



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Giovanni Marchitelli"

Via Roma 22/bis - 66047 - Villa Santa Maria (CH)
C.F. 81001840693 - Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561
CHRHO1000N@istruzione.it - CHRHO1000N@pec.istruzione.it www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it

ESAMI DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2023/2024
Ordinanza MIM del 22/03/2024 n. 55

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

CLASSE: 5 A.T.

INDICE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE.....	p.3
➤ Presentazione dell'Istituto;	
➤ Breve descrizione del contesto.	
INFORMAZIONI SUL CURRICULUM	p.4
➤ Competenze chiave per l'apprendimento permanente;	
➤ Competenze dell'area generale;	
➤ Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – area di indirizzo;	
➤ Competenze dell'area di indirizzo – Enogastronomia e ospitalità alberghiera;	
➤ Quadro orario.	
DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE CLASSE.....	p.8

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Presentazione dell'Istituto

L' I.P.S.E.O.A. "Giovanni Marchitelli" è situato a Villa Santa Maria, un piccolo paese nella valle del Sangro che si raggiunge mediante una strada a scorrimento veloce. L'Istituto, grazie alle relazioni costanti che intrattiene con gli enti del territorio e grazie all'attivo contributo che offre a numerosi eventi, rappresenta un punto di riferimento per gli studenti che desiderano intraprendere degli studi specifici legati al mondo alberghiero e della ristorazione. Gli studenti provengono non solo dalla provincia di Chieti, ma anche dalle altre province della regione ed alcune fuori regione. Una parte di essi ha la possibilità di rimanere in loco nei due Convitti, maschile e femminile, annessi alla scuola.

Breve Descrizione del Contesto

Il contesto socio-economico di provenienza degli alunni è piuttosto omogeneo e si attesta su una fascia medio-alta di matrice operaia, artigianale, agricola e di piccola imprenditoria appartenente al settore ristorativo. Molti genitori sono in possesso di un diploma di istruzione secondaria superiore. Vi sono pochi allievi provenienti da Paesi extracomunitari e comunitari. La presenza di studenti nomadi è limitata a qualche unità, ben integrata nel gruppo classe, comunque non proveniente da zone particolarmente svantaggiate, ma dal suburbio di città abruzzesi.

L'Offerta Formativa prevede un Biennio comune, mentre il Triennio presenta quattro declinazioni dell'unico indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- **Enogastronomia**, attraverso cui gli alunni potranno approfondire le conoscenze nel mondo dell'enogastronomia e sviluppare competenze professionalizzanti che consentiranno loro di ricoprire molteplici ruoli nell'ambito della ristorazione con somministrazione (Codice Ateco I56: 56.10.11) o con preparazione di cibi d'asporto (Codice Ateco I56: 56.10.20), catering per eventi e banqueting (Codice Ateco I56: 56.21.00) e bar e altri esercizi simili senza cucina (Codice Ateco I56: 56.30.00);
- **Sala e Vendita**, con cui i discenti apprenderanno le diverse tecniche di allestimento e di servizio, che spaziano dalla caffetteria al mixology dei cocktail e allo studio delle tipologie di vino, fino alla strutturazione completa di un banchetto (Codice Ateco I56: 56.10/56.21/56.30);
- **Accoglienza Turistica**, mediante cui gli studenti - attraverso lo studio del turismo e delle figure professionali ad esso correlate - saranno in grado di svolgere attività di receptionist e di tour operator o costruire la propria carriera nell'ambito dell'accoglienza turistica, ricoprendo anche ruoli dirigenziali nell'organizzazione e nella gestione di eventi e congressi (Codice Ateco I55 - N79);
- **Profilo misto Pasticceria/Cucina**, finalizzato all'apprendimento non solo della panificazione e dell'arte bianca, ma anche delle principali tecniche legate al mondo enogastronomico-culinario e a quello della pasticceria, per arrivare ad avere un profilo

G4	Competenza in uscita n° 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
G5	Competenza in uscita n° 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
G6	Competenza in uscita n° 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
G7	Competenza in uscita n° 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
G8	Competenza in uscita n° 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
G9	Competenza in uscita n° 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
G10	Competenza in uscita n° 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
G11	Competenza in uscita n° 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
G12	Competenza in uscita n° 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative

Tali competenze sono state declinate secondo la declinazione come da ALLEGATO B delle linee guida (D. Lgs. 24 maggio 2018)

Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale – area di indirizzo

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico- ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del made in Italy in relazione al territorio.

