



Istituto Professionale Alberghiero "F. Martini"

**ANNO SCOLASTICO
2017-2018**



**Documento Finale Classe
5[^] E - Enogastronomia**

CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^E

| Nome Docente | Materia Insegnamento | Ore Sett.li | Verifiche |
|------------------------|---|-------------|-----------|
| CIAMBELLA MARIA GRAZIA | Italiano | 3 | S. O. |
| CIAMBELLA MARIA GRAZIA | Storia | 2 | O |
| MORELLI MAURA | Inglese | 3 | S. O. |
| GASSANI STEFANIA | Francese | 3 | S. O. |
| TRANI SIMONA | Matematica | 3 | S. O. |
| MEDURI PAOLO | Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | 4 | S. O. |
| BELLANDI FRANCESCA | Scienze dell'alimentazione | 3 | S. O. |
| BOSSIO LUCIANA | Laboratorio servizi di sala | 2 | O. P. |
| ANTONINO ANTONIO | Laboratorio servizi di ristorazione | 4 | O. |
| FANDI VINCENZA RITA | Educazione fisica | 2 | P. |
| FRANCESCO FEDI | Religione | 1 | O. |
| NICOLAI BENEDETTA | Spagnolo | 2 | O. |
| BANDINELLI ROMANA | Sostegno | 6 | O. |
| BETTARINI VANIA | Sostegno | 6 | O. |

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, operante su tre sedi scolastiche – Via Galilei, La Querceta e Via Garibaldi – è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento per le agenzie educative e le associazioni professionali del comparto turistico commerciale della Toscana.

L'Istituto professionale "F. Martini" è associato a AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme), fa parte di CIPAT (Consorzio Istituti Alberghieri Professionali della Toscana).

Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie, accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola lavoro, sia in Italia che all'estero, per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative.

Per un più stretto collegamento, al fine di una sinergia più stringente con il mondo del lavoro, l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" svolge anche un'intensa attività formativa come agenzia accreditata presso la regione Toscana.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle provincie di Pistoia, Lucca, Prato, Firenze e Pisa, il che comporta una programmazione didattica complessa e articolata, finalizzata alla soddisfazione delle diverse esigenze e di bisogni formativi non sempre omogenei degli utenti provenienti da territori eterogenei.

Vision

La precipua finalità della scuola è la formazione educativa, non solo scolastica e professionale, ma anche e soprattutto civile e morale dello studente, chiamato alla partecipazione sociale e al suo dovere di cittadino responsabile e consapevole. In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che concerne l'identità, l'accettazione e il rispetto dell'altro, l'integrazione del diverso, i diritti individuali e collettivi, il riconoscimento, la condivisione e il rispetto delle più elementari regole di convivenza civile, la sensibilità e la considerazione dei sentimenti e degli affetti.

Mission

Come già detto, la scuola si pone innanzitutto l'obiettivo di fornire agli studenti una solida formazione culturale di base e gli strumenti necessari per esercitare in modo consapevole i diritti e i doveri connessi ad

una cittadinanza attiva e responsabile. In modo più specifico, si prefigge lo scopo di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro non solo in ambito regionale, ma anche nazionale e internazionale. Il motto della scuola per esprimere compiutamente la propria mission è *Formazione a 5 stelle*, nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

A tal fine gli studenti vengono educati al rispetto delle norme della buona educazione, alla cortesia, al decoro, all'ordine e alla pulizia della persona e dell'abbigliamento.

Tutti i docenti sono chiamati a concorrere, innanzitutto con l'esempio, al successo di questo modello educativo.

Ai fini di un supporto accurato degli obiettivi formativi dell'Istituto e di consulenza per i contenuti didattici professionali, è costituito un Comitato Tecnico Scientifico composto dai collaboratori del dirigente scolastico, quali rappresentanti dell'Istituto, da rappresentanti tecnici dell'Amministrazione Provinciale, da rappresentanti dell'Università e da rappresentanti territoriali delle attività professionali del comparto turistico.

Molte sono le attività programmate ed organizzate, considerato che la scuola è aperta tutti i giorni (ad eccezione del sabato che ha orario ridotto) dalle 8 alle 19 e che agli studenti viene offerta ampia possibilità di aggregazione.

Tra queste iniziative è indispensabile ricordare l'approccio all'informatica, l'inserimento all'interno del curriculum scolastico di una terza lingua negli indirizzi di Accoglienza (classi terze, quarte e quinte), di Enogastronomia e di Sala –Vendita (classi quarte e quinte), i corsi di HACCP per tutti di settori di specializzazione, la creazione di un numeroso gruppo sportivo, l'approfondimento di tecniche e tematiche professionali grazie anche alla presenza di due biblioteche di cui una tematica della ristorazione (corsi di pasticceria, di sommelier, ecc.), l'organizzazione di corsi di specializzazione professionale come il *flair*, il caffè e il cappuccino. Il giornalino scolastico on –line e la pagina facebook forniscono informazione sugli eventi e le attività che riguardano la scuola e il mondo del lavoro.

