prerequisiti necessari per il raggiungimento degli obiettivi disciplinari previsti nella progettazione delle singole discipline del piano studi della classe quinta.

Sul piano comportamentale, si precisa che in generale gli alunni sono rispettosi nei confronti degli insegnanti.

Sul piano metacognitivo gli alunni partecipano discretamente alla vita scolastica e alle lezioni.

Questa dinamica si è concretizzata in un atteggiamento proattivo e collaborativo costante nel tempo.

## Programma svolto:

Testo in adozione: **“Gestire le imprese ricettive”**, S. Rascioni- F. Feriello; ed. Tramontana Ed.3

**Moduli**

**Modulo A:**

IL MERCATO TURISTICO

**Argomenti trattati**

**Modulo 1**

**Il mercato Turistico Internazionale**

Quali sono i caratteri del Turismo?

Quali fattori influenzano il Turismo Internazionale?

Quali sono le dinamiche del Turismo mondiale?

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato del turismo interno?

Quali sono le dinamiche del Turismo in Italia?

**Competenze Fondamentali**

**Conoscenza del Turismo:** Comprendere natura e caratteristiche distintive.

**Analisi Microambientale:** Valutare fattori economici, politici, sociali, tecnologici, ambientali e legali che influenzano il turismo internazionale.

**Dinamiche Turistiche:** Analizzare flussi turistici globali e nazionali, identificando trend.

**Analisi Mercato Interno:** Utilizzare strumenti specifici per il mercato turistico nazionale.

**Contesto Italiano:** Comprendere specificità e dinamiche del turismo in Italia.

**Modulo B:**

IL MARKETING STRATEGICO

**Argomenti trattati**

**Modulo 1**

**Il Marketing aspetti generali**

Che cos’è il Marketing?

Qual’è la differenza tra Marketing Strategico e Operativo?

Che cos’è il Marketing Turistico?

**Modulo 2**

**Il Marketing Strategico**

Quali sono le fasi del Marketing strategico?

Come si effettua l'analisi interna?

Come si effettua l'analisi della concorrenza?

Come si effettua l'analisi della domanda?

Che cos'è la segmentazione?

Che cos'è il Target?

Che cos'è il posizionamento?

Come si determinano gli obiettivi strategici?

**Modulo 3**

**Il Marketing Operativo**

Quali sono le caratteristiche del prodotto?

Come si può utilizzare la leva del prezzo?

Quali sono i canali di distribuzione?

Che cos'è la Comunicazione?

**Modulo 4**

**Il Marketing Plan**

Che cos'è il Marketing Plan?

Come è composto il Marketing Plan?

Competenze Fondamentali

**Concetti Base del Marketing:** Definizione, evoluzione e principi fondamentali.

**Marketing Strategico vs. Operativo:** Differenze in obiettivi, tempi e attività.

**Marketing Turistico:** Specificità, sfide e opportunità nel settore turistico

**Modulo C:**

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO

**Argomenti trattati**

**Modulo 1**

**La Pianificazione e Programmazione**

Che cosa sono la Vision e la Mission di un'impresa?

Qual'è il rapporto tra pianificazione e programmazione?

Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

**Modulo 2**

**Il Business Plan**

Che cos'è un Business Plan?

Qual è il contenuto di un Business Plan?

Il Piano degli Investimenti, Economico e Finanziario

**Modulo 3**

**Il Budget**

Che cos'è il Budget?

Qual'è la differenza tra Budget e Bilancio d'esercizio

Come viene redatto un Budget Economico di un albergo

**Competenze Fondamentali**

**Vision e Mission:** Definizione, distinzione e importanza come guida strategica (aspirazione a lungo termine vs. scopo e valori attuali).

**Pianificazione e Programmazione:** Analisi della relazione tra definizione obiettivi/strategie a lungo termine e definizione attività/risorse/tempi operativi.

**Business Plan:** Definizione, utilità (avvio, finanziamenti, pianificazione) e destinatari.

**Contenuto Business Plan:** Identificazione e comprensione delle sezioni (azienda, mercato, marketing, operativo, finanziario).

**Piani Investimenti, Economico e Finanziario:** Riconoscimento elementi chiave del piano finanziario nel Business Plan (investimenti, conto economico, previsioni finanziarie).

**Budget:** Definizione, funzione (pianificazione e controllo a breve termine) e tipologie (vendite, produzione, costi).

**Budget vs. Bilancio d'Esercizio:** Differenze tra previsione futura e rendicontazione passata.

**Redazione Budget Economico Albergo:** Comprensione specificità settore e identificazione principali voci di ricavo (tariffe, ristorazione) e costo (personale, forniture, utenze)

Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S. Savioli" Riccione

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Classe VSP - TECNICO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

# DISCIPLINA: ED.CIVICA.

Referente: Prof. Lorenzo Benedittini

**Discipline Coinvolte:** Italiano, Storia, Scienze degli alimenti, Inglese, DTA.

## Programma svolto:

| MATERIA | PRIMO QUADRIMESTRE | SECONDO QUADRIMESTRE |
|---|---|---|
| **ITALIANO** | Hikikomori e la "generazione ansiosa": il benessere psicologico degli studenti nell'era dei social. | Alimentazione e comunicazione non verbale |
| **STORIA** | Il patrimonio culturale della gastronomia italiana: breve storia della pizza dall'Italia al mondo. | La Costituzione Italiana: caratteristiche strutturali e principi fondamentali |
| **INGLESE** | The Agenda 2030 and the 17 SDGs | The digital world: benefits and dangers, Smartphone usage rules, Online persona vs. real self, privacy settings & data sharing, Misinformation & disinformation |
| **D.T.A.** | Obiettivo n. 2 Agenda 2030 | Educazione alla Legalità |

# PARTE III

# CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

## Verifica e Valutazione:

**Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe**

Per la verifica sommativa, i docenti hanno utilizzato: - interrogazioni (su parti più o meno ampie del programma) - verifiche scritte di diversa tipologia (come specificato nelle relazioni delle singole discipline): tema, analisi del testo, testo argomentativo, tema di attualità, prove di comprensione, prove di ascolto nelle lingue straniere, quesiti aperti, quesiti a scelta multipla, quesiti V o F, esercizi applicativi, verifiche strutturate o semi-strutturate.

