



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "Luigi Einaudi"  
(con annessi SERVIZI COMMERCIALI)  
88046 LAMEZIA TERME - CZ  
Partner di



Esami di Stato conclusivi del corso di studi

## *Documento del Consiglio di Classe*

Anno scolastico 2023-2024

Classe 5<sup>a</sup> sez. B

Indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera  
Curvatura Sala-bar e Vendita



## INDICE

IL CONSIGLIO DI CLASSE .....	2
ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO .....	6
PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA .....	9
PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO .....	10
UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE) .....	12
STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITÀ .....	13
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA .....	14
STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE .....	16
ITALIANO E STORIA .....	18
Scienze e Cultura dell'Alimentazione .....	23
Francese.....	27
Inglese.....	30
Matematica .....	32
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva .....	34
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina .....	37
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita .....	38
Scienze Motorie.....	42
Religione Cattolica.....	43
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA. 1	

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

Insegnamento	Componente del C.d.C.	Firma
Italiano e Storia	Prof.ssa De Diego Cerra Caterina	<i>De Diego Cerra Caterina</i>
Matematica	Prof.ssa Pascuzzi Elisa	<i>Pascuzzi Elisa</i>
Lingua straniera- Inglese	Prof.ssa Rossi Rosaria	<i>Rossi Rosaria</i>

Scienze motorie	Prof.ssa Mastroianni Saverina	<i>Mastroianni Saverina</i>
Lingua straniera - Francese	Prof.ssa Strangis Felicia	<i>Strangis Felicia</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Milione Rosetta	<i>Milione Rosetta</i>
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Prof. Vatalaro Davide	<i>Vatalaro Davide</i>
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Prof. Marchese Simone	<i>Marchese Simone</i>
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva	Prof.ssa Formica Alessandra	<i>Formica Alessandra</i>
Religione Cattolica	Prof.ssa Servidone Marcella	<i>Servidone Marcella</i>

**Il coordinatore**

**Prof.ssa Rosetta Milione**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

**Il Dirigente Scolastico**

**Prof.ssa Rossana Costantino**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

## PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDI

[PROFILI USCITA CURVATURE SALA E BAR](#)

[CORRELAZIONE COMPETENZE E CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI](#)

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

<b>N. TOTALE STUDENTI</b>	<b>11</b>
<b>N. STUDENTI CHE FREQUENTANO PER LA SECONDA VOLTA</b>	<b>/</b>
<b>N. STUDENTI PROVENIENTI DA ALTRE SCUOLE</b>	<b>/</b>
<b>N. STUDENTI STRANIERI</b>	<b>2</b>
<b>N. STUDENTI CON B.E.S.</b>	<b>1</b>

**CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>CONTINUITÀ DIDATTICA</b>		
		<b>3° ANNO</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
Prof.ssa De Diego Cerra Caterina	Italiano e Storia	X	X	X
Prof.ssa Pascuzzi Elisa	Matematica	X	X	X
Prof.ssa Rossi Rosaria	Lingua straniera- Inglese	X	X	X
Prof.ssa Mastroianni Saverina	Scienze motorie	X	X	X
Prof.ssa Strangis Felicia	Lingua straniera - Francese	X	X	X
Prof.ssa Milione Rosetta	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Prof. Vatalaro Davide	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	X	X	X
Prof. Marchese Simone	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina			X
Prof.ssa Formica Alessandra	Diritto e Tecniche Amministrative Struttura ricettiva			X
Prof.ssa Servidone Marcella	Religione Cattolica			X

# SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

## ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE E DESCRIZIONE DEL PERCORSO

La progettazione dell'attività didattica ed educativa è stata elaborata in sede dipartimentale, interdipartimentale e dai consigli di classe individuando dei "focus" riconducibili ai nuclei tematici fondamentali indicati dal MIM ai quali sono state correlate le 11 competenze di indirizzo, in funzione anche della seconda prova che, per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verterà più su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati (Allegati A, B e C 2G - Linee Guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61).

Considerato che si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento", le commissioni avranno il compito di declinare le indicazioni ministeriali in relazione agli specifici percorsi formativi/curvature attivati dall'istituzione scolastica, con riguardo ai codici ATECO (Nota del 19-09-2022 sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento).

