

*Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

Documento Finale

Classe V sezione F
Enogastronomia

anno scolastico 2017-2018



Consiglio di classe V sezione F indirizzo : Enogastronomia

Docente	Materia	Ore settimanali	Tipologia prove
BISCIGLIA MARIA	Matematica	3	S-O
CAVALLINI MONICA	Italiano	3	S-O
CAVALLINI MONICA	Storia	2	O
GUIDARINI ANNA	Francese 2 [^] lingua	3	S-O
LORENZI FILIPPO	Religione	1	O
LORENZI STEFANO	Educazione Fisica	2	P
MAGRI ANNA MARIA	Spagnolo 3 [^] lingua	2	S-O
MANNA ALICE	Inglese 1 [^] lingua	3	S-O
MATI SERGIO	Lab.serv.rist.sett.sala-bar	2	O-P
MICHELAGNOLI GIOVANNI	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	S-O
PELLEGRINI Maria Pia	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3	S-O
PILLA ANTONIO	Lab.Serv. Enogastronomia	4	O-P
ALBANESE SILVIA	Sostegno	5	
FRANZONI SILVIA	Sostegno	5	

1) PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

1.1 L'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 province 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) 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 citate 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.

1.2 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 e più completa, 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

2.1 Formazione della classe

La classe è formata da 23 alunni, (18 maschi e 5 femmine), tutti provenienti dal settore operativo "**Enogastronomia**". A partire dal mese di Aprile un ragazzo ha interrotto la frequenza.

L'Inglese è la prima lingua straniera per tutti, Francese è la seconda lingua ; lo Spagnolo è la terza lingua e lo studio è stato iniziato in 4[^]. A partire dal mese di Aprile un ragazzo ha interrotto la frequenza.

L'attuale composizione della classe deriva dalla quarta L dello scorso anno, per cui il gruppo è apparso discretamente compatto. Nel corso del triennio la composizione della classe ha subito alcune variazioni a seguito di inserimenti di alunni provenienti da altri istituti o a causa di studenti non ammessi alla classe successiva. I movimenti avvenuti sono i seguenti: in terza 6 alunni hanno ottenuto la promozione a settembre, 17 sono stati promossi a giugno, mentre 7 sono stati respinti. In IV la classe era formata da 24 studenti, poiché si è aggiunto un ragazzo proveniente da altra scuola, a fine quarta gli studenti promossi sono stati 13, gli studenti rimandati 10 e un ragazzo respinto a settembre.

2.2 Continuità didattica

Nonostante si sia mantenuta una certa continuità didattica, vi sono state delle variazioni su alcune discipline nel corso del triennio, nello specifico: i docenti di Lettere, Scienze degli Alimenti, Cucina, Religione hanno mantenuto la continuità in tutto il triennio.

I docenti di Francese, Matematica ed Educazione Fisica hanno iniziato a lavorare con la classe in IV , mentre gli insegnanti che hanno preso in carica i ragazzi in questo ultimo anno scolastico sono: il professore di Tecniche amministrative, il professore di Sala-Vendita e la professoressa di Spagnolo.

L'avvicendamento di alcuni insegnanti ha comportato da parte dei discenti un adattamento alle nuove figure di riferimento e al metodo di insegnamento, nonché un'iniziale fase di osservazione.

2.3 Situazione di partenza

Gli studenti si sono presentati all'inizio di questo ultimo anno con una sufficiente , ma non uniforme, preparazione di base.

Nel corso del triennio la classe ha perso quella determinazione e voglia di fare apparsa particolarmente propositiva nel terzo anno. A partire dal quarto anno alcuni attriti fra gli studenti hanno inficiato la collaborazione proficua che si era creata nel precedente anno scolastico. La preparazione, in particolare nella disciplina di Tecnica amministrativa, in cui si sono alternati diversi docenti, presentava all'inizio dell'anno alcune incertezze e talvolta lacune pregresse che hanno reso più complessa l'acquisizione e la padronanza di alcuni aspetti della disciplina. Inoltre l'atteggiamento non sempre maturo da parte dei discenti ha rallentato il recupero di queste carenze che tuttavia alla fine dell'anno scolastico sono state faticosamente recuperate. Una preparazione carente è stata riscontrata anche dalla docente di Spagnolo. Anche per questa disciplina è da segnalare

una non continuità.

