



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

CHRH01000N@istruzione.it - CHRH01000N@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 B

INDICE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- Presentazione dell'Istituto;
- Breve descrizione del contesto.

INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

- 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;
- Quadri orario.

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 suburbano 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 professionale completo, reversibile e altamente spendibile nel mondo del lavoro (Codice Ateco I56 - C10).

INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

I nuovi percorsi, in linea con le Indicazioni Europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare la persona non solo, ma soprattutto nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è un cittadino competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, in grado di sviluppare un contributo cooperativo. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza. Si delinea così la figura di un lavoratore consapevole dei propri mezzi, capace di creare e incentivare un clima cooperativo, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento.

CE - Competenze chiave per l'apprendimento permanente

	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.

IE - Competenze dell'area di indirizzo – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE IN USCITA <i>(come da ALLEGATO C delle Linee Guida D. Lgs. 24 maggio 2018)</i>	
IE1	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

Quadri Orari

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 Enogastronomia – Codice Ateco I 56: 56.10.11 Ristorazione con somministrazione – 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto – 56.21.00 Catering per eventi, banqueting – 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

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	5	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	2	
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio enogastronomia cucina	1 Cuc/Alime. 1 Cuc/Franc.	1 Cuc/Alime.	1 Cuc/Alime.

DIRITTO E TECNICHE delle STRUTTURE RICETTIVE	no
LAB. SERV ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA	no
FRANCESE	no
ITALIANO E STORIA	si
SOSTEGNO	no

Composizione e storia della classe

Elenco degli alunni (*Vedere Allegato 1*)

Storia della classe e andamento didattico-disciplinare

La classe 5 B, indirizzo enogastronomia è composta da 19 discenti, 9 maschi e 10 femmine. Di questi sei studentesse e due studenti usufruiscono del convitto dell'Istituto, alcuni alloggiano in case private e gli altri sono pendolari. Nella classe troviamo un alunno DVA, un'alunna con Disturbo specifico di apprendimento e un'altra con bisogni educativi speciali, individuata dal Consiglio di Classe. Il gruppo mostra una certa eterogeneità per quanto riguarda i prerequisiti, la motivazione, l'impegno e la capacità. Il dialogo didattico, il rapporto tra pari e con i docenti è stato complessivamente caratterizzato da un clima collaborativo e rispettoso dei ruoli. In generale, gli studenti hanno partecipato alle lezioni con discreto interesse e l'apporto attivo e curioso di alcuni alunni, più attenti e motivati, ha avuto, in alcuni casi, una buona ricaduta sulla classe intera, stimolata, in particolari momenti, a migliorare e maturare. Il profitto conseguito dalla maggior parte della classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso positivo, anche se alcuni alunni manifestano ancora incertezze espositive e fragilità strutturali nella composizione scritta per motivazioni legate alle proprie attitudini, a carenze pregresse e per una frequenza frammentaria e non costante, durante tutto l'anno scolastico. Nonostante le difficoltà riscontrabili, i ragazzi hanno sempre dimostrato una volontà di recupero, che ha permesso loro di conseguire dei risultati nel complesso più che sufficienti. Una parte degli studenti è invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e i materiali trattati ed è in possesso di un metodo di studio adeguato per ottenere un buon livello di preparazione. Sono presenti anche delle eccellenze, che emergono per impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali. La classe non ha goduto, nel corso degli anni, di continuità didattica per quasi tutte le discipline e questo ha influito negativamente soprattutto sugli alunni più fragili, nell'acquisizione di un metodo di studio consolidato. Soprattutto durante quest'anno la classe ha risentito dell'assenza di alcuni docenti curricolari, che per esigenze di famiglia e di salute sono stati costretti ad allontanarsi per periodi di tempo più o meno lunghi. Ciò ha influito negativamente non solo sulla motivazione allo studio, ma anche sul rendimento. Per alcuni alunni la frequenza è stata frammentaria e incostante e dovuta spesso non solo a problematiche di salute, ma anche da esigenze lavorative. La maggior parte degli studenti infatti lavora stabilmente durante il weekend e durante le pause didattiche. Nel corso del quinquennio, compatibilmente con la situazione pandemica, si è cercato di dare rilevanza alla partecipazione a visite guidate, mostre, eventi, concorsi, progetti, coerenti con il curriculum specifico della scuola e in collaborazione con realtà imprenditoriali e culturali del territorio, ottenendo buoni risultati specialmente nei settori dei specifici indirizzi.

considerate come attività propedeutiche al raggiungimento dell'apprendimento significativo.

