



ESAME DI STATO 2018



Per aspera ad astra

Documento Finale

Classe 5[^] L

Consiglio della classe V^L

<i>Docente</i>	<i>Materia</i>
DE SALVO DOMENICA	Scienza e Cultura dell'alimentazione
DIOLAIUTI ALESSANDRO	Matematica
FANDI VINCENZA RITA	Educazione Fisica
GHERARDINI DANIELE	Lab.Serv. Enogastronomia
LORENZI FILIPPO	Religione
MAGRI ANNA MARIA	Lingua Spagnola 2
MARINELLI LORENZINA	Lingua Francese 3
TOSI SILVIA	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
TRAVERSARI MARIKA	Lingua Inglese
TRINCI ALESSANDRO	Lab.serv.rist.sett.sala-bar
VALMORI COSETTA	Storia, Italiano

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

Vision

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

Mission

Come già detto, la scuola si pone innanzitutto l'obiettivo di fornire agli studenti una solida formazione culturale di base e gli strumenti necessari per esercitare in modo consapevole i diritti e i doveri connessi ad una cittadinanza attiva e responsabile. In modo più specifico, si prefigge lo scopo di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per

l'accesso al mondo del lavoro non solo in ambito regionale, ma anche nazionale e internazionale. Il motto della scuola per esprimere compiutamente la propria mission è *Formazione a 5 stelle*, nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

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

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

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

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

Tra queste iniziative è indispensabile ricordare l'approccio all'informatica, l'inserimento all'interno del curriculum scolastico di una terza lingua negli indirizzi di Accoglienza (classi terze, quarte e quinte) 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) PROFILO PROFESSIONALE

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.

A conclusione del percorso quinquennale "**Servizi di sala e di vendita**" le competenze acquisite vengono di seguito elencate:

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

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

2) PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è formata da 18 alunni provenienti dal settore Sala Vendita. L'Inglese è la prima lingua straniera per tutti gli alunni, lo Spagnolo è la seconda lingua. La terza lingua studiata è Tedesco.

L'attuale composizione deriva dalla quarta G dello scorso anno, cui si è aggiunta un'alunna ripetente.

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con certificazione D.S.A., 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).

Nel corso del triennio c'è stato un avvicendamento degli insegnanti di alcune discipline (sono infatti cambiati gli insegnanti di Inglese, Francese, Storia, Italiano, Spagnolo).

La classe presenta un comportamento vivace; i rapporti con gli insegnanti sono sempre stati aperti ed impostati sul dialogo; il coinvolgimento degli alunni nell'attività didattica è apparso nel complesso soddisfacente. Sul piano degli interessi e dei contributi specifici al lavoro di classe la partecipazione degli alunni è stata diversificata, in relazione alle capacità operative ed espressive dei singoli, quindi in alcuni casi autonoma e personalizzata, in altri più indotta e di tipo scolastico.

I risultati raggiunti sono su livelli diversi: buoni per un gruppo di alunni capaci, che hanno operato individualmente con senso di responsabilità, sviluppando competenze più complesse a livello di assimilazioni consolidate, approfondimento e rielaborazione autonoma; globalmente soddisfacenti per la maggioranza; accettabili per alcuni che si sono applicati più superficialmente nel lavoro di classe durante il primo quadrimestre, ma che nella parte finale dell'anno con atteggiamento più responsabile sono riusciti a recuperare le proprie carenze.

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

La frequenza alle lezioni curricolari è stata nel complesso abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni.

Diversi alunni della classe hanno conseguito certificazioni linguistiche di livello europeo durante il 3°, 4° e 5° anno:

- DELE B1;
- DELE A2;
- PET B1.

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

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

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

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

Conoscenze – competenze – capacità acquisite

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

4) Tematiche pluridisciplinari:

- Alimentazione/Sala Vendita/Enogastronomia: HACCP; Certificazioni di qualità;
- Spagnolo/ Storia: La guerra civile spagnola;
- Inglese (Microlingua)/Sala Vendita: Rum, Whisky, Birra, Vino, Caffè, Cocktails, Menu.

5)

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

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

In base alla nuova normativa in materia di debiti scolastici (D.M.3/10/2007 e O.M.92 del 5/11/2007) sono stati predisposti, dal 1 febbraio al 5 marzo 2017, 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 durata di 6 o 3 ore, in base al numero delle ore settimanali delle singole discipline. Al termine di questa attività di recupero, entro e non oltre il 7 marzo, è stata somministrata una verifica scritta a tutti gli studenti con insufficienza.

