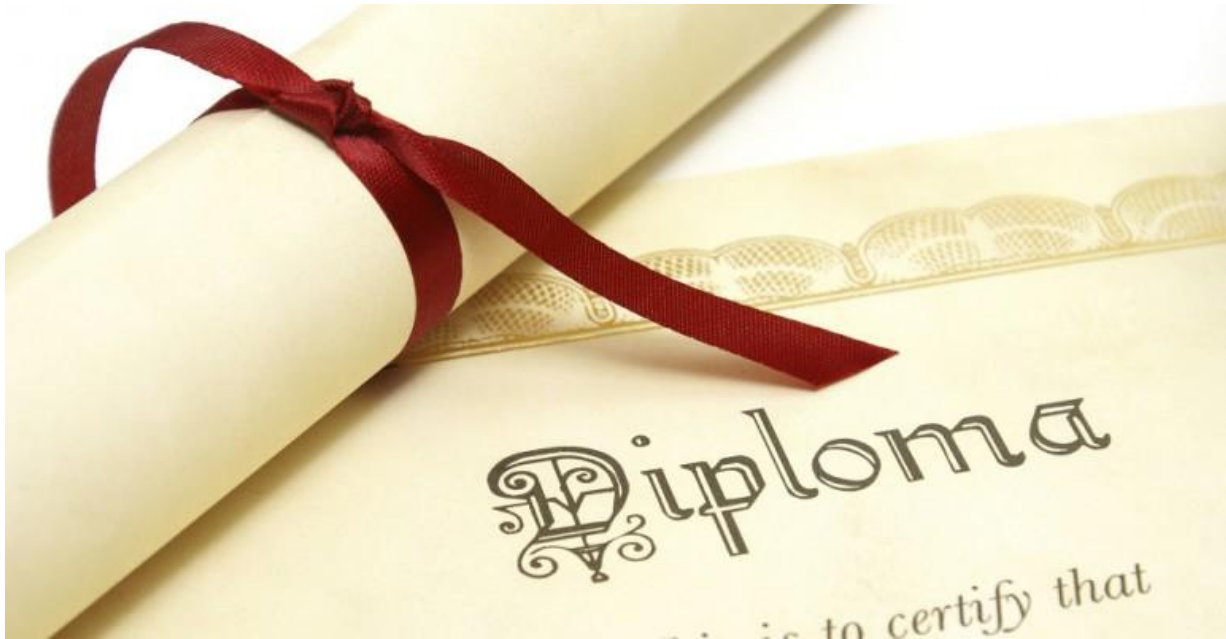




***Esame di Stato 2018***



**Documento Finale Classe**

**5<sup>^</sup> N**



## Consiglio della classe V<sup>N</sup>

Nome insegnante	Materia	Ore sett.	Verifiche
BRANDI PAOLA	ITALIANO	3	S.O.
BRANDI PAOLA	STORIA	2	O
CAPPELLI STEFANO	LAB. SALA VENDITA	4	O.P.
CARAGLIO ALESSANDRO	MATEMATICA	3	S.O.
CONTU GIUSEPPE	ED. FISICA	2	P.
FEDI FRANCESCO	RELIGIONE	1	O.
GUALTIEROTTI GIULIO	SCIENZA E CULT. ALIMENTAZIONE	3	S. O.
GUIDARINI ANNA	FRANCESE 3 <sup>a</sup> lingua	2	S.O.
LOMBARDI CHIARA	INGLESE	3	S.O.
PIATTELLI ANTONELLA	DIR. E TEC. AMM. STR.	4	S.O.
SABATINI GIULIA	SPAGNOLO 2 <sup>a</sup> lingua	3	S.O.
TOZZINI GIACOMO	LAB. ENOGASTRONOMIA	2	S.O.
BETTARINI VANIA	SOSTEGNO	5	
DESTENAY ANNA CATHERINE	SOSTEGNO	5	

## 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 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 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 sintetica della classe**

La classe è formata da 22 alunni (9 maschi e 13 femmine), tutti provenienti dal settore operativo "Servizi di sala e di vendita". L'attuale composizione della classe deriva dalla 4<sup>a</sup> I dello scorso anno. L'inglese è la prima lingua straniera, lo spagnolo è la seconda lingua, il francese è la terza lingua inserita a partire dalla classe quarta.

Nella classe sono presenti un alunno DSA per il quale si fa riferimento alla documentazione allegata (PDP ai sensi della legge 170/10 e del decreto ministeriale del 2011 ed allegate linee guida), e un'alunna certificata ai sensi della legge 104/92. L'alunna 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).