## Criteri e strumenti di misurazione e valutazione

Ispirandosi alla normativa vigente, il Consiglio di classe ha stabilito i seguenti criteri, approvati dal Collegio Docenti, per l'assegnazione del credito scolastico relativo agli ultimi tre anni di corso:

- la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'alunno, con riguardo al profitto, rapportato ai livelli di partenza, tenendo conto anche dell'assiduità scolastica;
- l'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo;
- la partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- eventuali crediti formativi.

Vengono riconosciute, nella valutazione del credito formativo, le seguenti esperienze che l'alunno può aver maturato al di fuori della scuola, quando coerenti con il corso di studio e opportunamente documentate (entro il 30 Maggio 2024), poiché contribuiscono ad elevare il punteggio del credito scolastico:

- attività lavorative certificate non pianificate dall'Istituto;
- partecipazione a corsi e concorsi di formazione professionale;
- attività sportiva documentata da una società sportiva riconosciuta;
- donazione del sangue;
- attività culturali, artistiche e ricreative certificate (musica, convegni, conferenze, ecc.);
- Certificazione ECDL

- Certificazioni linguistiche
- attività di volontariato in associazioni socialmente utili e umanitarie (ambientaliste, pacifiste, ecc.).

## Criteri comuni per la formulazione dei giudizi di valutazione:

| | | |
|---|---|---|
| **NEGATIVO E SCARSO** (VOTI 1-2-3) | **1** | Totale assenza delle più elementari nozioni |
| | **2** | Totale incapacità di cogliere il senso globale |
| | **3** | Incapacità di affrontare una situazione comunicativa |
| | | |
| **INSUFFICIENTE** (VOTO 4) | **1** | Non possiede i contenuti minimi |
| | **2** | Non comprende il senso globale né della forma né del contenuto |
| | **3** | Non riesce ad utilizzare le conoscenze e le competenze |
| | | |
| **MEDIOCRE** (VOTO 5) | **1** | Conosce in modo frammentario e lacunoso |
| | **2** | Comprende in maniera generica il senso globale, ma ha difficoltà nel cogliere il senso specifico |
| | **3** | Utilizza in modo frammentario le competenze e le conoscenze acquisite |
| | | |
| **SUFFICIENTE** (VOTO 6) | **1** | Conosce in modo essenzialmente corretto le nozioni e le funzioni |
| | **2** | Coglie il senso globale e anche alcuni aspetti particolari |
| | **3** | Utilizza in modo elementare, ma corretto, le conoscenze e le competenze |
| | | |
| **DISCRETO** (VOTO 7) | **1** | E' in possesso delle conoscenze nei vari ambiti e sa orientarsi |
| | **2** | Coglie il senso globale, gli aspetti particolari dei fenomeni e le principali interconnessioni |
| | **3** | Sa utilizzare le conoscenze e le competenze in modo corretto e preciso |
| | | |
| **BUONO** (VOTO 8) | **1** | Conosce in modo chiaro e dettagliato i contenuti, dimostrando sicurezza e scioltezza |
| | **2** | Coglie perfettamente il senso globale; autonomamente sa individuare gli aspetti particolari e le interconnessioni |
| | **3** | Utilizza le conoscenze in modo preciso e completo, anche per elaborare produzioni autonome |
| | | |
| **OTTIMO/ECCELLENTE** (VOTO 9-10) | **1** | Conosce e approfondisce in modo personale gli elementi |
| | **2** | Comprende in maniera completa e approfondita; esprime le conoscenze in modo personale |
| | **3** | Utilizza le conoscenze in maniera precisa e completa, rielaborandole in altri contesti |
| | | |

## Traguardi attesi in uscita Enogastronomia Triennio:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**Competenze specifiche di indirizzo:**

- 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, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;

- 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;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- 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 e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

# Crediti Scolastici

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D.Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno e di seguito provvede alla conversione del credito scolastico complessivo sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'O.M. 65.

**Tabella attribuzione credito scolastico – Allegato A D.Lgs. 62/2017**

| Media dei voti | Fasce di credito III anno | Fasce di credito IV anno | Fasce di credito V anno |
|---|---|---|---|
| M=6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6<M≤7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7<M≤8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8<M≤9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9<M≤10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

CONVERSIONE DEL CREDITO ASSEGNATO AL TERMINE DELLA CLASSE TERZA/QUARTA SULLA BASE DELLA **TABELLA A O.M. 53/21**

| N. | ALUNNI | CREDITI 3^-4^ a.s. 2024/2025 |
|---|---|---|
| 1 | B.F. | 18 |
| 2 | C.D. | 19 |
| 3 | D.E. | 20 |
| 4 | F.C.F.G.L. | 22 |
| 5 | G.A. | 22 |
| 6 | L.A. | 20 |
| 8 | M.D. | 17 |
| 10 | P.G. | 19 |
| 12 | S.M. | 20 |
| 13 | T.A. | 20 |
| 14 | V.I. | 18 |
| 15 | V.D. | 20 |

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA (14/04/2026)

*Ministero dell'istruzione e del merito*

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**PROVA DI ITALIANO**

**Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.**

***TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

***PROPOSTA A1***

**Primo Levi,** *La bambina di Pompei,* in *Ad ora incerta,* Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le afflizioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

**Comprensione e analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

**Interpretazione**

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche [illegible] della Seconda guerra mondiale che vengono [illegible]date nel testo e spiega anche quale significato [illegible] agli ultimi quattro versi.

