



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

ART 10 OM n 55 del 22-03-2024

a. s. 2023/2024

Indirizzo: Enogastronomico **Classe 5 B eno**

Docente Coordinatore della classe: prof.ssa Mariaelena Fedeli

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

Il Diplomato dei servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

È in grado di:

- gestire e commercializzare servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- curare l'organizzazione di eventi.

Profilo della classe:

La classe VB articolazione enogastronomia si è costituita nel terzo anno ed è composta da 15 alunni, di cui 11 maschi e 4 femmine, tutti provenienti dalla classe IVB dello scorso anno.

Nel gruppo classe sono presenti 3 alunni certificati con programmazione equipollente e 3 alunni DSA/BES per i quali il consiglio di classe ha predisposto, all'inizio del presente anno e in continuità con gli anni scolastici precedenti, il Piano Educativo Individuale ed il Piano Didattico Personalizzato.

Per quanto riguarda il corpo docente, la classe ha visto alternarsi diversi insegnanti negli ultimi due anni ad eccezione della continuità didattica in Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di sala e vendita, Religione e Inglese e di un docente di sostegno.

La classe risulta essere articolata per quanto concerne la seconda lingua straniera dal primo anno del corso di studi: 6 studenti studiano lingua francese e 9 studenti lingua tedesca.

Pur presentando al suo interno profili diversi rispetto alle capacità individuali, agli stili cognitivi ed alla motivazione all'impegno scolastico ed allo studio, nel corso del presente anno scolastico la classe ha dimostrato, a livello generale, un atteggiamento più positivo e consapevole rispetto all'anno precedente, impegnandosi con maggiore costanza nello studio. Permangono purtroppo in alcuni alunni atteggiamenti piuttosto superficiali che denotano uno scarso senso di responsabilità e che si concretizzano in assenze frequenti e/o strategiche, ridotta capacità organizzativa rispetto agli impegni previsti, lavoro e studio domestico limitato.

Complessivamente, anche se in modo diversificato, la classe ha conseguito gli obiettivi didattici e le competenze attese.

La classe ha realizzato i percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) nelle strutture ristorative e ricettive del territorio durante il terzo anno dal 21/04/2022 al 30/04/2022, durante il quarto anno dall'08/03/2023 al 21/03/2023 e nel presente anno scolastico dal 19/02/2024 al 03/03/2024. Nel corso di queste esperienze molti alunni si sono distinti e sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza con cui hanno svolto le mansioni loro affidate e anche coloro che hanno incontrato maggiori difficoltà nello studio hanno dimostrato di saper operare nel contesto lavorativo con serietà e responsabilità. In ciascun anno scolastico del triennio il PCTO è stato corredato da attività di Project Work con la partecipazione degli alunni a vari eventi del territorio che hanno arricchito l'esperienza pratica degli alunni.

L'attività didattica si è svolta coerentemente con gli obiettivi generali dell'indirizzo di studi, che ha lo scopo primario di favorire il loro inserimento nelle strutture del settore enogastronomico.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo bilanciando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di vario genere.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui ed esercitare i propri con decisione e convinzione, ma sempre nel rispetto di regole condivise.
- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo.
- Creare relazioni interpersonali applicando il principio della tolleranza che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative sia orali che scritte, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.
- Consolidare le abilità pratico-operative e tecniche.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline ed operare relazioni anche tra i diversi ambiti disciplinari.
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.
- Portare l'alunno ad assimilare gli strumenti che gli consentano un approccio agevole al mondo del lavoro.

Composizione della classe:				
F	M	TOT	Promossi 2022/2023	Promossi allo Scrutinio differito 2022/2023
4	11	15	15	///

Continuità didattica			
Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mariaelena Fedeli	X	
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Giuseppe Micocci	X	
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	Cristian Ruggeri	X (IV e V anno)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pietro Alongi		X (solo V anno)
Lingua e letteratura italiana	Annalisa Caserini		X (solo V anno)
Storia	Annalisa Caserini		X (solo V anno)
Matematica	Larragueta José		X (solo V anno)
Inglese	Paola Gusberti	X	
Francese	Lucrezia Mangano		X (solo V anno)
Tedesco	Marta Falliva	X (IV e V anno)	
Scienze motorie e sportive	Fabio Zerbin		X (solo V anno)
Religione Cattolica	Franco Carrara	X	
Sostegno	Maddalena Alini	X	
Sostegno	Nicole Barbieri		X (solo V anno)

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Scienza e cultura dell'alimentazione	x		x		x
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	x	x		x	x
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita	x	x	x		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	x	x		x	x
Lingua e letteratura italiana	x		x		x
Storia	x				x
Matematica	x			x	x
Inglese	x		x		x
Francese	x				x
Tedesco	x	x			
Scienze motorie e sportive	x	x			
Religione Cattolica	x				x

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrice L ₂
Scienza e cultura dell'alimentazione		x		x	x		
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	x	x		x	x		
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita		x			x		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				x	x		
Lingua e letteratura italiana		x		x	x		
Storia		x		x	x		
Matematica				x	x		
Inglese		x		x	x		x
Francese		x		x	x		x
Tedesco					x		x
Scienze motorie e sportive			x				
Religione Cattolica		x		x	x		

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO: "Scienza e cultura dell'alimentazione" VOL 5, A. Machado – Poseidonia Scuola

Moduli-UU.DD.:

UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela del consumatore (h=24)

Sezione 1: La filiera alimentare

La filiera agroalimentare e le varie tipologie.
Impatto alimentare della filiera agroalimentare.
Le frodi nella filiera agroalimentare.
La sicurezza alimentare nella filiera produttiva.
La qualità della filiera agroalimentare.
Le certificazioni di qualità.

Sezione 2: Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari.
I Manuali di Buone Pratiche Igieniche.
Il sistema HACCP: le fasi preliminari, i 7 principi, l'albero delle decisioni.
La valutazione della gravità del rischio.
La contaminazione degli alimenti.