2.4 Frequenza, impegno e partecipazione

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da numerose assenze, in alcuni casi concomitanti con verifiche, è stato necessario intervenire più volte non solo sugli studenti ma anche sulle famiglie. Ai genitori è stato infatti chiesto un controllo assiduo del registro elettronico al fine di monitorare la presenza o meno del proprio figlio a scuola. Sono state inviate anche lettere per segnalare le assenze, quando ritenute eccessivamente frequenti. Alla fine del primo quadrimestre, preso atto del deludente livello di profitto di diversi alunni è stato indetto un CdC straordinario al quale sono stati invitati studenti e genitori per sensibilizzare i ragazzi ad un maggiore responsabilità. Tali interventi non sono stati vani infatti la frequenza è rientrata nella normalità fino a potersi definire assidua negli ultimi mesi di scuola.; mentre a livello di profitto, dopo la sospensione dell'attività didattica e le lezioni di recupero interperiodale, alcune situazioni ,apparse gravi a fine quadrimestre, sono migliorate.

Sul piano degli interessi e dei contributi specifici al lavoro di classe la **partecipazione** alle attività professionalizzanti è stata molto attiva e partecipata, non si può affermare la stessa cosa per le altre discipline. Qui l'interesse e la partecipazione sono stati estremamente diversificati in relazione alle capacità operative ed espressive dei singoli, in alcuni casi autonoma e personalizzata, in altri più indotta e di tipo scolastico, in altri assente.

Deludente la risposta alle tematiche interdisciplinari affrontate da alcuni docenti (Letteratura italiana-Letteratura francese).

A conferma dell'autentico e costante interesse con cui la classe ha affrontato i progetti professionalizzanti (concorsi-scambi) vi sono riconoscimenti e lettere di merito redatte dal Dirigente scolastico e dagli Enti esterni.

Importanti riscontri si sono avuti anche nell'alternanza scuola-lavoro.

Il **comportamento** degli studenti dal punto di vista della disciplina si è dimostrato corretto.

Il rapporto tra professori e alunni è stato abbastanza cordiale, aperto ed impostato sul dialogo.

Per tanto si può riscontrare un interesse discontinuo e non sempre proficuo nel primo quadrimestre, periodo in cui anche lo studio domestico si è confermato discontinuo e un secondo quadrimestre dove l'interesse e la partecipazione sono diventati più costanti ma selettivi. In alcuni momenti interesse e partecipazione sono apparsi particolarmente presenti ma finalizzati al superamento di prove.

2.5 Profitto e obiettivi raggiunti

All'inizio dell'anno scolastico vi sono stati allievi che si sono posti in maniera inerte di fronte al dialogo educativo, dimostrando un atteggiamento non sempre consono alle aspettative abitualmente nutrite verso studenti di classe quinta.

Altri invece hanno cercato di approfondire le tematiche proposte con un'apprezzabile maturazione di competenze sia disciplinari che nel settore tecnico-pratico di indirizzo.

Nel secondo quadrimestre l'interesse verso lo studio delle altre aree disciplinari si è

manifestato nella maggior parte di loro, questo adattamento ad una maggiore consapevolezza della propria responsabilità nel percorso formativo non ha però sopperito ad alcune fragilità, cosicché la classe risulta chiaramente divisa in due fasce di livello, differenziate per assimilazione di contenuti, capacità e competenze maturate.

Vi sono così studenti che ancora dimostrano fragilità più o meno consistenti in particolar modo nell'ambito delle materie non professionalizzanti dove le lacune pregresse non sempre sono state colmate, decisamente migliori i risultati nell'area pratica; qui infatti la totalità dei ragazzi dimostra capacità e competenze consolidate.