La peculiarità del nostro Istituto e il forte inserimento nella realtà del territorio hanno favorito la creazione di un proficuo rapporto tra i nostri educatori e le forze economiche presenti. In particolare la collaborazione fra gli insegnanti tecnico-pratici, le associazioni di categoria, come l'A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiani), la F.I.S.A.R. (Associazione Italiana Sommelier Addetti Ristorazione), l'A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori), la F.I.P.A. (Federazione Italiana Portieri Albergo), l'A.I.D.A. (Associazione Italiana Direttori Albergo), l'A.P.C (Associazione Professionale Cuochi Italiani), la F.I.C (Federazione Italiana Cuochi) e le aziende del settore ha permesso di individuare gli interlocutori indispensabili per la realizzazione di stage, tirocinio, corsi, esperienze varie, finalizzate al raggiungimento di conoscenze, abilità e competenze necessarie per un futuro e produttivo inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto Martini ha instaurato una rete di collaborazioni nazionali ed internazionali che si fonda su una forma di mutuo partenariato. E che consente l'organizzazione degli stage estivi. Ogni anno nel mese di ottobre iniziano le interviste di orientamento condotte dai tutor scolastici che hanno lo scopo di precisare le aspettative degli studenti . All'intervista segue una verifica del tutor con i docenti di lingua, con i docenti dell'area professionale ed una verifica di tipo psicologico/attitudinale, condotta mediante colloqui con i docenti responsabili degli stage. Dopo questa prima fase vengono effettuati gli incontri con i genitori, a cui segue l'organizzazione dello stage in collaborazione con le aziende.

Durante lo stage gli studenti vengono seguiti dai tutor ed al rientro viene compiuto un attento monitoraggio dell'attività, compresa la valutazione aziendale che viene considerata come primo voto dell'anno del Laboratorio Tecnico-Pratico.

Vengono considerate attività di alternanza:

- Stage aziendali lunghi
- Stage aziendali brevi
- manifestazioni interne alla scuola
- manifestazioni esterne di rappresentanza della scuola
- work experience

- stage linguistici all'estero
- uscite didattiche per visite aziendali del settore di riferimento

Il corso di studi consente il conseguimento del diploma di:

Istruzione e Formazione Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Il biennio comune, obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base, quella flessibilità e dinamicità che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

Gli ultimi tre anni, ricchi di particolari specializzazioni del settore turistico - alberghiero, si concludono con l'esame di Stato propedeutico all'inserimento nel mondo del lavoro oppure al proseguimento degli studi universitari.

I risultati di apprendimento attesi dagli studenti, a conclusione dei percorsi quinquennali del settore, sono coerenti con l'obiettivo di consentire al diplomato di agire con autonomia e responsabilità e di assumere ruoli operativi nei processi produttivi relativi alle filiere. E' molto importante, quindi, che i curricoli siano orientati a facilitare l'acquisizione di apprendimenti più efficaci e stabili nel tempo mediante approcci fondati sull'osservazione del reale e su esperienze in contesti lavorativi, indispensabili per affrontare le problematiche professionali in una prospettiva dinamica.

Le discipline di indirizzo sono presenti nel percorso, fin dal primo biennio, in funzione orientativa e concorrono a far acquisire agli studenti i saperi e le competenze relativi all'obbligo di istruzione; si sviluppano, nel secondo biennio e quinto anno, con gli approfondimenti necessari per sostenere gli studenti nelle loro successive scelte di studio e di lavoro.

Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione, che ne risulta progressivamente potenziato. Le discipline di indirizzo concorrono, in particolare, in linea con le indicazioni dell'Unione europea, ad educare all'imprenditorialità e consentono agli studenti di sviluppare una visione orientata al cambiamento, all'iniziativa, alla creatività, alla mobilità geografica e professionale, nonché all'assunzione di comportamenti socialmente responsabili, che li mettano in grado di organizzare il proprio progetto di vita e di lavoro. L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

1) Profilo professionale

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche, e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove

tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e di Vendita", e "Accoglienza Turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti come filo conduttore in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuali di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

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

A conclusione del percorso quinquennale "Enogastronomia" le competenze acquisite vengono di seguito elencate:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici.

Al fine di garantire una formazione adeguata, è previsto lo svolgimento di attività di stage di cucina o sala-bar, della durata minima complessiva di 400 ore lavorative e continuative presso aziende del settore in Italia e all'estero.

2) Presentazione sintetica della classe

La classe è formata da 27 alunni (20 maschi e 7 femmine), tutti provenienti dal settore operativo "ENOGASTRONOMIA". L'Inglese e il Francese sono rispettivamente la prima e la seconda lingua straniera per tutta la classe. Dallo scorso anno scolastico è iniziato anche lo studio dello Spagnolo come terza lingua straniera.

L'attuale composizione della classe 5^AE deriva dalla 4^AB dello scorso anno, pertanto la classe è apparsa fin da subito coesa e compatta.

Nel corso del triennio finale si è registrata una progressione nel livello di socializzazione tra ragazzi e con gli stessi docenti, per i quali c'è stata una sostanziale continuità didattica. Dallo scorso anno sono cambiati i docenti di lingua inglese, laboratorio sala vendita, educazione fisica e docenti specialisti di sostegno pertanto è stato necessario da parte dei ragazzi un adattamento alle nuove figure di riferimento.

Il rapporto con i professori è stato cordiale, aperto e impostato sul dialogo. Il coinvolgimento degli alunni nell'attività didattica è apparso globalmente soddisfacente, pur non essendo mancati nel corso dell'anno alcuni momenti di stanchezza con conseguente rallentamento dei ritmi di lavoro.

