

Esame di maturità A.S. 2025-26
I.I.S. con convitto annesso "I. & V. Florio" di Erice



Documento elaborato dal Consiglio di Classe

Classe: V **Sezione:** CK

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Profilo professionale: tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera

Letto e approvato il: 12/05/2026

I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE Prot. 0010873 del 15/05/2026 IV-10 (Entrata)
--

Sommario

Presentazione dell'istituto	3
Profilo professionale	4
Consiglio di classe	4
Componenti della Commissione d'Esame	4
Curricolo d'istituto	5
Progetto insegnamento Ed. civica	6
Progetto modulo orientativo	7
Competenze chiave per l'apprendimento permanente	10
Competenze profilo in uscita. Area generale	11
Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita, declinabili in traguardi intermedi	12
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo	13
Uda disciplinari	14
Presentazione della classe	14
Storia, composizione e ore FSL della classe	15
Andamento del credito scolastico	16
Criteri per l'attribuzione del credito scolastico	17
Parametri per l'attribuzione del credito	17
Percorsi formativi trasversali	19
Linee metodologiche	20
Verifiche e valutazione	20
Strategie e interventi di recupero	28
Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame	28
Elenco Allegati	30
Il Consiglio di classe	76

1. Presentazione dell'istituto

L'Istituto Superiore "I e V. Florio" con convitto annesso accoglie circa 900 alunni distribuiti in tre sedi, una centrale e due succursali. **Vanta anche un corso serale per adulti e un corso presso la casa circondariale del territorio trapanese.** Sono attive 34 classi di Enogastronomia, Pasticceria, Sala e vendita, Accoglienza turistica, due classi per la sede carceraria, sei classi per il corso serale, tre classi per l'indirizzo LES con curvatura sulla comunicazione e la cultura enogastronomica e due classi per l'indirizzo Liceo del Made in Italy. Gli studenti provengono in maggioranza dalle città di Erice e Trapani ma una percentuale del 38% risulta essere pendolare dai comuni vicini. Grazie ai percorsi di PCTO e ai tirocini estivi, si è creata una forte alleanza con le aziende e gli operatori economici del territorio che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto all'ospitalità e ai servizi alberghieri. La capacità interlocutoria dell'Istituto ha determinato un trend positivo sull'occupabilità dei giovani studenti in uscita nonché sull'orientamento in ingresso.

Per favorire l'integrazione dei giovani con disagi peculiari si è fatto ricorso, oltre che ai docenti di sostegno, anche a assistenti sociali, psicologo scolastico e operatori specializzati esterni. Sono state messe in atto strategie alternative:

- cooperazione con altre agenzie del territorio: Piani di Rete e Protocolli di Intesa;
- percorsi di FSL (formazione scuola lavoro) che coinvolgono gli operatori economici del territorio;
- realizzazione progetti integrati con il mondo dell'associazionismo e del volontariato;
- tutoraggio: interventi mirati per prevenire disagio, dispersione, devianza;
- interventi rivolti a favorire i processi di partecipazione attiva alla cittadinanza attraverso progetti e attività in partenariato con il Comune di Erice, il Tribunale di Trapani, le Associazioni operanti nella promozione dell'impegno civico e sociale;
- didattica Integrativa e attività laboratoriale.

Le aree di intervento di tipo progettuale per l'offerta formativa per il triennio 2025/2028 sono:

- educazione alla legalità, alla pace e di genere;
- prevenzione del disagio e della dispersione scolastica;
- area linguistica, percorsi di potenziamento delle competenze L2 (inglese, francese, spagnolo e tedesco)
- attività interculturali: Erasmus plus, Gemellaggi, Stage all'estero, Soggiorni linguistici;
- attività di FSL e inserimento in programmi di stage e tirocini estivi;
- accoglienza, orientamento e ri-orientamento in entrata ed in uscita;
- viaggi d'Istruzione, visite guidate (percorsi naturalistici/paesaggistici, culturali, museali, artistici) e lezioni fuori sede c/o aziende;
- educazione alla salute e all'ambiente;
- premialità ed eccellenza: concorsi nazionali di enogastronomia, incontri con chef, corsi sommelier;
- incontri culturali con esperti del mondo delle professioni, del lavoro, della comunicazione etc.

2. Profilo professionale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, al termine del percorso di istruzione, deve essere in possesso di specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendole tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

3. Consiglio di classe

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	CIPOLLA VITO
Storia	CIPOLLA VITO
Lab. Ser. Enog. S.C.	MAZZEO GIUSEPPE
Lab. Ser. Enog. S. e V.	MORREALE SANTO
Diritto e Tec. Amministrative	CASTROGIOVANNI ANTONELLA
Scienza e Cult. Alimentazione	VIRZIPIO ANNA MARIA
Lingua Inglese	D'ANTONE FRANCESCO
Lingua Francese	DI VITA CINZIA VALERIE
Matematica	CHIARA MARIAGLORIA
Religione	GIAMBONA MARIA

4. Docenti componenti la Commissione d'Esame

Disciplina	Docente
Lingua e Lett. Italiana	Esterno
Lingua Inglese	Esterno
Lab. Ser. Enog. S.C.	Giuseppe Mazzeo
Scienza e Cult. Alimentazione	Anna Maria Virzipio

5. Curricolo d'Istituto

L'IIS "I e V. Florio" di Erice, nel rispetto della normativa vigente (Decreto interministeriale 92 del 24 maggio 2018), promuove l'acquisizione delle competenze attraverso unità didattiche di apprendimento interdisciplinari, in cui i saperi delle singole discipline, raccolte nei quattro assi culturali, diventano strumenti dell'attività di insegnamento - apprendimento.

Lo svolgimento delle UDA non è da considerarsi attività extra ma una modalità innovativa per organizzare l'insegnamento e garantire il successo formativo degli studenti.

Le UDA consentono agli studenti l'acquisizione sia delle competenze disciplinari che delle competenze di Ed. civica (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, adottate in applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 e le nuove Linee guida D.M. 07 settembre 2024 n.183), senza tralasciare il raggiungimento degli obiettivi dei moduli formativi individuati dal DM n. 328/2022 e dalle Linee guida per l'orientamento.

Le UDA vengono progettate dai vari Dipartimenti e approvate dal Collegio dei docenti nel rispetto delle competenze chiave per l'apprendimento permanente, delle competenze relative al profilo in uscita e dei nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze (Allegato G del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato- Decreto Ministeriale N.164 del 15 Giugno 2022).

Il curriculum di istituto si articola, per ciascun anno scolastico, in quattro UDA trasversali, ciascuna della durata di un bimestre. Le UDA costituiscono l'elemento di base della certificazione delle competenze per assi culturali da rilasciare agli studenti al termine del secondo e del quinto anno. Ciascuna scheda di certificazione riporta le UDA di apprendimento in cui lo studente è stato impegnato nel suo percorso di studi.

Per quanto riguarda le classi della sede carceraria viene proposto, così come dichiarato nella programmazione del Consiglio di classe, un percorso di studio per UDA disciplinari, per cui ogni docente elabora la propria progettazione didattica tenendo conto del livello della classe e del contesto penitenziario, al fine di rendere l'istruzione compatibile con i tempi, i luoghi e le difficoltà legate alle dinamiche detentive.

INDICAZIONI OPERATIVE QUINTO ANNO

E' compito di ciascun C.d.c del quinto anno somministrare allo studente, un compito di realtà che viene valutato collegialmente, entro la fine di ciascun quadrimestre, utilizzando la griglia per la valutazione delle competenze e delle soft skill fornita dal coordinatore.

Il compito di realtà fornisce al docente elementi per la valutazione formativa, da integrare con ulteriori modalità di verifica (osservazione del processo di apprendimento, prove scritte e orali, prove pratiche, test, esercizi, questionari, confronti e dialoghi).

I compiti di realtà sono elaborati dall'Interdipartimento, per ciascun indirizzo e possono essere strutturati in forma di verifica scritta, pratica, multimediale.

Le UDA prevedono attività di recupero per gli studenti che incontrino difficoltà lungo il percorso di apprendimento. Tali attività di recupero in itinere sono predisposte da ciascun docente nei periodi di pause didattiche, approvate dal Collegio dei docenti.

Durante le pause didattiche sono, altresì, previste attività di ampliamento formativo e potenziamento.

La segreteria didattica, nel redigere l'e-portfolio per ogni alunno, inserisce le tematiche generali delle Uda e i Focus di Ed. civica nonché le esperienze di formazione scuola lavoro, le attività di ampliamento e arricchimento dell'offerta formativa e i moduli formativi di orientamento.

Le classi del secondo biennio e del quinto anno svolgono le tematiche di educazione civica, attraverso una programmazione interdisciplinare, curata dal Dipartimento di materie giuridiche ed economiche.

Per le discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli alimenti è prevista la somministrazione di prove parallele iniziali e finali ai fini dell'autovalutazione di istituto.

A integrazione di quanto esposto al punto 5 in riferimento alla progettazione didattica, si precisa che i percorsi di studio presso la casa circondariale non prevedono lo svolgimento di compiti di realtà o di attività di formazione scuola lavoro, né sono previste prove parallele iniziali e finali.

È invece inclusa la programmazione interdisciplinare di Ed. civica che, sulla base del progetto curato dal Dipartimento di materie giuridico economiche, viene elaborata e adattata dal docente di diritto e condivisa dal Consiglio di classe.

6. PROGETTO INSEGNAMENTO ED. CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 n.92, ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento scolastico trasversale dell'educazione civica nel secondo ciclo d'istruzione.

Il curriculum di istituto di Educazione Civica opta per una impostazione interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe.