Il rapporto con i professori è stato cordiale, aperto e impostato sul dialogo. La classe si è lasciata guidare nel percorso di crescita raggiungendo gli obiettivi didattici e formativi previsti. Si è registrata una progressione nel livello di socializzazione tra alunni e con gli stessi docenti, per i quali c'è stato un consistente avvicendamento, nell'ultimo biennio sono infatti cambiati i docenti di spagnolo, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, enogastronomia e religione con conseguente adattamento da parte dei discenti alle nuove figure di riferimento e ai programmi previsti.

Il coinvolgimento degli alunni è apparso globalmente soddisfacente, pur non essendo mancati durante l'anno momenti di stanchezza e flessione nello studio. Sul piano degli interessi e dei contributi specifici al lavoro di classe la partecipazione degli alunni è stata diversificata, in alcuni casi autonoma e personalizzata, in altri più indotta e di tipo scolastico. I risultati raggiunti appaiono quindi differenziati per assimilazione di contenuti, capacità e competenze maturate. Un gruppo di alunni si è impegnato in tutto l'arco del percorso scolastico cercando di sviluppare competenze, approfondendo e rielaborando in modo autonomo i contenuti didattici, i risultati sono soddisfacenti per la maggioranza e accettabili per alcuni alunni che si sono applicati superficialmente nel primo quadrimestre ma che nella seconda parte dell'anno con un atteggiamento più responsabile hanno recuperato le maggiori carenze.

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

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli alunni.

La classe ha mostrato predisposizione alle esperienze del settore professionale, dove è emerso il loro concreto interesse, anche attraverso la partecipazione ad attività pratiche e a stage professionali.

## **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**

Storia e spagnolo:

- la guerra civile spagnola
- la dittatura di destra di Francisco Franco in parallelo a quella italiana e tedesca
- il periodo franchista in Spagna con l'imposizione del regime dittatoriale fino all'instaurazione della democrazia dopo la morte di Franco

Matematica e economia: Web marketing

Inglese e Sala bar: whisky, birra, vino

Inglese, spagnolo, sala: birra, vino

Spagnolo e economia: ristorazione commerciale e collettiva

Inglese e spagnolo: il Curriculum vitae e la lettera di accompagnamento; alcune tipologie di aziende ristorative

Alimentazione, Sala e Enogastronomia: HACCP, intolleranze alimentari, i marchi di qualità

Occorre comunque 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) 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 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 1 febbraio al 7 marzo 2018**, 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 da 6 a 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.

## **b) 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 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.

## **c) Spazi**

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

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

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

## **6) Preparazione all'Esame di Stato**

Nel corso dell'anno sono stati proposti agli alunni vari modelli di prima e di seconda prova, conformemente alle linee guida fornite dal M.P.I. Sono state inoltre effettuate simulazioni di Terza Prova in maniera congiunta e disgiunta tra le materie interessate (Lingua inglese, Diritto e tecnica amministrativa, Sala Vendita, Spagnolo) 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 aperte con un margine di risposta dalle 5 alle 10 righe. Le quattro materie coinvolte in tale prova sono state scelte all'unanimità dal Consiglio di Classe in base alla vocazione professionale dell'indirizzo della sezione.



## 7) Attività formative ad integrazione dei percorsi curricolari

- Partecipazione a manifestazioni e stages con carattere professionalizzante
- Incontro di orientamento post diploma presso la Biblioteca San Giorgio – Pistoia
- Visita didattico-professionale presso “La Fattoria Poggio Alloro” di San Gimignano- Siena (progetto Ponte)
- Partecipazione al progetto “ SCENARI DEL XX SECOLO” in collaborazione con L’Istituto Storico della Resistenza di Pistoia (due incontri con i seguenti titoli: “Innovazioni politiche e trasformazioni sociali nell'Italia degli anni '70”; “2 Agosto 1980, ore 10:25”)
- Rappresentazione teatrale in lingua francese “Saint-Germain desPrès” presso il teatro Bolognini di Pistoia
- rappresentazione teatrale in lingua spagnola dal titolo “Gernika” sul bombardamento della città di Guernica durante la guerra civile spagnola
- Partecipazione al “PROGETTO MARTINA” per la prevenzione dei tumori
- Visita di istruzione in Trentino Alto Adigea.s. 2017/18 Incontri e colloqui con Aziende nazionali e del territorio (n° 2 alunni) Partecipazione in orario pomeridiano all’incontro “Creare la tua impresa” organizzata dalla Camera di Commercio rientrante nel progetto BOOTCAMP FOR STUDENT
- Stage linguistico a Valencia nell’a.s. 2016/17
- Partecipazione a corsi per le certificazioni linguistiche in inglese (PET/FIRST) e spagnolo (DELE)
- Partecipazione al corso per il conseguimento dell’attestato di FLAIR
- Partecipazione al corso per il conseguimento dell’attestato HACCP)
- Partecipazione al “Concorso del Cappuccino”- MOKAJENNE a.s. 2016/17

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.