Tipologia delle prove effettuate :

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

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

b) Spazi

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

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

- n. 2 aule di informatica
- n. 2 palestre
- n. 2 aule per il C.I.C. e per le attività di sostegno alunni H
- n. 1 biblioteca
- n. 1 aula video
- n. 1 lavanderia

- n. 1 stireria e guardaroba
- n. 2 magazzini
- n. 1 spazio polifunzionale multimediale per riunioni

4) 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 tecniche amministrative, Laboratorio Sala-Bar, Matematica) in coerenza con la progettazione espressa a livello di Istituto nell'ambito del POF e con il percorso formativo a forte caratterizzazione professionalizzante del corso di studi.

Come tipologia di terza prova è stata scelta la **tipologia B (Domande a risposta singola)**; le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte dal Consiglio di Classe in base alla vocazione professionale dell'indirizzo della sezione.

5) Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

- Stage linguistico a Valencia in IV.
- Progetto Ponte: La classe ha preso parte, nel corso di questo anno scolastico e nel precedente, al progetto P.O.N.T.E. nato da un'idea dedicata al territorio e ai ragazzi delle nove classi di enogastronomia e sala vendita. Il progetto è stato sviluppato e realizzato dall'Istituto Alberghiero "F. Martini" in partnership con Ascom Servizi srl e Consorzio Turistico Città di Pistoia. La finalità del progetto è stata quella di fornire ad ogni allievo metodologie didattiche e formative aggiuntive rispetto a quelle scolastiche, avvicinando i ragazzi al mondo del lavoro e dell'imprenditoria attraverso lezioni in aula, visite aziendali e utili stage formativi. Si sono così potenziate competenze specifiche che integrano le conoscenze della produzione agroalimentare con le abilità di elaborazione e servizio di preparazioni food&beverage di alta qualità. I ragazzi hanno svolto un totale di 55 ore di lezioni teoriche in aula su vari temi legati alla loro professione e visite guidate in aziende del territorio per conoscere i prodotti tipici locali. Hanno inoltre completato un percorso di stage in aziende selezionate per un totale di 50 ore. La classe ha potuto seguire, inoltre, suddivisa per gruppi di interesse, lezioni tematiche tenute da esperti del settore sulle seguenti aree: Associazione Italiana Celiachia, prodotti a marchio DOP e IGP (Grana Padano, Olio di oliva del Montalbano – Finocchiona- pane toscano) Accademia Macellai- Esperto in comunicazione del settore ristorativo.
- Laboratorio teatrale in Lingua Spagnola.
- Rappresentazione teatrale "Casa di bambola" presso il teatro Manzoni di Pistoia.

- Progetto A scuola di Teatro. Laboratorio “La compagnia dei ragazzi” (2 alunni).
- Viaggio di istruzione a Berlino (23/26 Marzo 2018).
- Concorso Flambè Amira (4 alunni).
- Progetto La qualità agroalimentare e la comunicazione nella ristorazione moderna (5 alunni).
- Progetto Martina (Educazione alla Salute).
- Progetto Erasmus plus, turisti non per caso (2 studenti).
- Progetto didattico “A scuola con la celiachia”.
- Concorso enogastronomico “Cotto&servito” (3 studenti).

6) Area di professionalizzazione

Nell’ambito dell’alternanza scuola-lavoro nelle classi terza e quarta sono stati svolti stage aziendali della durata di 400 ore, nella classe quinta solo stage infra-scolastici.

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

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

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

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

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

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

Le griglie che seguono possono essere considerate come ipotesi per una valutazione collegiale.

Per le singole discipline facciamo riferimento alle relazioni finali delle stesse.

Griglia per la valutazione della prima prova.**Tipologia A: analisi del testo**Candidato _____ Classe 5[^] _____

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

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA _____/15

Tipologia B: saggio breve o articolo di giornaleCandidato _____ 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

Tipologia C e D: Tema storico e Tema di ordine generaleCandidato _____ 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2ª PROVA

- SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -

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

Insufficiente	1
Scarsa	2
Sufficiente	3
Buona	4
Ottima	5

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

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

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

Gravemente insufficiente	1
Insufficiente	2
Sufficiente	3
Buona/Ottima	4

Nome e cognome candidato.....