Pagina 1 / 6

CONFORME ATTI MIM

54

Quale significato attribuiresti agli ultimi 4 versi

## PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione – non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

**Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste du occupazioni si contrappongono?
4. '*Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione* quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

**Interpretazione**

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento dell rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi metter questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre form d'arte di cui hai conoscenza.

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

**Comprensione e analisi**

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

***PROPOSTA B2***

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile,* in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

## *PROPOSTA B3*

**Umberto Eco**, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. […]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. […]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti[1].»

### 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 testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase *'la civiltà dei consumi […] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'*?

### Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

[1] Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

## *TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ*

### *PROPOSTA C1*

Testo tratto da: **Giusi Marchetta,** *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018 https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.
Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].
Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.
Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### PROPOSTA C2 – U. GALIMBERTI "Il pericolo dell'omologazione"

Ma davvero siamo così vulnerabili che di fronte a ogni incertezza della nostra vita abbiamo bisogno di un'assistenza psicologica? Che cosa significa questo ricorso ai termini "sindrome di ansia generalizzata" per dire che uno è preoccupato, "ansia sociale" per dire che uno è timido, "fobia sociale" per dire che uno è molto riservato. Ma cosa c'è dietro a questo cambiamento linguistico, per cui esperienze fino a ieri ritenute normali oggi vengono classificate come patologie della psiche?

Lo scrittore e psicologo U. Galimberti ha un atteggiamento polemico in merito alla "moda" di etichettare ogni più piccolo disturbo, ogni forma di stress, come una malattia psicologica. Confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nel testo, facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso scolastico, alle tue esperienze e sensibilità personali. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi titolati e/o con un titolo complessivo che esprima in una sintesi coerente il contenuto.







# GRIGLIE DI VALUTAZIONE 1^ PROVA ESAME DI MATURITA' 2026

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA A | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Parte generale** | | | | **max 60 punti** |
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1-3) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (6) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (7-8) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (9-10) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1-3) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (6) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (7-8) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (9-10) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-3) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (6) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |
| | | L4 (7-8) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (9-10) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-3) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (6) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (7-8) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (9-10) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |

| **Parte specifica** | **max 40** |
|---|---|

| | | | | punti |
|---|---|---|---|---|
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • 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). | L1 (1-3) | Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L3 (6) | Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L4 (7-8) | Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L5 (9-10) | Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna | |
| 2 | • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. | L1 (1-3) | Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta. | |
| | | L3 (6) | Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione. | |
| | | L4 (7-8) | Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali. | |
| | | L5 (9-10) | Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste. | |
| 3 | • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). | L1 (1-3) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata. | |
| | | L3 (6) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale. | |
| | | L4 (7-8) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata. | |
| | | L5 (9-10) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita. | |
| 4 | • Interpretazione corretta e articolata del testo. | L1 (1-3) | Trattazione scadente e nessuna considerazione personale. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Trattazione limitata e scarse considerazioni personali. | |
| | | L3 (6) | Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali. | |
| | | L4 (7-8) | Trattazione completa con diverse considerazioni personali. | |
| | | L5 (9-10) | Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | | | | … / 40 |
| | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | | | | … / 100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | | | | **… / 20** |

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA B | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Parte generale** | | | | **max 60 punti** |
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1-3) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (6) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (7-8) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (9-10) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1-3) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (6) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (7-8) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (9-10) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-3) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (6) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |
| | | L4 (7-8) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (9-10) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-3) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (6) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (7-8) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (9-10) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |

| **Parte specifica** | **max 40 punti** |
|---|---|

| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
|---|---|---|---|---|
| 1 | • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. | L1 (1-4) | Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo. | …/15 |
| | | L2 (5-8) | Comprensione errata o parzialmente errata della tesi; individuazione e comprensione non complete e/o non precise delle argomentazioni del testo. | |
| | | L3 (9-11) | Individuazione corretta della tesi; adeguata comprensione di alcune delle argomentazioni del testo. | |
| | | L4 (12-13) | Individuazione e comprensione corrette della tesi e della maggior parte delle argomentazioni del testo. | |
| | | L5 (14-15) | Individuazione e comprensione corrette, precise e puntuali della tesi e delle argomentazioni del testo. | |
| 2 | • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. | L1 (1-4) | Percorso ragionativo inesistente o inadeguato; mancato utilizzo di connettivi pertinenti. | …/15 |
| | | L2 (5-8) | Percorso ragionativo frammentario e non coerente. | |
| | | L3 (9-11) | Percorso ragionativo lineare e sufficientemente coerente. | |
| | | L4 (12-13) | Percorso ragionativo coerente e ben strutturato. | |
| | | L5 (14-15) | Percorso ragionativo coerente e coeso, con valide relazioni logiche. | |
| 3 | • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. | L1 (1-3) | Scadente articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | …/10 |
| | | L2 (4-5) | Trattazione limitata e scarse considerazioni personali. | |
| | | L (6) | Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali. | |
| | | L4 (7-8) | Trattazione completa con diverse considerazioni personali. | |
| | | L5 (9-10) | Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | | | | …/40 |
| | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | | | | …/100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | | | | **…/20** |