Sezione 3: La contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti.
Agenti biologici e modalità di contaminazione.
I prioni.
I virus: epatite A, epatite E.
I batteri.
I fattori di crescita microbica.
Le tossinfezioni alimentari.
I principali batteri responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti:

- *Bacillus cereus*;
 - *Campylobacter jejuni*;
 - botulismo;
 - *Clostridium perfringens*;
 - listeriosi;
 - salmonellosi;
 - shigellosi;
 - intossicazione stafilococcica.
- I funghi microscopici: lieviti e muffe.
Le parassitosi intestinali:
- amebiasi;
 - giardiasi;
 - toxoplasmosi;
 - anisakidosi;
 - echinococcosi;
 - ossiuriasi;
 - teniasi;
 - trichinosi.

Sezione 4: La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

La contaminazione fisica degli alimenti.
I radionuclidi.
La contaminazione chimica degli alimenti.

Le micotossine.
Gli agrofarmaci.
Gli zoofarmaci.
Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti (MOCA).
I metalli pesanti.

UDA 2: La trasformazione degli alimenti (h=21)

Sezione 5: La conservazione degli alimenti

Conservazione degli alimenti: cenni storici.

Tecnologie alimentari.

Alterazione degli alimenti: cause biologiche e fisico-chimiche.

Classificazione dei metodi di conservazione: in base alle cause di alterazione e in base alla natura del mezzo di conservazione.

Conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelazione.

Conservazione con alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione.

Conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione.

Conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto, cryovac.

Irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi di conservazione: irraggiamento, riscaldamento ohimico, pascalizzazione, sonicazione, plasma freddo, campi elettrici pulsati.

Conservazione con metodi chimici naturali: salagione, conservazione con lo zucchero, con l'olio, con l'aceto, con l'alcol, la marinatura.

Conservazione con metodi chimici artificiali: i conservanti antimicrobici, gli antimicrobici secondari, gli antiossidanti.

L'affumicamento.

Le fermentazioni.

Il packaging funzionale, comunicare la qualità con l'etichettatura, standard europeo per le etichette dei prodotti alimentari.

Sezione 6: La cottura degli alimenti

La cottura.

La trasmissione del calore in cottura.

Effetti della cottura sugli alimenti.

Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni dei glucidi, dei protidi, reazioni di Maillard, modificazioni dei lipidi, delle vitamine, dei sali minerali.

Composti tossici da pratiche di cottura: ammine eterocicliche aromatiche, idrocarburi policiclici aromatici, patate fritte e consigli per ridurre il rischio di acrilammide.

Principali tecniche di cottura: la cottura in acqua, a vapore, nei grassi, con il calore secco, a microonde, sottovuoto, a estrusione.

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

Prodotti alimentari innovativi.

Alimenti salutistici.

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Gli integratori alimentari.

Gli alimenti funzionali: con acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, postbiotici.

I nuovi alimenti. Insetti edibili: le tarme della farina.

Gli alimenti geneticamente modificati.

La classificazione NOVA degli alimenti.

UDA 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche (h=25)

Sezione 8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Sana e corretta alimentazione: dieta, dietologia, dietetica dietoterapia.

La dieta nell'età evolutiva: suddivisione dell'età evolutiva, raccomandazioni nutrizionali.

La dieta del neonato e del lattante: il latte materno, allattamento naturale, misto e artificiale.

L'alimentazione complementare e indicazioni nutrizionali.

La dieta del bambino e le basi della corretta alimentazione, alimenti ed errori da evitare nell'infanzia. La dieta dell'adolescente e suggerimenti nutrizionali, errori da evitare nella dieta dell'adolescenza.

La dieta dell'adulto e le basi per una dieta sana.

La dieta in gravidanza.

La dieta durante l'allattamento.

La dieta nella terza età e consigli dietetici.

Sezione 9: Diete e stili alimentari

Diete e benessere.

Stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea.

La dieta sostenibile.

Le diete vegetariane : latte-ovo-vegetariana, vegetariana, crudista, fruttariana.

Le diete semivegetariane.

La dieta macrobiotica.

La dieta nello sport: apporto di acqua, di macronutrienti e di micronutrienti. Il colpo di calore.

Sezione 10: Prescrizioni alimentari e religioni

Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni.

Le regole alimentari nell'Ebraismo (carne kosher, pesce kosher, latte kosher, divieto di mescolare carne e latticini, i cibi parve, le bevande alcoliche, la macellazione rituale, il trattamento della carne, la certificazione kosher, il cibo nelle festività ebraiche).

Le regole alimentari nel Cristianesimo (Chiesa Cattolica, Ortodossa, Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno, Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni, il cibo nelle festività cristiane).

Le regole alimentari nell'Islam (carni halal, l'alcol, l'etichetta islamica a tavola, il Ramadan, esenzione dal digiuno).

Sezione 11: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La ristorazione: evoluzione, tipologie di ristorazione.

La ristorazione di servizio: definizione e tipologie, norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legume, formulazione del menù, qualità percepita.

La mensa scolastica.

La mensa aziendale.

La ristorazione nelle case di riposo.

La ristorazione ospedaliera.

UDA 4: L'alimentazione in situazioni patologiche (h=24)

Sezione 12: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari e prevenzione del rischio cardiovascolare.

L'ipertensione arteriosa, complicanze, indicazioni dietetiche. Ipertensione essenziale, secondaria, da camice bianco.

Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, aterosclerosi e relative indicazioni dietetiche.

Sezione 13: L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo.

La sindrome metabolica,

Il diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche.

L'obesità, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche.

L'iperuricemia e la gotta, calcolosi renale, indicazioni dietetiche.

L'osteoporosi, il rimodellamento dell'osso, tipi di osteoporosi.

Sezione 14: L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali.