La Commissione



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

www.alberghieromontecatini.gov.it



1° simulazione esame di Stato classe 5^L a. s. 2017-2018

Tipologia B

Materie coinvolte

Diritto Turistico e Tecnica Amministrativa

Inglese

Matematica

Servizi di Sala Vendita

Cognome e Nome candidato: _____

Tempo di svolgimento della prova: 180 minuti

Ora inizio _____ ora consegna _____ Firma consegna _____

Montecatini Terme, 6 aprile 2018

MATERIA	VOTO
Diritto Turistico e Tecnica Amministrativa	
Inglese	
Matematica	
Servizi di Sala Vendita	
TOTALE PROVA	/15

La Commissione:

2° simulazione esame di Stato classe 5^AL a. s. 2017-2018

Tipologia B

Materie coinvolte

Diritto Turistico e Tecnica Amministrativa

Inglese

Matematica

Servizi di Sala Vendita

Cognome e Nome candidato: _____

Tempo di svolgimento della prova: 180 minuti

Ora inizio _____ ora consegna _____ Firma consegna _____

Montecatini Terme, 27 aprile 2018

MATERIA	VOTO
Diritto Turistico e Tecnica Amministrativa	
Inglese	
Matematica	
Servizi di Sala Vendita	
TOTALE PROVA	/15

COMMISSIONE



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera
www.alberghieromontecatini.it



Simulazione **TERZA PROVA** – Tip. B
Lingua Inglese
Classe V sez. L ind. Sala-vendita
a. s. 2017-2018

Nome del candidato:

Data: 6th April 2018

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

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

1. What are the differences between "whiskey" and "whisky"? Outline their most important features.

2. Give a definition of "coffee" describing what kind of drink it is, its colour and places of production.

3. How are wines classified and what are the main wine tasting guidelines?

Simulazione **TERZA PROVA** – Tip. B
Lingua Inglese
Classe V sez. L ind. Sala-vendita
a. s. 2017-2018

Nome del candidato:

Data: 4th May 2018

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

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

1. Say what beer is and illustrate the features of the following types: Ale, Stout, Lager.

2. Give a definition of "pub" and explain its main characteristics.

3. What is a covering letter? Illustrate its most distinctive features.

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

Materia: Lingua Inglese

**CLASSE : 5^AL
ind.: Sala - Vendita
a.s. 2017-18**



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	
	Buone	4	
Correttezza formale (morfosintassi e microlingua)	Grav. insufficiente	1	5
	Insufficiente	2	
	Sufficiente	3	
	Buona	4	
	Ottima	5	
Punteggio totale in 15-esimi			
Candidato: _____			

Corrispondenze voti

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	9-10

Candidata/o

Classe V Sez. L

INDICATORE	PUNTEGGIO TOTALE	LIVELLI E RELATIVI PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Conoscenza dei Contenuti	8	- Assolutamente scarsa... 1 - Insufficiente3 - Quasi sufficiente4.5 - Sufficiente6 - Discreta.....6.5 - Buona7 - Ottima 8	
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	4	- Assolutamente scarse1 - Insufficienti1,5 - Quasi sufficienti.....2 - Sufficienti.....2,5 - Discrete.....3 - Buone.....3,5	
Capacità di elaborazione critica e collegamenti pluridisciplinari	3	- Insufficienti.....0.5 - Quasi Sufficienti.....1 - Sufficienti.....1.5 - Discreti.....2 - Buoni.....2,5 - Ottimi.....3	
TOTALE			/15

La commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il presidente Prof. _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA
MATEMATICA**

Tipologia B – Quesiti a risposta singola

CLASSE 5[^]L

a. s. 2017-18

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	
	Buone/Ottime	4	
Correttezza formale	Grav. insufficiente	1	5
	Insufficiente	2	
	Sufficiente	3	
	Buona	4	
	Ottima	5	
Punteggio totale in 15-esimi			
Candidato: _____			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

CANDIDATO _____

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 Scarsa Sufficiente Discreta Buona Ottima Eccellente	1 2-3 4 5-6 7 8 9 10
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	10 punti	Mancanza dei requisiti minimi Gravemente insufficiente Insufficiente Scarsa Sufficiente Discreta Buona Ottima Eccellente	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 Scarsa Sufficiente Discreta Buona Ottima Eccellente	1 2-3 4 5 6 7 8 9 10

La Commissione

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Prof. _____

Il Presidente _____

Montecatini Terme, _____

- **Come previsto dall'O.M. n°40 dell' 8 aprile 2009, è stata consultata la componente studentesca in merito al documento in oggetto, su cui non ci sono state osservazioni od obiezioni. Altrettanto è stato fatto per la componente genitori rappresentanti di classe.**

ALLEGATI:

1. PROGRAMMI SVOLTI DELLE SINGOLE MATERIE
2. RELAZIONI FINALI
3. PROGRAMMA DIDATTICO PERSONALIZZATO E RELAZIONE BES
4. SIMULAZIONI DI TERZA PROVA
5. GIUDIZI RIPORTATI DAGLI STUDENTI DELLA CLASSE VL NELLO STAGE ESTIVO

15 Maggio 2018

GLI INSEGNANTI DELLA VL: