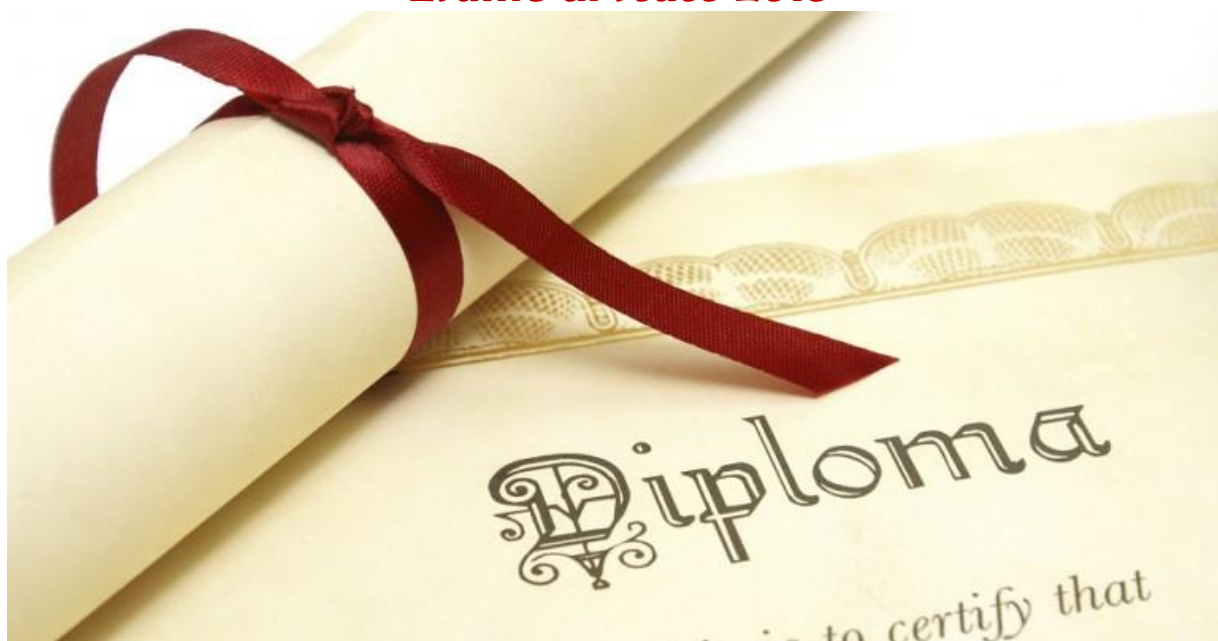




Esame di Stato 2018



Documento Finale Classe
5[^]I – Enogastronomia (indirizzo sala-
vendita)



CONSIGLIO DELLA CLASSE 5[^] SEZ. I

Docente	Disciplina	Ore Sett.li	Verifiche
BALDINI CARLA	Lingua Tedesca 2	3	S. O.
BERTELLI LUISA	Lingua Francese 2	3	S. O.
BONELLI RENATA	Lingua e letteratura italiana	3	S. O.
BONELLI RENATA	Storia	2	O.
CECCHI DANIELE	Lab.serv.rist.sett.sala-bar	4	O. P.
DE SALVO DOMENICA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	3	S. O.
DI MARTINO MARCO	Sostegno		S. O.
GABRIELE CATERINA	Lingua Inglese	3	S. O.
LORENZI FILIPPO	Religione	1	O.
LORENZI STEFANO	Educazione Fisica	2	P.
MAGRI ANNA MARIA	Lingua Spagnola 3	2	O.
MEUCCI DONELLA	Matematica	3	S. O.
NESTI VALERIO	Lab.Serv. Enog.	2	O. P.
PADELLETTI GIOVANNA	Sostegno		
PULVIRENTI EUGENIO	Sostegno		
STRILLOZZI MANUELA	Sostegno		

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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.

Secondo quanto indicato, l'Istituto "F. Martini" mira alla realizzazione delle seguenti *vision* e *mission*:

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.