### CORRELAZIONE COMPETENZE CONOSCENZE AI NUCLEI TEMATICI

FOCUS	NUCLEO TEMATICO	COMPETENZA/E
<i>Cliente: esigenze e aspettative</i>	<b>NUCLEO 1:</b> Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 4 N. 5 N. 6 N. 9
	<b>NUCLEO 6:</b> Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 N. 2 N. 4 N. 5 N. 7
	<b>NUCLEO 8:</b> Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	N. 1 N. 4 N. 6 N. 9

<p><b>Progettazione di un prodotto e/o servizio</b></p>	<p><b>NUCLEO 2:</b> Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>N. 1 N. 2 N. 3 N. 4 N. 6 N. 10</p>
<p><b>Cultura della qualità totale e sicurezza</b></p>	<p><b>NUCLEO 3:</b> Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy. <b>NUCLEO 4:</b> Cultura della "qualità" totale dei prodotti e dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione col territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p>	<p>N. 3</p>
<p><b>Valorizzazione del made in Italy e promozione del territorio</b></p>	<p><b>NUCLEO 5:</b> Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. <b>NUCLEO 7:</b> Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>N. 1 N. 5 N. 7 N. 8 N. 9 N. 10 N. 11</p>

Sono stati quindi progettati percorsi di apprendimento, UDA ordinarie d'asse e/o Interasse, con l'intento di superare il mero disciplinarismo per il raggiungimento di un'organicità del sapere che vede lo studente al centro del processo di insegnamento-apprendimento al fine di sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità. Anche se questo modus operandi ha sortito risultati positivi, sono emerse alcune difficoltà riconducibili al metodo di studio, in alcune fasi mnemonico legato ancora alle conoscenze.

### [PRESENTAZIONE DELLA CLASSE](#)

La classe V sezione B di Enogastronomia, curvatura Sala-bar e Vendita, si compone di 11 alunni. La maggior parte di loro proviene da Lamezia Terme e la restante parte dai paesi dell'hinterland lametino e presenta, nel complesso, una composizione variegata sia per estrazione sociale, sia per interesse, impegno e partecipazione. Nella classe è presente un alunno con bisogni educativi speciali certificati per la quale è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PDP redatto dal Consiglio di classe.

Il gruppo classe ha condiviso il medesimo percorso educativo, si è costituito al terzo anno del ciclo di studi dall'unione di alunni provenienti da diverse classi del biennio con storie personali, scolastiche e metodologiche, sotto alcuni aspetti, differenti. La maggior parte proviene da contesti culturalmente modesti e da fasce sociali medio-basse dove il codice linguistico prevalente è il dialetto. Tale realtà, poco stimolante e priva di adeguati supporti culturali, si è proiettata, a vari livelli, sul cammino scolastico dei discenti, molti dei quali si sono dovuti misurare con deficit di tipo linguistico-espressivo, particolarmente evidente nella produzione scritta. Per quanto attiene la frequenza, la situazione è eterogenea: alcuni alunni hanno frequentato assiduamente, partecipando a tutte le fasi del processo educativo- formativo, altri, invece, con minore costanza. La partecipazione alle attività didattiche non ha avuto la medesima incidenza per tutti, anche se buona parte della classe si è dimostrata interessata allo studio delle varie discipline.