IE11	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.
-------------	---

Quadro Orario

Area Generale

Area Generale – 14 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

Percorso Accoglienza Turistica – Codice Ateco I 55 – N 79

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2*	2*	2*
Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
Inglese tecnico			
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Arte e Territorio	2	2	3

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio di Accoglienza turistica	2 Acc/Arte e Ter.	1 Acc/Arte e Ter.	1 Acc/Arte e Ter.

*+1 ora in sostituzione di inglese tecnico per mancata attribuzione dell'organico

Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

La classe è composta da 8 alunni, 5 femmine e 3 maschi di cui 1 convittore, gli altri sono pendolari o residenti a Villa Santa Maria.

Il gruppo classe dimostra una certa eterogeneità per quanto riguarda i prerequisiti, la motivazione, l'impegno e la capacità. Il dialogo didattico e il rapporto tra pari e con i docenti è stato caratterizzato da un clima collaborativo e rispettoso dei ruoli.

Tutti gli alunni al termine del terzo anno hanno conseguito la qualifica professionale.

Dal punto di vista della preparazione il livello non è omogeneo; buona parte della classe è in grado di rielaborare i contenuti trattati in modo critico e autonomo ed è in possesso di un metodo di studio consolidato ed efficace. Altri hanno bisogno di una maggiore attenzione e di più tempo per acquisire i concetti trattati.

Tutti hanno dimostrato, nel corso del triennio, impegno e interesse per le attività proposte, partecipando a diverse manifestazioni.

Dal punto di vista socio-relazionale e motivazionale la situazione in classe è sempre stata costruttiva e collaborativa nel corso del triennio; l'impegno è sempre stato costante e gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in modo soddisfacente per la maggior parte della classe.

In relazione agli obiettivi previsti dall'ordinamento, nonché a quelli posti dalla programmazione curricolare/modulare la classe ha raggiunto dei buoni livelli di preparazione, con un qualche caso di eccellenza che ha costituito un esempio ed un incentivo anche per i compagni inizialmente più deboli. A dimostrazione di quanto affermato in precedenza va sottolineata la candidatura di un'alunna per gli Alfieri della Repubblica.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e dei vari stili di apprendimento degli studenti e delle studentesse. L'anno scolastico è diviso in un primo quadrimestre (con termine al 31 gennaio), ed un secondo quadrimestre che arriva alla fine dell'anno scolastico. Al termine del primo quadrimestre e alla metà del secondo sono stati comunicati alle famiglie l'andamento didattico, le carenze, le future attività di recupero. Mirando alle stesse finalità educative

L'opportunità di realizzare l'apprendimento scolastico attraverso percorsi per le Competenze Trasversali e per l'orientamento è stata offerta dalla legge n. 53/2003 ed è stata ribadita dalla Riforma del 2010 che ha coinvolto l'istruzione professionale e che è stata successivamente rivista ai sensi dell'articolo 1 della Legge 145/2018. I percorsi di PCTO si snodano per l'intero ciclo scolastico e interessano gli studenti degli ultimi tre anni, che, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, devono svolgere nelle aziende/enti con i quali sono state stipulate apposite convenzioni, un minimo di 210 ore, sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica. L'Istituto, a tal riguardo, si impegna a proporre soluzioni efficaci, valorizzando la ricchezza delle esperienze accumulate mediante l'organizzazione delle varie attività di PCTO e con i numerosi rapporti di collaborazione che coinvolgono esperti, istituzioni locali e aziende. Vengono proposte, quindi, esperienze tecnico-pratiche di laboratorio, attività teoriche di alta formazione gastronomica e di ospitalità e brevi periodi di stages. La programmazione delle attività si integra nei percorsi scolastici curricolari, rispettando le varie programmazioni di classe. In sede di scrutinio, il Consiglio di classe tiene conto degli elementi conoscitivi, preventivamente forniti da eventuale personale esterno (esperti e/o tutor), di cui si avvale la scuola per le attività di PCTO o per gli insegnamenti che hanno contribuito all'ampliamento e al potenziamento dell'offerta formativa. Nello specifico il Piano Formativo Personalizzato adottato ha come fine ultimo quello di potenziare le competenze professionali e trasversali anche e soprattutto attraverso un piano di azioni adatto allo studente, che tiene conto della situazione di partenza e mira al raggiungimento di specifici risultati di apprendimento. Le competenze raggiunte attraverso i percorsi formativi in PCTO sono dichiarate dal certificato allegato alla documentazione del candidato, attraverso attività di stage, partecipazione operativa on the job ad eventi, manifestazioni. Tale certificazione è redatta dal Consiglio di Classe e tiene conto del numero di ore effettuate anche come partecipazione a manifestazioni interne ed esterne all'Istituto.