Reflusso esofageo e indicazioni dietetiche.

Gastrite, ulcera peptica e indicazioni dietetiche.

Meteorismo e flatulenza e indicazioni dietetiche.

Stipsi e indicazioni dietetiche.

Diarrea e indicazioni dietetiche.

Sindrome del colon irritabile e indicazioni dietetiche.

Le malattie epatiche (epatite e cirrosi) e indicazioni dietetiche.

Sezione 15: Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo.

Le reazioni tossiche.

Le allergie alimentari, sintomi e complicanze delle allergie, i 14 allergeni alimentari.

L'asma dei panettieri e dei pasticceri.

Le intolleranze alimentari (enzimatiche, farmacologiche, indefinite), l'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria.

La sensibilità al glutine e la celiachia, indicazioni dietetiche.

La diagnosi delle allergie ed intolleranze alimentari.

Allergie intolleranze e ristorazione collettiva.

Sezione 16: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

I tumori e il processo di cancerogenesi.

Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.

Sostanze protettive presenti negli alimenti.

I disturbi alimentari, anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata, ortoressia.

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

LIBRO DI TESTO: "Sarò chef" di Baratta, Comba, Meli, Tallone – Giunti-Slow Food Editore

Moduli-UU.DD.:

Unità di apprendimento M "Il sistema Haccp"

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema Haccp

Unità di apprendimento N "Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"

Analisi del piano di sicurezza in azienda

Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

Unità di apprendimento O "Dall'alimento al piatto"

La qualità degli alimenti

Le certificazioni di qualità

La qualità attraverso l'etichetta e la sostenibilità ambientale

Unità di apprendimento P "Le intolleranze e allergie alimentari ed i menu specifici"

Le principali intolleranze e allergie alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari ed allergie

Unità di apprendimento Q "Le preparazioni di laboratorio"

Le tecniche operative, l'innovazione, l'impiattamento ed il servizio

La preparazione di piatti nazionali ed internazionali

Le preparazioni di menu con temi specifici

Il lavoro in autonomia

Unità di apprendimento R "Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio"

Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva

Il catering e la sua organizzazione

Il banqueting e la sua organizzazione

Le tipologie di menu e di buffet

Unità di apprendimento S "Le preparazioni di laboratorio"

Le tecniche contemporanee, l'impiattamento ed il servizio

Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali
Le preparazioni di menu a tema e la cucina del riciclo
Il lavoro in autonomia
La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento (in modo teorico)

Unità di apprendimento T" Il food&beverage manager"

Il ruolo, la carriera, la responsabilità
La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, la gestione corretta del personale

Unità di apprendimento U" Il lessico di cucina"

Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina
Utilizzo della terminologia di settore

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: "Sala e Vendita per cucina" – Autore: ALMA – Edizioni: Plan

Moduli-UU.DD.:

Mod. A - IL VINO ore 12

Il vino

Il vino nel mondo

Abbinamento cibo-vino

Mod. B – PRODOTTI TIPICI ore 12

Il prodotto tipico

I marchi di qualità

Disciplinare di produzione Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio

Mod. C – IL MENU' E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE ore 8

Il menù: tipologie, progettazione e realizzazione

Mod. D – LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE ore 14

Catering, banqueting –definizione

Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di banqueting, catering

Qualità' enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile

Mod. E – L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA ore 10

Pianificazione e programmazione*

Mod. F – IL BAR ore 8

Tipologie*

Bevande analcoliche

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO: "Gestire le imprese ricettive UP3", Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Editore Tramontana

Moduli-UU.DD.:

I contratti di lavoro

Il mercato del lavoro

- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- Il reclutamento del personale

Il contratto di lavoro

- I contratti di lavoro subordinato
- Estinzione del rapporto di lavoro

Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti

- La contabilità del personale
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

Il Marketing

Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan**Pianificazione, programmazione e controllo di gestione****La pianificazione e la programmazione**

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget
- Il controllo budgetario

Il business plan* (cenni dopo il 15 maggio) *

- Il business plan *
- Il contenuto del business plan *

Unità di apprendimento N: La normativa del settore turistico-ristorativo**Le norme di igiene alimentare****I contratti delle imprese ristorative e ricettive**

- Gli elementi di un contratto
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di banqueting
- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Unità di apprendimento O: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**Le abitudini alimentari**

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità

- Cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

Le filiere agroalimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità

- Tipi di filiere
- Caratteristiche della filiera corta e della filiera lunga
- Differenza tra tracciabilità e rintracciabilità

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi, vol. 3, ed. Signorelli Scuola

Moduli-UU.DD.:

Naturalismo e Verismo

Emile Zola

da L'assommoir: Gervaise e l'acquavite

Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica

da Vita dei campi: La lupa

da I Malavoglia: La famiglia Malavoglia

da Novelle rusticane: La roba

Il Decadentismo

Charles Baudelaire

da Les fleurs du mal: Correspondances

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica

da Il fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino

da Myricae: X Agosto, Il lampo

da Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica

da Il piacere: L'attesa dell'amante

da Laudi: La pioggia nel pineto

Il Futurismo

Marinetti

da: Zang tumb tumb: il bombardamento di Adrianopoli

cenni al Manifesto della cucina futurista

Il nuovo romanzo europeo

Marcel Proust

da Recherche - Dalla parte di Swann: La madeleine

James Joyce

da Ulisse: Il monologo di Molly Bloom

Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica

da La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta, Un'esplosione enorme

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica

da L'umorismo: Il riso amaro

da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis

Uno nessuno e centomila: pagina iniziale

***Giuseppe Ungaretti**: vita, opere, pensiero e poetica

da L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, Sono una creatura, Soldati, Fratelli

***Eugenio Montale**: vita, opere, pensiero e poetica

da Ossi di seppia: I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato

da Le occasioni: Non recidere, forbice, quel volto

DIDATTICA DELLA SCRITTURA: esercitazioni sulle tre tipologie, A, B, C, della prima prova dell'esame di Stato