Esso si basa su tre nuclei fondamentali

1. COSTITUZIONE

2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

3. CITTADINANZA DIGITALE

Il **docente di discipline giuridiche e economiche con funzioni di coordinamento per l'educazione civica** elabora un percorso idoneo alla classe traendo spunto dai tre nuclei fondamentali. Ripartisce, tra i docenti coinvolti nell'elaborazione del percorso ed in funzione degli interventi, le **33** ore annue previste dalla Legge distribuendole nel corso dell'anno scolastico. Tali ore, non aggiuntive, rientrano nell'orario curriculare di ciascun docente che provvede a registrare sul RE i tempi e gli argomenti di educazione civica trattati, definendo così il tempo impiegato per lo svolgimento di ciascuna azione didattica, al fine di documentare l'assolvimento della quota oraria minima annuale prevista di 33 ore. Ogni C.d.c può dedicare un numero maggiore di ore all'insegnamento di Ed. Civica al fine di aumentare l'offerta formative. In sede di scrutinio intermedio e finale, il docente coordinatore di Ed. civica, presenta al consiglio di classe la proposta di valutazione che tiene in debito conto quanto espresso anche dagli altri docenti contitolari dell'insegnamento, in base ai descrittori presenti nella Griglia di valutazione.

7. Progetto Modulo Orientativo (D.M. 22/12/2022 n 328)

TRAGUARDO DI COMPETENZA: Sviluppare la capacità di costruire un progetto di vita inteso come processo dinamico capace di adattarsi alle necessità dei soggetti in apprendimento che mutano nelle diverse fasi della vita, garantendo continuità nei processi

Titolo del progetto: Orientamento al Futuro. Competenze e Opportunità

Obiettivi generali:

- **Ridurre il rischio di dispersione scolastica:** Creare opportunità di riflessione sulle scelte future, stimolando negli studenti un maggiore coinvolgimento nel loro percorso educativo.
- **Favorire scelte consapevoli:** Accompagnare gli studenti nella scelta tra il proseguimento degli studi universitari, l'accesso a corsi di alta formazione o l'ingresso nel mondo del lavoro.
- **Valorizzare le attitudini e i talenti:** Supportare ciascun studente nella scoperta dei propri punti di forza, orientandolo verso il settore di studio o professionale più affine alle sue inclinazioni.

Obiettivi di apprendimento con valenza orientativa:

- **Autonomia e capacità di fronteggiamento:** Rinforzo dell'autoefficacia e della resilienza. Rinforzo dell'autostima, della motivazione, dello spirito di iniziativa. Capacità di giudizio e critica. Capacità comunicative. Acquisizione di strategie e meccanismi per fronteggiare i problemi
- **Conoscenza del sé e dell'altro:** Costruzione della propria identità personale e culturale. Scoperta e gestione dei propri interessi, valori, punti di forza, limiti, vincoli, conoscenze, competenze, esperienze, attitudini. Capacità di autovalutazione.
- **Consapevolezza emozionale:** Esplorazione dell'affettività, accettazione e valorizzazione di sé. Capacità di confrontarsi e relazionarsi con l'altro. Riflessione e acquisizione di abilità di immaginazione, progettazione e modalità di scelta
- **Conoscenza della realtà:** Conoscenza dei contesti e del territorio. Capacità di reperire informazioni, di comprendere e interpretare la realtà. Capacità di utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione

Durata e Tempistiche:

Il progetto si svolge durante l'anno scolastico, con inizio a Ottobre 2025 e conclusione a Maggio 2026. Ogni modulo si sviluppa in due momenti, della durata di 15 ore ciascuno.

Il progetto è inserito dal Coordinatore nella Programmazione del C.d.c.

Gli alunni del triennio svolgono le attività previste con la guida del tutor per l'orientamento e registrano le competenze acquisite nell'e-portfolio. Il tutor concorda tempi e attività con i docenti dei C.d.c.

I docenti del biennio e del triennio trascrivono nel registro elettronico e nei PFI le attività svolte secondo quanto programmato.

Attività classi quinte:

Modulo 1: "Competenze per il Successo" (15 ore) – Uda n 1

Obiettivo: Rafforzare le competenze trasversali e preparare gli studenti alla transizione post-diploma.

Contenuti:

- Public speaking, capacità di presentarsi e storytelling personale.
- Competenze digitali per il lavoro (creazione di portfolio multimediale, LinkedIn, e-reputation).
- Preparazione mentale alla scelta post-diploma.

Modulo n 2: "Il Futuro Accademico e Professionale" (15 ore) – Uda n 4

Obiettivo: Orientare gli studenti nella scelta tra proseguire gli studi universitari, accedere a corsi ITS (Istituti Tecnici Superiori) o entrare nel mondo del lavoro.

Contenuti:

- Incontri con esperti universitari, professionisti e tutor di corsi ITS.
- Visite a università, centri di alta formazione e aziende.
- Simulazioni di colloqui di lavoro e preparazione per test di ammissione universitaria.
- Workshop su come scrivere un CV efficace, prepararsi a un colloquio e affrontare l'ingresso nel mondo del lavoro.

Metodologia: Seminari, incontri con esperti, attività pratiche e role-playing.

Collaborazione con esterni:

- Università: Visite e incontri con docenti universitari che spiegano i corsi di laurea, i percorsi di studio e le opportunità post-laurea.
- Agenzie di placement: Collaborazione con agenzie di inserimento lavorativo per simulazioni di colloqui e supporto nella ricerca di stage e opportunità lavorative.
- ITS Academy: Incontri con esperti che presentano percorsi di formazione post-diploma altamente qualificanti.
- Imprese locali: Visite aziendali per esplorare diverse professioni e settori industriali
- Centri per l'impiego e sportelli Informagiovani.
- Associazioni di categoria e Camere di Commercio.
- Reti locali per l'orientamento e l'alternanza scuola-lavoro.
- Formatori aziendali.
- Psicologi esperti in career coaching.
- Ex studenti che raccontano il proprio percorso post-diploma.

Collegamenti con altri progetti della scuola:

- Attività di FSL svolte in classe (Nota MIUR 2790 dell'11/10/2023)
- Esperienze formative e professionali in laboratorio e sul campo
- Percorsi interdisciplinari: Uda
- Programma Erasmus

Monitoraggio e valutazione:

Ogni modulo è monitorato con feedback da parte degli studenti, degli esperti coinvolti e dei docenti.

I moduli curriculari di orientamento formativo sono allegati al presente documento.

Per quanto concerne le classi della sede carceraria le esperienze orientative si intrecciano con la didattica ordinaria, con l'attività di accoglienza indicata nei patti formativi degli studenti, con l'attività laboratoriale e con momenti di riflessione guidata, configurandosi come un processo continuo e integrato nella didattica, non inquadrato in moduli preconfezionati.

8. Competenze chiave per l'apprendimento permanente

(Quadro di Riferimento europeo - Raccomandazione del 23 Maggio 2018)

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

9. Competenze relative al profilo in uscita

(D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, Allegato 1) **Area generale**

Competenza	Assi culturali indicati nel Regolamento attuativo
Agire in riferimento a 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	Storico – sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
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	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
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	Linguaggi Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico - sociale
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	Linguaggi Scient.- tec. e professionale
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Matematico Scient.- tec. e professionale
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	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico – sociale Matematico Scient.- tec. e professionale
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Storico - sociale Scient.- tec. e professionale
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico – sociale Matematico

10. Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita, declinabili in traguardi intermedi

(asse dei linguaggi: seconda lingua straniera; asse scientifico tecnologico e professionale)

(D.lgs. n.61 del 2017, Articolo 3, comma 1, lettera g)

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

11. Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

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

12. Uda disciplinari

Contenute nei programmi svolti allegati al presente documento

13. Presentazione della classe

La V CK ha subito dall'inizio dell'anno scolastico diverse variazioni ed è attualmente composta da sette studenti frequentanti, non tutti in maniera regolare. Altri tre studenti risultano iscritti, ma hanno interrotto la frequenza durante il percorso. Dei sette sopracitati, tre si sono inseriti nel gruppo classe a inizio anno scolastico, perché già in possesso di altro diploma o di idoneità alla classe quinta. OMISIS. Nonostante gli oggettivi impedimenti, quali la frequente impossibilità ad accedere alla sezione carceraria, la sovrapposizione delle lezioni con i colloqui, le udienze o attività lavorative dei ristretti, la maggior parte degli studenti segue le lezioni in maniera abbastanza regolare, è partecipe e motivata e dimostra un discreto impegno nel raggiungimento degli obiettivi di volta in volta fissati. Il livello di apprendimento della classe nel complesso è discreto.

13. Storia, composizione e ore di FSL della classe

[illegible]

14. Andamento del credito scolastico

[illegible]

15. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

In sede di scrutinio finale, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 55/2024.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	–	–	7–8
$M = 6$	7–8	8–9	9–10
$6 < M \leq 7$	8–9	9–10	10–11
$7 < M \leq 8$	9–10	10–11	11–12
$8 < M \leq 9$	10–11	11–12	13–14
$9 < M \leq 10$	11–12	12–13	14–15

*** Nei percorsi di istruzione di secondo livello per gli adulti il credito scolastico nel secondo periodo didattico è attribuito moltiplicando per due il credito scolastico assegnato ad esito dello scrutinio finale del secondo periodo didattico sulla base della media dei voti assegnati (O.M. – 55- del 22/03/2024)**

16. Parametri attribuzione credito scolastico

PARAMETRI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	PUNTEGGIO
Frequenza scolastica costante (percentuale assenza inferiore al 15%)	0,10
Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo	0,10
Rispetto delle regole di convivenza civile e democratica	0,20
Partecipazione alle attività integrative e complementari (1)	0,20
Attività di PCTO con valutazione B/O	0,20
Credito formativo (2)	0,20

(1) Attività attuate al di fuori dell'orario scolastico ed extracurricolare (attività sportiva, teatro, partecipazione a progetti della scuola e a concorsi, in rete, etc). Attività che contribuiscono alla crescita della persona documentati attestati di premio; partecipazione ai progetti FSE sia in presenza che in modalità a distanza.

(2) Per il credito formativo, in riferimento al Decreto Ministeriale 24/2/2000 n.49, si considerano pertinenti le attività didattiche e culturali, professionali, socio-assistenziali e sportive che hanno attinenza con l'indirizzo del corso di studi della classe e che vengono realizzate all'esterno dell'istituzione scolastica. Gli attestati vanno consegnati almeno sette giorni prima dell'inizio dello scrutinio finale.

Per un punteggio pari o superiore a 0,50 viene attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione. Qualora la promozione avvenga per voto di consiglio, si attribuisce il credito scolastico minimo nella fascia determinata dalla media dei voti.