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, Esperto in comunicazione del settore ristorativo.

## 8) Area di professionalizzazione

Nell’ambito dell’alternanza scuola/lavoro nelle classi 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> sono stati effettuati stage aziendali della durata complessiva di 400 ore. Nella classe 5<sup>^</sup> solo stage infrascolastici.

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

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

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

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

- esista un congruo numero di voti secondo quanto specificamente previsto dal Collegio dei docenti
- siano utilizzati i seguenti standard di valutazione:
  - conoscenza dei contenuti disciplinari,
  - competenze applicative dei contenuti appresi,
  - capacità di rielaborazione autonoma delle conoscenze;
- sia data opportuna considerazione:
  - ai progressi realizzati dallo studente rispetto ai livelli di partenza,
  - alle problematiche di tipo sanitario, economico – sociale e personale che possono influire in modo determinante sui risultati scolastici.

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

<b>Voto</b>	<b>Descrittori</b>
<b>9-10</b>	Conoscenza completa e rielaborata in modo organico e personale. Eccellente capacità di analisi e sintesi delle tematiche affrontate. Ottima padronanza dei linguaggi specifici.
<b>7-8</b>	Conoscenza sostanzialmente completa degli argomenti, rielaborati con ordine e chiarezza. Discreta capacità di analisi e sintesi. Utilizzo corretto ed appropriato dei linguaggi specifici.
<b>6</b>	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.
<b>4-5</b>	Conoscenza lacunosa degli argomenti fondamentali. Scarsa capacità di rielaborazione delle tematiche trattate. Uso scorretto dei linguaggi specifici.
<b>1-2-3</b>	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:**

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

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

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

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

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

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

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

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

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

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

VALUTAZIONE COMPLESSIVA APPROVATA \_\_\_\_\_/15

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

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

<b>Punteggio</b>	<b>Aderenza alla traccia e utilizzo dei documenti</b>	<b>Correttezza e proprietà linguistica</b>	<b>Contenuti informativi e culturali</b>	<b>Capacità di argomentazione</b>
<b>1 punto</b>	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.
<b>2 punti</b>	<b>Elaborato coerente con la traccia proposta; utilizzo dei documenti pertinente e corretto.</b>	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.
<b>3 punti</b>		<b>Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.</b>	<b>Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.</b>	<b>Impianto logico generale discreto: discorso coerente anche se talvolta semplice nella costruzione logica.</b>
<b>4 punti</b>		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.
<b>5 punti</b>			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

**Griglia per la valutazione della prima prova**

**Tipologia C e D: Tema storico e Tema di ordine generale**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe 5<sup>^</sup> \_\_\_\_\_

<b>Punteggio</b>	<b>Rispondenza alla traccia</b>	<b>Correttezza e proprietà linguistica</b>	<b>Contenuti informativi e culturali</b>	<b>Capacità logiche, argomentative, critiche</b>
<b>1 punto</b>	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.
<b>2 punti</b>	<b>Rispondente alle richieste della traccia.</b>	Frequenti imprecisioni nel lessico e/o nella morfosintassi; alcuni significativi errori di ortografia; periodare disarticolato e/o elementare.	Contenuti poveri, frammentari, superficiali.	<b>Strutturazione logica lineare ma sufficientemente coerente.</b>
<b>3 punti</b>		<b>Esposizione sostanzialmente corretta, nonostante talune imprecisioni linguistico-lessicali.</b>	<b>Contenuti essenziali, non approfonditi, ma corretti.</b>	Strutturazione logica coerente e organica.
<b>4 punti</b>		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.
<b>5 punti</b>			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 - ALIMENTI E 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



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

**Nome e cognome candidato** \_\_\_\_\_

**La Commissione**

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Prof.** \_\_\_\_\_

**Il Presidente**

# SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO

A.S. 2017/2018 – CLASSE 5^N

CANDIDATO \_\_\_\_\_

**Discipline coinvolte:**  
**Inglese – Spagnolo – Diritto e Tecnica Amministrativa – Lab.serv.rist.sett.sala-bar**

## Tipologia B – Quesiti a risposta singola

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

### Punteggi ottenuti nelle singole discipline

<b>Inglese</b>	<b>/15</b>
<b>Spagnolo</b>	<b>/15</b>
<b>Diritto e Tecnica Amministrativa</b>	<b>/15</b>
<b>Lab.serv.rist.sett.sala-bar</b>	<b>/15</b>
<b>Media delle singole valutazioni</b>	<b>/15</b>
<b>Media approssimata in 15-esimi*</b>	<b>/15</b>