Sintesi delle attività di PCTO svolte nel triennio			
	a.s. 2021-2022	a.s. 2022-2023	a.s. 2023-2024
Esperienze lavorative/Stages	x	x	X
Manifestazioni	x	x	X
Concorsi		x	
Incontri con esperti	x		X

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Il Consiglio di Classe, in osservanza alle indicazioni del Collegio dei Docenti, ha previsto di effettuare le seguenti modalità di recupero:

- Percorsi individuali di recupero, realizzati attraverso attività, esercizi e studio autonomo. Tali percorsi sono stati monitorati e guidati dal docente;
- Recupero in itinere durante le ore di lezione, attraverso attività di potenziamento e consolidamento.

Incontri con esperti qualificati ed affermati di settore	Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende	Incontri con le Università
	MASTER-CLASS CONAD	ITS-Università di Teramo
		Salone dello studente
Incontro con il Teologo Psicologo Arcivescovo Bruno Forte – “Povertà” con particolare riferimento al goal n.1 dell’agenda 2030		Università Alma di Parma
		ITS -GIULIANOVA

SIMULAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Tipo Prova	Discipline	Data
Prima prova scritta	Italiano	07/05/2024
Seconda prova scritta	Lab. Di Accoglienza Turistica, DTA, Scienze e cultura dell'alimentazione	10/05/2024
Prova orale	Lab. Di Accoglienza Turistica, DTA, Inglese, matematica,Italiano e Storia	24/05/2024

Per la valutazione delle prove scritte, il Consiglio di Classe sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha elaborato, secondo le Linee Guida, le griglie di Istituto presenti nel PTOF.

educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità);

- la valutazione del tutor aziendale nel tirocinio formativo;
- la frequenza, l'interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione alle attività complementari, formative e professionalizzanti (stage).

Ciascuna disciplina ha utilizzato le proprie griglie di valutazione, stabilite in sede di Dipartimento disciplinare e presenti nel PTOF.

Riguardo i criteri di valutazione del comportamento e per l'Educazione Civica, si fa riferimento alle griglie di Istituto presenti nel PTOF.

Crediti Scolastici

Secondo l'art. 15 del D. Lgs. n. 62/2017 in sede di scrutinio finale, il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti. Con la tabella stabilita la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dalle studentesse e dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico. Il credito scolastico, nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito ai sensi dell'articolo 13, comma 4, è attribuito, per l'anno non frequentato, nella misura massima prevista per lo stesso. La tabella di cui all'allegato si applica anche ai candidati esterni ammessi all'Esame a seguito di esame preliminare e a coloro che hanno sostenuto esami di idoneità. Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal Consiglio di Classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, sulla base della documentazione del Curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari.

Tabella attribuzione credito scolastico (*Allegato A del D. Lgs. 62/2017*):

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

ALLEGATI

- 1. Elenco alunni**
- 2. Programmi disciplinari**
- 3. Simulazioni Prima e Seconda Prova**
- 4. Griglie di valutazione**
- 5. Allegati riservati B**