Strategie e metodologie didattiche per l'inclusione

Tutte le attività precedentemente elencate hanno favorito il coinvolgimento di tutti i discenti. Il C.d. C, tenuto conto delle situazioni di alunni BES, ha partecipato alla creazione di documenti importanti quali PEI e PDP, che sono stati modulati sulla base delle difficoltà degli alunni e delle alunne più fragili. Tali documenti sono stati frutto di un'attenta osservazione e di un proficuo confronto.

Strategie e metodologie adottate (*vedere Allegato A e B*).

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento

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 curriculari, 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	x

- Incontri con esperti qualificati ed affermati del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera;
- Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende,
- Incontri con le Università.

Incontri con esperti qualificati ed affermati di settore	Incontri con esperti del mondo del lavoro e aziende	Incontri con le Università/ITS/ALMA
MASTERCLASS CONAD	EVENTO ORIENTATIVO ONLINE "SENTIERI DELLE PROFESSIONI"	ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA DA REMOTO – SALONE DELLO STUDENTE
		INCONTRO ITS TERAMO "SISTEMA AGRO-ALIMENTARE" NELL'AMBITO DELL'ORIENTAMENTO IN USCITA
		Incontro ITS Giulianova "Turismo e cultura" nell'ambito dell'orientamento in uscita
		INCONTRO CON L'ALMA
		Incontro con la Marina Mercantile di Genova

ALTRE ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA a.s. 2022-2023

	Attività	Partecipazione (tutta la classe/alcuni alunni)	Docenti Coinvolti
Visita Guidata	Commemorazione olocausto Rom presso il monumento di Lanciano	Alcuni alunni	Prof.ssa Iaforte
Progetti di Istituto	"Io non dimentico"	Tutti gli alunni	Prof.sse Iaforte, D'amico Gemma
Manifestazioni	Rassegna dei cuochi	Alcuni alunni	Prof. Franco di Genni
Concorsi	Concorso A.I.B.E.S.	Domenico Tenaglia	Prof. Odorisio
Visite Guidate	Viaggio d'istruzione in Sicilia	Alcuni alunni	

Relazioni ed esercitazioni laboratoriali.
Domande aperte; Ricerche autonome.

Nella valutazione si è tenuto conto di diversi elementi che caratterizzano il percorso didattico formativo come:

- l'andamento dei risultati nelle prove orali, scritte e/o pratiche (non della semplice media aritmetica);
- il raggiungimento degli obiettivi prefissati (in termini di conoscenze, competenze, atteggiamenti);
- il possesso dei linguaggi specifici;
- il metodo di studio conseguito;
- la partecipazione alle attività curriculari, extracurriculari, di approfondimento e di approfondimento;
- l'interesse e l'impegno dimostrati;
- il confronto tra la situazione iniziale e quella finale;
- l'intero processo di apprendimento nell'arco dell'anno scolastico;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed 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.

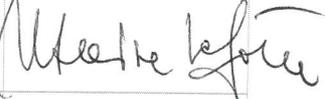
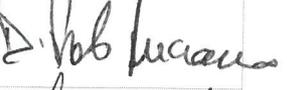
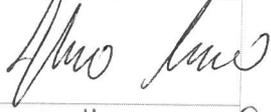
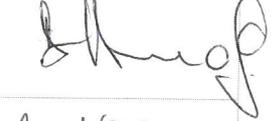
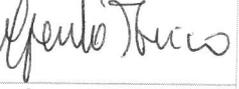
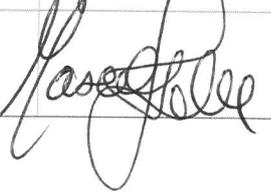
Riguardo i criteri di valutazione del comportamento e per l'Educazione Civica, si fa riferimento alle griglie di Istituto presenti nel PTOF.

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 è 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

Il presente documento è stato redatto e approvato in data 09/05/2024.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof. Pasquale Tripodi	Scienze Motorie	
Prof. Jacopo Antognetti	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Prof. Franco di Genni	Enogastronomia – Settore Cucina	
Prof.ssa Marialuisa Iaforte	Lingua Inglese	
Prof.ssa Milena Fioriti	Religione	
Prof. Naum Salis ELVO	Matematica	
Prof.ssa Luciana Di Paolo	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
Prof. Salvino Carano	Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	
Prof.ssa Gabriella D'Amico	Lingua Francese	
Prof.ssa Gemma D'Amico	Lingua e Letteratura Italiana	
Prof.ssa Gemma D'Amico	Storia	
Prof.ssa Iolanda Masciulli	Sostegno	

Villa Santa Maria, 09 Maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Barbara Bernardone