Sul piano degli interessi e dei contributi specifici al lavoro di classe, la partecipazione degli alunni è stata dunque diversificata in relazione alle capacità operative ed espressive dei singoli: autonoma e personalizzata in alcuni casi, più indotta e di tipo scolastico in altri, discontinua e poco proficua in altri ancora. Rilevante risulta il numero di assenze accumulato da qualche studente.

I risultati raggiunti sono eterogenei: ottimi per un gruppetto di cinque di alunni che si sono distinti per continuità ed impegno per tutto l'arco del percorso, approfondendo e rielaborando autonomamente i contenuti didattici. Tre alunni raggiungono invece un livello di profitto buono mentre un gruppo numeroso raggiunge risultati globalmente soddisfacenti. Il livello risulta infine accettabile per un gruppetto di alunni che hanno mostrato un impegno superficiale nel corso del primo quadrimestre, ma che comunque grazie ad un

atteggiamento più responsabile nella seconda parte dell'anno sono riusciti a recuperare le carenze precedentemente registrate.

Non tutti arrivano all'Esame di Stato con un curriculum regolare.

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con DSA per i quali si fa riferimento alla documentazione allegata (PDP ai sensi della legge 170/10 e del decreto ministeriale del 2011 ed allegate linee guida). Nella classe è inoltre presente un'alunna certificata ai sensi della legge 104/92 che ha seguito un percorso didattico personalizzato, differenziato rispetto al programma ministeriale previsto per la classe di appartenenza, ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'OM 90 del 21/05/2001. Sosterrà pertanto l'esame con prove differenziate nei contenuti e nelle modalità di svolgimento, finalizzate esclusivamente al rilascio dell'attestazione di cui all'art. 13 del DPR n.323/1998. Si allega la relazione di presentazione del caso.

Si deve riconoscere da parte dell'intera classe la particolare predisposizione mostrata nel settore professionale, dove è emerso concreto interesse anche attraverso la partecipazione ad attività pratiche e stage professionali al di fuori dell'ambito scolastico.

Alcuni alunni hanno ottenuto la Certificazione linguistica francese DELF (B1) altri la certificazione PET (A2) e alcuni stanno conseguendo la certificazione inglese FIRST (B1) .

3) Obiettivi trasversali (educativi e formativi), effettivamente raggiunti.

Il progetto didattico dell'Istituto tende a favorire una proficua integrazione con il territorio, considerando anche la vocazione prettamente turistica di questa area, nella quale molti studenti andranno ad operare.

In questa ottica la scuola tende anche a potenziare le attitudini operative degli studenti, dotandoli di abilità e competenze professionali specifiche, prerequisiti indispensabili per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro anche all'estero.

L'individuo in possesso di buone conoscenze culturali e capacità professionali sa realizzare, attraverso le prestazioni, una sintesi concreta tra creatività e standardizzazione.

Conoscenze – competenze – capacità acquisite

- Comprendere e conoscere i contenuti previsti dal curriculum
- Esprimersi in modo corretto e pertinente
- Collegare concetti
- Individuare un metodo di lavoro proficuo
- Analizzare le problematiche proposte utilizzando gli strumenti acquisiti
- Rielaborare le conoscenze acquisite
- Utilizzare gli strumenti tecnologici e multimediali
- Operare produttivamente nell'indirizzo prescelto, utilizzando anche le lingue straniere
- Sapersi inserire proficuamente in un team di lavoro.

4) Tematiche pluridisciplinari

- Alimentazione e enogastronomia: HACCP, educazione alimentare, intolleranze alimentari, tecniche di catering e banqueting;
- Economia, Enogastronomia e Alimentazione: marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione
- Sala vendite, Inglese, Francese e Spagnolo: bevande alcoliche

5) a) Metodi e metodologie, interventi finalizzati al recupero delle insufficienze

Fermi restando gli obiettivi educativi e formativi comuni, i singoli docenti hanno fatto uso nel processo di insegnamento-apprendimento e nella gestione del gruppo classe di varie metodologie che hanno illustrato nei rispettivi piani didattici e nelle relazioni finali.

In base alla nuova normativa in materia di debiti scolastici (D.M.3/10/2007 e O.M.92 del 5/11/2007) sono stati predisposte le attività di recupero: dal 1 febbraio al 7 marzo 2018 in tutte le discipline, sia scritte che orali, svolti a discrezione degli insegnanti durante le ore curricolari, sulla base di un programma concordato in occasione delle riunioni per materia. I corsi hanno avuto durata variabile in base al numero delle ore settimanali delle singole discipline. Al termine di questa attività di recupero, entro e non oltre il 7 marzo, è stata somministrata una verifica scritta a tutti gli studenti con insufficienza.

Tipologia delle prove di Recupero effettuate :

- a) Prove strutturate o oggettive (con sollecitazioni e risposte chiuse, cioè univocamente determinate, che non lasciano margini di interpretazione, test con risposta a scelta multipla o del tipo vero/falso, questionari a completamento).
- b) Prove aperte (con sollecitazione chiusa e risposta aperta, come test e questionari che richiedono risposta aperta).
- c) Prove semistrutturate (con sollecitazione chiusa e risposta aperta, come test e questionari che richiedono risposta aperta).