Nel corso del triennio la classe, seppure in modo diversificato, ha manifestato una buona predisposizione verso l'indirizzo di studi scelto e questo si evince dalla partecipazione alle varie manifestazioni che si sono svolte nell'istituto. Gli alunni, nonostante tutte le strategie didattiche messe in atto, hanno affrontato quest'ultimo anno di corso con impegno non sempre adeguato. In generale si può ritenere che, dal punto di vista del profitto e quindi delle conoscenze, i risultati raggiunti sono complessivamente sufficienti per la maggior parte, solo in pochi hanno ottenuto risultati più che buoni, sia per quanto riguarda i contenuti che per quanto attiene alla capacità di riflessione, elaborazione e analisi. In particolare la classe può essere suddivisa in gruppi di livello: un primo gruppo, poco numeroso, ha mostrato un interesse più marcato ed ha mantenuto un impegno continuo, raggiungendo risultati buoni e in alcuni casi eccellenti. Un secondo gruppo, che si attesta sui livelli della quasi sufficienza o sufficienza piena, ha manifestato un interesse piuttosto modesto e saltuario nei confronti delle varie discipline. Infine, un terzo gruppo di alunni, alla data odierna, ha raggiunto livelli che non possono ancora considerarsi adeguati, nonostante il Consiglio di classe stia cercando di mettere in atto tutti gli strumenti e le strategie necessarie per consentire loro di raggiungere il livello di sufficienza, attraverso recuperi in itinere, interrogazioni programmate, momenti di ripasso. Il processo di apprendimento è risultato lo stesso per quasi tutte le discipline. Tuttavia, in discipline come lingue straniere, italiano e matematica, gli alunni hanno dimostrato di avere difficoltà più evidenti dovute a lacune pregresse e a un impegno non sempre adeguato. L'esposizione orale delle conoscenze e dei contenuti risulta condizionata dalla povertà di lessico che gli alunni hanno evidenziato nelle diverse verifiche effettuate. Le relazioni all'interno della classe sono sostanzialmente positive, sia tra pari che con le figure docenti. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi hanno avuto un atteggiamento generalmente corretto, anche se, da parte di qualche alunno, si sarebbe voluta una partecipazione al dialogo educativo più responsabile. La frequenza è risultata assidua per buona parte degli alunni; qualche studente ha frequentato in modo saltuario e discontinuo, soprattutto in alcune discipline ed in corrispondenza delle verifiche programmate; alcuni studenti sono stati segnalati per aver accumulato un elevato numero di assenze.

Le metodologie adottate hanno voluto favorire una costruzione attiva e partecipata del sapere da parte degli studenti nel rispetto dei traguardi di apprendimento individuati in sede collegiale. Le progettazioni didattiche sono state modulate dai dipartimenti disciplinari e dai consigli di classe in modo da individuare i contenuti essenziali delle discipline, i nodi interdisciplinari, gli apporti dei contesti non formali e informali all'apprendimento, con l'obiettivo di porre gli studenti al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità.

**PERCORSO INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato articolato, come deliberato dal Collegio dei docenti, in 33 ore annuali che ha coinvolto in modo specifico alcuni insegnamenti tenendo conto di quanto i dipartimenti prima, e i singoli consigli di classe poi, hanno deciso di attuare sviluppando il macronucleo tematico relativo allo sviluppo sostenibile (Agenda 2030).

Lo scopo di tale organizzazione didattica è stato quello di attribuire all'educazione civica una valenza di matrice valoriale trasversale e, evitando superficiali aggregazioni di contenuti teorici, di far emergere in ogni aspetto del sapere e dei contenuti disciplinari la prospettiva di cittadinanza e tutto ciò che, attraverso i saperi, è possibile concretizzare nella vita. Ai fini della valutazione è stata predisposta un'apposita rubrica inserita nel PTOF.

**Percorso**

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>			
<b>MACROTEMATICA: SVILUPPO ECOSOSTENIBILE - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO/ALIMENTARI</b>			
DISCIPLINE	NUCLEI CONCETTUALI	CONOSCENZE	COMPETENZE
ITALIANO  STORIA  (Tot. 6 ore)	Agenda 2030  Obiettivo 12:  Consumo e produzioni responsabili	Cibo come elemento del patrimonio culturale  Cibo e poeti  Alimentazione in trincea  Cambiamento dell'alimentazione nel Dopoguerra	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile  Individuare e rappresentare comportamenti mirati allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio
SCIENZE MOTORIE  (Tot. 7 ore )	Obiettivo 3:  Salute e benessere	La salute e la sicurezza personale legate alla pratica motoria  La prevenzione degli infortuni in campo motorio e sportivo.  Gli stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere	Applica autonomamente comportamenti che tutelano la salute e la sicurezza personale ed è consapevole del benessere legato alla pratica motoria  Riconosce e osserva le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.  Conosce e adotta comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti, stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salute e del benessere
	Obiettivo 3	Le varie tipologie di diete sostenibili	Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibili previsti dall'Agenda 2030, mettendoli in relazione con le emergenze