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA C | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Parte generale** | | | | **max 60 punti** |
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1-3) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (6) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (7-8) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (9-10) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1-3) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (6) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (7-8) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (9-10) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-3) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (6) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |
| | | L4 (7-8) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (9-10) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-3) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (6) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (7-8) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (9-10) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |

| **Parte specifica** | | | | **Max 40 punti** |
|---|---|---|---|---|
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale | L1 (1-4) | Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e dell'eventuale paragrafazione. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | paragrafazione. | L3 (9-11) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti. | |
| | | L4 (12-13) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti. | |
| | | L5 (14-15) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci. | |
| 2 | • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. | L1 (1-4) | Esposizione completamente disorganica e confusa. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Esposizione parzialmente disorganica e/o confusa. | |
| | | L3 (9-11) | Esposizione sufficientemente lineare e ordinata | |
| | | L4 (12-13) | Esposizione lineare e organica. | |
| | | L5 (14-15) | Esposizione pienamente lineare, scorrevole e articolata. | |
| 3 | • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultural | L1 (1-3) | Nessuna articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scadente articolazione delle conoscenze e/o scorretti riferimenti culturali. | |
| | | L3 (6) | Conoscenze nel complesso corrette e sufficiente articolazione dei riferimenti culturali. | |
| | | L4 (7-8) | Conoscenze discrete ed adeguata articolazione dei riferimenti culturali. | |
| | | L5 (9-10) | Conoscenze corrette e complete ed articolazione precisa dei riferimenti culturali. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | | | | … / 40 |
| | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | | | | … / 100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | | | | **… / 20** |

# DSA: GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI MATURITÀ 2026

I.P.S.S.E.O.A. "S. SAVIOLI"

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA A con descrittori DSA | | | |
|---|---|---|---|
| **Parte generale** | | | **max 60 punti** |
| | INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /5 |
| | | L2 (2) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (3) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (4) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (5) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |
| | | | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /5 |
| | | L2 (2) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (3) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (4) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (5) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-4) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (9-11) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |
| | | L4 (12-13) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (14-15) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-4) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (9-11) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (12-13) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (14-15) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |

| Parte specifica | | | | max 40 punti |
|---|---|---|---|---|
| | INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • 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). | L1 (1-3) | Mancato rispetto dei vincoli posti nella consegna. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Rispetto di una minima parte dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L3 (6) | Sufficiente rispetto dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L4 (7-8) | Rispetto della maggior parte dei vincoli posti nella consegna. | |
| | | L5 (9-10) | Rispetto di tutti i vincoli dati, esatta lettura e interpretazione della consegna | |
| 2 | • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. | L1 (1-3) | Mancata comprensione del testo, senza l'individuazione di alcuna informazione essenziale e conseguente interpretazione errata. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Comprensione parziale o inesatta del testo, mancata o incompleta individuazione dei concetti chiave e delle informazioni essenziali e/o interpretazione non del tutto corretta. | |
| | | L3 (6) | Comprensione del testo e della maggior parte delle informazioni essenziali; qualche errore nell'interpretazione. | |
| | | L4 (7-8) | Comprensione del testo adeguata, individuazione ed interpretazione corretta dei concetti chiave e delle informazioni essenziali. | |
| | | L5 (9-10) | Comprensione completa dei concetti chiave, delle informazioni essenziali e delle relazioni tra queste. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). | L1 (1-3) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo del tutto errata. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo gravemente o parzialmente errata. | |

94

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | L3 (6) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo essenziale. | |
| | | L4 (7-8) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo completa ed adeguata. | |
| | | L5 (9-10) | Analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo ricca e pertinente, appropriata ed approfondita. | |
| 4 | • Interpretazione corretta e articolata del testo. | L1 (1-3) | Trattazione scadente e nessuna considerazione personale. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Trattazione limitata e scarse considerazioni personali. | |
| | | L3 (6) | Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali. | |
| | | L4 (7-8) | Trattazione completa con diverse considerazioni personali. | |
| | | L5 (9-10) | Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche. | |

Pagina 95 / 112

| | |
|---|---|
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | … / 40 |
| | |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | … / 100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | **… / 20** |

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA B con descrittori DSA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Parte generale** | | | | **max 60 punti** |
| | INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /5 |
| | | L2 (2) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (3) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (4) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (5) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /5 |
| | | L2 (2) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (3) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (4) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (5) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-4) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (9-11) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | L3 (9-11) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |
| | | L4 (12-13) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (14-15) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-4) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (9-11) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (12-13) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (14-15) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |

| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | … / 60 |
|---|---|

| Parte specifica | | | | max 40 punti |
|---|---|---|---|---|
| INDICATORI | | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. | L1 (1-4) | Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo. | …/15 |
| | | L2 (5-8) | Comprensione errata o parzialmente errata della tesi; individuazione e comprensione non complete e/o non precise delle argomentazioni del testo. | |
| | | L3 (9-11) | Individuazione corretta della tesi; adeguata comprensione di alcune delle argomentazioni del testo. | |
| | | L4 (12-13) | Individuazione e comprensione corrette della tesi e della maggior parte delle argomentazioni del testo. | |
| | | L5 (14-15) | Individuazione e comprensione corrette, precise e puntuali della tesi e delle argomentazioni del testo. | |
| 2 | • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. | L1 (1-3) | Percorso ragionativo inesistente o inadeguato; mancato utilizzo di connettivi pertinenti. | …/10 |
| | | L2 (4-5) | Percorso ragionativo frammentario e non coerente. | |
| | | L3 (6) | Percorso ragionativo lineare e sufficientemente coerente. | |
| | | L4 (7-8) | Percorso ragionativo coerente e ben strutturato. | |
| | | L5 (9-10) | Percorso ragionativo coerente e coeso, con valide relazioni logiche. | |
| 3 | • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. | L1 (1-4) | Scadente articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | …/15 |
| | | L2 (5-8) | Trattazione limitata e scarse considerazioni personali. | |
| | | L3 (9-11) | Trattazione adeguata con alcune considerazioni personali. | |
| | | L4 (12-13) | Trattazione completa con diverse considerazioni personali. | |
| | | L5 (14-15) | Trattazione ricca; varie considerazioni personali critiche. | |

| | |
|---|---|
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | …/40 |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | …/100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | **…/20** |

CANDIDATO _____ CLASSE _____

CORREZIONE I° PROVA SCRITTA

| TIPOLOGIA C con descrittori DSA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parte generale | | | | max 60 punti |
| | INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. | L1 (1-3) | Mancata ideazione e nessuna pianificazione. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione. | |
| | | L3 (6) | Pianificazione schematica con l'uso di strutture consuete. | |
| | | L4 (7-8) | Pianificazione con idee reciprocamente correlate e buona organizzazione del testo. | |
| | | L5 (9-10) | Pianificazione efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso. | |
| | • Coesione e coerenza testuale. | L1 (1) | Scarsa coesione e mancata coerenza testuale. | … /5 |
| | | L2 (2) | Parti del testo non sequenziali e coerenti tra loro; connettivi non sempre appropriati. | |
| | | L3 (3) | Parti del testo disposte in sequenza lineare e collegate da connettivi basilari. | |
| | | L4 (4) | Parti del testo coerenti tra loro, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati. | |
| | | L5 (5) | Parti del testo consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale. | |
| | • Ricchezza e padronanza lessicale. | L1 (1-3) | Lessico inappropriato. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Lessico generico, povero e ripetitivo. | |
| | | L3 (6) | Lessico generico, semplice, ma adeguato | |
| | | L4 (7-8) | Lessico appropriato e vario. | |
| | | L5 (9-10) | Lessico specifico, vario ed efficace. | |
| 2 | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. | L1 (1) | Gravi e numerosi errori ortografici e morfosintattici; mancato uso della punteggiatura. | … /5 |
| | | L2 (2) | Errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura, sintassi non sufficientemente articolata. | |
| | | L3 (3) | L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata. | |
| | | L4 (4) | L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata. | |
| | | L5 (5) | L'ortografia è corretta e la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi). | |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | L1 (1-4) | Nessuna conoscenza dell'argomento e trattazione priva di riferimenti culturali. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa conoscenza dell'argomento e trattazione povera di riferimenti culturali. | |
| | | L3 (9-11) | Conoscenze sufficienti dell'argomento e qualche riferimento culturale. | |

Pagina 98 / 112

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | L4 (12-13) | Adeguate conoscenze dell'argomento e precisi riferimenti culturali. | |
| | | L5 (14-15) | Numerose conoscenze dell'argomento ed ampi riferimenti culturali. | |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. | L1 (1-4) | Nessuna originalità e creatività; pessima capacità di rielaborazione. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Scarsa originalità e creatività; scadente capacità di rielaborazione. | |
| | | L3 (9-11) | Parziale rielaborazione e semplice interpretazione personale. | |
| | | L4 (12-13) | Taglio personale con qualche spunto di originalità. | |
| | | L5 (14-15) | Interpretazioni personali valide, buona capacità di critica personale. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE | | | | … / 60 |
| | | | | |

| **Parte specifica** | | | | **Max 40 punti** |
|---|---|---|---|---|
| | INDICATORI | LIVELLO | DESCRITTORI | PUNTI |
| 1 | • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. | L1 (1-4) | Nessun rispetto della traccia ed assenza di titolo e di eventuale paragrafazione. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Parziale rispetto della traccia; mancata coerenza nella formulazione di titolo e di eventuale paragrafazione. | |
| | | L3 (9-11) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione nel complesso sufficienti. | |
| | | L4 (12-13) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione pertinenti. | |
| | | L5 (14-15) | Rispetto della traccia; titolo ed eventuale paragrafazione coerenti ed efficaci. | |

Pagina 99 / 112

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 2 | • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. | L1 (1-4) | Esposizione completamente disorganica e confusa. | … /15 |
| | | L2 (5-8) | Esposizione parzialmente disorganica e/o confusa. | |
| | | L3 (9-11) | Esposizione sufficientemente lineare e ordinata | |
| | | L4 (12-13) | Esposizione lineare e organica. | |
| | | L5 (14-15) | Esposizione pienamente lineare, scorrevole e articolata. | |
| 3 | • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti cultural | L1 (1-3) | Nessuna articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | … /10 |
| | | L2 (4-5) | Scadente articolazione delle conoscenze e/o scorretti riferimenti culturali. | |
| | | L3 (6) | Conoscenze nel complesso corrette e sufficiente articolazione dei riferimenti culturali. | |
| | | L4 (7-8) | Conoscenze discrete ed adeguata articolazione dei riferimenti culturali. | |
| | | L5 (9-10) | Conoscenze corrette e complete ed articolazione precisa dei riferimenti culturali. | |
| PUNTEGGIO TOTALE PARTE SPECIFICA | | | | … / 40 |
| | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE IN CENTESIMI | | | | … / 100 |
| **PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI = PUNTI / 5** | | | | **… / 20** |