Per gli studenti certificati ai sensi della legge 104/92 e successive modificazioni, per gli studenti con diagnosi DSA e per quelli con particolari disagi scolastici e sociali è prevista una particolare organizzazione a integrazione e sostegno delle attività formative previste con l'utilizzo di tutti gli strumenti disponibili e l'attivazione di progetti specifici.

Le visite d'istruzione, i viaggi di studio, gli scambi linguistico-professionali, gli stage linguistici sono funzionali all'attività scolastica e inseriti nella programmazione didattica annuale della classe e nel percorso di formazione del singolo alunno. Le modalità di effettuazione sono regolate dalle normative vigenti e dal Regolamento d'Istituto.

Obiettivi prioritari

L'Istituto ha individuato i seguenti come obiettivi prioritari, tra quelli previsti dalla Legge 107/2015 comma 7:

- competenze linguistiche (a);
- competenze scientifiche e logico-matematiche (b);
- cittadinanza attiva e democratica, interculturalità, solidarietà, competenze giuridico-economiche, auto-imprenditorialità (d);
- educazione motoria e uno stile di vita sano, educazione alimentare (g);

- metodologie laboratoriali (i) ;
- contrasto alla dispersione scolastica, lotta al bullismo, anche informatico; politiche di inclusione ed attenzione ai BES, individualizzazione del trattamento collaborazione con altri enti (l);
- alternanza scuola-lavoro (o);
- sviluppo di attività di orientamento (s).

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, il cappuccino e la latte art. 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

Diplomi

Il corso di studi consente il conseguimento di: **Diploma di Istituto Professionale settore servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

- **Articolazione “ Enogastronomia”**
- **Articolazione “ Enogastronomia”**(opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali")
- **Articolazione “ Accoglienza Turistica”**
- **Articolazione “ Sala e vendita”**

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 curricula 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 le competenze relative 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 turistica 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” (l'articolazione “pasticceria” è una curvatura di enogastronomia). A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione)

sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato .

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

L'Articolazione " Enogastronomia" (opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali") viene proposta agli studenti della classe terza, a partire dall'anno scolastico 2016-2017

Nell'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", gli studenti acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Insegnamenti opzionali

Le esigenze del nostro territorio, a forte vocazione turistica, hanno reso auspicabile un adeguamento dell'offerta formativa, guidandoci verso l'inserimento nel curriculum scolastico di **una terza lingua straniera**, attraverso l'utilizzo della quota del 20% di autonomia prevista dal DPR 87/10 art.n°5 e n°8.

Dopo il primo biennio, durante il quale gli alunni affrontano lo studio della prima lingua straniera (inglese) e della seconda lingua straniera a scelta tra francese, spagnolo e tedesco, nel secondo biennio e nel monoennio finale, è stata introdotto fin dall'anno scolastico 2013-2014 l'insegnamento della terza lingua straniera. In particolare, per l'indirizzo Accoglienza Turistica, questa viene impartita ad iniziare dalla classe terza, mentre per gli indirizzi Sala-Vendita ed Enogastronomia, dalla classe quarta.

Sempre facendo ricorso alla quota di autonomia curricolare, a partire dall'anno scolastico 2016-2017, per una classe terza dell'indirizzo di enogastronomia, è attiva la curvatura di pasticceria.

Nel primo triennio continua il percorso di IeFP regionale in regime di sussidiarietà integrativa, che consente agli studenti, previo il superamento di un apposito esame al termine della classe terza, di acquisire una qualifica europea di III livello EQF.

Presentazione sintetica della classe

La classe 5I, composta da 21 studenti (9 maschi e 12 femmine). Un alunno ha seguito un percorso didattico personalizzato (percorso B), differenziato rispetto al programma previsto per la classe di appartenenza, ai sensi dell'art. 15 comma 4 dell'O.M. 90 del 21/05/2001 e 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. Un altro alunno ha seguito un programma educativo individualizzato i cui contenuti e obiettivi didattici e formativi sono corrispondenti ai programmi della classe di appartenenza (percorso A). Sosterrà pertanto l'esame con prove identiche a quelle della classe. Per quanto riguarda le strategie da adottare, si rimanda alla relazione di presentazione del caso (strumenti dispensativi, sostitutivi e compensativi). E' presente anche uno studente con DSA. Si allegnerà al presente documento una relazione per ciascuno di loro.