Le tipologie di prove effettuate nel corso dell'anno (che hanno chiaramente caratteristiche e finalità differenti per quanto riguarda le competenze), sono state stabilite nell'ambito delle riunioni dipartimentali per materie. Si rimanda pertanto anche alle singole relazioni disciplinari.

b) Spazi

- n. 3 laboratori di cucina
- n. 1 laboratorio per pane, pasta, pasticceria
- n. 4 laboratori di sala - vendita
- n. 4 laboratori fissi di bar – vendita
- n. 1 laboratorio portatile di bar – vendita
- n. 2 laboratori di accoglienza – ricevimento

Sono presenti anche aule speciali, destinate sia ad attività curricolari che integrative e precisamente:

- n 2 aule di informatica
- n 2 palestre
- n 2 aule per il C.I.C. e per le attività di sostegno alunni H
- n 1 biblioteca
- n 1 aula video
- n 1 lavanderia
- n 1 stireria e guardaroba
- n 2 magazzini
- n 1 spazio polifunzionale multimediale per riunioni

6) Preparazione all'Esame di Stato

Nel corso dell'anno sono stati proposti agli alunni vari modelli di prima e di seconda prova, conformemente alle linee guida fornite dal M.P.I. Sono state inoltre effettuate simulazioni di **Terza Prova** in maniera congiunta e disgiunta tra le materie interessate (Lingua Inglese, Enogastronomia, Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva, Enogastronomia e Matematica) in coerenza con la progettazione espressa a livello di Istituto nell'ambito del POF e con il percorso formativo a forte caratterizzazione professionalizzante del corso di studi.

Come **tipologia di terza prova è stata scelta la tipologia B** (domande a risposta aperta), che costituisce da anni il modello adottato dal nostro Istituto ; le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe in base alla vocazione professionale dell'indirizzo della sezione.

7) Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

- ✓ Partecipazione a manifestazioni e stages in Italia e all'estero negli anni III e IV
- ✓ Stage linguistico a.s. 2015-2016 ad Ashford
- ✓ Stage linguistico a.s. 2016-2017 ad Antibes (Francia)
- ✓ Progetto P.O.N.T.E
- ✓ Partecipazione all'iniziativa "L'alberghiero in corsa"
- ✓ Partecipazione fiera DIDACTA
- ✓ Viaggio di istruzione in Sicilia
- ✓ Incontro con esperti su "La qualità agroalimentare e la comunicazione nella ristorazione moderna"
- ✓ Corso di approfondimento per il potenziamento della Lingua Francese sulla preparazione del proprio CV e della gestione del colloquio di lavoro.
- ✓ Visita di settore alla fiera SIGEP
- ✓ Partecipazione alla Giornata Annuale di Reclutamento Aziendale (GARA)
- ✓ Partecipazione ad incontro del progetto "Martina"
- ✓ Incontri con esperti di settore su prodotti tipici - Olio e pecorino, Celiachia, Macelleria
- ✓ Iniziativa promosso dalla biblioteca comunale "Natale in Tavola" ciclo incontri curati da un gruppo di allievi della classe, finalizzato all'approfondimento di tematiche legate al "mangiare bene, fare da mangiare e servire a tavola";
- ✓ Futuro chef e futuro maitre: iniziativa di beneficenza organizzata dallo chef Stefano Pinciaroli in cui un piccolo gruppo di allievi ha proposto, realizzato e servito un menu speciale

8) Area di professionalizzazione

Nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro nelle classi terza e quarta sono stati svolti stage aziendali della durata di 400 ore complessive mentre nella classe quinta solo stage infrascolastici. Nell'anno in corso i docenti tecnico –pratici di "laboratorio di Enogastronomia" hanno maturato la necessità di indirizzarsi verso una tematica di estrema attualità e di sicura spendibilità nel mondo del lavoro , e indicata chiaramente nelle linee guida del MIUR: *riconoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio, relativi sistemi di tutela e certificazione e la loro promozione attraverso la realizzazione di piatti*. I corsi teorico –pratici svolti in quarta e quinta dai docenti delle materie professionali hanno avuto lo scopo di far acquisire una più completa e consapevole professionalità.

La classe ha preso parte, nel corso di questo anno scolastico e nel precedente, al progetto P.O.N.T.E. nato da un'idea dedicata al territorio e ai ragazzi delle nove classi di enogastronomia e sala vendita. Il progetto è stato sviluppato e realizzato dall'Istituto Alberghiero "F. Martini" in partnership con Ascom Servizi srl e Consorzio Turistico Città di Pistoia. La finalità del progetto è stata quella di fornire ad ogni allievo metodologie didattiche e formative aggiuntive rispetto a quelle scolastiche, avvicinando i ragazzi al mondo del lavoro e dell'imprenditoria attraverso lezioni in aula, visite aziendali e utili stage formativi. Si sono così potenziate competenze specifiche che integrano le conoscenze della produzione agroalimentare con le abilità di elaborazione e servizio di preparazioni food&beverage di alta qualità. I ragazzi hanno svolto un totale di 55 ore di lezioni teoriche in aula su vari temi legati alla loro professione e visite guidate in aziende del territorio per conoscere i prodotti tipici locali. Hanno inoltre completato un percorso di stage in aziende selezionate per un totale di 50 ore.