SCIENZE E CULTURA DELLA	Salute e benessere		sociali e ambientali ai diversi livelli, dal globale al locale; valutare le proprie e le altrui scelte e stili di vita alla luce degli obiettivi di sostenibilità.
ALIMENTAZIONE (Tot. ore 6)	Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili	Le nuove tendenze alimentari dei prodotti agroalimentari del territorio	Identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco – sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali.  Valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari del territorio
DTASR (Tot. ore 6)	Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile	Abitudini alimentari, economia del territorio e scelte sostenibili	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile, della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
LAB. SALA (Tot. ore 8)	Obiettivo 12  Consumo e Produzione responsabili.	SALA E VENDITA  Menu e dietologia  Marchi di qualità e prodotti legati al territorio	Impostare menu in rispetto di regimi alimentari anche particolari consapevolmente

### PCTO - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO, deliberato dal Collegio dei Docenti e dal Consiglio di Classe, finalizzato a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio, è stato espletato secondo una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, tenendo conto della multidisciplinarietà e/o interdisciplinarietà formativa in aula in stretta relazione a con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, legati alla peculiarità dell'offerta formativa dell'istituto e in particolar modo alla realtà territoriale, sono state sviluppate a partire dal terzo anno per un monte ore minimo di 210 e hanno previsto, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto quali convegni, concorsi, manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage in strutture ricettive e aziende del territorio. Tutte le attività espletate sia in contesti organizzativi e professionali, in aula, in laboratorio, o in forme simulate, hanno permesso agli studenti di acquisire/o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze dell'indirizzo di studi e le competenze trasversali al fine di un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.

ATTIVITÀ TERZO ANNO		ORE
1	ORIENTAMENTO	2
2	CORSO HACCP	4
3	CORSO SULLA SICUREZZA	4
4	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	90
<b>TOTALE</b>		<b>100</b>
ATTIVITÀ QUARTO ANNO		
1	Attività di stage presso strutture ricettive del territorio	80
2	PARTECIPAZIONE A EVENTI INTERNI ED ESTERNI	10
<b>TOTALE</b>		<b>90</b>
ATTIVITÀ QUINTO ANNO		
1	Stage nel settore di riferimento presso aziende del settore, partecipazione a manifestazioni, convegni, seminari, concorsi professionali e vari eventi inerenti al settore professionale.	20
2	Corso di sommellieria con AIS	30
3	Corso di bartender con AIBES	40
<b>TOTALE</b>		<b>280</b>

Il percorso PCTO ha mirato a raggiungere nel complesso i seguenti obiettivi, coerenti e previsti dal livello quarto e quinto del Quadro europeo delle qualificazioni (EQF):

- **Competenza personale**, sociale e capacità di imparare a imparare, la capacità cioè di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, per creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- **Competenza in materia di cittadinanza**, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del patrimonio enogastronomico italiano, legato ai marchi di qualità e non solo.
- **Competenza imprenditoriale**, capacità di pensare, gestire e sviluppare progetti che apportano valore sociale, culturale o economico e che rappresentano quindi un'opportunità per il benessere della società.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale** che implica la comprensione e il rispetto di idee e significati espressi e comunicati in maniera differente da contesti sociali diversi, attraverso varie forme culturali, creative e artistiche. Tutto questo comporta una comprensione del proprio ruolo all'interno della società e un impegno ad esprimere il senso della propria funzione.