La classe è bilingue : 10 studenti hanno come seconda lingua Francese e 11 Tedesco, tutti, come terza lingua fanno Spagnolo.

Gli alunni sono tutti provenienti dalla 4F dell' a. s. 2016/2017 e precedentemente dalla classe 3F. Piccoli gruppi sono insieme fin dalla prima. Nel corso degli anni c'è stato un avvicinamento di insegnanti per cui, talvolta, è stato necessario ritrovare una metodologia da condividere sia riguardo al modo di proporre le lezioni che al modo di valutare le verifiche orali o scritte. Da un punto di vista disciplinare, la classe risulta, nel complesso, educata, corretta e responsabile. Gli alunni si sono sempre distinti per uno spiccato spirito collaborativo nei confronti dei compagni, soprattutto quelli più deboli e bisognosi di attenzione. Ciò ha consentito la realizzazione di un clima disteso e di dinamiche relazionali positive che, nel corso del tempo, hanno costituito la base per amicizie solide anche se permangono suddivisioni che talvolta sfociano in discussioni accese. All'inizio dell'anno scolastico la classe, pur partecipando alle lezioni e alle iniziative suggerite e rispondendo agli stimoli culturali proposti, è apparsa saltuariamente propensa all'impegno, ma con il passare del tempo questo atteggiamento si è attenuato cosicché gli studenti hanno acquisito consapevolezza dei loro doveri e si sono impegnati a migliorare le loro performances. Alcuni di loro lavorano la sera, il fine settimana o in occasione di eventi particolari. Ovviamente alcuni degli alunni si sono sempre distinti per serietà, dedizione allo studio e acquisizione di abilità e competenze trasversali e professionali, la qual cosa ha loro permesso di raggiungere buoni risultati. Generalmente, comunque, la classe è apparsa dotata di capacità logico-riflessive e critiche e, quando il metodo di studio è stato regolare e continuo, i risultati sono stati discreti, anche se permane ancora un gruppo di alunni il cui rendimento è al limite della sufficienza, soprattutto in alcune discipline. La classe ha mostrato predisposizione alle esperienze del settore professionale, dove è emerso il loro interesse, anche attraverso la partecipazione a molte attività pratiche e a stage professionali anche al di fuori dell'ambito scolastico.

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. Le esigenze del nostro territorio, a forte vocazione turistica, hanno reso auspicabile un adeguamento dell'offerta formativa, guidandoci verso l'inserimento nel curriculum scolastico di **una terza lingua straniera.**

Dopo il primo biennio, durante il quale gli alunni affrontano lo studio della prima lingua straniera (inglese) e della seconda lingua straniera a scelta tra francese, spagnolo e tedesco, nel secondo biennio e nel monoennio finale, è stata introdotto fin dall'anno scolastico 2013-2014 l'insegnamento della terza lingua straniera scelta dagli studenti fra quelle proposte. I ragazzi del corso di accoglienza iniziano la terza lingua interza, gli altri in quarta.

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.

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 normativa in materia di debiti scolastici (D.M.3/10/2007 e O.M.92 del 5/11/2007) sono stati predisposti, dal **1 febbraio al 7 marzo 2018**, corsi di recupero 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 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.

Spazi - Laboratori e aule speciali

La specificità della scuola ha reso necessaria la creazione di laboratori per realizzazione delle ore di lezione delle materie pratiche. Sono stati quindi realizzati i seguenti laboratori:

- 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. 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
- n. 2 aule di informatica

- n. 2 palestre
- n. 1 biblioteca
- n. 1 aula video
- n. 2 spazi polifunzionali multimediali per incontri e assemblee
- n. 4 aule per il C.I.C. e per le attività integrative e di sostegno didattico
- n. 1 piccola serra per piante officinali
- n. 1 “giardino sensoriale”