La classe ha potuto seguire, inoltre, suddivisa per gruppi di interesse, lezioni tematiche tenute da esperti del settore sulle seguenti aree: Associazione Italiana Celiachia, prodotti a marchio DOP e IGP (Grana Padano , olio oliva del Motalbano – Finocchiona- pane toscano) Accademia Macellai- Esperto in comunicazione del settore ristorativo.

Queste esperienze costituiscono momenti importanti perché hanno favorito la socializzazione sia tra gli studenti, sia tra questi e gli insegnanti, hanno determinato un approccio diretto con le lingue straniere, nonché un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale attraverso la conoscenza di strutture alberghiere e ristorative europee.

9) Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni (formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)

Per la necessaria valutazione del profitto degli studenti, nel corso dell'anno scolastico sono effettuate verifiche periodiche sugli apprendimenti acquisiti in ciascuna disciplina didattica, secondo le tipologie più appropriate.

L'esigenza di individuazione di criteri di valutazione omogenei e condivisi ha portato il Collegio dei Docenti a deliberare quanto segue:

Per giungere all'espressione della valutazione quadrimestrale è necessario che:

→ esista un congruo numero di voti secondo quanto specificamente previsto dal Collegio dei docenti

→ siano utilizzati i seguenti standard di valutazione:

- conoscenza dei contenuti disciplinari,
- competenze applicative dei contenuti appresi,
- capacità di rielaborazione autonoma delle conoscenze;

→ sia data opportuna considerazione:

- ai progressi realizzati dallo studente rispetto ai livelli di partenza,
- alle problematiche di tipo sanitario, economico – sociale e personale che possono influire in modo determinante sui risultati scolastici.

Tabella generale di corrispondenza tra voto e descrittori dell'apprendimento*:

| Voto | Descrittori |
|-------|---|
| 9-10 | Conoscenza completa e rielaborata in modo organico e personale. Eccellente capacità di analisi e sintesi delle tematiche affrontate. Ottima padronanza dei linguaggi specifici. |
| 7-8 | Conoscenza sostanzialmente completa degli argomenti, rielaborati con ordine e chiarezza. Discreta capacità di analisi e sintesi. Utilizzo corretto ed appropriato dei linguaggi specifici. |
| 6 | Conoscenza essenziale degli argomenti trattati, rielaborati in modo non sempre autonomo. Sufficiente, ma superficiale capacità di analisi e sintesi. Uso sostanzialmente corretto, ma non sempre appropriato dei linguaggi specifici. |
| 4-5 | Conoscenza lacunosa degli argomenti fondamentali. Scarsa capacità di rielaborazione delle tematiche trattate. Uso scorretto dei linguaggi specifici. |
| 1-2-3 | Incoerente e frammentaria conoscenza degli argomenti svolti. Sostanziale incapacità di rielaborazione dei contenuti. Utilizzo di una terminologia fortemente inadeguata. |

Nella valutazione sommativa di fine quadrimestre, il Collegio dei Docenti ha tuttavia deciso di non utilizzare, in ciascuna disciplina curricolare, voti inferiori al tre, che potrebbero risultare inutilmente umilianti e demotivanti.

Per ogni disciplina esistono analoghe tabelle di corrispondenza redatte dai docenti della materia nel corso delle riunioni per materia.

Tabella di corrispondenza tra giudizio e descrittori dell'apprendimento per Religione:

| Giudizio | Descrittori |
|-----------------|---|
| Ottimo | Impegno ed interessi seri e continui. Partecipazione attiva e costruttiva. Livelli pienamente soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze |
| Buono | Impegno ed interessi continui. Partecipazione attiva e regolare. Livelli soddisfacenti in termini di conoscenze, abilità, competenze. |
| Sufficiente | Partecipazione, impegno ed interessi presenti, ma limitati. Partecipazione attiva e costruttiva. Conoscenze, abilità, competenze appena soddisfacenti. |
| Non sufficiente | Partecipazione, impegno ed interessi molto limitati o inesistenti. Conoscenze, abilità, competenze assolutamente inadeguate. |

10) Criteri di valutazione delle esperienze che danno luogo a crediti formativi

Saranno considerate utili ai fini del credito formativo tutte le esperienze qualificanti previste dall'art. 12 Legge 10/12/ '97.

11) Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni (formulazione dei giudizi e attribuzione dei voti)

Le verifiche effettuate durante l'anno scolastico, tradizionali e non, sono state valutate utilizzando la scala docimologica da 1 a 10. La valutazione è stata effettuata tenendo conto delle conoscenze – competenze – capacità dimostrate.

Le griglie che seguono possono essere considerate come ipotesi per una valutazione collegiale.
Per le singole discipline facciamo riferimento alle relazioni finali delle stesse.