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



**Simulazione n. 2 - Tipologia B**  
**Classe V sez. N ind. Sala Vendita**

**Disciplina: Lingua Inglese**

**Candidato .....**

**Punteggio ...../15**

**Data: 04/05/2018**

*Il candidato risponda alle seguenti domande rispettando lo spazio assegnato (min.5 righe/max 10)*

E' consentito l'uso del dizionario bilingue.

1) What are spirits and liqueurs? Introduce these beverages and explain the different ways to serve them.

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

2) Introduce cocktails and explain how they are grouped.

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

3) Describe the beer making characteristics starting from the introduction of hops and the invention of bottom fermentation.

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

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

**Materia: Lingua Inglese**

**CLASSE : 5<sup>A</sup>N**  
**ind.: Sala - Vendita**  
**a.s. 2017-18**

<b>Indicatori</b>	<b>Livello di valutazione</b>	<b>Punteggio corrispondente ai vari livelli</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
<b>Comprensione e conoscenza dei contenuti disciplinari</b>	Grav. insufficiente	1	6
	Insufficiente	2	
	Scarsa	3	
	Sufficiente	4	
	Buona	5	
	Ottima	6	
<b>Capacità di rielaborazione e sintesi</b>	Grav. insufficienti	1	4
	Insufficienti	2	
	Sufficienti	3	
	Buone/Ottime	4	
<b>Correttezza formale</b> (morfosintassi emicrolingua)	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



3. Escribe una presentación de un local de restauración tradicional italiano ubicado en el centro de Roma. Indica el nombre del restaurante y la ubicación con una dirección ficticia. Describe el tipo de local, el ambiente, el ambiente, las especialidades gastronómicas y algunos platos típicos que ofrece el menú a la carta. Indica la capacidad de las salas, los servicios y tipos de eventos que ofrece, las modalidades de pago, los horarios, los días de cierre y los contactos para reservar una mesa.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Simulazione n. 2 - Tipologia B**  
**Classe V sez. N ind. Sala Vendita**

**Disciplina: Lingua Spagnola**

**Candidato .....**

**Punteggio ...../15**

**Data: 04/05/2018**

E' consentito l'uso del dizionario Italiano-Spagnolo/Spagnolo-Italiano

Contesta a lassiguientespreguntas en españolutilizandolasdiezlíneasque tiene a disposición (mínimo 5 líneas, máximo 10 líneas):

1. Explicaqué es y a quésirveel CV, a continuacióndescribelaspartesque lo componen.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Habla del famoso champánespañoldenominado Cava.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



3. Cuenta la historia de la Sangría desde sus orígenes hasta la importancia que tiene hoy en día.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA

V Sala Vendita

SPAGNOLO

CANDIDATO:

CLASSE: V^N

Indicatori	Livello di valutazione		PUNTEGGIO
<b>Conoscenza dei contenuti disciplinari richiesti</b>	• Non si evidenzia nessun contenuto	1	
	• Acquisizione gravemente insufficiente dei contenuti	2-3	
	• Acquisizione insufficiente dei contenuti	4	
	• Conoscenze sufficienti	5	
	• Conoscenze buone	6	
	• Conoscenze ottime	7	
<b>Capacità sintetiche e rielaborative</b>	• Insufficienti	1	
	• Sufficienti	2	
	• Buone/Ottime	3	
<b>Correttezza formale</b>	• Gravemente insufficiente	1	
	• Insufficiente	2	
	• Sufficiente	3	
	• Buona	4	
	• Ottima	5	
<b>Punteggio in 15-esimi</b>			



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Simulazione n. 2 - Tipologia B**  
**terza prova di Diritto e Tecnica Amministrativa**  
**del 5 maggio 2018**  
**Classe V sez.N ind. Sala-Vendita**

**Docente: Antonella Piattelli**

Cognome e Nome candidato: \_\_\_\_\_

*Il candidato risponda alle seguenti domande rispettando lo spazio assegnato (min. 5 righe/max 10)*

1) Quale è il ruolo della pubblicità nel marketing?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2) Descrivi in cosa consiste il CustomerRelationship management

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3) Spiegare in cosa consiste il marketing integrato

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE RICETTIVE ED**  
**ENOGASTRONOMICHE**

Candidata/o \_\_\_\_\_ Classe V<sup>^</sup> Sez. N

INDICATORE	PUNTEGGIO TOTALE	LIVELLI e RELATIVI PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Conoscenza dei contenuti	8	- Assolutamente scarsa.... 1 - Insufficiente..... 3 - Quasi sufficiente ..... 4,5 - Sufficiente ..... 6 - Discreta..... 6,5 - Buona.....7 - Ottima ..... 8	
Correttezza formale e proprietà di linguaggio	4	- Assolutamente scarse.... 1 - Insufficienti..... 1,5 - Quasi sufficienti ..... 2 - Sufficienti ..... 2,5 - Discrete.....3 - Buone.....3,5 - Ottime ..... 4	
Capacità di elaborazione critica e collegamenti pluridisciplinari	3	- Insufficienti..... 0,5 - Quasi Sufficienti ..... 1 - Sufficienti..... 1,5 - Discrete.....2 - Buone.....2,5 - Ottime ..... 3	
<b><u>PUNTEGGIO TOTALE</u></b>			<b>/15</b>

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

La commissione







**Simulazione n. 2 - Tipologia B**  
**Classe V sez. N ind. Sala Vendita**

**Disciplina: Sala**

**Candidato .....**

**Punteggio ...../15**

**Data: 04/05/2018**

Descrivi in modo sintetico le varie fasi del processo di Spumantizzazione metodo Charmat corto:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Analizzando i prodotti distillati ci troviamo davanti a molti prodotti analizza in modo sintetico l'Armagnac:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Analizzando le regioni italiane parla in maniera sintetica delle Marche soffermandosi sui vini DOCG e DOC più importanti, inoltre elenca alcuni prodotti tipici rilevanti:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3^PROVA ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2017-2018  
MATERIA: SERVIZI DI SALA VENDITA**

COGNOME E NOME \_\_\_\_\_

**SCHEDA DI VALUTAZIONE  
ARTICOLAZIONE INTERNA DEGLI INDICATORI**

INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	LIVELLO DI VALORE/VALUTAZIONE	PUNTEGGIO DI LIVELLO	QUESITO 1	QUESITO 2	QUESITO 3
<b>A)</b> SVOLGIMENTO ESAURIENTE DEI CONTENUTI RICHIESTI NELLA TRACCIA	<b>6 PUNTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRAVEMENTE INSUFFICIENTE</li> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSO</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• DISCRETO</li> <li>• BUONO/OTTIMO</li> </ul>	1 2 3 4 5 6			
<b>B)</b> UTILIZZO DI UNA TERMINOLOGIA PROFESSIONALE E DELLE PAROLE CHIAVE	<b>5 PUNTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSO</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• DISCRETO</li> <li>• BUONO/OTTIMO</li> </ul>	1 2 3 4 5			
<b>C)</b> ESPOSIZIONE DELLA TRACCIA IN MODO ORDINATO, FLUIDO E FORMALMENTE CORRETTO	<b>4 PUNTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSUFFICIENTE</li> <li>• SCARSA</li> <li>• <b>SUFFICIENTE</b></li> <li>• BUONA/OTTIMA</li> </ul>	1 2 3 4			
	<b>PUNTEGGIO MASSIMO 15 PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO CONSEGUITO NEL SINGOLO QUESITO (TOTALE 15 PUNTI)</b>				
		<b>PUNTEGGIO TOTALE CONSEGUITO MEDIA DEI 3 QUESITI (TOTALE 15 PUNTI)</b>				

FIRMA COMMISSARI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*ALLEGATI:*

- Relazioni finali disciplinari con relativi programmi svolti
- Esempi di 3° prova
- Proposta griglie di correzione prima seconda e terza prova
- Riepilogo attività di alternanza scuola-lavoro e giudizi riportati dagli studenti nello stage estivo
- Riepilogo certificazioni linguistiche conseguite
- Presentazione alunno DSA e relativo PDP
- Presentazione alunno H e relativo PEI

## **Il consiglio di classe**

Cognome e nome	Firma
BRANDI PAOLA	
CAPPELLI STEFANO	
CARAGLIO ALESSANDRO	
CONTU GIUSEPPE	
FEDI FRANCESCO	
GUALTIEROTTI GIULIO	
GUIDARINI ANNA	
LOMBARDI CHIARA	
PIATTELLI ANTONELLA	
SABATINI GIULIA	
TOZZINI GIACOMO	
BETTARINI VANIA	
DESTENAY ANNA CATHERINE	

Montecatini Terme, li 15/05/2018