DISCIPLINA: STORIA**LIBRO DI TESTO:**

Paolo Di Sacco, Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 2 Il Settecento e l'Ottocento, ed SEI
 Paolo Di Sacco, Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 3 Il Novecento e l'età attuale, ed SEI

Moduli-UU.DD.:

Unità E: Il tempo dell'imperialismo

La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio

L'Italia della sinistra storica fino a Crispi

L'Europa a fine Ottocento

L'ideologia della conquista: razzismo e colonialismo

Unità A: Un inquieto inizio di XX secolo

La Belle époque e la nuova società di massa: le promesse del nuovo secolo (sintesi)

Nuovi protagonisti sulla scena internazionale: i giganti dell'est e gli Stati Uniti (sintesi)

L'Italia di Giolitti. Vantaggi e contraddizioni di una politica riformatrice

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914. Alleanze ostili, riarmo, aree calde: la guerra è dietro l'angolo.

Unità B: Guerra e dopoguerra

L'Europa nella spirale della Prima guerra mondiale. L'inutile strage: l'Europa e il mondo in fiamme

La Rivoluzione russa. Dallo zar a Lenin, un evento epocale nella storia del Novecento

Un bilancio del conflitto e una pace insoddisfacente. Tante vittime non insegnano nulla: gli errori di Versailles

Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar, Crisi sociale, crisi politica, crisi economica

Unità C: L'ascesa dei totalitarismi

Il fascismo scala il potere in Italia. Una violenta risposta al disordine

Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929 (in sintesi)

Il fascismo diventa regime. Progetto totalitario e bavaglio alle libertà

L'URSS di Stalin. A passo di marcia: collettivizzazione, industrializzazione, terrore

La Germania di Hitler. Un feroce progetto totalitario

Unità D: Nell'abisso della seconda guerra mondiale

I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato.

Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo

La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica

Due tragedie: l'olocausto nucleare e la Shoah (in sintesi)

Unità E: Gli anni della guerra fredda

L'Europa e il mondo diviso in due blocchi. L'equilibrio sul filo del terrore: gli anni Cinquanta *

La Rivoluzione di Mao e la decolonizzazione (sintesi) *

DISCIPLINA: INGLESE

LIBRO DI TESTO: "Language for life B1" by Ben Wetz – Oxford University Press, "Light the Fire",
 Assirelli, Vetri, Cappellini – Rizzoli Languages

Moduli-UU.DD.:

da "Language for life B1": Ripasso a.s. precedente, Unità 8, Unità 9.

da "Light the fire": Modulo 6, Modulo 7, Modulo 8.

Modulo 6: MEALS and MEALS

UNIT 1: MENUS

Menu basics.

Breakfast, lunch and dinner menus.

Designing menu

UNIT 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS

Banquets and buffets.

Special Menus.

Wine list.

Modulo 7: FOOD & HEALTH

UNIT 1: HEALTHY EATING

A healthy lifestyle.

The food pyramid and food groups.

Healthy plates.

UNIT 2: DIETS

The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

Modulo 8: FOOD SAFETY & HYGIENE

UNIT 1: FOOD HYGIENE

Food contamination.

Food poisoning.

Safefood storage and handling.

UNIT 2: FOOD-SAFETY MEASURES

Food preservation and packaging.

Food safety legislation.

The HACCP system.

Modulo 9: THINK GLOBALLY EAT LOCALLY

UNIT 1: FOOD—A RIGHT FOR EVERYONE

Hunger and malnutrition.

Taking action against hunger.

The Zero Hunger Challenge.

UNIT 2: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION

Promoting a sustainable diet.

Modulo 10: WORKING IN CATERING

Writing a CV

Writing a cover letter

An effective job interview

GRAMMATICA

UNIT 8

A) Can, Could, Will be able to

B) Have to/Don't have to

C) Should, Must & Have to

UNIT 9

- A) Certainty and doubt: May, Might, Could, Can't, Must
- B) Defining relative clauses (which, who, where)
- C) 2nd Conditional.

DISCIPLINA: FRANCESE

LIBRO DI TESTO: "Les toqués de la gastronomie" Di S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini - Cappelli Editore

Moduli-UU.DD.:

La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration L'hygiène du personnel de restauration
L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle
Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments
2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires Les causes de contamination alimentaire
Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)
3. La conservation des aliments
L'altération des aliments
Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques
4. La méthode HACCP
Un peu d'histoire
Qu'est-ce que la méthode HACCP?
La loi européenne en matière de HACCP

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire Principes et groupes d'aliments
2. Mangeons méditerranéen!
Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?
3. Je deviens végété
Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?
4. Grammaire: le futur simple et le conditionnel présent

Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation
L'obésité : mourir de trop se nourrir
L'hypercholestérolémie
Le diabète
2. La maladie cœliaque Symptômes
Traitement et prévention
3. Grammaire : l'imparfait de l'indicatif

Vin et compagnie

1. Histoire du vin
Les principales régions viticoles françaises
2. La méthode champenoise Le beaujolais nouveau est arrivé ! Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin
L'analyse organoleptique
Le sommelier : un homme aux multiples visages
4. Rendez-vous dans une brasserie
La route de la bière en Alsace
5. Le monde des spiritueux
C'est quoi une eau-de-vie? Le cognac, la liqueur des dieux! L'armagnac
Le calvados

Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV) Le modèle européen
Lettre ou mail de motivation ? Que choisir ? Deux minutes chrono pour convaincre
2. L'entretien d'embauche
Un entretien d'embauche réussi, c'est un entretien d'embauche préparé!
Je prépare mon entretien d'embauche

DISCIPLINA: TEDESCO

LIBRO DI TESTO: Petrucci, Fazzi, *Mahlzeit! Neu*, Torino Loescher, 2012

Moduli-UU.DD.:

Essgewohnheiten

- Die italienische Küche
- Die Mahlzeiten in Italien (Die Italiener zu Tisch und die typischen Lokale)
- Die Deutschen bei Tisch (die verschiedenen Mahlzeiten in Deutschland und die Beschreibung mit Beispielen)
- Essgewohnheiten in Österreich und in der Schweiz (typische gastronomische Spezialitäten)

Zur Arbeit im Speisesaal und im Café

- Die Service Brigade
- Die Mise-en-Place

Was darf es sein?