**UDA ORDINARIE SVOLTE (ELABORATE IN SEDE INTERDIPARTIMENTALE)**

<b>FOCUS</b>	<b>TITOLO UDA INTERASSE</b>	<b>PERIODO DI SVOLGIMENTO</b>	<b>COMPITO AUTENTICO</b>
<p><b>NUCLEI 2</b></p> <p>PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO</p>	<p>Asse scientifico -tecnologico</p> <p><i>UDA:Progettazione sala- bar con co-working (sala)</i></p> <p>Discipline: Lab. Serv. Sala, DTASR</p>	<p>1° QUADR. NOVEMBRE- DIEMBRE 2023</p>	<p>Marketing plan di un'attività imprenditoriale</p>
<p><b>NUCLEI 3-4</b></p> <p>CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA</p>	<p>Asse scientifico -tecnologico Asse dei linguaggi</p> <p><i>UDA:Igiene e sicurezza a tutela del cliente</i></p> <p>Discipline: Lab. Serv. Sala, Cucina, Scienz. e cult. Alimentazione, lingue straniere, DTASR</p>	<p>1° QUADR. GENNAIO- FEBBRAIO 2024</p>	<p>Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzi le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto anche in lingue straniere.</p>
<p><b>NUCLEI 5/7</b></p> <p>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</p>	<p>Asse scientifico -tecnologico Asse dei linguaggi</p> <p><i>UDA: Promuovere un'impresa ristorativa</i></p> <p>Discipline: Lab. Serv. Sala, Cucina, Scienz. e cult. Alimentazione, lingue straniere, DTASR</p>	<p>2° QUADR. MARZO – APRILE 2024</p>	<p>Promozione della propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, panetteria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio.</p> <p>Ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una specialità ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchi il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su internet. Ogni studente dovrà</p>

			relazionare e argomentare sul lavoro svolto anche in lingue straniere
<b>NUCLEI 1/6/8</b>  <b>CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE</b>	Asse dei linguaggi Asse scientifico -tecnologico  <i>UDA: Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione</i>  Discipline: Lab. Serv. Enog. Sala, Scienz. e cult. Alimentazione, lingue straniere, DTASR	<b>2° QUADR. MAGGIO 2024</b>	Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un happy hour in base ad una specifica situazione patologica indicata.  Presentazione, anche in lingua straniera, di quanto realizzato, evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS...

In allegato sono riportate le schede informative sui singoli insegnamenti (**AII. 1**)

### STRATEGIE/METODOLOGIE DIDATTICHE NELLE ATTIVITÀ

METODOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CULT.	DIR. TECN. STR. RICET.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZE MOTORIE	RELIG. CATTOLICA
Lezioni frontali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Correzione sistematica del lavoro domestico			X	X	X	X	X				X
Attività laboratoriali				X	X				X	X	
Cooperative learning			X	X	X	X			X		
Lavori di gruppo	X	X	X		X	X	X		X	X	
Brain storming	X	X	X	X	X	X	X				
Problem solving			X		X				X	X	
Esercitazioni guidate e autonome	X		X	X	X	X	X		X	X	
Flipped classroom					X						

**PROGETTAZIONE Percorsi di Orientamento e Partecipazione ad Attività di  
Ampliamento dell'Offerta Formativa  
(Dell'intera classe, di gruppi o di singoli)**