17. Percorsi formativi trasversali

Titolo del progetto	Breve descrizione del progetto	Attività svolte	Alunni coinvolti
Progetto Treno della Memoria		Attività propedeutiche al viaggio "Il treno della memoria", presso i luoghi dello sterminio in Polonia	
Progetto legalità		Riflessione sui temi della lotta alla mafia e alla criminalità organizzata per la formazione di una cittadinanza consapevole	
Orientamento formativo	Informazioni relative alle offerte di studio e professionali sulla base dell'analisi dei bisogni		
Progetto Racconti 2.Z Prima edizione		Educazione alla lettura consapevole Lettura e analisi dei romanzi:	
Educazione Economia e finanza	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo		
Corsi di formazione professionale	Acquisizione di competenze professionali d'indirizzo		
Progetto PNRR	Potenziamento preparazione INVALSI	Potenziamento competenze	
Progetto PNRR Lab-Stem		Potenziamento competenze di Scienza dell'alimentazione	

* I progetti sopra elencati non riguardano gli studenti della sede carceraria

18. Linee metodologiche

- Progettare l'attività didattica nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento degli allievi nonché delle loro aspirazioni e interessi.
- Porre in primo piano il lavoro svolto in classe dagli alunni, predisponendo attività di tipo laboratoriale.
- Stimolare la curiosità degli alunni creando situazioni di problem solving.
- Organizzare attività di cooperative learning.
- Valorizzare le capacità di autoapprendimento.
- Valorizzare le capacità di autovalutazione.
- Incentivare l'uso delle nuove tecnologie.
- Stimolare il pensiero creativo e divergente.

19. Verifiche e valutazione

In ottemperanza ai riferimenti normativi in materia di valutazione, il Collegio dei docenti stabilisce di:

- effettuare una valutazione diagnostica per accertare i livelli di partenza degli alunni delle classi prime;
- procedere a periodiche e frequenti verifiche formative per valutare l'efficacia delle azioni didattiche e registrare i progressi degli alunni nell'apprendimento;
- effettuare verifiche quadrimestrali, elaborate dai C.d.c per accertare l'acquisizione delle competenze delle UDA del secondo biennio e quinto anno, attraverso compiti di realtà;
- effettuare prove per classi parallele all'inizio e alla fine dell'anno scolastico ai fini dell'autovalutazione di istituto nelle discipline: Italiano, Matematica, Inglese, Francese e Scienza degli alimenti;
- effettuare diverse forme di verifica: scritte, strutturate e non strutturate, grafiche, multimediali, laboratoriali, orali, ecc. in modo tale che il voto possa essere espressione di una sintesi valutativa di molteplici elementi;
- effettuare prove di verifica adatte agli alunni con B.E.S. e con D.S.A., predisponendo strumenti compensativi e dispensativi;
- effettuare prove di verifica adatte agli alunni con bisogni educativi speciali, secondo quanto stabilito nelle loro programmazioni (differenziate o personalizzate);
- adottare griglie di valutazione per le prove scritte/orali/tecnico-pratiche, elaborate da ciascun dipartimento e per i compiti di realtà;
- adottare la griglia di valutazione del comportamento per l'attribuzione del voto di condotta;
- adottare una griglia per la valutazione trasversale dell'insegnamento dell'Ed. civica;
- valutare il processo di apprendimento degli alunni adottando la griglia generale approvata dal Collegio dei docenti;
- informare le famiglie nei diversi momenti del percorso scolastico;
- portare in visione agli studenti le esercitazioni scritte, oggetto di valutazione, entro e non oltre dieci giorni dal loro espletamento;
- consegnare, anche per via telematica, gli elaborati all'ufficio di segreteria al termine di ogni quadrimestre;

- certificare i livelli di competenza raggiunti da ciascun alunno al termine del secondo e del quinto anno.

Inoltre, tenuto conto che "... ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (art. 14 comma 7 del Regolamento per la valutazione degli alunni di cui al D.P.R. n°122/2009), il Collegio dei docenti ha deliberato il limite massimo di assenze dalle lezioni per ciascun anno di corso, assumendo come orario di riferimento quello curricolare e obbligatorio. La tabella di riferimento è pubblicata nel PTOF (Regolamento di Istituto).

Per gli alunni con bisogni educativi speciali con programmazione differenziata la quota di assenze consentite viene calcolata in riferimento al monte ore personalizzato stabilito nei rispettivi PEI.

Per quanto riguarda gli studenti della sede carceraria, il monte ore complessivo in presenza è riportato nei patti formativi individuali.

Griglie di valutazione

Griglia di Valutazione di Ed. Civica

(Strumento utile a tutti i docenti del C.d.c per valutare il percorso degli studenti e fornire elementi conoscitivi al coordinatore di Ed. civica prima dello scrutinio intermedio e finale)

Descrittori	Livelli	Punteggio
Conoscere i contenuti, analizzarli e tradurli in comportamenti civici	L'alunno presenta conoscenze complete e articolate sui temi proposti, che analizza in modo autonomo e critico e traduce in comportamenti ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità	4
	L'alunno presenta conoscenze non sempre molto approfondite sui temi proposti, che analizza in modo autonomo e non sempre critico e traduce in comportamenti generalmente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in modo abbastanza costruttivo al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.	3

	L'alunno presenta conoscenze essenziali sui temi proposti, che analizza in modo parzialmente autonomo e critico e traduce in comportamenti generalmente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, partecipando in misura limitata al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità	2
	L'alunno presenta conoscenze frammentarie e lacunose sui temi proposti, che analizza in modo incerto e/o scorretto e traduce in comportamenti raramente responsabili e ispirati al rispetto di sé, degli altri, dell'ambiente, delle regole della vita democratica e civile e ai principi della cittadinanza digitale, evitando di partecipare al dialogo educativo e alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.	1
Argomentare con organicità e senso critico, operando collegamenti	L'alunno argomenta in modo articolato, critico e personale stabilendo collegamenti corretti e originali	3
	L'alunno argomenta in modo adeguato, pur con qualche incertezza e opera collegamenti corretti	2
	L'alunno argomenta in modo confuso e/o poco coerente, senza operare collegamenti	1
Utilizzare un linguaggio adeguato, anche con ricorso al lessico specifico	L'alunno si esprime in modo articolato e preciso, utilizzando in modo corretto il lessico specifico	3
	L'alunno si esprime in modo corretto, utilizzando in parte il lessico specifico	2
	L'alunno si esprime con difficoltà, senza utilizzare il lessico specifico	1

VOTO...../10

Griglia di valutazione generale

Giudizio	Voto	Descrizione
Prova nulla	N	Totale mancanza di elementi significativi per la valutazione
Molto negativo	2-3	L'allievo mostra conoscenze e competenze molto limitate e non le sa usare in maniera integrata e adeguata. Non riesce a far interagire i suoi saperi pregressi con le nuove conoscenze.
Gravemente insufficiente	4	L'allievo svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Ha una forte difficoltà di organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	L'allievo è impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di indicazioni dell'insegnante per perseguire l'obiettivo di apprendimento, non è capace di ricostruire l'intero percorso seguito, ma solo parte di esso. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	L'allievo possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti, ovvero riproduce situazioni che già conosce, necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice, con un linguaggio corretto e comprensibile.
Discreto	7	L'allievo si mostra competente e sa utilizzare le proprie conoscenze in modo adeguato allorché affronta situazioni d'apprendimento simili tra loro o solo parzialmente variate; è capace di spiegare e rivedere il proprio percorso d'apprendimento, comunicandone i risultati con un linguaggio specifico e corretto. Procede con sufficiente

		autonomia nell'organizzazione dello studio.
Buono / ottimo	8–9	L'allievo dimostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta variamente situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare, con un linguaggio specifico e appropriato, processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurarne l'utilizzazione in altre situazioni formative.
Eccellente	10	L'allievo sa e sa fare, è in grado di spiegare come ha proceduto e perché ha scelto un determinato percorso, perciò verifica e valuta anche il proprio operato. Comunica con proprietà terminologica e sviluppa quanto ha appreso con ulteriori ricerche, rielaborandolo criticamente per raggiungere nuove mete formative.

Classi triennio – Griglia di valutazione delle competenze e delle soft skill

ASSE	COMPETENZA	DIMENSIONI	4	3	2	1
ASSE LINGUISTICO	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica	Esprime e interpreta concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta. Interagisce correttamente e in modo pertinente sul piano linguistico per esporre oralmente e in forma scritta gli argomenti trattati. Effettuare ricerche e consulta fonti digitali utilizzando anche la lingua straniera Fornisce oralmente o per iscritto				

		informazioni sugli argomenti trattati.				
ASSE MATEMATICO	Competenza matematica e competenza digitale	Analizza dati e fatti della realtà. Verifica l'attendibilità dei dati e sa leggere e interpretare i grafici. Usa con consapevolezza e responsabilità le tecnologie della comunicazione.				
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	Competenza scientifica e tecnologica Competenza imprenditoriale e tecnico-professionale	Ricerca e analizza dati ed informazioni distinguendo quelli attendibili da quelli che necessitano di approfondimento, di controllo e di verifica. Comprende i cambiamenti determinati dall'attività umana. Risolve problemi in diverse situazioni. E' organizzato nel progettare, eseguire e verificare il lavoro. Manifesta intraprendenza. Manifesta originalità.				
ASSE STORICO SOCIALE	Competenza di cittadinanza e orientamento	Agisce in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione. Partecipa alla				

		vita sociale e costruisce un progetto di vita				
--	--	---	--	--	--	--

Dalla media ottenuta dalla valutazione delle competenze, scaturisce la valutazione espressa dal C.d.c. su proposta del coordinatore

LIVELLO AVANZATO	A	voto 9 – 10
LIVELLO INTERMEDIO	B	voto 7 – 8
LIVELLO BASE	C	voto 6
LIVELLO INIZIALE	D	voto 4 – 5