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA (24/04/2026)

**PER UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA**

**DOCUMENTO**

**Linee Guida per una sana alimentazione – Revisione 2018**

**[…]**
**La Dieta Mediterranea nel 2010 è stata definita dall'UNESCO nel seguente modo: "La Dieta Mediterranea è un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, che incorpora saperi, sapori, ricette, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio".**
**Tale modello, al quale si ispirano le presenti Linee Guida, esplica la sua azione protettiva e salutare anche attraverso l'uso variato di tutti gli alimenti: questo significa che a renderlo tra i più idonei per l'essere umano è il contributo di tutti gli alimenti. Il consumo preferenziale di prodotti vegetali: frutta, verdura, legumi, cereali e frutta secca, il moderato/scarso consumo di prodotti di origine animale e l'uso di olio extravergine di oliva come principale grasso per condire e cucinare, sono aspetti noti e caratteristici del modello alimentare mediterraneo.**
**Proprio in virtù di quanto appena esposto la Dieta Mediterranea deve essere concepita come un modello che va oltre la somma di alimenti e le percentuali di nutrienti. La Dieta Mediterranea riflette uno stile di vita improntato sulla frugalità alimentare con preponderanza di prodotti vegetali, su un apporto energetico mai eccessivo rispetto al fabbisogno e su una maggiore attività fisica.**
**Il modello alimentare mediterraneo assicura, inoltre, la conservazione della cultura del cibo, della biodiversità e della conoscenza degli alimenti locali. […]**
**In Italia gli adolescenti mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali, in particolare si evidenzia: un eccesso di energia proveniente da grassi a scapito di quella assunta dai carboidrati; oltre a questo si assiste ad uno scarso consumo di quegli alimenti che caratterizzano la dieta mediterranea quali frutta, verdura, legumi e pesce, a un'emergente carenza di ferro soprattutto nelle ragazze (gli adolescenti europei sono un gruppo a rischio di carenza di ferro), ad una diffusa abitudine a saltare la colazione, specialmente da parte delle ragazze e degli adolescenti più grandi. Il consumo quotidiano di dolci e di bevande zuccherate riguarda una quota non trascurabile di ragazzi. Inoltre, l'erronea percezione della propria immagine del corpo ritenuta "grassa" o troppo rotonda, è un fenomeno diffuso, soprattutto tra le ragazze e cresce con l'età, come anche il continuo ricorso a regimi alimentari dimagranti per modificare il proprio corpo. […]**
**(Da "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana – CREA" in: https://www.crea.gov.it › documents › LINEE-GUI…)**

**Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.**

**A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:**
**- Nelle Linee Guida si sostiene che la Dieta Mediterranea esplica un'"azione protettiva e salutare". A tale riguardo qual è la caratteristica che rende la dieta mediterranea il modello più idoneo per l'essere umano?**
**- Nelle Linee Guida vengono riportati alcuni "aspetti noti e caratteristici del modello alimentare**

**mediterraneo". Riferiscine due.**
**- Nel documento si asserisce che nel nostro Paese gli adolescenti con i loro comportamenti alimentari "mostrano una scarsa aderenza alle raccomandazioni nutrizionali". Evidenzia alcuni errori diffusi tra gli adolescenti.**

**B) La dieta mediterranea rappresenta lo stile di vita ottimale per il mantenimento dello stato di buona salute in tutte le fasi della vita, compresa la terza età.**
**Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:**
**- Un uomo di 40 anni, normopeso e in buono stato di salute, ha un fabbisogno energetico totale giornaliero (FEG) pari a 2600 Kcal. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere tra proteine, lipidi e glucidi in base alle raccomandazioni per una dieta equilibrata fornite dai LARN 2012/2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana). Determini, inoltre, i grammi di lipidi, proteine e glucidi e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi.**
**- suggerisca, per ciascuna tipologia di macronutriente, gli alimenti che ne rappresentano secondo la dieta mediterranea una fonte alimentare da privilegiare, da evitare e/o limitare, facendo riferimento anche a prodotti tipici del territorio;**
**- suggerisca gli adattamenti di una dieta equilibrata per la terza età, spiegando le ragioni di tali modifiche rispetto all'età adulta.**

**C) Il candidato svolga un quesito scelto tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di venti righe:**
**1. Il candidato illustri, mettendone in evidenza la natura e gli effetti benefici sullo stato di salute, due "nuovi prodotti alimentari", scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri o light.**
**2. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera o dei carciofi sott'olio e ne indichi la gravità ed il rischio. Facendo riferimento ai principi del sistema HACCP, identifichi, quindi, un CCP ed il relativo controllo (misura e limite) per ridurre il rischio del pericolo.**
**3. Il candidato illustri i potenziali vantaggi di una dieta vegetariana ben equilibrata per la salute di un individuo e ne metta in luce eventuali rischi.**
**4. Il candidato indichi, dandone motivazione, quali alimenti debbano essere esclusi nella dieta del celiaco e descriva come ci si debba comportare nella preparazione, conservazione e somministrazione di un pasto per celiaci.**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
**Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:**
**- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;**
**- dia le indicazioni necessarie alla <squadra di cucina> su quali misure debbano essere adottate per**
**la preparazione di piatti per soggetti celiaci;**
**- identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.**
**D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di**
**prodotti stagionali o a km zero.**

**Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.**

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di quattro portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno, un dessert) e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

**A)** Predisponga, in maniera motivata, il menu nutrizionalmente equilibrato per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia.