	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
□	Attività di orientamento in uscita	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Incontro orientativo-informativo con i referenti del Tui Magic Life Calabria che hanno presentato possibili attività di tirocinio ed inserimento lavorativo nelle strutture da loro gestite.</li> <li>▪ Incontro con i referenti dell'Università tematica PEGASO che hanno presentato percorsi universitari, finalità educative e lavorative dei corsi di studio dell'università.</li> <li>▪ Incontro con personale del 2° Reggimento Aviazione dell'Esercito "Sirio" di Lamezia che hanno illustrato le opportunità lavorative e professionali dell'Esercito Italiano.</li> <li>▪ Incontro orientativo con i docenti dell'Università UNICAL di Cosenza.</li> <li>▪ Incontro formativo-informativo col responsabile delle relazioni esterne ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che ha illustrato i fabbisogni professionali delle imprese, le competenze necessarie per svolgere una professione e i percorsi formativi da intraprendere.</li> <li>▪ Incontro di formazione "Turismo e territorio" organizzato dall'I.M.A.H.R. delegazione Calabria che ha trattato le tematiche relative all'importanza della formazione del personale, all'incongruenza tra domanda/offerta nel settore del turismo e a problemi riguardanti il territorio</li> <li>▪ Incontro con lo chef tre Stelle Michelin Antonino Cannavacciuolo che ha ripercorso la sua storia e la sua visione della cucina italiana.</li> <li>▪ Incontro con Alfonso Portanova della scuola di alta Formazione IN CIBUM che ha presentato le opportunità legate all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera, al fine di ampliare le prospettive future dei giovani professionisti di domani.</li> <li>▪ Incontri con imprenditori della ristorazione del territorio per proposta di offerte di lavoro</li> <li>▪ Open day con l'ITS ELAIA CALABRIA finalizzato alla presentazione dei percorsi nel settore turistico.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Incontro orientativo-informativo con la società FORMAMENTIS finalizzato ad illustrare le opportunità relative alla partecipazione al programma Erasmus per tirocini professionalizzanti all'estero</li> </ul>
□	Progetti e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizzazione e partecipazione alla seconda edizione della Fiera dell'enogastronomia e del turismo organizzata dal nostro istituto. L'evento è stato un'importante occasione di incontro e interazione col territorio finalizzato all'arricchimento dell'offerta formativa e a realizzare utili sinergie per la definizione di profili professionali competitivi per il mondo del lavoro.</li> <li>▪ Partecipazione all'evento culinario internazionale "Sharing is caring a cura di Angela El Maalouy, rinomata chef libanese che ha preparato e presentato insieme agli studenti i piatti tipici della cucina libanese.</li> </ul>
□	Seminari e/o convegni con esperti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Attività formativa "A scuola di cucina con Grana Padano" nel corso della quale sono state approfondite le tematiche legate alle azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto DOP al fine di conservare e proteggere un metodo, un territorio e una tradizione.</li> <li>▪ Incontro formativo informativo con i referenti dell'ADMO, associazione Donatori Midollo Osseo, finalizzato a promuovere la cultura del dono e a sensibilizzare gli studenti sull'argomento.</li> <li>▪ Incontro con Luca Trapanese, autore di "Nata per te" che ha raccontato la vita quotidiana insieme ad Alba e le piccole e grandi sfide di ogni giorno narrate nel libro da cui è stato tratto il film "Nata per te" diretto dal regista Fabio Mollo. L'autore ha inoltre discusso con gli studenti del volontariato e del terzo settore, nonché del mondo della disabilità.</li> <li>▪ Incontro formativo e Giornata di DONAZIONE a cura dei referenti AVIS al fine di promuovere la cultura della donazione.</li> <li>▪ Incontro formativo-informativo con la dott.ssa Filomena Ferrara, CSR Manager e Master inventor IBM ITALIA che ha relazionato su innovazione tecnologica e digitale ed esplorazioni delle nuove frontiere delle tecnologie digitali emergenti, al fine di acquisire strumenti per la formazione DIGITALE, nell'ottica del superamento del DIGITAL GAP.</li> </ul>

## STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE

STRUMENTI DI LAVORO E RISORSE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE E CUL. A LIM	DIR. TECN. AMM.	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOT.	RELIG. CATTOLICA
Libri di testo/web	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Testi di approfondimento				X	X	X		X	X		
Materiale elaborato dal docente	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti e dispense			X			X	X	X		X	X
Dizionari	X			X	X						
Laboratori					X				X		X
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Piattaforma G Suite per l'attivazione di classi virtuali e videoconferenze	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il processo di valutazione è stato incentrato non solo sulla maturazione di competenze non immediatamente riconducibili all'acquisizione di conoscenze, ma anche allo sviluppo di alcune competenze di carattere quali: apertura mentale, capacità di collaborare, creatività, flessibilità, problem solving, resilienza, comunicatività.

## TIPOLOGIE DI VERIFICHE

TIPOLOGIE	INSEGNAMENTI										
	ITALIANO	STORIA	MATEMAT	FRANCESE	INGLESE	SCIENZE CULTURA A LIMENTAZIONE	DIR. TECN. A MM. STR. RICETTIVE	LAB. CUCINA	LAB. SALA E VEND.	SCIENZ. MOTORIE	RELIG. CATTOLICA
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Produzione testi	X				X						
Quesiti vero o falso				X	X	X		X			
Quesiti a scelta multipla				X	X	X		X			
Quesiti a risposta aperta			X	X	X	X	X	X			
Esercizi			X	X	X		X				
Problemi			X		X						
Trattazione sintetica	X	X		X	X	X	X		X		
Analisi del testo	X										
Comprensione testi scritti e orali	X	X		X	X	X					X
Esercitazioni pratiche							X		X	X	
Colloqui-sondaggio	X	X				X		X	X		X
Presentazioni					X		X				
Relazioni scritte	X				X	X	X		X		

## CRITERI ADOTTATI

Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate in sede collegiale, inserite nel PTOF.