Griglia di valutazione del comportamento

VOTO	MOTIVAZIONE	ATTRIBUZIONE
10	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento maturo per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) vivo interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto non inferiore ad otto	Sarà attribuito il VOTO 10 allo studente che soddisferà 6 condizioni su 7
9	a) scrupoloso rispetto del regolamento scolastico b) comportamento irreprensibile per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) costante interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche f) ruolo propositivo all'interno della classe g) media dei voti di profitto pari o superiore a sette	Sarà attribuito il VOTO 9 allo studente che soddisferà 5 condizioni su 7
8	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento buono per responsabilità e collaborazione c) costanza nella frequenza d) buon interesse e partecipazione attiva alle lezioni e) proficuo svolgimento, nel complesso, delle consegne	Sarà attribuito il VOTO 8 allo studente che soddisferà 4 condizioni su 6

	scolastiche f) media dei voti di profitto pari o superiore a sei	
7	a) rispetto del regolamento scolastico b) comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione c) frequenza discontinua d) discreto interesse e partecipazione alle lezioni e) sufficiente svolgimento delle consegne scolastiche f) carenze lievi nei voti di profitto	Sarà attribuito il VOTO 7 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
6	a) comportamento incostante per responsabilità e collaborazione, con notifica alle famiglie b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare nota in condotta sul registro di classe, in un numero non inferiore a 3 c) frequenza discontinua e irregolare d) mediocre interesse e partecipazione passiva alle lezioni e) discontinuo svolgimento delle consegne scolastiche f) Carenze gravi nei voti di profitto e giudizio sospeso in più di una disciplina	Sarà attribuito il VOTO 6 allo studente che soddisferà le seguenti condizioni:
5	La condizione di incontenibile comportamento accentuatamente grave di uno studente è testimoniata dal concorrere, nella stessa persona, di situazioni negative qui individuate: a) grave inosservanza del regolamento scolastico tale da comportare notifica alle famiglie e sanzione disciplinare con sospensione di 15 giorni; b) disturbo del regolare svolgimento delle lezioni tale da comportare più sanzioni di sospensione; c) quando dopo l'allontanamento l'alunno abbia mostrato di non aver cambiato il proprio comportamento. Non si è ammessi alla classe successiva né all'Esame di Stato	L'attribuzione del VOTO 5 soddisferà le seguenti condizioni:

20. Strategie e interventi di recupero

Nel corso dell'anno, il Consiglio di Classe si è impegnato nel recupero delle carenze individuate con interventi mirati e personalizzati. Al termine del 1° quadrimestre, sono stati attivati i corsi di recupero ed effettuata una pausa didattica o si è proceduto con il recupero in itinere, secondo quanto previsto dal PTOF. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.). I docenti, nel corso dell'anno, hanno comunicato alle famiglie le specifiche carenze rilevate per ciascuno studente nelle singole discipline, gli interventi didattici finalizzati al recupero, le modalità e i tempi delle relative verifiche.

Per gli studenti della sede carceraria sono state svolte attività di recupero in itinere nelle singole discipline.

21. Articolazione e modalità di svolgimento dell'Esame di Maturità

In concordanza con quanto predisposto dall' O.M. 54/2026, l'Esame avrà inizio il **18 giugno 2026**, alle **8.30** e sarà articolato in 3 momenti:

Prima prova scritta di Italiano: 18 giugno 2025.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti punti** per la prima prova scritta.

Seconda prova scritta: 19 giugno 2026.

La seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, costruendo le tracce delle prove d'esame. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il giorno precedente lo svolgimento della prima prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai

candidati. Per quel che concerne la valutazione, la sottocommissione dispone di un massimo di **venti punti** per la seconda prova scritta.

Il colloquio: data di espletamento secondo il calendario della Commissione.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona. Il colloquio ha inizio con una **breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale**, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la **proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline** di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante **una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro** o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le **competenze di educazione civica**, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle specifiche situazioni di disabilità o di disturbi specifici di apprendimento. La sottocommissione dispone di **venti punti** per la valutazione del colloquio, secondo la griglia allegata A all'O.M. 54/2026.

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

22. Elenco allegati

- Relazioni finali dei docenti e programmi svolti
- Programma svolto Insegnamento Ed.Civica
- Griglie di valutazione prove scritte
- Griglia di valutazione della prova orale – All. A, O.M. 54/2026
- Modello Certificazione delle competenze

Relazioni finali e programmi svolti

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE V SEZ. CK
DISCIPLINA: ITALIANO
PROF. VITO CIPOLLA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Partecipazione non sempre costante e impegno soddisfacente per la quasi totalità della classe
METODO DI STUDIO: Lo studio si è svolto quasi sempre in classe, con la supervisione e il sostegno del docente, attraverso la lettura, la comprensione e l'analisi dei testi, la produzione scritta e lo scambio di interpretazioni
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: La classe è rimasta pressoché stabile rispetto al p.q. e nel complesso ha raggiunto un buon livello di apprendimento

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- Conoscere il contesto storico-culturale in cui si inserisce l'autore
- Conoscere l'opera dell'autore e comprendere la visione o le visioni del mondo che emergono da essa
- Saper comprendere, analizzare e interpretare testi di diversa tipologia sia da un punto di vista formale che tematico
- Saper produrre testi di diversa tipologia
- Saper elaborare un pensiero critico sull'opera dell'autore o sul testo di volta in volta letto e analizzato

STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale e partecipata; schemi alla lavagna; esercitazioni in classe

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Fotocopie fornite dal docente
- Lavagna magnetica

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA N° 1

FINESTRE DI CARTA: LA LETTERATURA ITALIANA DALLA FINE DELL'OTTOCENTO ALLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO

Naturalismo e Verismo:

- Giovanni Verga
- Brano tratto da “Rosso Malpelo”
- Brano tratto da “I Malavoglia”

Decadentismo:

- Giovanni Pascoli (X agosto)
- Gabriele D'Annunzio (La pioggia nel pineto)

Luigi Pirandello:

- Brano tratto da “Il fu Mattia Pascal”
- Brano tratto da “Uno, nessuno e centomila”

Italo Svevo:

- Brano tratto da “La coscienza di Zeno”

Ermetismo:

- Giuseppe Ungaretti (San Martino del Carso; Fratelli; Soldati)
- Salvatore Quasimodo (Ed è subito sera; Alle fronde dei salici; Uomo del mio tempo)

Eugenio Montale:

- Non chiederci la parola
- Spesso il male di vivere ho incontrato
- I limoni

UDA N° 2

FINESTRE DI CARTA: LA LETTERATURA ITALIANA DEL SECONDO DOPOGUERRA

Quadro storico culturale del secondo Novecento

Neorealismo:

- Primo Levi (brano tratto da *Se questo è un uomo*)
- Beppe Fenoglio (brano tratto da *Il partigiano Jhonny*)

ED.CIVICA ITALIANO:

- Lettura e analisi di testi sui rischi e le opportunità della rete
- Agenda 2030: punti chiave, obiettivi e monitoraggio

Erice, 12/05/2026

Il docente

Prof. Vito Cipolla

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 3 SEZ. CK
DISCIPLINA: STORIA
PROF. VITO CIPOLLA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Partecipazione e impegno costanti e soddisfacenti per la quasi totalità della classe
METODO DI STUDIO: Lo studio si è svolto quasi sempre in classe, con la supervisione e il sostegno del docente. La conoscenza dei fatti storici è stata accompagnata da una valutazione critica degli stessi, in relazione ai fenomeni letterari e attraverso un confronto costante con il presente.
PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: La classe è rimasta pressoché stabile rispetto al p.q. e nel complesso ha raggiunto un buon livello di apprendimento

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

- ☐ Comprendere gli eventi in dimensione diacronica e sincronica attraverso il confronto tra epoche e aree geopolitiche diverse
- ☐ Correlare gli eventi storici allo sviluppo della cultura, della scienza, della tecnologia, dell'economia, della società e saper fare collegamenti con altre discipline
- ☐ Rapportare la conoscenza storica al presente e ai suoi problemi
- ☐ Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale

STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale e partecipata; schemi alla lavagna; esercitazioni in classe

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Fotocopie fornite dal docente
- Lavagna magnetica

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA N° 1

A FERRO E FUOCO: LA STORIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- Le potenze europee tra Otto e Novecento
- L'età giolittiana
- L'area balcanica
- La Prima guerra mondiale:
 - L'Europa verso la catastrofe
 - Le cause di lungo periodo della guerra
 - Un lunga guerra di trincea
 - L'Italia dalla neutralità all'intervento
 - La svolta del 1917 e la fine della guerra

UDA N° 2

A FERRO E FUOCO: LA STORIA DEL NOVECENTO

- Rivoluzione russa e Stalinismo (in sintesi)
- Il regime fascista (in sintesi)
- Il regime nazista (in sintesi)
- La Seconda guerra mondiale:
 - Le premesse della guerra
 - La guerra, dall'Europa all'Oriente
 - La guerra si estende a tutto il mondo
 - L'Europa dominata da Hitler e la Shoah
 - La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra
 - 1943: l'Italia divisa: la resistenza e la liberazione
- L'Italia del dopoguerra:
 - 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana
 - L'Italia nel blocco occidentale

Erice, 12/05/2026

Il docente

Prof. Vito Cipolla

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE Quinta SEZ. CK

DISCIPLINA:

INGLESE

PROF.

Francesco D'Antone

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La partecipazione degli studenti è risultata nel complesso discontinua, condizionata dalle specificità del contesto detentivo (turnazioni, trasferimenti, permessi e variabili organizzative interne). Tuttavia, una parte del gruppo classe ha mostrato interesse per le attività proposte, soprattutto quando legate ad aspetti pratici e professionalizzanti del settore enogastronomico. L'impegno è stato eterogeneo: alcuni studenti hanno lavorato con costanza, mentre altri hanno evidenziato difficoltà nel mantenere continuità nello studio.

METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio risulta generalmente poco strutturato. Gli studenti tendono a privilegiare un apprendimento mnemonico e guidato, con difficoltà nell'organizzazione autonoma dei contenuti. Si è pertanto reso necessario un costante supporto da parte del docente, con attività di semplificazione, schematizzazione e rinforzo delle conoscenze di base. Progressivamente, alcuni studenti hanno sviluppato strategie più efficaci, soprattutto attraverso l'uso di mappe concettuali e materiali operativi.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Nel corso dell'anno si è registrata una progressione complessiva positiva, sebbene differenziata. Alcuni studenti sono riusciti a consolidare le principali strutture grammaticali e ad acquisire un lessico di base relativo al settore enogastronomico (storia della cucina, diete, sicurezza alimentare). Il livello medio raggiunto si attesta intorno a un A2 del QCER, con alcune eccellenze che si avvicinano a un livello superiore e situazioni più fragili che restano su competenze essenziali.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli studenti hanno sviluppato, seppur con diversi livelli di padronanza, le seguenti competenze:

- comprensione globale di testi scritti e orali relativi al settore professionale;
- produzione di semplici testi scritti (menu, descrizioni di piatti, brevi presentazioni);
- interazione orale guidata in contesti professionali simulati (accoglienza cliente, descrizione di un piatto);
- utilizzo del lessico tecnico di base dell'enogastronomia in lingua inglese.
Permangono difficoltà nella produzione autonoma e nella correttezza grammaticale, soprattutto nelle strutture più complesse.

STRATEGIE DIDATTICHE:

L'attività didattica è stata adattata alle esigenze del contesto carcerario, privilegiando un approccio inclusivo, laboratoriale e fortemente contestualizzato. Sono state utilizzate:

- lezioni frontali semplificate e dialogate;
- materiali autentici e semplificati (menu, ricette, testi tecnici);
- esercitazioni guidate e cooperative;
- uso di mappe concettuali e schede strutturate;
- simulazioni di situazioni professionali reali;
- ripassi frequenti e rinforzo delle competenze di base.

Particolare attenzione è stata dedicata alla motivazione e al coinvolgimento attivo degli studenti, favorendo un clima di apprendimento positivo e rispettoso delle diverse situazioni personali.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

In itinere

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO: Materiale tratto da “Light the fire”, “Flavours”, “Well-done”

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA N° 1: The Mediterranean diet

UDA N° 2: The pyramid of food

UDA N° 3: HACCP

UDA N° 4: Conoscere per valorizzare: il cous cous

Altri argomenti trattati:

Alternative religious diets

Vegetarian and vegan diets

ED. CIVICA:

- Staff safety in hotels
- Using apps to explore our local area

Erice, 12/05/2026

Il docente
Francesco D'Antone

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 3 SEZ CK
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
PROF.SSA CASTROGIOVANNI ANTONELLA
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: Il gruppo classe ha frequentato le lezioni con regolarità e partecipazione attiva. Nonostante le oggettive difficoltà del contesto, l'impegno è stato costante e il clima in aula è rimasto sereno per tutto l'anno. Molti alunni hanno mostrato una puntualità esemplare, partecipando attivamente alle spiegazioni. Anche gli studenti che presentavano lacune iniziali o difficoltà linguistiche, si sono sforzati di seguire il programma, contribuendo costantemente al dialogo didattico e mostrando interesse per l'applicazione pratica delle norme studiate nella futura vita lavorativa. METODO DI STUDIO: Il lavoro si è concentrato principalmente in classe attraverso l'analisi di casi reali e l'uso di schemi semplificati. Questo approccio ha permesso di superare gli ostacoli legati allo studio individuale, privilegiando il ragionamento logico e il confronto diretto. Gli studenti hanno imparato a collegare le nozioni teoriche del diritto alle dinamiche organizzative e amministrative dell'impresa. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Il gruppo ha mostrato una crescita costante. Partendo da livelli di base molto diversi tra loro, la maggior parte degli alunni ha acquisito le competenze necessarie per comprendere i passaggi burocratici, fiscali e contabili legati all'avvio e alla gestione di un'attività. Il livello finale è soddisfacente e in linea con gli obiettivi previsti, grazie a un impegno che è andato consolidandosi nel corso dei mesi.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' Il percorso formativo è stato organizzato in UDA disciplinari, in stretta aderenza alla programmazione iniziale e alle linee guida dei dipartimenti. La scansione dei contenuti ha seguito un ordine logico volto a semplificare i concetti teorici, favorendo l'acquisizione di competenze concrete e direttamente spendibili nel mercato del lavoro e nel contesto dell'autoimprenditorialità. In particolare, sono state sviluppate le seguenti competenze generali e abilità: • Riconoscere le differenti tipologie d'impresa e i relativi regimi giuridici. • Comprendere e interpretare i documenti fondamentali del bilancio d'esercizio. • Saper delineare le fasi principali di un Business Plan per una nuova attività. • Identificare i principali obblighi fiscali, previdenziali e gli adempimenti amministrativi. • Utilizzare correttamente la terminologia tecnica del settore economico-giuridico. STRATEGIE DIDATTICHE: Si è privilegiata la lezione partecipata, affiancata dall'analisi di casi reali e dalla risoluzione di problemi gestionali (<i>problem solving</i>). L'uso di schemi

logici e la discussione guidata hanno permesso di rendere i contenuti normativi più accessibili e vicini all'esperienza professionale degli studenti.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE: Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto. Nello specifico, si è fatto ricorso a colloqui orali, test a risposta aperta e simulazioni di scenari gestionali.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: Il recupero è stato svolto in itinere attraverso la semplificazione dei materiali e la riformulazione dei concetti più complessi. Particolare attenzione è stata dedicata al ripasso assistito per supportare gli studenti con difficoltà linguistiche o con percorsi scolastici pregressi frammentati.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO: Dispense semplificate, mappe concettuali e modelli reali di documentazione amministrativa (modulistica fiscale e burocratica).

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE: Riflessioni sulla legalità economica e approfondimenti sulle forme di finanziamento agevolato per l'avvio di piccole imprese.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

- **UDA 1** - L'imprenditore e l'idea di business: Differenze tra impresa individuale e società; iter burocratico per l'apertura (SCIA, Partita IVA, CCIAA).
- **UDA 2** - Il bilancio e l'analisi economica: Struttura di Stato Patrimoniale e Conto Economico; comprensione degli indici di redditività.
- **UDA 3** - Il Business Plan e il finanziamento: Marketing, piano degli investimenti e fonti di finanziamento (credito bancario e microcredito).
- **UDA 4** - Il sistema tributario e il lavoro: Le principali imposte e la gestione amministrativa del personale (busta paga e contributi).

ED. CIVICA: Il percorso di Educazione Civica è stato integrato trasversalmente alla disciplina, trattando i nuclei tematici previsti nella programmazione iniziale attraverso l'ausilio di dispense e materiale didattico specifico fornito dalla docente. Nello specifico, sono stati affrontati i seguenti temi:

- **Cittadinanza Digitale:** sono stati analizzati i rischi e le opportunità della rete, con particolare attenzione alla tutela della privacy, alla sicurezza personale e al "Manifesto della comunicazione non ostile". Si è inoltre discusso dell'impatto dell'Intelligenza Artificiale, sensibilizzando gli studenti a un uso consapevole e responsabile di tali tecnologie.
- **Sviluppo Sostenibile:** le lezioni si sono focalizzate sulla solidarietà e legalità economica, evidenziando come le risorse globali siano limitate. Si è riflettuto sull'importanza di adottare buone abitudini quotidiane per la salvaguardia del pianeta e sulla responsabilità etica d'impresa.

Tali argomenti sono stati approfonditi non solo in chiave teorica, ma soprattutto mediante dibattiti e discussioni guidate in aula. Questo approccio ha permesso agli alunni di

confrontarsi attivamente, sviluppando un pensiero critico e collegando i temi della sostenibilità e del diritto ai valori della convivenza civile e del rispetto reciproco.

Erice, 12/05/2026

La docente
Antonella Castrogiovanni

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 3 SEZ. CK
DISCIPLINA: Lingua e Cultura Francese
PROF.SSA Di Vita Cinzia Valerie
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe ha mostrato un atteggiamento estremamente positivo e propositivo durante tutto l'anno scolastico. La partecipazione è stata costante e attiva; si segnala una frequenza assidua ed alcuni alunni si sono distinti per non aver mai saltato le ore di francese. Nonostante la presenza di lacune pregresse nelle competenze linguistiche di base di alcuni discenti e di uno studente di nazionalità pakistana, il gruppo ha dimostrato un vivo interesse per la disciplina e una costante voglia di apprendere. Si è riscontrata una progressione costante e soddisfacente per la maggior parte del gruppo classe. Partendo da livelli iniziali eterogenei, gli studenti hanno acquisito una competenza globale che permette loro di comprendere messaggi brevi e interagire in scambi semplici su argomenti noti. Il livello medio raggiunto è pienamente in linea con gli obiettivi minimi prefissati, con alcuni alunni che hanno mostrato una particolare costanza nel consolidare le proprie abilità comunicative. METODO DI STUDIO: Il metodo di studio è stato orientato all'acquisizione di competenze pratiche e comunicative. Gli studenti hanno lavorato sia individualmente che in piccoli gruppi, mostrando una crescente capacità di utilizzare strumenti di supporto come glossari tecnici e schede lessicali. L'approccio è stato prevalentemente collaborativo, facilitando l'inclusione dello studente straniero e dei compagni con maggiori difficoltà. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Si è riscontrata una progressione costante. Partendo da livelli eterogenei, la classe ha raggiunto una competenza globale che permette di comprendere messaggi brevi e interagire in scambi semplici su argomenti noti. Il livello medio raggiunto è in linea con gli obiettivi minimi prefissati, con punte di eccellenza per gli alunni più costanti.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA' • Comprendere e produrre brevi messaggi orali e scritti su argomenti personali e professionali. • Interagire in semplici simulazioni di vita quotidiana e lavorativa (settore alberghiero). • Tradurre frasi e brevi testi funzionali.

- Confrontare aspetti della cultura francese con la propria.