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. , in effetti sono state fatte simulazione sia per la **prima** che per la **seconda** prova, non solo per preparare i ragazzi a diverse tipologie di prove, ma anche per abituarli ai tempi delle prove d'esame. Sono state inoltre effettuate simulazioni di **Terza Prova** in maniera congiunta

(**Inglese, Laboratorio di sala-vendita, matematica, economia**) in coerenza con la progettazione espressa a livello di Istituto nell'ambito del PTOF. Come tipologia di terza prova è stata scelta la **tipologia B (quesiti a risposta singola con max 10 righe)**, le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe. Il tempo previsto per la prova è di tre ore, salvo tempi maggiori previsti per i ragazzi che ne hanno diritto. Per lo svolgimento delle prove di lingua straniera, inglese, è previsto l'uso del dizionario bilingue.

Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari .

- ✓ Partecipazione a manifestazioni e stage in Italia durante il quarto anno e il quinto anno a carattere professionalizzante
- ✓ Partecipazione ad incontri con manager e responsabili di strutture di spicco del settore turistico-alberghiero (resort, hotel stellati, spa)
- ✓ Partecipazione, per alcuni, durante il quarto anno e il quinto anno, ai corsi per le certificazioni linguistiche in Francese (DELF) Inglese (PET e FIRST) – Tedesco (A1 – A2 – B1)
- ✓ Partecipazione al progetto ASSO conseguendo la qualifica di esecutore laico per l'utilizzo del defibrillatore semiautomatico esterno in data 10/03/2018
- ✓ Unità di apprendimento interdisciplinare: "Lo sport come specchio dei mutamenti sociali" ; nello specifico è stato approfondito il ruolo dello sport in Germania e negli Stati Uniti negli anni che precedono la seconda guerra mondiale seguendo la storia di Jesse Owens. Discipline coinvolte: Scienze Motorie e Sportive, Storia
- ✓ Partecipazione ai corsi e all'esame IePF per il conseguimento della certificazione professionale
- ✓ Partecipazione al Progetto Martina
- ✓ Partecipazione al progetto di Cooperativa con produzione e vendita di prodotti dolciari all'interno di manifestazioni organizzate dalla scuola ed esternamente durante l'Open week organizzato dal Comune di Montecatini Terme e la Fiera organizzata dall'Istituto Agrario di Pescia.
- ✓ Viaggio d'istruzione in Sicilia con visita a cantine e aziende attinenti all'indirizzo Sala-vendita
- ✓ Partecipazione alla selezione del personale e job interview tenuto dal Resort “Castello di Casole d'Elsa”
- ✓ Partecipazione al corso per il conseguimento dell'attestato di FLAIR

- ✓ Partecipazione al corso per il conseguimento dell'attestato HACCP
- ✓ Partecipazione alla selezione per il progetto Erasmus Plus per stage all'estero postdiploma
- ✓ Partecipazione al Progetto PO.N.T.E.-PrOcesso iNtegrato isTruzione-formazione-lavoro nell'agribusiness - progetto di approfondimento di alcune tematiche professionali con lezioni Tenute da esperti di settore, stage e visite aziendali

Queste esperienze costituiscono momenti importanti perché favoriscono la socializzazione sia tra gli studenti, sia tra questi e gli insegnanti, hanno determinato un approccio diretto alle lingue straniere, nonché un arricchimento dal punto di vista culturale e professionale attraverso la conoscenza di strutture alberghiere e ristorative europee, contribuendo alla formazione di futuri imprenditori, pronti ad affrontare realtà lavorative diverse, anche all'estero.

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*:

	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.

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.