Non vi sono sostanzialmente elementi da rilevare in relazione all'ambito socio-culturale di provenienza, nel senso che le capacità e le competenze maturate sembrano essere indipendenti da tale ambito e dalle sollecitazioni più o meno profonde da esso offerte. Pertanto, l'appartenenza alla fascia di buon rendimento o a quella più fragile, è rapportabile alla capacità, alla responsabilità e all'impegno individuali e personali.

Sul piano socio-affettivo gli alunni, ben diversi sul profilo dei caratteri e delle personalità, hanno mediamente mostrato una modesta solidarietà nei confronti dei compagni oggettivamente più bisognosi.

Il raggiungimento degli **obiettivi programmati** in relazione a conoscenze, capacità e competenze, risulta differenziato:

I risultati raggiunti sono eterogenei: buoni per un ristretto numero di studenti che si sono distinti per impegno per tutto l'arco del percorso scolastico; questi ultimi hanno operato individualmente con senso di responsabilità, sviluppando competenze più complesse a livello di assimilazioni consolidate, approfondimento e rielaborazione autonoma; globalmente sufficienti per la maggioranza; accettabili per alcuni che si sono applicati più superficialmente nel lavoro scolastico durante il primo quadrimestre, ma che nella parte finale dell'anno, con atteggiamento più responsabile, sono riusciti a recuperare le maggiori carenze.

Nella classe sono presenti due alunni D.S.A. e un alunno B.E.S per i quali si fa riferimento alla documentazione allegata (P.D.P. 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'O.M 90 del 21/05/2001. Sosterrà pertanto l'esame finale 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

2.6 Metodi e strumenti utilizzati

Nel corso del triennio sono stati utilizzate metodologie didattiche tradizionale: lezioni frontali e lezioni partecipate, lavori di ricerca individuale o di gruppo. Nelle materie

letterarie , nel corso del triennio sono stati create delle occasioni per poter mettere in atto una didattica più dinamica realizzata attraverso la flipped classroom.

Di norma le spiegazioni sono state sempre seguite da esercitazioni applicative e prove pratiche. Gli strumenti utilizzati nella trattazione degli argomenti sono stati i libri di testo in adozione, materiale fotocopiato, vocabolari, dizionari, cartine , tecnologie audiovisive.

Nel secondo quadrimestre del quinto anno il CdC ha effettuato la simulazione di due terze prove (Tipologia B: 3 quesiti a risposta singola minimo 5 righe massimo 10) su quattro discipline: Inglese, Enogastronomia, Sala-Vendita, Tecniche amministrative.

Tali simulazioni sono state effettuate in data 27 Marzo 2018 e in data 17 Aprile 2018.

Nel corso dell'anno ai ragazzi sono stati somministrati dossier completi per potersi esercitare sulla prima prova scritta , così come sono state somministrate prove fac simili relative alla seconda prova scritta.

In alcune discipline, per agevolare l'organizzazione dello studio domestico, in alcuni momenti dell'anno, sono state concesse le interrogazioni programmate e tutte le date di verifica scritta sono state sempre tempestivamente comunicate dai docenti per evitare eccessive sovrapposizioni di compiti nello stesso giorno.

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.

3.1 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 per semplici compiti
- Operare produttivamente nell'indirizzo prescelto, utilizzando anche le lingue straniere
- Sapersi inserire proficuamente in un team di lavoro.

4) TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

Sono stati effettuati percorsi multi e pluridisciplinari:

Letteratura italiana-Lingua francese:

Baudelaire Spleen et ennui : la poesia delle corrispondenze. Lettura in lingua delle poesie di Baudelaire in relazione alla poetica delle corrispondenze

Inglese- Enogastronomia-Alimentazione

Approfondimenti e ampliamenti trasversali a enogastronomia /alimentazione in base alle singole unità svolte durante l'anno come da programma allegato

Occorre ribadire che i tutti i docenti hanno trattato i contenuti dei propri programmi mantenendosi, nei limiti del possibile, in un'ottica interdisciplinare in modo da offrire spunti di riflessione per operare collegamenti o stimolare prospettive personali di approfondimento.