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia A: analisi del testo**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

| Punteggio | Correttezza e proprietà linguistica | Comprensione dei contenuti (e/o parafrasi) | Analisi formale del testo | Interpretazione complessiva e approfondimenti |
|------------------|--|--|--|--|
| 1 punto | Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi. | Comprensione errata e lacunosa. Vaste parti del testo vengono fraintese. | Sviluppo dell'analisi lacunoso e disorganico. Mancato riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici. | Contestualizzazione ed interpretazione assenti o completamente inadeguate. |
| 2 punti | Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare. | Comprensione parzialmente corretta; i punti essenziali del testo vengono capiti. | Sviluppo dell'analisi semplice, lineare. Riconoscimento dei principali aspetti tecnici stilistici e retorici. | Contestualizzazione ed interpretazione parzialmente adeguate e/o superficiale. |
| 3 punti | Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali. | Comprensione corretta, dettagliata ed esauriente del testo. | Sviluppo dell'analisi puntuale, approfondito. Completo riconoscimento degli aspetti tecnici stilistici e retorici. | Contestualizzazione ed interpretazione pertinenti anche se generiche. |
| 4 punti | Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole. | | | Contestualizzazione ed interpretazione organiche e sviluppate. |
| 5 punti | | | | Contestualizzazione ed interpretazione approfondite, complete, significative. Rielaborazione personale efficace e complessa. |

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

La commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il presidente Prof. _____

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia B: saggio breve o articolo di giornale**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

| Punteggio | Aderenza alla traccia e utilizzo dei documenti | Correttezza e proprietà linguistica | Contenuti informativi e culturali | Capacità di argomentazione |
|------------------|--|--|--|---|
| 1 punto | Mancato rispetto della traccia, i documenti della traccia vengono quasi ignorati e/o travisati, non utilizzati in modo efficace. | Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi. | Scarsità di contenuti. | Mancanza di organicità, chiarezza e coerenza logica tra le parti. |
| 2 punti | Elaborato coerente con la traccia proposta; utilizzo dei documenti pertinente e corretto. | Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare. | Contenuti poveri, frammentari, superficiali. | Impianto logico talvolta debole ma in generale accettabile, nonostante alcune parti risultino slegate. |
| 3 punti | | Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali. | Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti. | Impianto logico generale discreto: discorso coerente anche se talvolta semplice nella costruzione logica. |
| 4 punti | | Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole. | Contenuti variati e pertinenti. Rielaborazione efficace. | Coerenza e organicità generale: gli argomenti sono connessi in modo articolato, convincente ed efficace. |
| 5 punti | | | Contenuti ricchi, approfonditi, originali, che dimostrano lo spessore umano e culturale dello studente. Piena capacità interpretativa ai fini dell'efficacia interpretativa. | |

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

La commissione

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Il presidente Prof. _____

**Griglia per la valutazione della prima prova
Tipologia C e D: Tema storico e Tema di ordine generale**

Candidato _____ Classe 5[^] _____

| Punteggio | Rispondenza alla traccia | Correttezza e proprietà linguistica | Contenuti informativi e culturali | Capacità logiche, argomentative, critiche |
|------------------|--|--|--|---|
| 1 punto | Non rispondente alle richieste della traccia o parzialmente rispondente. | Gravi e frequenti scorrettezze nella punteggiatura, ortografia, morfosintassi. | Scarsità di contenuti o contenuti completamente non pertinenti alla traccia. | Strutturazione carente dal punto di vista logico, confusa e/o frammentaria. |
| 2 punti | Rispondente alle richieste della traccia. | Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare. | Contenuti poveri, frammentari, superficiali. | Strutturazione logica lineare ma sufficientemente coerente. |
| 3 punti | | Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali. | Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti. | Strutturazione logica coerente e organica. |
| 4 punti | | Piena correttezza espressiva; lessico adeguato; periodare scorrevole. | Contenuti variati e abbastanza vasti, che attestano un discreto livello informativo e culturale. | Strutturazione logica pienamente coerente, organica, articolata. |
| 5 punti | | | Contenuti vasti, approfonditi, originali, che documentano lo spessore culturale dello studente, nonché l'utilizzo ottimale dei materiali studiati e/o delle informazioni di attualità. | |

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

La commissione

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Il presidente Prof. _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Candidato _____ Classe 5[^] E

• **Utilizzo della terminologia specifica** **max. punti 5**

| | |
|---------------|---|
| Insufficiente | 1 |
| Scarsa | 2 |
| Sufficiente | 3 |
| Buona | 4 |
| Ottima | 5 |

• **Conoscenza specifica degli argomenti richiesti e pertinenza** **max. punti 6**

| | |
|--------------------------|---|
| Gravemente insufficiente | 1 |
| Insufficiente | 2 |
| Scarsa | 3 |
| Sufficiente | 4 |
| Buona | 5 |
| Ottima | 6 |

• **Capacità di rielaborazione e collegamento delle conoscenze acquisite** **max. punti 4**

| | |
|--------------------------|---|
| Gravemente insufficiente | 1 |
| Insufficiente | 2 |
| Sufficiente | 3 |
| Buona/Ottima | 4 |

La commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il presidente Prof. _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

| Indicatori | Punteggio massimo attribuibile | Livelli di valore / Valutazione | Punteggio corrispondent e ai diversi livelli |
|---|--------------------------------|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Padronanza della lingua, capacità espressive e logico linguistiche | 10 punti | <ul style="list-style-type: none"> • Mancanza dei requisiti minimi • Gravem. Insuf. • Insufficiente • Scarsa • Sufficiente • Discreta • Buona • Ottima | <ul style="list-style-type: none"> • 1 • 2-3 • 4 • 5-6 • 7 • 8 • 9 • 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza specifica degli argomenti richiesti | 10 punti | <ul style="list-style-type: none"> • Mancanza dei requisiti minimi • Gravem. Insuf. • Insufficiente • Scarsa • Sufficiente • Discreta • Buona • Ottima | <ul style="list-style-type: none"> • 1 • 2-3 • 4 • 5-6 • 7 • 8 • 9 • 10 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di elaborazione critica, originalità e 7 o creatività e capacità di collegare le conoscenze acquisite in forma interdisciplinare | 10 punti | <ul style="list-style-type: none"> • Mancanza dei requisiti minimi • Gravem. Insuf. • Insufficiente • Scarsa • Sufficiente • Discreta • Buona • Ottima • Eccellente | <ul style="list-style-type: none"> • 1 • 2-3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 |
| TOTALE | | | |