- Im Speisesaal (Gespräch zwischen Gast und Kellner)
- Bestellungen entgegennehmen
- Gerichte beschreiben (auch die Zutaten)
- Service im Speisesaal
- Telefonische Tischreservierung und Abbestellung
- Reklamationen
- Das Gedeck
- In der Bar und im Café
- Was trinken wir (Cocktails und Getränke)
- Am Tisch
- In der Piano Bar

Rezepte und Menüs

- Essen und Trinken in Deutschland (Vokabeln)/ Ernährungspyramide (Lebensmittelgruppen)
- Rezepte beschreiben
- Die Speisekarte (Verteilung)

Lokale und Gaststätten

- Verschiedene typische Lokale (Kneipe, Brauerei, Gaststätten, Biergarten)
- Lebenslauf europass

UDA multidisciplinare: Food Delivery

Argomenti svolti dalla madrelingua: esempi di dialoghi al ristorante, esercizi di traduzione simultanea e role play

DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO: "Matematica a colori" – edizione gialla leggera, VOL 4, Leonardo Sasso – Petrini Editore

Moduli-UU.DD.:

(8.1,8.2) Modulo: Lo studio completo di una funzione

- Ricerca del dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti di funzioni razionali con la risoluzione di forme indeterminate ∞/∞ , $0/0$, $-\infty + \infty$.
- Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali e loro rappresentazione.
- Derivata: definizione di derivata, significato geometrico e spiegazione intuitiva con metodo grafico, regole di derivazione delle funzioni fondamentali, derivata della somma del prodotto e del quoziente.
- Derivata prima: studio degli intervalli di crescita/decrecenza, ricerca di punti stazionari, punti di massimo-minimo (relativi e assoluti) o flessi a tangente orizzontale.
- Studio completo di funzione (razionali intere/fratte) e relativo grafico.
- Lettura di un grafico: riconoscere una funzione, determinare dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita/decrecenza, punti di massimo/minimo, asintoti, limiti, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

(8.3) Modulo: Applicazioni della matematica all'economia

- Ricerca operativa: origine, applicazioni, definizioni, classificazione e fasi.
 - Problemi di scelta fra due alternative
 - La funzione dei costi.
 - Costi fissi.
 - Costi variabili.
 - Il costo medio e la ricerca del minimo costo medio.
 - Il ricavo e il profitto
 - Diagramma di redditività*
 - Risoluzione di semplici problemi di ricerca operativa*
-

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO: non previsto

Moduli-UU.DD.:

Modulo: Assunzione di norme comportamentali (A)

Titolo: Agire comportamenti responsabili

- Rischi infortunistici in ambiente di lavoro e palestra
- Normative anti-Covid
- Educazione posturale

Modulo: Percezione di sé, Capacità Motorie (B)

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Coordinative (B1)

- Miglioramento delle capacità coordinative di base e loro affinamento

- Pre-acrobatica al suolo: esercizi a corpo libero
- Funicella: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata
- Palla: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Condizionali (B2)

- Stretching: utilizzo della tecnica di allungamenti muscolare specifico relativo ai principali gruppi muscolari
- Tecniche di allungamento muscolare (isometria, isotonia, Pilates)
- Sviluppo Forza Resistente (Walking Test)
- I.R.I. (indice di Ruffier)

Modulo: Il Gioco, le Regole, il Fair Play

Titolo: Pallacanestro (C1), Pallavolo (C2), Pallamano (C3), Tennis (C5), Atletica leggera (C6), Calcio a 5 (C8)

- Gioco con regole codificate, tecniche principali, arbitraggio, storia.

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

LIBRO DI TESTO: Contadini Michele, "Itinerari di Irc 2.0", ED. LDC

Moduli-UU.DD.:

La ricerca di Dio: ragione e fede. L'apporto della tradizione cristiana alla cultura Occidentale.

La domanda oltre la vita: l'escatologia. La prospettiva escatologica cristiana.

Dio creatore: la creazione dell'uomo.

IV, VIII, X comandamento - L'amore per il prossimo.

La morale sessuale: matrimonio, coabitazione, divorzio. La fecondazione assistita.

V comandamento - La pena di morte.

Cristianesimo e impegno sociale. La pace, la difesa dell'ambiente e l'inquinamento.

Scienza e fede: differenze e similitudini nella prospettiva del fondamento umano.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (PCTO - EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

Denominazione	OPERATORE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Profilo	L'esperienza di alternanza contribuisce a rafforzare le competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'alternanza scuola lavoro offre le seguenti opportunità: - apprendere e sviluppare competenze di base e professionali - affinare le capacità relazionali e comunicative - sviluppare l'attitudine alla cooperazione

Attività anni scolastici 2021-22 2022-23 2023-24	- Esperienze presso strutture ricettive di Cremona e provincia (a.s. 2021/22, 2022/23 e 2023/24) - Partecipazione a eventi e sagre per la valorizzazione del prodotto tipico (a.s. 2022/23 e 2023/24): - la festa dei fagiolini di Pizzighettone - la festa della trippa di Pizzighettone - la festa del torrone di Cremona - la festa del salame di Cremona - Salone Bontà - Lezione frontale in aula (in diverse discipline) su predisposizione documento HACCP (a.s. 2021/22 e 2022/23) - Videolezione tramite piattaforma Meet per la formazione/aggiornamento degli alunni in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro. (a.s. 2021/22) - Videolezione tramite piattaforma Meet con il Laboratorio di pasta fresca di Toronto con chef italo americano Leandro Baldassarre (a.s. 2020/21) - Project work A tavola con la mostarda (a.s. 2021/22) - Partecipazione al concorso CombiGuru Challenge. (a.s. 2022/23) - Strada del gusto (a.s. 2022/23) - Partecipazione a eventi del territorio con preparazione del buffet e servizio: Festa dei Carabinieri, Festa della prefettura per il 2 giugno e Festa della Guardi di Finanza. (a.s. 2022/23) - Convegno "Salame e mostarda e show cooking" (a.s. 2023/24) - Progetto didattico "Grana Padano" (a.s. 2023/24) - Partecipazione alla Borsa di studio promossa dal ristorante "Il Gabbiano" (a.s. 2023/24) - Incontro con lo chef Riccardo Carnevali sull'uso delle tecnologie informatiche nell'ambito dell'enogastronomia. (a.s. 2023/24) - Webinar con lo Chef Antonimo Cannavacciuolo (a.s. 2023/24) - Incontro con lo chef Carmine Migliaro inerente una demo e "Il futuro della ristorazione: il delivery". (a.s. 2023/24) - Il ruolo dell'arma dei Carabinieri nei controlli e nella prevenzione agroalimentare. (a.s. 2023/24) - Incontro con il Sig. A. Bonali per una lezione dimostrativa inerente "La macelleria, il taglio delle carni, gli utilizzi in cucina, le cotture", (a.s. 2023/24) - Diario di bordo (a.s. 2021/22, 2022/23, 2023/24)
Competenze acquisite	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici - ristorativi. Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze della filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Attuare strategie di pianificazione comprensione monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo

PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE/NUCLEI TEMATICI			
Argomenti-UDA	Discipline coinvolte	Documenti/Testi proposti	Attività
Le Filiere agroalimentari	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina	Libri di testo Fotocopie	Lezione frontale, di laboratorio
Le abitudini alimentari	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese, Francese, Tedesco.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Tracciabilità, Rintracciabilità, Qualità dei prodotti alimentari	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Sistema HACCP	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Francese, Inglese	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Igiene alimentare e Igiene nei servizi ristorativi	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese, Francese.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Dieta mediterranea	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese, Francese, Tedesco	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Menù come strumento di vendita	Diritto e tecniche Amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese, Tedesco.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Banqueting e catering	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
La sostenibilità alimentare	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio
Il delivery	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e cucina, Inglese, Francese, Tedesco.	Libri di testo	Lezione frontale, di laboratorio

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE- EDUCAZIONE CIVICA



LE ISTITUZIONI NAZIONALI, SOVRANAZIONALI E INTERNAZIONALI Verso l'Agenda ONU 2030 "IL FIL ROUGE DELLA COSTITUZIONE":

OBIETTIVI AGENDA 2030

Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni forti

Obiettivo 17: Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile

TITOLO UDA scelto dal CdC: Gli organismi comunitari e internazionali

Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
UDA di educazione civica - Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali - Verso l'Agenda ONU 2030 "Il fil rouge della Costituzione". Titolo dell'UDA: "Gli organismi comunitari e internazionali"	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratori dei servizi enogastronomici settore cucina, Inglese, Italiano, Storia	Si veda UDA allegata	Si veda UDA allegata

PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

Discipline coinvolte e lingue utilizzate	Contenuti disciplinari	Modello operativo	Metodologia e modalità di lavoro	Risorse (materiali, sussidi)
		☐ insegnamento gestito dal docente di disciplina ☐ insegnamento in co-presenza ☐ altro (specificare) _____	☐ frontale ☐ individuale ☐ a coppie ☐ in piccoli gruppi ☐ utilizzo di particolari metodologie didattiche (specificare quali)	

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE	
Visite guidate	07/03/2024 Visita alla ditta Walcor di Pozzaglio inerente la produzione del cioccolato
Viaggio di istruzione	Non effettuato
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	Giornata della Memoria Incontri con i Maestri del lavoro aventi per oggetto CV e Colloquio di lavoro. Progetto Rotary Orienta Progetto Almadiploma Partecipazione al Salone dello Studente Young

ALTRO (inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)
- Un alunna ha partecipato a uno show cooking in diretta televisiva, all'interno della trasmissione "Ore 12" dell'emittente locale Cremona1 nell'a.s. 2022/23. - Quattro studenti hanno partecipato all'iniziativa Scuola aperta e presso la scuola media Campi nell'a.s. 2022/23. - Tre studenti hanno partecipato a uno show cooking in diretta televisiva, all'interno della trasmissione "Ore 12" dell'emittente locale Cremona1 nell'a.s. 2023/24. - Due studenti hanno partecipato in diretta televisiva, all'interno della trasmissione "Tag Giovani" dell'emittente locale Cremona1 nell'a.s. 2023/24. - Tre alunni hanno partecipato alla collaborazione con la società sportiva US Cremonese prestando servizio nelle strutture ristorative dello stadio di Cremona nell'a.s. 2023/24. - Due alunni hanno partecipato alla collaborazione con la società sportiva Vanoli Basket prestando servizio nelle relative strutture ristorative nell'a.s.2023/24. - Sei studenti hanno partecipato al Corso PNRR "Sostenibilità ambientale e cittadinanza attiva". (a.s. 2023/24)

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
Conoscenze - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. - Fattori di rischio professionale ed ambientale. - Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente. - Le normative vigenti, nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. - Elementi di eco-gastronomia. - Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. - Concetti di sostenibilità e certificazione. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.		X	
Competenze - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		X	
Capacità - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.		X	
Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una buona capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi.			