5) METODI E METODOLOGIE, INTERVENTI FINALIZZATI AL RECUPERO DELLE INSUFFICIENZE

5.1 Interventi didattici finalizzati al recupero

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 predisposti dall'Istituto percorsi di recupero in orario scolastico per tutte le discipline sia scritte che orali, finalizzati al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre. Tali corsi si sono svolti dal 2 febbraio al 7 marzo 2017, a discrezione degli insegnanti durante le ore curricolari, sulla base di un programma concordato in occasione delle riunioni per materia. I corsi hanno avuto la durata di 6 o di 3 ore, in base al numero delle ore settimanali delle singole materie. 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.

Al termine di questa attività di recupero , dopo la fine del primo quadrimestre, è stata somministrata una verifica scritta a tutti gli studenti con insufficienza, sulla base di un programma redatto dai docenti e consegnato agli alunni.

In sintesi, gli **interventi didattici finalizzati al recupero** si sono svolti nei periodi sotto indicati :

dal 2/02/2017 al 7/03/2017: corsi di recupero di 3 o 6 ore comprensive delle ore di verifica.

Verifiche (scritte) somministrate entro il 7-03-2017

5.2 Tipologia delle prove effettuate :

- 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).
- Prove aperte (con sollecitazione chiusa e risposta aperta, come test e questionari che richiedono risposta aperta).
- 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.

5.3 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 1 aula 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, Diritto e tecnica amministrativa, Sala Vendita, Enogastronomia) 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 (quesiti a risposta aperta minimo 5 righe massimo 10 per un totale di 12 domande 3 per ogni materia coinvolta) ,

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

7.1 Anno scolastico 2015-2016 classe III

Formazione HACCP

Formazione IeFP. 21 studenti su 23 hanno ottenuto tale qualifica

Formazione sicurezza sul lavoro

Potenziamento della lingua inglese con docente di madrelingua per 8 ore

Otto studenti hanno partecipato ad uno scambio professionalizzante con Lycée hôtelier de l'Hermitage a Tain l'Hermitage, Francia. I ragazzi nell'occasione hanno ricevuto i complimenti dal Preside della scuola ospitante e una lettera di encomio dal Dirigente

7.2 Anno scolastico 2016-2017 classe III

A scuola di teatro: Spettacolo in lingua francese Calais-Bastille Compagnia francese théâtre.

Scambio educativo con il lycée hôtelier st Ivy Jeanne d'Arc di Pontivy, Francia dal 2 Marzo al 11 Marzo 2017

7.3 Anno scolastico 2017-2018 classe V

Gli studenti hanno assistito ad uno spettacolo teatrale "Casa di bambola" di Ibsen al teatro Manzoni di Pistoia (Progetto "A scuola di teatro")

La classe è stata inserita in un progetto di potenziamento di lingua francese con docente madrelingua per un totale di 8 ore

Gli studenti, grazie a un corso di formazione Progetto ASSO , hanno conseguito la qualifica di esecutore di BLSA

Scambio educativo dal 23 Aprile al 30 Aprile con il lycée hôtelier st Ivy Jeanne d'Arc di Pontivy Francia. Gli studenti hanno ospitato nelle loro case i corrispondenti francesi , ricambiando l'ospitalità ricevuta lo scorso anno.

Per sensibilizzare i ragazzi alla prevenzione delle malattie oncologiche , la classe ha partecipato al progetto MARTINA, nel mese di aprile

Un gruppo di studenti ha partecipato al progetto didattico "A scuola di celiachia" Progetto proposto dall'Associazione italiana celiachia , ONLUS Toscana nel mese di Aprile

Un'alunna ha partecipato alle Special Olympics

Tre alunni in particolare parteciperanno al "PROGETTO ERASMUS" per la durata di circa 2 mesi. Due andranno a Cork e uno a Bruxelles

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 sia italiane che europee. Alcuni progetti hanno permesso di ampliare l'esperienza di alternanza scuola-lavoro mettendo gli studenti in contatto con aziende, altri hanno conferito ai ragazzi certificazioni spendibili nel loro ruolo di cittadini attivi.