Candidato _____

Classe 5E

La commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il presidente Prof. _____



SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO
A.S. 2017/2018 – CLASSE 5^E – 10 aprile 2018
CANDIDATO _____

Discipline coinvolte:
Inglese – Enogastronomia – Diritto e Tecnica Amministrativa – Matematica

Tipologia B – Quesiti a risposta singola

- ✓ La prova consiste in dodici (12) domande per le quali è prevista una sola risposta
- ✓ La Commissione dispone di 15 punti complessivi; alla prova giudicata sufficiente viene attribuito un punteggio pari a 10 punti
- ✓ Il candidato scriverà la risposta al quesito nello spazio a lui assegnato
- ✓ E' consentito l'uso del dizionario bilingue e della calcolatrice
- ✓ Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna

Punteggi ottenuti nelle singole discipline

| | |
|----------------------------------|-----|
| Inglese | /15 |
| Enogastronomia | /15 |
| Diritto e Tecnica Amministrativa | /15 |
| Matematica | /15 |
| Media delle singole valutazioni | /15 |
| Media approssimata in 15-esimi* | /15 |

**Nota: La media delle valutazioni sarà approssimata matematicamente*

La commissione

Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____

Il presidente Prof. _____

CandidatoClasse 5^E

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

Answer the following questions (pay attention: your answers must be contained in a maximum of 10 lines)

1- What is Grog? Write about its origins and peculiarities.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2- How can English wine be defined? Describe the different aspects you consider to taste wine.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3- Write the lay-out of an application letter, explaining the different parts it should contain.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA
Tipologia B**

Materia: Lingua Inglese

**CLASSE : 5^AE
ind.: Enogastronomia
a.s. 2017-18**

| Indicatori | Livello di valutazione | Punteggio corrispondente ai vari livelli | Punteggio massimo attribuibile |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari | Grav. insufficiente | 1 | 6 |
| | Insufficiente | 2 | |
| | Scarsa | 3 | |
| | Sufficiente | 4 | |
| | Buona | 5 | |
| | Ottima | 6 | |
| Capacità di rielaborazione e sintesi | Grav. insufficienti | 1 | 4 |
| | Insufficienti | 2 | |
| | Sufficienti | 3 | |
| | Buone/Ottime | 4 | |
| Correttezza formale (morfosintassi e microlingua) | Grav. insufficiente | 1 | 5 |
| | Insufficiente | 2 | |
| | Sufficiente | 3 | |
| | Buona | 4 | |
| | Ottima | 5 | |
| Punteggio totale in 15-esimi | | | |
| Candidato: _____ | | | |

La commissione

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Il presidente Prof. _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA ESAME DI STATO 2017-18
ENOGASTRONOMIA- CUCINA**

| | | PUNTEGGI | QUESITI | | |
|------------|--|--|---------|---|-----|
| INDICATORI | DESCRITTORI | 15/15 (10 PUNTI PER LA SUFFICIENZA) | 1 | 2 | 3 |
| A | PERTINENZA | ESPOSIZIONE FRAMMENTARIA E DISORGANICA CON ARGOMENTAZIONI CONFUSE | 1 | | |
| | | ESPOSIZIONE ORGANICA SEPPUR NON PIENAMENTE CORRISPONDENTE ALLE INDICAZIONI DELLA TRACCIA. SUFFICIENTE | 2 | | |
| | | ESPOSIZIONE AMPIAMENTE CONGRUENTE ALLE INDICAZIONI E ALLE RICHIESTE DELLA TRACCIA. | 3 | | |
| B | CONOSCENZA CONTENUTI | SCARSA PADRONANZA DEI CONTENUTI, SUFFRAGATE DA ARGOMENTAZIONI FRAMMENTARIE E LIMITATA CONSISTENZA. | 1 | | |
| | | PARZIALE CONOSCENZA DEI CONTENUTI , | 2 | | |
| | | ESSENZIALE PADRONANZA DEI CONTENUTI | 3 | | |
| | | CORRETTA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE SOSTANZIALMENTE ESAURIENTI MA NON COMPLETE. SUFFICIENTE | 4 | | |
| | | CORRETTA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE SOSTANZIALMENTE ESAURIENTI | 5 | | |
| | | OTTIMA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE CONGRUE ED APPROFONDITE SUFFRAGATE DA INDICAZIONI CONCRETE | 6 | | |
| | | OTTIMA PADRONANZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZE CONGRUE ED APPROFONDITE SUFFRAGATE DA INDICAZIONI CONCRETE E SIGNIFICATIVE | 7 | | |
| C | TERMINOLOGIA SPECIFICA E CORRETTZZA LINGUISTICA | EPPOSIZIONE SCARSAMENTE EFFICACE CARATTERIZZATA DA ELEMENTI IMPROPRI. | 1 | | |
| | | EPPOSIZIONE IMPRECISA, LESSICO E TERMINOLOGIA SPECIFICA NON APPROPRIATI | 2 | | |
| | | EPPOSIZIONE ACCETTABILE, LESSICO E TERMINOLOGIA SPECIFICA. NON DEL TUTTO APPROPRIATI. | 3 | | |
| | | EPPOSIZIONE LINEARE, LESSICO SOSTANZIALMENTE APPROPRIATO, CORRETTA TERMINOLOGIA SPECIFICA. SUFFICIENTE | 4 | | |
| | | CHIAREZZA ESPOSITIVA, LESSICO RICCO E APPROPRIATAMENTE UTILIZZATO, SICUREZZA NELL'USO DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA, | 5 | | |
| | | TOTALI | | | |
| | | | | | /15 |