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina			
Conoscenze - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale		X	
Competenze - Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore enogastronomico di cucina; - Saper descrivere i prodotti alimentari di cucina, e le tecniche operative - Relazionare su argomenti relativi alla cucina nazionale ed internazionale		X	
Capacità - Applicare correttamente nelle principali operazione relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici. - Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina		X	
DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo. - Conoscere il lessico settoriale.		X	
Competenze - Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore sala e bar. - Saper descrivere i prodotti dell'enologia, i prodotti alcolici/analcolici e le bevande in generale. - Relazionare su argomenti relativi all'attività di sala e sulla ristorazione in generale. - Saper applicare le nozioni ricevute nelle principali operazioni e situazioni del settore ristorativo.		X	
Capacità - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e sicurezza del cliente - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi della ristorazione.		X	
DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			
Conoscenze - Le nuove dinamiche del mercato turistico. - Tecniche di marketing turistico e web marketing. - Filiera agroalimentare. - Abitudini alimentari ed economia del territorio. - La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.	X		
Competenze - Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. - Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		X	
Capacità - Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche. - Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.		X	

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana			
Conoscenze - Linee essenziali dello sviluppo storico-letterario del tardo Ottocento e del Novecento.		X	
Competenze - Saper collocare gli autori nel loro contesto storico e culturale. - Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.			X
Capacità - Produrre un testo scritto in modo sufficientemente pertinente alla consegna, coeso, coerente e corretto dal punto di vista grammaticale con sufficiente proprietà lessicale.		X	
DISCIPLINA: Storia			
Conoscenze - Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana, europea e mondiale dell'Ottocento e del Novecento.		X	
Competenze - Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale.			X
Capacità - Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. - Possedere un'adeguata padronanza linguistica e usare il linguaggio specifico della disciplina.			X
DISCIPLINA: Inglese			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; - Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; - Conoscere il lessico della lingua settoriale.		X	
Competenze - Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); - Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale; - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.		X	
Capacità - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione; - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale.		X	
DISCIPLINA: Francese			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo - Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base Conoscere il lessico della lingua settoriale		X	
Competenze - Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici) - Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale		X	

Capacità - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale - Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale		X	
DISCIPLINA: Tedesco			
Conoscenze - conoscere e descrivere il personale di sala e le relative mansioni - conoscere e gestire situazioni comunicative al bar e in sala da pranzo		X	
Competenze - riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari - elaborazione di un <i>curriculum vitae</i> europeo		X	
Capacità - comprendere tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca - comprendere e rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca e sostenere colloqui di lavoro		X	
DISCIPLINA: Matematica			
Conoscenze - Saper studiare semplici funzioni razionali (con fattori di primo o secondo grado): concetto di funzione ed elementi descrittivi principali. - Conoscere il concetto di funzione e i principali elementi descrittivi. - Conoscere il concetto di: costo fisso, variabile e medio, ricavo e utile di un problema economico.		X	
Competenze - Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a: dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo (relativo-assoluti). - Saper interpretare le principali funzioni che caratterizzano un problema di natura economica. - Costruire modelli e risolvere semplici problemi di natura economica.		X	
Capacità - Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline. - Capacità di proporre soluzioni in modo sufficientemente autonomo ai diversi problemi proposti.		X	
DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive			
Conoscenze - Conoscere i contenuti proposti specifici. - Conoscere il linguaggio specifico. - Conoscere le capacità motorie come svilupparle.	X		
Competenze - Saper comprendere l'esercizio proposto. - Saper collaborare con i compagni. - Saper lavorare in autonomia.		X	
Capacità - Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata. - Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche. - Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra - Sapere, a seconda delle situazioni, come comportarsi, applicando la teoria appresa.		X	
DISCIPLINA: Religione			

Conoscenze - Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. - Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo. - La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. - Scelte di vita, vocazione, professione; - Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.		X	
Competenze - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico- tecnologica.		X	
Capacità - Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana in un quadro di un dialogo libero, aperto e costruttivo. - Individuare la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. - Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo. - Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE**DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Indicatori e/o descrittori adottati:	- Comprensione degli argomenti o delle tematiche proposte. - Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina. - Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni- - Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici e tecnici.
--------------------------------------	--

Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. - Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. - Conosce i contenuti essenziali e risponde con aderenza alle richieste. - Vengono fornite le informazioni più importanti.
--	---

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Scritte 2 a quadrimestre - Orali almeno 2 a quadrimestre.
--	--

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Indicatori e/o descrittori adottati:	- Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici - Conoscenza autonoma dei contenuti - Adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
--------------------------------------	---

Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna - Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato - Trasformazione e realizzazione dei prodotti all'interno di menus pecifici
--	---

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Almeno due verifiche scritte a quadrimestre - Valutazione mensile delle prove pratiche
--	---

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita

Indicatori e/o descrittori adottati:	- Conoscenza autonoma dei contenuti. - Adeguate capacità organizzative.
--------------------------------------	--

Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche piccola lacuna. - Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato - Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici.
--	---

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Due votazioni a quadrimestre tramite verifiche scritte e/o interrogazioni.
--	--

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Indicatori e/o descrittori adottati:	- Efficacia e correttezza della forma espressiva. - Comprensione dei contenuti.
--------------------------------------	--

Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto.
--	---

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Almeno due verifiche scritte a quadrimestre: domande aperte ed esercizi di applicazione. - Due verifiche orali per quadrimestre.
--	---

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

Indicatori e/o descrittori adottati:	- interesse, partecipazione e impegno nello studio - conoscenza degli argomenti - capacità di esposizione dei contenuti con organicità e fluidità - uso del linguaggio specifico della disciplina - capacità di rielaborazione critica e di operare collegamenti negli elaborati scritti: pertinenza alla consegna
--------------------------------------	--

Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Conoscenza essenziale dei contenuti proposti esposti con sufficiente padronanza linguistica.
--	--

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Verifiche scritte almeno due a quadrimestre (tipologie A, B, C della prima prova). - Interrogazioni orali almeno due a quadrimestre.
--	---