Queste esperienze si sono rivelate momenti importanti perché non solo hanno favorito la socializzazione tra studenti e insegnanti, ma hanno contribuito a potenziare un approccio diretto con le esperienze professionalizzanti e un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale.

7.4 Area di professionalizzazione

Nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro nelle classi 3^a e 4^a sono stati effettuati stage aziendali della durata complessiva di 400 ore. Nella classe 5^a solo stage infrascolastici (50 ore progetto PONTE).

Anno scolastico 2016-2017 classe IV

Concorso dello zampone e del cotechino di Modena I.G.P. "Chef del domani".
Modena 10 Dicembre 2016.

La classe è stata selezionata fra tanti Istituti Alberghieri. Insieme ad altre nove scuole selezionate, hanno partecipato alla presentazione dei piatti sperimentati. Riscuotendo un eccellente successo dalla giuria, presieduta dal noto chef Massimo Bottura.

Concorso sull'utilizzo dei prodotti Rovagnati.
Hanno presentato nuovi piatti avendo come tema i salumi Rovagnati.

Cena di classe, con la partecipazione straordinaria dei genitori, 19 Aprile 2017.

Gli studenti hanno preparato per l'occasione una serie di piatti inebrianti. Con l'utilizzo dei prodotti da loro preparati in precedenza, (salsicce stagionate e varie tipologie di formaggi).

Aperi-Cena 17 Maggio 2017 "una serata in compagnia".

In entrambe le serate la classe ha ricevuto moltissimi elogi, sia dal Dirigente che dai partecipanti.

Anno scolastico 2017-2018 classe V

Anche in questo anno scolastico corrente, la classe ha partecipato a diverse manifestazioni.

Come l'anno precedente la classe ha partecipato al concorso Nazionale dello zampone e del cotechino di Modena I.G.P. " Degli chef del domani". 9-11 Dicembre 2017. Anche in questo caso, essere stati rifelezionati per la seconda volta consecutiva, ha dato

enorme soddisfazione sia alla classe stessa che all'Istituto.

Cena di classe," sempre con la partecipazione straordinaria dei genitori," 22 Febbraio 2018. (Richiesta dai genitori stessi).
La classe ha presentato un menu degustazione innovativo, con l'utilizzo di nuove tecniche di cotture, raccogliendo numerosissimi consensi.

Collaborazione con il salumificio di Monte San Savino, 7 Marzo 2018 "la porchetta".
Realizzazione di piatti con elemento caratterizzante la porchetta. Ciò servirà all'azienda per rilanciare la porchetta non solo come "salume da panino".

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. Il percorso si è concluso con la visita in azienda. La classe si è recata alla Fattoria Poggio Allora di San Gimignano

La classe divisa in gruppi ha partecipato al progetto " La qualità nell'agroalimentare e la comunicazione nella ristorazione" a partire dal mese di Gennaio. Inoltre sono stati organizzati incontri con esperti di settore sui prodotti DOP e IGP: il giorno 15 Marzo "Prosciutto toscano e finocchiona", mentre il giorno 22 Marzo "Pecorino toscano".

Nell'anno in corso i docenti tecno-pratici 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 e relativi sistemi di tutela e certificazione, e loro promozione attraverso la realizzazione di piatti elaborati utilizzando tali prodotti".

8) 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.

8.1 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.

8.2 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.