**B)** Dia le indicazioni necessarie alla brigata di cucina su quali misure debbano essere adottate per garantire la sicurezza igienica e la qualità nutrizionale dei cibi, per la preparazione di piatti per soggetti celiaci.

**C)** Identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

**D)** Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti stagionali o a km zero, visto che gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti di questo tipo.

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

La Dott.ssa Stefania Grossi, responsabile ufficio marketing

dell' Azienda Garofoli di Forlì (FC ), in occasione della presentazione della nuova immagine di packaging "Green" dei propri prodotti, organizzerà presso il nostro Istituto,il 30 Aprile 2026, un convegno per i propri agenti commerciali.

A tal proposito è a richiedere con la presente, un preventivo per una colazione di lavoro , per 20 pp.

Il servizio dovrà essere svolto tra le ore 12.30/14.30 in una saletta tranquilla del nostro ristorante .

**Da considerare tra gli ospiti, la presenza di due persone celiache e due allergiche alla frutta secca.**

Tale proposta dovrà contenere

**1) Un aperitivo di benvenuto, servito a buffet, che preveda almeno due cocktails non troppo alcolici, dei quali si richiede trascrizione degli ingredienti necessari**
**2) Un menu light di tre portate**
**3) Segnalazione di eventuali ingredienti allergizzanti utilizzati**
**4) Abbinamento di un vino e relative caratteristiche organolettiche**
**5) Schema grafico della disposizione dei tavoli**