DISCIPLINA: Storia

Indicatori e/o descrittori adottati:	- Interesse, partecipazione e impegno nello studio - Conoscenza degli argomenti
--------------------------------------	--

	- Capacità di esposizione dei contenuti con organicità - Uso del linguaggio specifico della disciplina - Capacità di operare collegamenti - Capacità di cogliere le relazioni con l'attualità e di avviare una riflessione critica
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. - Deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Interrogazioni orali e scritte almeno due a quadrimestre.
DISCIPLINA: Inglese	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Efficacia e correttezza della forma espressiva - Comprensione dei contenuti - Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto sia nella lingua scritta sia nella lingua orale.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Verifiche scritte: quattro a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). - Verifiche orali: due/tre a quadrimestre. - Verifiche di recupero scritte/orali per tutti gli studenti che non hanno raggiunto la sufficienza
DISCIPLINA: Francese	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Conoscenza della microlingua - Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti - Efficacia e correttezza della forma espressiva
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Comprensione e conoscenza dei contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto, ma comunque in grado di esplicitare il messaggio.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Verifiche scritte: due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento) - Verifiche orali: una o due a quadrimestre
DISCIPLINA: Tedesco	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Partecipazione alle lezioni e impegno.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- verifiche scritte a completamento, crocette, domande a risposta aperta - interrogazioni orali: simulazioni di situazioni reali in un locale, descrizione di ricette e me
DISCIPLINA: Matematica	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Studiare e rappresentare grafici di semplici funzioni nota l'equazione. - Conoscenza dei contenuti essenziali. - Correttezza e coerenza del procedimento risolutivo. - Interpretazione e lettura di un grafico. - Capacità di formulare modelli matematici per la risoluzione di problemi.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Nelle prove scritte si è attribuito un livello di sufficienza al conseguimento del 60% del punteggio massimo, a seconda della difficoltà e agli obiettivi della prova stessa. - Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha dimostrato una conoscenza ed una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti ed ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Sono state effettuate tre verifiche scritte nel primo quadrimestre, tre verifiche scritte e una orale nel secondo al termine di ogni attività didattica. - Le valutazioni formative hanno tenuto in considerazione l'impegno, il lavoro svolto, la collaborazione, la partecipazione nella didattica, il miglioramento nel processo di apprendimento. - Sono state inoltre programmate prove scritte per il recupero.
DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Correttezza globale del movimento, correttezza specifica del gesto tecnico, utilizzo di terminologie specifiche.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Conoscenza minima degli argomenti trattati, utilizzo autonomo di indicatori spazio-temporali, partecipazione attiva alle lezioni.

Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Osservazione costante durante le lezioni di: impegno, partecipazione attiva, collaborazioni con i pari. - Test pratici specifici. - Test condizionali.
DISCIPLINA: Religione Cattolica	
Indicatori e/o descrittori adottati:	- Capacità di rielaborazione critica personale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	- Cogliere il significato delle argomentazioni.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	- Confronto dialogico.

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Tracce estrapolate dalle prove ministeriali - sessione suppletiva 2023	A-B-C	6 ore, 13/03/2024
Tracce estrapolate dalle prove ministeriali - sessione straordinaria 2023	A-B-C	6 ore, 10/04/2024

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 1° prova scritta.

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Dieta sana ed equilibrata	A	6 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 2° prova scritta.

Simulazione del colloquio		
Argomento/materiali proposti	Discipline coinvolte	Tempi
Secondo le indicazioni ministeriali, verranno proposti dei documenti da cui si svilupperà un colloquio, per quanto possibile, interdisciplinare	Laboratorio Cucina, Inglese, Lingua e Letteratura Italiana, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative, Scienze e Cultura dell'Alimentazione	2 ore, 09/05/2024

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata di valutazione della prova orale.

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Fedeli	Mariaelena	Scienza e cultura dell'alimentazione	Mariaelena Fedeli
Micocci	Giuseppe	Lab. Serv. Enog. settore cucina	Giuseppe
Ruggeri	Cristian	Lab. Serv. Enog. settore sala e vendita	Cristian Ruggeri
Alongi	Pietro	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pietro Alongi
Caserini	Annalisa	Lingua e letteratura italiana	Annalisa
Caserini	Annalisa	Storia	Annalisa
Gusberti	Paola	Inglese	Paola Gusberti
Mangano	Lucrezia	Francese	Lucrezia
Falliva	Marta	Tedesco	Marta Falliva
Larragueta	José	Matematica	José
Zerbin	Fabio	Scienze motorie e sportive	Fabio Zerbin
Carrara	Franco	Religione	Franco Carrara
Alini	Maddalena	Sostegno	Maddalena Alini
Barbieri	Nicole	Sostegno	Nicole Barbieri

Il Coordinatore

Prof.ssa Mariaelena Fedeli

Mariaelena Fedeli

Il Segretario

Prof.ssa Maddalena Alini

Maddalena Alini

I Rappresentanti degli studenti

Luca Azzali

Luca Azzali

Michele Bosio

Michele Bosio

Cremona, 08/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Nicoletta Ferrari

Nicoletta Ferrari

ALLEGATI

- ALL N 1 - UDA di Cittadinanza e Costituzione/Educazione Civica
- ALL N 2 - Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame:
 - ALL 2a: prima simulazione della prima prova
 - ALL 2b: seconda simulazione della prima prova
 - ALL 2c: simulazione della seconda prova
- ALL N 3 - Griglia di valutazione della prova orale

Allegati da inviare separatamente in apposito file alla Segreteria Didattica per la Commissione:

- ALL N 4 - Documentazione relativa alle attività di PCTO/Project Work
 - ALL 4a: PCTO terzo anno (3Beno)
 - ALL 4b: PCTO quarto anno (4Beno)
- ALL N 5 - Modulistica compilata alunni BES e DSA