STRATEGIE DIDATTICHE:

- Lezioni interattive e dialogate per favorire l'espressione orale.
- Analisi di testi brevi con questionari mirati per sviluppare strategie di comprensione scritta.
- Utilizzo di simulazioni (role-play) per contestualizzare il lessico tecnico (ristorante, mercato).
- Cooperative learning per supportare gli alunni con lacune di base.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

Sono state effettuate prove strutturate e semi-strutturate, prove scritte di comprensione e produzione guidata, e colloqui orali focalizzati sulla competenza comunicativa.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Il recupero è stato svolto attraverso il costante monitoraggio delle difficoltà individuali e la semplificazione dei materiali didattici per gli studenti con maggiori lacune linguistiche.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Dispense personalizzate e schede strutturate fornite dalla docente.
- Glossari bilingui e testi semplificati per il settore alberghiero.
- Materiali autentici e schede lessicali/grammaticali di supporto.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Discussioni guidate su temi di attualità e civiltà gastronomica per stimolare il confronto interculturale.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA 1: *Vie quotidienne et*

Loisirs

Lessico della città, attività quotidiane e tempo libero. Grammatica: verbi regolari e irregolari al presente indicativo, articoli e forma impersonale.

UDA 2: *Le monde de*

l'alimentation

Vocabolario degli alimenti, dei pasti e del menù. Grammatica: articoli partitivi e pronomi personali.

UDA 3: *Passé et*

Gastronomie

La

gastronomia francese e l'Europa della gastronomia. Grammatica: *Passé composé, Passé récent, Imparfait*.

UDA 4: *Projets et Futur* Tradizioni, feste e pianificazione futura. Grammatica: *Futur simple* e *Futur proche*.

ED. CIVICA:

La sicurezza del personale in albergo: Lessico della sicurezza e norme comportamentali.

App e Territorio: Utilizzo di strumenti digitali per la valorizzazione dei percorsi enogastronomici locali.

Erice, 20/04/2026

La docente
Cinzia Valerie Di Vita

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 3 SEZ CK
DISCIPLINA: Enogastronomia sett. Cucina
PROF. Mazzeo Giuseppe
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe 3 CK è composta da 10 alunni , il gruppo classe si presenta eterogeneo nelle capacità, nell' interesse, nella partecipazione e nel profitto. Gli allievi hanno partecipato con le loro osservazioni e interventi contribuendo in modo positivo al lavoro svolto soprattutto in laboratorio mettendo in pratica le competenze acquisite. In aula, invece, l'interesse e la partecipazione di alcuni allievi sono stati discontinui; pertanto, i risultati da loro conseguiti sono da ritenersi appena soddisfacenti. Alcuni allievi hanno partecipato frequentemente e con interesse; per altri, invece, la frequenza non è stata sempre assidua. Alcuni studenti si sono impegnati in modo costante e produttivo; altri, invece, hanno lavorato in modo discontinuo, nonostante i continui solleciti, acquisendo conoscenze legate ad uno studio tendenzialmente mnemonico. METODO DI STUDIO: Alcuni alunni hanno messo in evidenza il possesso di un proprio metodo di studio efficace e produttivo, capaci di risolvere casi pratici proposti, portandoli a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari argomenti; altri, invece, hanno dimostrato di possedere un metodo di studio piuttosto mnemonico, trovando delle difficoltà nel risolvere le problematiche proposte. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Il percorso scolastico di alcuni alunni è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. In altri, invece, il rendimento è stato inferiore sia per via dell'attenzione e dell'impegno non sempre costanti, sia per via di una organizzazione non efficace dello studio quotidiano, raggiungendo quindi un risultato sufficiente. La classe ha complessivamente raggiunto risultati accettabili. Il livello di conoscenze, competenze e capacità conseguite dagli allievi si colloca, infatti, tra il sufficiente ed il buono.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA Il percorso scolastico di alcuni alunni è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. In altri, invece, il rendimento è stato inferiore sia per via dell'attenzione e dell'impegno non sempre costanti e per le continue assenze, sia per via di una organizzazione non efficace dello studio quotidiano, raggiungendo quindi un risultato non sufficiente. La classe ha complessivamente raggiunto risultati accettabili. Il livello di conoscenze, competenze e capacità conseguite dagli allievi si colloca, infatti, tra il sufficiente ed il buono.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Problem solving, Brainstorming, mappe concettuali, Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Simulazione

Soluzione di casi, Ricerca guidata, Metodo induttivo e deduttivo.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE: Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla

programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO:

Uso di mappe concettuali, azioni di tutoraggio, lavori di gruppo.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Dispense

Schede tecniche

Laboratorio di cucina

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:**UDA N° 1:****Il concetto di qualità**

La Qualità degli alimenti;

La qualità attraverso l'etichetta;

Ecosostenibilità Alimentare e le eccellenze Locali;

I tre pilastri di un' alimentazione sostenibile;

L' impronta idrica;

Il made Italy Alimentare ;

Una sfida costante :la valorizzazione della cucina Italiana di alta qualità;

La piaga dell' Italian sounding;

La creazione del piatto

Le caratteristiche organolettiche del piatto;

Il Gusto;

Le scelte nella creazione del piatto ;

La degustazione e le analisi;

La degustazione dei piatti;

La presentazione del piatto ;
Il segmento ristorativo;
Alcune regole per non sbagliare ;
Le decorazione;
La Sferificazione;
L' uso dell' azoto liquido;
L' affumicatura a freddo;
la cristallizzazione del cioccolato;
Alcune tecniche di tendenza;

UDA N° 2:

Focus Ed.Civica **Cittadini digitali**

NUCLEO CONCETTUALE: LA CITTADINANZA DIGITALE

Le forme di ristorazione

Le strutture Ristorative ;
La ristorazione Commerciale;
La ristorazione Collettiva;
Un settore in evoluzione
Gli eventi ;
L' organizzazione ;
La preparazione degli eventi;

UDA N° 3:

Focus Ed. Civica : **SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ**

La sicurezza Alimentare e del lavoratore

Il decreto legislativo 81/2008;
I rischi specifici del settore;

La sicurezza Alimentare;
Applicazione di un piano di autocontrollo ;
I modelli;
Marcia in avanti;
Ricevimento delle derrate;
Stoccaggio e conservazione degli alimenti
Trasformazione dei cibi;
Gestione dei rifiuti;
Igiene del personale e degli ambienti;
Le fonti di contaminazioni;
Prevenire le contaminazioni;
Le tecniche di conservazione degli alimenti;

UDA N° 4:

Il Food and Beverage Manager

La Figure del Food and Beverage ;
Responsabilità e gestione ;
L'organizzazione di un evento;
La gestione degli acquisti;
L'importanza del Food and Beverage manager per gli utili di una Azienda;
La gestione del Personale;
Le competenze del Marketing.

Erice, 12/05/2026

Il docente
Mazzeo Giuseppe

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE V SEZ. CK

DISCIPLINA: MATEMATICA

PROF. MARIAGLORIA CHIARA

SITUAZIONE DELLA CLASSE**PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:**

La situazione di partenza del gruppo classe si è presentata estremamente eterogenea, con livelli di preparazione iniziali molto diversificati e, in diversi casi, caratterizzata da significative lacune nelle conoscenze di base della disciplina. Tale quadro ha richiesto un costante lavoro di recupero e semplificazione dei concetti matematici. In merito alla risposta didattica, un nucleo di studenti ha mostrato una partecipazione costante e proattiva, frequentando le lezioni con regolarità e manifestando un interesse verso la comprensione dei modelli matematici proposti, mentre per un'altra parte del gruppo, la frequenza e l'applicazione sono risultate scarse o altalenanti, influenzate spesso dalle lacune pregresse.

È doveroso sottolineare come tali dinamiche siano state fortemente condizionate dalla peculiarità dell'ambiente carcerario che rendono il contesto scolastico un equilibrio fragile. Nonostante ciò, la scuola ha rappresentato per molti uno spazio di normalità e confronto costruttivo.

METODO DI STUDIO:

Il metodo di studio si è basato prevalentemente sulla risoluzione assistita di problemi e sulla costruzione guidata di modelli grafici durante le ore di lezione. A causa delle dinamiche proprie dell'ambiente carcerario l'attività di studio individuale è risultata quasi interamente circoscritta al tempo trascorso all'interno dell'aula scolastica rendendo necessario strutturare ogni sessione didattica come un laboratorio autosufficiente. Il processo di apprendimento si è quindi articolato attraverso: esercitazione continua in presenza sotto la costante supervisione del docente, permettendo di intervenire immediatamente sulle lacune pregresse; apprendimento visuale privilegiando l'uso di schemi logici e grafici realizzati alla lavagna e riprodotti dagli studenti, per favorire la memorizzazione visiva immediata; recupero in itinere, ogni nuova unità didattica è stata preceduta da ampi momenti di ripasso.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Nonostante le lacune iniziali, la progressione è stata costante per chi ha frequentato con assiduità, passando dal calcolo meccanico alla comprensione logico-grafica dei modelli matematici. Il gruppo ha maturato una discreta capacità nell'interpretare funzioni e grafici, pur con qualche persistente difficoltà nell'algebra pura.

Gli studenti più costanti hanno raggiunto una preparazione discreta e autonoma, il resto della classe, penalizzato dalla frequenza altalenante o dalle lacune pregresse, si è fermato a un livello di competenze essenziali e guidate.

In sintesi, sono stati raggiunti gli obiettivi minimi previsti, privilegiando la capacità di analisi visiva rispetto al calcolo astratto.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Competenze Generali:

- Modellizzazione Matematica: Saper tradurre situazioni operative del settore enogastronomico e dell'accoglienza in modelli matematici (funzioni lineari e non lineari) per analizzarne l'andamento.
- Analisi Critica: Interpretare dati e grafici per valutare l'economicità e l'efficienza di un processo produttivo o di un servizio turistico.

Abilità:

- Rappresentare nel piano cartesiano rette, parabole e funzioni razionali semplici.
- Determinare la tendenza di un fenomeno attraverso il calcolo intuitivo dei limiti e l'individuazione degli asintoti.

- Leggere e descrivere l'andamento di un grafico, distinguendo fasi di crescita, decrescita e stasi.