8.3 Griglie di valutazione : prima, seconda e terza prova

Griglia per la valutazione della prima prova

Tipologia A: analisi del testo

Candidato _____ Classe 5[^] F

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

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

Candidato _____ Classe 5[^] F

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. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

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

Candidato _____ Classe 5[^] F

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. _____
 Prof. _____

Il Presidente _____

Griglia di valutazione seconda prova

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Candidato _____ Classe 5[^] F

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

Insufficiente	1
Scarsa	2
Sufficiente	3
Buono	4
Ottimo	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 _____

8.4 Griglie valutazione terza prova

Materie coinvolte: Lingua inglese, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Enogastronomia, Sala-vendita

Tipologia prova: 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(minimo 5 massimo 10 righe)

E' consentito l'uso del dizionario bilingue e della calcolatrice

Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna

LINGUA INGLESE

Candidato _____ Classe 5[^] F

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

Descrittori	Grav.insuff.	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
voto: /15	1-4	5-7	8-9	10	11-12	13	14-15
voto :/10	1-3	3.50 -4.50	5-5.50	6	6.50-7	8	9-

La Commissione

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Prof. _____
 Prof. _____
 Prof. _____

Il Presidente _____

Griglia di valutazione della terza prova

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Candidato _____ Classe 5[^] F

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

Nell'attribuzione del voto finale si indica l'approssimazione per eccesso del punteggio totale assegnato

La Commissione

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

Il Presidente

**Griglia di valutazione della terza prova
Laboratorio di Enogastronomia**

Candidato _____ Classe 5[^] F

INDICATORI	LIVELLO DI VALUTAZIONE		QUESITO	QUESITO	QUESITO
			A	B	C
Conoscenza dei contenuti della disciplina	Gravemente insufficiente	1	1	1	
	Insufficiente	2	2	2	
	Mediocre	3	3	3	
	Sufficiente	4	4	4	
	Buono	5	5	5	
	Ottimo	6	6	6	
Capacità sintetiche e rielaborative	Gravemente insufficiente	1	1	1	
	Insufficiente	2	2	2	
	Sufficiente	3	3	3	
	Buono- Ottimo	4	4	4	
Correttezza Formale	Gravemente insufficiente	1	1	1	
	Insufficiente	2	2	2	
	Sufficiente	3	3	3	
	Buono	4	4	4	
	Ottimo	5	5	5	
Totale					

Totale	/3=	Quindicesimi
--------	-----	--------------

La Commissione

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

Il Presidente

Griglia di valutazione della terza prova
Istituto Professionale di Stato "F.Martini"
Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Servizi di sala vendita

Candidato _____ Classe 5[^] F

SCHEDA DI VALUTAZIONE SALA/BAR PROVA UNICA SCRITTA

INDICATORI	FINO A 15 PUNTI TOTALI
A) SVOLGIMENTO ESAURIENTE DEI CONTENUTI RICHIESTI NELLA TRACCIA	FINO A 6 PUNTI
B) UTILIZZO DI UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE E DELLE PAROLE CHIAVE	FINO A 5 PUNTI
C) ESPOSIZIONE DELLA TRACCIA IN MODO ORDINATO, FLUIDO E FORMALMENTE CORRETTO.	FINO A 4 PUNTI

ARTICOLAZIONE INTERNA DEGLI INDICATORI

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	LIVELLO DI VALORE/VALUTAZIONE	RISPOSTE CORRETTE	PUNTEGGIO CORRISPONDENTE AI DIVERSI LIVELLI
A) SVOLGIMENTO ESAURIENTE DEI CONTENUTI RICHIESTI NELLA TRACCIA	MASSIMO PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE PUNTI 6	Gravemente insuff	2	Punteggio max 2
		Insufficiente		
		Scarso	4	Punteggio max 4
		Sufficiente		
B) UTILIZZO DI UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE E DELLE PAROLE CHIAVE	MASSIMO PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE PUNTI 5	Discreto	6	Punteggio max 6
		Buono/Ottimo		
		Gravemente insuff	2	Punteggio max 2
		Insufficiente		
C) ESPOSIZIONE DELLA TRACCIA IN MODO ORDINATO, FLUIDO E FORMALMENTE CORRETTO.	MASSIMO PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE PUNTI 4	Scarso	3	Punteggio max 3
		Sufficiente		
		Discreto	4	Punteggio max 4
		Buono/Ottimo		
	TOTALE 15 PUNTI	PUNTEGGIO CONSEGUITO NELLA PROVA		