## Cocktails

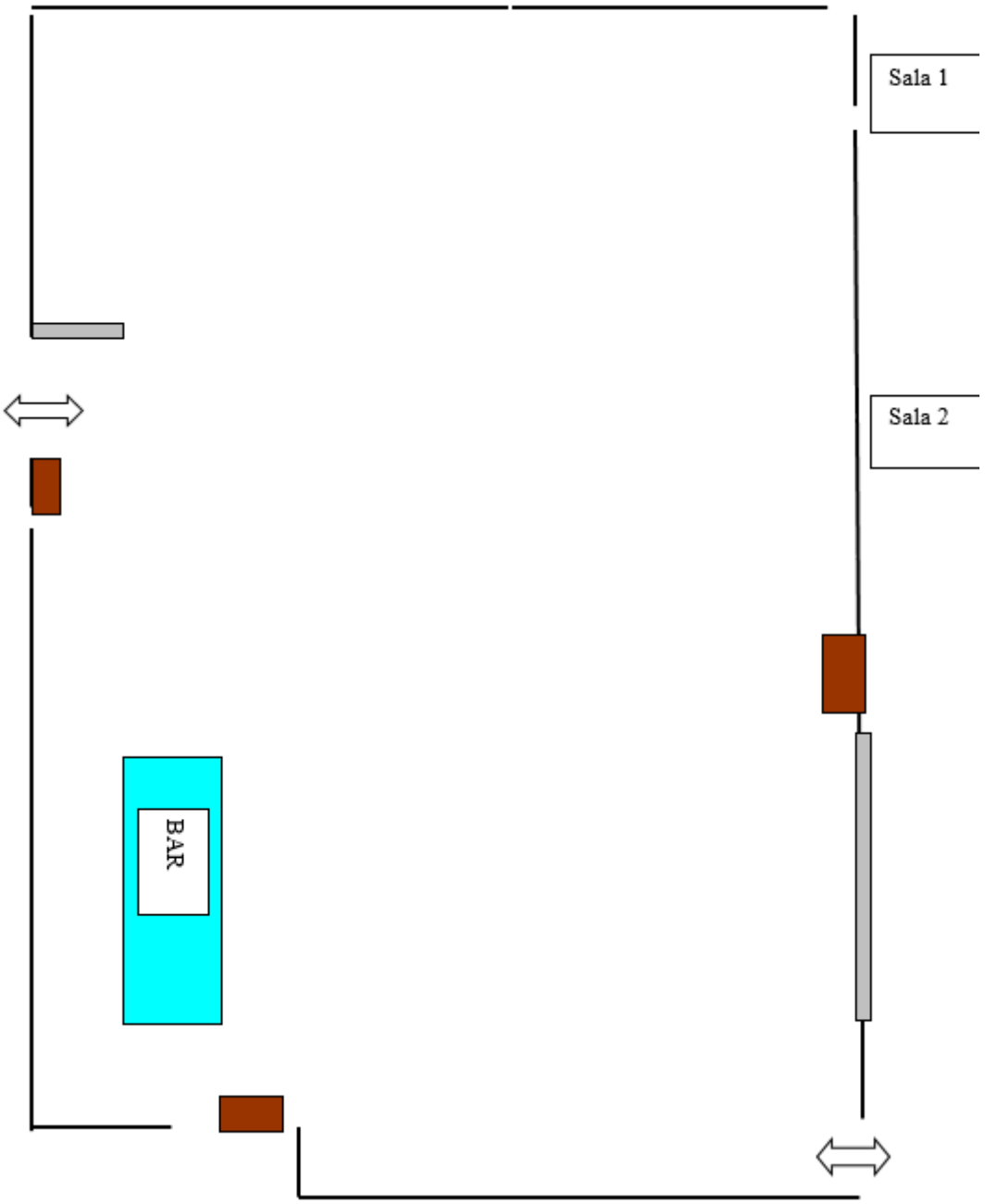
1

2

## MENU

## VINO

Attiva Windows
Passa a Impostazioni per attivare


Sala 1
Sala 2
BAR

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA ESAME DI STATO 2026

**Scienze degli Alimenti/ Sala/ Cucina**

**Candidato:** **Classe:**

| Indicatori | Descrittori | Livello | Punti per livello | Punteggio assegnato |
|---|---|---|---|---|
| COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA | Pertinenza e adesione alla traccia | La consegna operativa è stata pienamente compresa e la trattazione è sempre pertinente | 3 | _____ |
| | | La consegna operativa è stata globalmente compresa e la trattazione è pertinente nei suoi tratti essenziali | **2** | |
| | | La consegna operativa è stata compresa solo parzialmente e la trattazione non sempre è aderente alla traccia | 1 | |
| PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLE DISCIPLINE | Conoscenza e correttezza degli argomenti | Trattazione degli argomenti esaustiva e approfondita | 6 | _____ |
| | | Trattazione degli argomenti completa con qualche approfondimento | 5 | |
| | | Trattazione coerente degli argomenti nei loro punti essenziali | **4** | |
| | | Trattazione degli argomenti limitata e superficiale | 2-3 | |
| | | Trattazione degli argomenti gravemente lacunosa | 1 | |
| PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI | Competenze, utilizzo di linguaggio tecnico appropriato, riferimenti al profilo tecnico e ad esperienze professionali | Completa e con linguaggio tecnico-professionale adeguato e contestualizzato | 8 | _____ |
| | | Competenze e linguaggio tecnico-professionale sostanzialmente adeguato e talvolta contestualizzato | 6-7 | |
| | | Competenze non sempre raggiunte e utilizzo superficiale di un linguaggio tecnico-professionale | **4**-5 | |
| | | Competenze lacunose e utilizzo limitato del linguaggio tecnico-professionale | 2-3 | |
| | | Competenze gravemente lacunose e assenza di un linguaggio tecnico-professionale | 1 | |
| CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI | Capacità di esposizione, di organizzazione dei contenuti e dell'utilizzo dei mezzi espressivi | Capacità personale e approfondita di argomentare e di rielaborare, espressione chiara e corretta | 3 | _____ |
| | | Esposizione e organizzazione dei contenuti generalmente adeguata ed espressione con un linguaggio semplice ma corretto | **2** | |
| | | Informazioni frammentarie e confuse, contenuti organizzati in modo poco organico ed espressi con un linguaggio non sempre comprensibile | 1 | |

| | |
|---|---|
| **VALUTAZIONE FINALE** | _____**/20** |
| **Conversione della valutazione** ai sensi dell'All..C, OM 65 del 13/03/2022 | _____**/10** |

IL PRESIDENTE _____

I COMMISSARI _____ _____ _____

**ALUNNI CON DSA - Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera** La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

| INDICATORI | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---|---|---|---|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo. | I | Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo. | 1 | |
| | II | Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo. | 2 | |
| | III | Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo. | 2,5 | |
| | IV | Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o i dati del contesto operativo | 3 | |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | I | Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento. | 1 | |
| | II | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi. | 1,5-3 | |
| | III | Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto. | 3,5- 4,5 | |
| | IV | Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente. | 5-6 | |
| 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 | I | Non è in grado di rilevare il problema. | 1-2 | |
| | II | Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi. | 2.5 -4 | |
| | III | Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali. | 4.5 -5 | |
| | IV | Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni. | 5.5-6.5 | |
| | V | Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con adeguata capacità di problem-solving. | 7-8 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato. | 1-1.5 | |
| specifico di pertinenza del settore professionale | II | Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore. | 2 | |
| | III | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato. | 2.5-3 | |
| | **PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA** | | | |

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE ESAME DI MATURITÀ 2026

**Allegato A G**

**iglia di valutazione della prova orale**

La Commissio ne assegna fino ad un **massimo di venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indica

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti |
|---|---|---|---|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50 - 1 |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato. | 1.50 - 2.50 |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3 - 3.50 |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi. | 4 - 4.50 |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi. | 5 |
| Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera) | I | Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato. | 0.50 - 1 |
| | II | È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 1.50 - 2.50 |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 3 - 3.50 |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso. | 4 - 4.50 |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 5 |
| Capacità di argomentare in modo critico e personale | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico. | 0.50 - 1 |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti. | 1.50 - 2.50 |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti. | 3 - 3.50 |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti. | 4 - 4.50 |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti. | 5 |
| Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio | I | Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto. | 0.50 - 1 |
| | II | Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità. | 1.50 - 2.50 |
| | III | Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali. | 3 - 3.50 |
| | IV | Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire. | 4 - 4.50 |
| | V | Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri. | 5 |
| | | **Punteggio totale della prova** | |

# Consiglio di Classe V SAN PATRIGNANO

Il documento è stato approvato nella seduta del 15 Maggio 2026.

| MATERIE | DOCENTI | Firma |
|---|---|---|
| Italiano e Storia | Benedettini Lorenzo | |
| Inglese | Fuster López Maria Isabel | |
| Francese | Eutizi Giulia Rita | |
| Matematica/Informatica | Migliozzi Stefano | |
| Scienze degli Alimenti | Biagini Simone | |
| Lab. Enog. Settore Sala/Vendita | Silvori Tiziano<br>Pepe Michele | |
| Lab. Enog. Settore Cucina | Lauro Ciro | |
| D.T.A. | Mastantuono Vincenzo | |

Riccione, 15 Maggio 2026

Il Coordinatore

Prof. SilvoriTiziano