STRATEGIE DIDATTICHE:

Il particolare contesto e l'assenza di strumenti digitali hanno imposto l'adozione di strategie basate sulla centralità della lezione in presenza e sulla manualità:

- Didattica laboratoriale: ogni concetto teorico è stato immediatamente tradotto in esercitazione pratica.
- Lezione partecipata e dialogata: partendo da problemi reali si è sollecitato il contributo degli studenti per costruire alla lavagna il modello matematico corrispondente, favorendo l'intuizione logica.
- Analisi dei casi studio: utilizzo di situazioni verosimili legate al futuro professionale degli studenti.
- Recupero circolare: data la quasi assenza di studio individuale extrascolastico, l'inizio di ogni lezione è stata dedicata al ripasso assistito dei concetti precedenti, assicurando la continuità del percorso didattico.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Il recupero è stato inteso come parte integrante della prassi quotidiana:

- Recupero in itinere: ripasso sistematico dei prerequisiti logico-algebrici all'inizio di ogni nuova unità didattica per colmare le lacune pregresse.
- Sportello didattico in classe: momenti di assistenza individualizzata durante le ore di lezione, dedicati agli studenti con maggiori difficoltà
- Semplificazione dei materiali: produzione di schemi semplificati alla lavagna per agevolare la comprensione dei concetti.

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

- Dispense autoprodotte e schemi riassuntivi,

- lavagna: strumento centrale per la costruzione collettiva dei grafici e la visualizzazione immediata dei modelli matematici.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Laboratorio di analisi grafica: traduzione di scenari descrittivi in rappresentazioni grafiche coerenti, e analisi di grafici statistici per potenziare le capacità di problem solving e interpretazione dei dati.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:

UDA 1: La Linearità e l'Equilibrio della Retta

Piano cartesiano, pendenza (coefficiente angolare), intercetta.

UDA 2: La Curvatura e l'Ottimizzazione (La Parabola)

Funzione quadratica, simmetria, concavità, proprietà del vertice.

UDA 3: Il Concetto di Limite e la Tendenza all'Infinito

Intorno di un punto, tendenza, asintoti orizzontali e verticali, continuità.

UDA 4: La Derivata e lo Studio di Funzione (cenni)

Pendenza istantanea (derivata), monotonia (crescenza/decrecenza), massimi e minimi relativi.

ED.CIVICA:

L'identità digitale e la sicurezza digitale.

Carbon Footprint: cos'è, come si misura e come ridurla.

Erice, 12/05/2026

Il docente

Mariagloria Chiara

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE 3 SEZ.CK

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

PROF .SANTO MORREALE

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

Il gruppo classe ha frequentato le lezioni con regolarità e partecipazione attiva. Nonostante le oggettive difficoltà del contesto, l'impegno è stato costante e il clima in aula è rimasto sereno per tutto l'anno. Molti alunni hanno mostrato una puntualità esemplare, partecipando attivamente alle spiegazioni. Anche gli studenti che presentavano lacune iniziali o difficoltà linguistiche, si sono sforzati di seguire il programma, contribuendo costantemente al dialogo didattico e mostrando interesse per l'applicazione pratica delle norme studiate nella futura vita lavorativa.

METODO DI STUDIO:

Alcuni alunni hanno messo in evidenza il possesso di un proprio metodo di studio efficace e produttivo, che li ha portati a gestire autonomamente l'apprendimento dei vari contenuti proposti; altri, invece, hanno dimostrato di possedere un metodo di studio piuttosto mnemonico.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:

Il percorso scolastico di alcuni alunni è stato caratterizzato da un buon profitto, conseguente ad una adeguata regolarità nello studio. In altri, invece, il rendimento è stato inferiore sia per via dell'attenzione e dell'impegno non sempre costante, sia per via di una organizzazione non efficace dello studio quotidiano, raggiungendo quindi un risultato sufficiente.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

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 . 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. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Eseguire piatti alla lampada utilizzando correttamente le attrezzature ed esprimersi con un lessico appropriato. Utilizzare strumenti di gestione informatiche (software di settore)

STRATEGIE DIDATTICHE:

Si è privilegiata la lezione partecipata, affiancata dall'analisi di casi reali e dalla risoluzione di problemi gestionali (problem solving). L'uso di schemi logici e la discussione guidata hanno permesso di rendere i contenuti più accessibili e vicini all'esperienza professionale degli studenti.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Attività di recupero avvengono alla fine di ogni U D A in Itinere durante le lezioni riassuntive e riepilogative dei contenuti svolti

STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Dispense semplificate, mappe concettuali.

EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Apprendimento cooperativo, l'integrazione come risorsa, attività a piccoli gruppi, promuovendo attività di recupero, di rinforzo e di supporto sollecitando la responsabilità e l'impegno personale dei partecipanti.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA:**UDA N° 1: Conoscere per valorizzare****L'arte del bere miscelato****I cocktails**

- Attrezzatura necessaria per la realizzazione, bicchieri di servizio e classificazione; l'utilizzo dello shaker e del mixing glass.

Il vino in Italia e nel mondo

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le caratteristiche della produzione italiana;
- La produzione regionale: "alcuni vini DOCG e vitigni del Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana e Sicilia".

UDA N° 2: MADE IN ITALY**Analisi sensoriale e degustazione, abbinamento cibo-vino**

L'abbinamento cibo-vino

- L'analisi sensoriale del cibo;
- I sensi coinvolti;
- Le fasi dell'analisi;
- Sensazioni gustative;
- Sensazioni tattili.

UDA N° 3: PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE

La cucina di sala

L'attrezzatura per cucinare in sala;

La tecnica del flambé;

Alcuni piatti da poter realizzare in sala:

Spaghetti alla carbonara

Bucatini alla amatriciana

Crêpe suzette

UDA N° 4: La costruzione del futuro tra competenze e prospettive

Tecniche di gestione

Aspetti peculiari del servizio enogastronomico,

L'esternalizzazione dei servizi

Forme di gestione delle attività turistico- ristorative e nuove tendenze,

Le risorse umane.

Informatica ed enogastronomia

- Le tecnologie informatiche;
- I vantaggi per le aziende enogastronomiche;
- Alcuni software per il settore ristorativo

ED. CIVICA: Il percorso di Educazione Civica è stato integrato trasversalmente alla disciplina, trattando i nuclei tematici previsti nella programmazione iniziale attraverso l'ausilio di dispense e materiale didattico specifico fornito dal docente.

Nello specifico, sono stati affrontati i seguenti temi:

Agenda 2030

La filiera enogastronomica italiana ed il caso dell'Italian sounding

Lo spreco alimentare.

Erice, 12/05/2026

Il docente



Santo Morreale

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 3 SEZ.CK

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.ssa VIRZIPIPIO ANNA MARIA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: il gruppo classe costituito da dieci alunni di cui uno di nazionalità pakistana, ha mostrato una partecipazione nel complesso assidua tenendo conto

del contesto di riferimento. I discenti, hanno manifestato un apprezzabile interesse nei confronti della disciplina e partecipazione attiva al dialogo didattico-educativo. Ognuno di essi si è impegnato nello studio in modo diversificato poiché diverso è il livello di partenza, le difficoltà e le capacità.

METODO DI STUDIO: diversificato. Alcuni discenti dispongono infatti, di un proprio metodo di studio efficace nel raggiungimento di risultati concreti e di qualità. Altri invece, mancano di un metodo pianificato, ma piuttosto mnemonico che apporta delle evidenti difficoltà nel risolvere problematiche proposte. Per alcuni è stato necessario semplificare e schematizzare gli argomenti trattati per renderli più fruibili; il tutto si è svolto in un clima positivo vigente nel gruppo classe.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO:
La preparazione raggiunta, durante il percorso scolastico, è accettabile con progressione complessiva e mantenimento di livelli differenti. Le conoscenze, competenze e abilità raggiunte dai discenti sono infatti collocabili tra il sufficiente e il buono.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI

COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Gli alunni sono in grado di mettere in pratica le conoscenze acquisite sugli alimenti, attraverso metodi sicuri nella manipolazione degli stessi, utili alla tutela della salute.

STRATEGIE DIDATTICHE: l'attività didattica è stata adattata al contesto in cui si è svolta, privilegiando un approccio inclusivo attraverso : lezioni frontali ,ripassi frequenti, e rinforzo delle competenze di base, affiancate da lezioni partecipate e discussioni con metodo del problem solving. Uso di mappe concettuali

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Tipologia di prova:

Osservazione diretta, confronto dialogico in itinere Valutazioni

orali

Relazioni di

sintesi

Criteri di Valutazione:

Osservazione sistematica dei progressi e della autonomia didattica maturata

Impegno e partecipazione alle attività

Domande di approfondimento proposte dallo studente al docente

Capacità di prendere appunti efficaci, utili all'acquisizione dei dati

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

Svolto in itinere

5. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Uso del libro di testo

Materiale cartaceo fornito dal docente

Lavori individuali di sintesi

Mappe cognitive e di sintesi

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA DISCIPLINARI

UDA n.º 1 CONOSCERE PER VALORIZZARE

PRINCIPI DI DIETETICA E MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO

Dieta sana ed equilibrata

-Valore energetico degli alimenti

Sostanze non nutrienti d'interesse nutrizionale:fibra alimentare

-LARN

-Linee guida per una sana alimentazione

-Dieta equilibrata: modelli nutrizionali di riferimento

-Dieta Mediterranea

-Rappresentazione grafica della dieta Mediterranea

-Diete vegetariane

-Dieta macrobiotica(accenni)

Dieta nelle varie condizioni fisiologiche

- Dieta nell'adulto

- Dieta in gravidanza

- Dieta nell'anziano

Nuove tendenze dei consumi alimentari

Consumi sostenibili

Doppia piramide alimenti

UDA n.° 2 MADE IN ITALY E SICUREZZA

Le reazioni avverse agli alimenti

- Allergie alimentari:celiachia (accenni)
- Intolleranze alimentari:enzimatiche, farmacologiche, indefinite.
favismo e intolleranza ai disaccaridi (accenni)
- digestione ed assorbimento dei glucidi (in sintesi)
- Ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari

Dietoterapia: alimentazione e stato di salute

- Obesità
- Diabete mellito I e II

Qualità degli alimenti

- Qualità totale
- Certificazioni di qualità
- Marchi di tutela
- Produzioni di qualità: agricoltura biologica
- Logo EUROPEO del biologico
- Frodi alimentari