La Commissione

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

Il Presidente _____

Griglia di valutazione del colloquio

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valore / Valutazione	Punteggio corrispondente 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 • Scarse • Sufficiente • Discrete • Buone • Ottime 	<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 / 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 • Scarse • Sufficienti • Discrete • Buone • Ottime • Eccellenti 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 2-3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10
TOTALE			

La Commissione

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

Il Presidente

8.6 ALLEGATI: Testi delle simulazioni di terza prova prima e seconda sessione

SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA : B

21 Marzo 2018

CLASSE 5^a F Enogastronomia

CANDIDATO

Cognome: _____ **Nome:** _____

DISCIPLINE	PUNTEGGIO CONSEGUITO NELLA SINGOLA PROVA
Lingua Inglese	
Laboratorio e Servizi Enogastronomia	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Sala-vendita	
PUNTEGGIO MEDIO CONSEGUITO/15
Il punteggio attribuito di punti 15 scaturisce dalla somma dei punteggi parziali ottenuti dalle voci contrassegnate dalla commissione. In presenza di numeri decimali, il punteggio viene approssimato per difetto in caso di punteggio fino a 0,5 (compreso), per eccesso a partire da 0,6. La presente griglia viene allegata all'elaborato del candidato di cui costituisce parte integrante.	
Durata della prova: 180 minuti	
Lunghezza delle risposte aperte: da un minimo di 5 righe ad un massimo di 10 righe.	
E' consentito l'uso del dizionario di lingua Inglese	

La Commissione

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

Il Presidente

Cognome _____

Nome _____

1-What information should a Cv contain ? Why do people write a Cv ?

2- Why is the menu important in the caterer ` s work ? Speak about different types of menu.

3- Diets and eating healthy are one of the aspects of a way of life, sometimes something like a "religion", meaning rules to be followed all your life. Some of these atire , for example, macrobiotici diet, vegetarian diet, vegan diet, pyramid diet, Mediterranean diet. Speak about two of them.

Diritto e tecniche amministrative delle aziende ricettive ed enogastronomiche -
Classe VF - 21 marzo 2018

Cognome _____

Nome _____

1. Che cosa s'intende per analisi SWOT? A che serve? Proponi un esempio di analisi SWOT

2. Che cosa s'intende per strategia di marketing? E per marketing indifferenziato?

3. Qual è l'utilità di riclassificare il CE a valore aggiunto e quali sono gli aggregati parziali che otteniamo?

Simulazione terza prova
data: 21 marzo 2018
NOME E COGNOME.....

Enogastronomia classe V F

1-Il candidato indichi la differenza tra Banqueting e Catering

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

2-L'olio toscano: Il candidato indichi la fase di maturazione della drupe ed il rapporto tra qualità e quantità.

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

3-Il candidato esponga il ruolo delle spezie nella ristorazione Rinascimentale.

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

Simulazione terza prova **Sala-Vendita** classe V F

data: 21 marzo 2018

NOME E COGNOME.....

1-Coganc: cos'è, in quale regione della Francia viene prodotto, le sei sotto zone. Descrivi brevemente le fasi della produzione

2- Esame olfattivo: cosa si analizza, gusto umami, aromi secondari. Cosa sono le tipologie

3- Grappa: dove viene prodotta, quali sono le tipologie di vinacce utilizzate, classificazione

SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA : B

17 Aprile 2018

CLASSE 5^a F Enogastronomia

CANDIDATO

Cognome: _____ **Nome:** _____

DISCIPLINE	PUNTEGGIO CONSEGUITO NELLA SINGOLA PROVA
Lingua Inglese	
Laboratorio e Servizi Enogastronomia	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Sala-vendita	
PUNTEGGIO MEDIO CONSEGUITO/15
Il punteggio attribuito di punti 15 scaturisce dalla somma dei punteggi parziali ottenuti dalle voci contrassegnate dalla commissione. In presenza di numeri decimali, il punteggio viene approssimato per difetto in caso di punteggio fino a 0,5 (compreso), per eccesso a partire da 0,6. La presente griglia viene allegata all'elaborato del candidato di cui costituisce parte integrante.	
Durata della prova: 180 minuti	
Lunghezza delle risposte aperte: da un minimo di 5 righe ad un massimo di 10 righe.	
E' consentito l'uso del dizionario di lingua Inglese	

La Commissione

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

Il Presidente

Name _____

1-Speak about bars and pubs

2- Write about buffets and banquets

3- Outline the main features of tea. Do not forget to deal with its legend

NOME E COGNOME.....

1. A cosa serve l'analisi del BEP? Scrivere le formule (definendo un'opportuna simbologia)

2. Esporre la struttura ed il contenuto dello stato patrimoniale civilistico

3. Che cos'è un "segmento di mercato"? Quali requisiti deve possedere?

NOME E COGNOME.....

1-Il candidato illustri come si arriva al prezzo di vendita, partendo dal food cost

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

2-Il candidato descriva cosa indica la sigla H.A.C.C.P, cosa è un C.C.P e cosa separa l'accettabilità dall'inaccettabilità

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

3-Il candidato esponga cosa si sta ad indicare con il termine shelf-life.

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

17 Aprile 2018

NOME E COGNOME.....

1- Armagnac: cos'è, in quale parte della Francia viene prodotto e da quali vitigni. Quante e quali sono le sottozone o cru di produzione. Indica le varie tipologie di Armagnac.

2- Esame visivo: come si esegue l'esame visivo di un vino. Descrivi brevemente le fasi di sviluppo dell'esame stesso

3- Enologia della regione Piemonte: Indicare i maggiori vitigni, le zone di produzione e le DOCG

ALLEGATI al documento finale:

- Relazioni finali disciplinari con relativi programmi svolti;
- Giudizi riportati dagli studenti della classe V sez. F nello stage estivo ;
- Presentazione alunni D.S.A., B.E.S e relativi P.D.P.;
- Presentazione alunna H e relativo P.E.I.;
- Fascicoli con le mappe e schemi concettuali per gli alunni con certificazione B.E.S

Consiglio di classe V sezione F indirizzo : Enogastronomia

Docente	Materia	Firma
BISCIGLIA MARIA	Matematica	
CAVALLINI MONICA	Italiano	
CAVALLINI MONICA	Storia	
GUIDARINI ANNA	Francese 2 [^] lingua	
LORENZI FILIPPO	Religione	
LORENZI STEFANO	Educazione Fisica	
MAGRI ANNA MARIA	Spagnolo 3 [^] lingua	
MANNA ALICE	Inglese 1 [^] lingua	
MATI SERGIO	Lab.serv.rist.sett.sala-bar	
MICHELAGNOLI GIOVANNI	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	
PELLEGRINI MARIA PIA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
PILLA ANTONIO	Lab.Serv. Enogastronomia	
ALBANESE SILVIA	Sostegno	
FRANZONI SILVIA	Sostegno	

INDICE

Consiglio di classe V sezione F indirizzo : Enogastronomia	pag.1
Presentazione dell'istituto	pag.2
Presentazione sintetica della classe	pag.6
Obiettivi trasversali (educativi e formativi), effettivamente raggiunti	pag.10
Tematiche pluridisciplinari	pag.10
Metodi e metodologie, interventi finalizzati al recupero delle insufficienze	pag.11
Preparazione all'esame di stato	pag.12
Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari	pag.13
Criteri e strumenti della misurazione delle valutazioni	pag.16
Griglie valutazione prove scritte e colloquio	Pag.17
Testi di simulazione terza prova	pag.28
Elenco allegati	pag.39
Firme componenti consiglio di classe	pag.40