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

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15
 ✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

Nome e cognome candidato _____

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[^] _____

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

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15

✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

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

Info: ✓ la prova nulla comporta una valutazione pari a 1/15
 ✓ in presenza di decimali il voto complessivo viene approssimato per eccesso da 0.50 a 0.99 e per difetto da 0.00 a 0.49

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2ª PROVA
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

Cognome **e** **Nome** **del** **Candidato**

Valutazione:

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

Insufficiente	1
Scarso	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

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Matematica

Indicatori	Livello di valutazione		Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	
Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Scarso	3				
	Sufficiente	4				
	Buono	5				
	Ottimo	6				
Capacità di rielaborazione e sintesi	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Sufficiente	3				
	Buono\ottimo	4				
Correttezza formale e pertinenza al testo	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Sufficiente	3				
	Buono	4				
	Ottimo	5				
Punteggio singoli quesiti	Punteggi in 15-esimi					
Punteggio totale	Somma punteggio singoli quesiti					
Media	Punteggio totale diviso per 3					
Voto in 15-esimi	Media approssimata					

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Sala- vendita

Indicatori	Livello di valutazione		Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	
Svolgimento dei contenuti richiesti dalla traccia	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Scarso	3				
	Sufficiente	4				
	Buono	5				
	Ottimo	6				
Utilizzo della terminologia professionale e delle parole chiave	Insufficiente	1				
	Scarso	2				
	Sufficiente	3				
	Discreto	4				
	Buono/Ottimo	5				
Esposizione della traccia in modo ordinato, fluido e formalmente corretto	Insufficiente	1				
	Scarso	2				
	Sufficiente	3				
	Buono/Ottimo	4				
Punteggio singoli quesiti	Punteggi in 15-esimi					
Punteggio totale	Somma punteggio singoli quesiti					
Media	Punteggio totale diviso per 3					
Voto in 15-esimi	Media approssimata					

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Inglese

Indicatori	Livello di valutazione		Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	
Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Scarso	3				
	Sufficiente	4				
	Buono	5				
	Ottimo	6				
Capacità di rielaborazione e sintesi	Gravemente insufficienti	1				
	Insufficienti	2				
	Sufficienti	3				
	Buone/Ottime	4				
Correttezza formale e pertinenza al testo (Morfosintassi e micro lingua)	Gravemente insufficiente	1				
	Insufficiente	2				
	Sufficiente	3				
	Buono	4				
	Ottimo	5				
Punteggio singoli quesiti	Punteggi in 15-esimi					
Punteggio totale	Somma punteggio singoli quesiti					
Media	Punteggio totale diviso per 3					
Voto in 15-esimi	Media approssimata					

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Indicatori	Livello di valutazione		Quesito 1	Quesito 2	Quesito 3	
Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari	Assolutamente scarso	1				
	Insufficiente	3				
	Quasi sufficiente	4.5				
	Sufficiente	6				
	Discreto/buono	7				
	Ottimo	8				
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	Assolutamente scarso	1				
	Insufficiente	2				
	Quasi sufficiente	2.5				
	Sufficiente	3				
	Discreto/buono	4				
	Ottimo	5				
Capacità di rielaborazione e collegamenti pluridisciplinari	Insufficiente	0.5				
	Sufficiente	1				
	Discreto/Buono	1.5				
	Ottimo	2				
Punteggio singoli quesiti	Punteggi in 15-esimi					
Punteggio totale	Somma punteggio singoli quesiti					
Media	Punteggio totale diviso per 3					
Voto in 15-esimi	Media approssimata					

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA

Discipline coinvolte: Inglese, Sala-vendita, Matematica, Economia

GRIGLIA RIASSUNTIVA

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 per entrambe la prova di Inglese
- Durata della prova 3 ore (180 minuti) dalla consegna salvo tempi più lunghi per casi particolari

Punteggi ottenuti nelle singole discipline

Inglese	/15
Sala-vendita	/15
Matematica	/15
Economia	/15
Media in 15-esimi*	/15

NOTA. Sarà effettuata la seguente approssimazione finale: se le cifre decimali risultano inferiori a 0,5 il voto sarà approssimato per difetto; se le cifre decimali risultano superiori o uguali a 0,5 il voto sarà approssimato per eccesso.

Candidata/o

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
Padronanza della lingua, capacità espressive e logico linguistiche	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarso Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarso Sufficiente Discreto Buono Ottimo	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
Capacità di elaborazione critica, originalità e /o creatività e capacità di collegare le conoscenze acquisite in forma interdisciplinare	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarso Sufficiente Discreto Buono Ottimo Eccellente	1 2-3 4 5 6 7 8 9 10

Nome e cognome candidato _____

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____