UDA n.°3 PREVENZIONE SALUTE E BENESSERE

Contaminanti chimici, fisici, biologici

- Contaminanti alimentari: definizione e classificazione dei principali contaminanti
- Contaminanti fisici:particellari,radioattivi
- Contaminanti chimici-sintetici: pesticidi (cenni)
- Contaminanti chimici derivanti da conservazione (cenni)

- Contaminanti chimici naturali: micotossine
- Contaminanti biologici: agenti biologici e modalità di contaminazione
- Fattori di crescita microbica
- I virus: epatite A
- I batteri: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni
- Contaminazione primaria, secondaria, terziaria
- Contaminazione diretta, indiretta, crociata
- Dose infettante, tempo d'incubazione, portatore sano

Principali malattie da contaminazioni biologiche

- Salmonellosi
- Botulismo
- Epatite A

Le Parassitosi: Anisakidosi

UDA n.º4 LA COSTRUZIONE DEL FUTURO TRA COMPETENZE E PROSPETTIVE

Il sistema HACCP

- Sicurezza alimentare
- Il quadro legislativo nell'Unione Europea
- Il pacchetto Igiene
- Il ruolo degli OSA
- Sistema HACCP
- I sette principi dell'HACCP

-CP e CCP

EDUCAZIONE CIVICA I° QUADRIMESTRE : Fake news sul cibo

EDUCAZIONE CIVICA II° QUADRIMESTRE: Dieta Mediterranea tra salute, cultura e ambiente

Erice, 12 maggio 2026

Il docente

Anna Maria Virzipipio

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE Quinta SEZ. V CK
DISCIPLINA: Religione Cattolica
Giambona Maria
SITUAZIONE DELLA CLASSE
PARTECIPAZIONE E IMPEGNO: La classe ha evidenziato, nel complesso, un livello di partecipazione discreto al dialogo educativo. Una parte degli studenti ha mostrato interesse e coinvolgimento, in particolare nelle attività di carattere pratico e professionalizzante; altri hanno partecipato in modo più selettivo e talvolta discontinuo. L'impegno nello studio domestico risulta globalmente adeguato, pur con alcune differenze individuali. METODO DI STUDIO: Per quanto riguarda il metodo di studio, una parte degli alunni ha sviluppato un approccio sufficientemente organizzato, avvalendosi anche di strumenti quali schemi, mappe concettuali e glossari specifici. Permangono, tuttavia, in alcuni casi, difficoltà nella rielaborazione autonoma dei contenuti e una tendenza a uno studio prevalentemente mnemonico. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO: Nel corso dell'anno scolastico si è rilevata una progressione complessivamente positiva nei processi di apprendimento. Il livello medio della classe si attesta tra A2+ e B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento, con la presenza di alcuni studenti che hanno conseguito risultati più avanzati, in particolare nelle abilità orali. Si riscontrano ancora alcune fragilità nella produzione scritta e nella correttezza formale, a fronte di una comprensione generalmente adeguata.
ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO SECONDO LE INDICAZIONI DEI DIPARTIMENTI
COMPETENZE GENERALI E ABILITA': Gli studenti hanno acquisito, nel complesso, competenze comunicative di base in lingua inglese, applicabili a contesti professionali del settore sala e vendita. Essi sono in grado di comprendere testi orali e scritti di ambito specifico, utilizzare il lessico tecnico essenziale e interagire in semplici situazioni operative, quali l'accoglienza della clientela, la presentazione del menu e la gestione delle ordinazioni. Le abilità orali risultano mediamente più consolidate rispetto a quelle scritte.

STRATEGIE DIDATTICHE: L'azione didattica è stata improntata a un approccio comunicativo e orientato allo sviluppo di competenze spendibili in ambito professionale. Sono state adottate lezioni frontali partecipate, attività di cooperative learning, role play e simulazioni di contesti operativi, nonché l'utilizzo di materiali autentici (menu, dialoghi, contenuti multimediali). Si è fatto inoltre ricorso a strumenti digitali a supporto dell'apprendimento.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA DISCIPLINARI

- **UDA 1 - Conoscere per valorizzare:** del culto cristiano in un contesto ecumenico
- **UDA 2 - Made in Italy e Sicurezza:** tradizioni culinarie feste cristiane territoriali
- **UDA 3 - Prevenzione e Benessere:** benessere spirituale e del lavoro
- **UDA 4 - Costruzione del futuro:** alla luce della resurrezione- Le cronache di Narnia

Sono stati trattati inoltre:

Analisi critica e lettura dei segni dei tempi: lettura storico biblica del sionismo, le religioni cristiane

Educazione civica

Sono stati trattati temi relativi a:

- Sostenibilità e turismo religioso 2.0
- Riduzione dello spreco alimentare
- Consumo etico responsabile

Il docente

Maria Giambona

PROGRAMMA SVOLTO ED.CIVICA

Italiano:

- Lettura e analisi di testi sui rischi e le opportunità della rete
- Agenda 2030: punti chiave, obiettivi e monitoraggio

Inglese:

- Staff safety in hotels
- Using apps to explore our local area

Diritto e tecniche amministrative:

- Cittadinanza Digitale: sono stati analizzati i rischi e le opportunità della rete, con particolare attenzione alla tutela della privacy, alla sicurezza personale e al "Manifesto della comunicazione non ostile". Si è inoltre discusso dell'impatto dell'Intelligenza Artificiale, sensibilizzando gli studenti a un uso consapevole e responsabile di tali tecnologie.
- Sviluppo Sostenibile: le lezioni si sono focalizzate sulla solidarietà e legalità economica, evidenziando come le risorse globali siano limitate. Si è riflettuto sull'importanza di adottare buone abitudini quotidiane per la salvaguardia del pianeta e sulla responsabilità etica d'impresa.

Francese:

- La sicurezza del personale in albergo: Lessico della sicurezza e norme comportamentali.
- App e Territorio: Utilizzo di strumenti digitali per la valorizzazione dei percorsi enogastronomici locali.

Cucina:

- Le forme di ristorazione
- La sicurezza alimentare e del lavoratore

Matematica:

- L'identità digitale e la sicurezza digitale.
- Carbon Footprint: cos'è, come si misura e come ridurla.

Sala e vendita:

- Agenda 2030

- La filiera enogastronomica italiana ed il caso dell'Italian sounding
- Lo spreco alimentare

Alimentazione:

- Fake news sul cibo
- Dieta Mediterranea tra salute, cultura e ambiente

Religione:

- Sostenibilità e turismo religioso 2.0
- Riduzione dello spreco alimentare
- Consumo etico responsabile

Griglie di valutazione prima prova

Tipologia A Analisi del testo letterario (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Fraintende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	1
	Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	5
	Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e rispetta nel complesso i vincoli	10
	Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	15
	Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	20
Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	1
	Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	5
	Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione	10
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione adeguata	15
	Individua la natura e le caratteristiche del testo e ne propone un'interpretazione critica	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia B Analisi e produzione testo argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideazione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni del testo	1
	Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni del testo	5
	Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni del testo	10
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo corretto	15
	Individua la tesi e le argomentazioni del testo in modo consapevole e critico	20
Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	1
	Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	5
	Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	10
	Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	15
	Tesi chiara e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	20
Punteggio ottenuto		

Tipologia C Testo espositivo- argomentativo (Il punteggio specifico in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50)

Indicatori	Descrittori	Punti
Ideaione , pianificazione, organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	1
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e poco chiaro e nel complesso appare coerente e coeso	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	15
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace e appare coerente e coeso	20
Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	1
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	5
	Il testo risulta nel complesso corretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico vario e accurato e un uso efficace della punteggiatura	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	1
	Il testo fornisce riferimenti culturali generici e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	5
	Il testo fornisce riferimenti culturali adeguati e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	10
	Il testo fornisce riferimenti culturali appropriati e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	15
	Il testo fornisce riferimenti culturali approfonditi e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	20
Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frantende e non risponde alle richieste della traccia	1
	Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	5
	Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	10
	Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	15
	Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	20
Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	1
	L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	5
	L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	10
	L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	15
	L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	20
Punteggio ottenuto		

Griglia Valutazione Seconda Prova

Articolazione: Enogastronomia – Servizi di Sala e di Vendita

Studente: _____

Classe: _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Scarsa: trattazione non aderente alla traccia	1	
	Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	1.5	
	Adeguito: la traccia è aderente in tutti i contenuti	2	
	Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Scarsa: non conosce i contenuti	1	
	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in maniera completa	2	
	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera essenziale	3	
	Sufficiente: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4	
	Buona: contenuti completi e talvolta approfonditi, buona la rielaborazione	5	
	Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
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	Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzione pertinenti senza motivarle	4	
	Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1	
	Sufficiente: esposizione e terminologia tecnica semplice	1.5	
	Adeguita: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2	
	Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3	

Totale punteggio Prova _____ / 20

Il punteggio viene arrotondato per eccesso per un risultato uguale a 0,50

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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
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				



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Cognome		Nome		
Luogo di nascita		Data di nascita		
Triennio di riferimento 2023/2026		Classe		
Indirizzo		Articolazione		
			Livello Base	Livello Medio
Competenze relative al profilo in uscita Area generale (D.Lgs.n.61 del 2017 e D.i. n.92 del 2018, All. 1)				Livello Avanzato
Agire in riferimento a 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				
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				
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				
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio				
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi				
Competenze di indirizzo relative al profilo in uscita (D.lgs.n.61 del 2017,Articolo 3, comma 1, lettera g)			Livello Base	Livello Medio

			Livello Avanzato
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.			
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati			
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i> .			
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.			
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			

Erice, ...

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma
Lingua e Letteratura italiana	CIPOLLA VITO	
Storia	CIPOLLA VITO	
Lingua Inglese	D'ANTONE FRANCESCO	
Matematica	CHIARA MARIA GLORIA	
Religione Cattolica	GIAMBONA MARIA	
Lingua Francese	DI VITA CINZIA VALERIE	
Scienza e cultura dell'alimentazione	VIRZIPIPIO ANNA MARIA	
Diritto e tec. ammin. Strut. ricettive	CASTROGIOVANNI ANTONELLA	
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	MAZZEO GIUSEPPE	
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita	MORREALE SANTO	

Erice, 12/05/2026

(1) F.to LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Giuseppa MANDINA

(1) Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. 39/1993