PUNTEGGIO
PROVA

Candidato _____

La commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il presidente Prof. _____

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE RICETTIVE ED ENOGASTRONOMICHE

Griglia utilizzata per la correzione della Terza Prova Scritta dell'Esame di Stato
Istituto "F. Martini" Montecatini Terme A.S.2017/2018

Candidata/o

Classe V Sez. E

| INDICATORE | PUNTEGGIO TOTALE | LIVELLI E RELATIVI PUNTEGGI | PUNTEGGIO ASSEGNATO |
|--|-----------------------------|--|--------------------------------|
| Conoscenza dei contenuti | 8 | - Assolutamente scarso... 1 - Insufficiente3 - Quasi sufficiente4,5 - Sufficiente6 - Discreto.....6,5 - Buono7 - Ottimo8 | |
| Correttezza formale e proprietà di linguaggio | 4 | - Assolutamente scarso1 - Insufficiente1,5 - Quasi sufficiente.....2 - Sufficiente.....2,5 - Discreto.....3 - Buono.....3,5 - Ottimo.....4 | |
| Capacità di elaborazione critica e collegamenti pluridisciplinari | 3 | - Insufficiente.....0,5 - Quasi Sufficiente.....1 - Sufficiente.....1,5 - Discreto.....2 - Buono.....2,5 - Ottimo.....3 | |
| TOTALE | | | /15 |

La commissione

Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____
Prof. _____

Il presidente Prof. _____

Candidato _____

Quesito 1 – Enunciare le definizioni di funzione simmetrica **pari** e **dispari**. Si studi poi il dominio delle funzioni $y = \frac{x^3-2x}{4+x^2}$ $y = \frac{2x^3-x}{3x}$ e si stabilisca, svolgendo tutti i passaggi necessari, se le funzioni indicate presentano simmetrie.

Quesito 2 – Si studi il dominio di $y = \frac{2x-x^2}{x^2-4}$. Svolgendo tutti i passaggi necessari ad eliminare eventuali forme indeterminate, si stabilisca se la funzione data ammette asintoti verticali, orizzontali o obliqui e se ne determinino le equazioni.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA
MATEMATICA**

Tipologia B – Quesiti a risposta singola

CLASSE 5[^]E Enogastronomia

a.s. 2017-18

| Indicatori | Livello di valutazione | Punteggio corrispondente ai vari livelli | Punteggio massimo attribuibile |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------------|
| Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari | Grav. insufficiente | 1 | 6 |
| | Insufficiente | 2 | |
| | Scarsa | 3 | |
| | Sufficiente | 4 | |
| | Buona | 5 | |
| | Ottima | 6 | |
| Capacità di rielaborazione e sintesi | Grav. insufficienti | 1 | 4 |
| | Insufficienti | 2 | |
| | Sufficienti | 3 | |
| | Buone/Ottime | 4 | |
| Correttezza formale | Grav. insufficiente | 1 | 5 |
| | Insufficiente | 2 | |
| | Sufficiente | 3 | |
| | Buona | 4 | |
| | Ottima | 5 | |
| Punteggio totale in 15-esimi | | | |
| Candidato: _____ | | | |

La commissione

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Il presidente Prof. _____

II CONSIGLIO DI CLASSE 5^E Enogastronomia

| Nome Docente | Materia Insegnamento | Firma |
|------------------------|--|-------|
| CIAMBELLA MARIA GRAZIA | Italiano | |
| MORELLI MAURA | Inglese | |
| GASSANI STEFANIA | Francese | |
| TRANI SIMONA | Matematica | |
| MEDURI PAOLO | Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | |
| BELLANDI FRANCESCA | Scienze dell'alimentazione | |
| BOSSIO LUCIANA | Laboratorio servizi di sala | |
| ANTONINO ANTONIO | Laboratorio servizi di ristorazione | |
| FANDI VINCENZA RITA | Educazione fisica | |
| FRANCESCO FEDI | Religione | |
| NICOLAI BENEDETTA | Spagnolo | |
| BANDINELLI ROMANA | Sostegno | |
| BETTARINI VANIA | Sostegno | |

Montecatini Terme, 15 maggio 2018

Allegati al documento

-Programmi svolti delle singole materie

-Relazioni finali

-Simulazioni terza prova e griglie di valutazione

-Riepilogo stage estivi con relativo giudizio

-Fascicolo relativo agli allievi certificati (programmi personalizzati, relazioni, simulazioni di terza prova, griglie di valutazione terza prova, mappe concettuali).