## ELENCO DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Tabellone scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
2.	Copia verbale scrutinio finale (che sarà allegato dopo gli scrutini)
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Relazione alunno con B.E.S.
5.	Tabella relativa alle ore di PCTO svolte da ogni alunno

Approvato dal Consiglio di classe in data 14/05/2024

## ALLEGATI

### ITALIANO E STORIA

<b>DOCENTE</b>	DE DIEGO CERRA CATERINA
<b>INSEGNAMENTO</b>	ITALIANO E STORIA

#### Libri di testo utilizzati

Angelo Roncoroni: **La mia nuova letteratura**, vol. 3 – Carlo Signorelli Editore

Vittoria Calvani: **La storia intorno a noi**, vol. 5 - A. Mondadori Scuola

**UDA N.1 IL VALORE DELLA FAMIGLIA E LE RIFORME DEL LAVORO**

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
ITALIANO  Valore e senso della famiglia	interasse	Italiano  Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Creazione di uno schema concettuale, mappa, confronto attraverso cui spiegare alla classe il diverso modo che i due autori hanno di intendere la famiglia.	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro. <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	- <b>Giovanni Verga</b> Vita e opere, pensiero e poetica, le novelle, I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo  Testi La roba: lettura e comprensione  - <b>Giovanni Pascoli</b> Vita e opere, pensiero e poetica, Myricae, Canti di Castelvecchio  Testi Lavandare e X Agosto: lettura e comprensione
STORIA  L'Età giolittiana	interasse	Italiano  Storia	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	-Le riforme sociali -Referendum -L'invenzione delle ferrovie -Il protezionismo Il triangolo industriale

**UDA N.2 LA GUERRA**

Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<p><b>ITALIANO</b></p> <p>I poeti e la guerra</p>	interasse	<p><b>Italiano</b></p> <p><b>Storia</b></p>	<p>Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Creazione di una pagina Wikipedia dedicata a ....facendo riferimento anche ai momenti salienti del conflitto mondiale</p>	<p><b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p><b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p><b>Giuseppe Ungaretti</b> Vita e opere, pensiero e poetica, L'Allegria, Sentimento del tempo e Il dolore</p> <p>Testi: Fratelli e Soldati: lettura e comprensione</p> <p><b>-Gabriele D'Annunzio</b> Vita e opere, pensiero e poetica, Il piacere e il Notturmo</p> <p>-Testi: L'attesa dell'amante righe 1-21 (da Il piacere)</p>
<p><b>STORIA</b></p> <p>Le guerre e i suoi orrori</p>	interasse	<p><b>Italiano</b></p> <p><b>Storia</b></p>	<p>Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p>	<p><b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p><b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le</p>	<p>La Prima guerra mondiale La Seconda guerra mondiale</p>

				tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	
--	--	--	--	--	--

UDA N.3 PURA FOLLIA UMANA					
Insegnamento /UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>ITALIANO</b> La mente umana	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Organizzare la scaletta di un convegno su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia, facendo riferimento anche ai regimi totalitari	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro. <b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<b>Luigi Pirandello</b> Vita e opere, pensiero e poetica, Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila  Testi La nascita di Adriano Meis: lettura e comprensione  <b>Primo Levi</b> Vita e opere  Testi Se questo è un uomo: lettura e comprensione
<b>STORIA</b> I regimi totalitari	<b>interasse</b>	<b>Italiano</b> <b>Storia</b>	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti	<b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai	- Fascismo - Comunismo - Nazismo

			sui contenuti appresi.	quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	
--	--	--	------------------------	---	--

UDA N.4 EVOLUZIONI DOPO LA GUERRA...					
Insegnamento/UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>STORIA</b> Il mondo nel dopoguerra	interesse	<b>Storia/italiano</b>	Esposizione orale e/o produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Strutturazione e mappe concettuali o schemi riassuntivi dai quali dovranno emergere i principali cambiamenti storico-politico-sociali	<b>Competenza N°1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali <b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.	-Il mondo diviso in due blocchi -Cenni sull'Italia Repubblicana e sull'età attuale
Italiano La denuncia sociale	interesse	<b>Italiano Storia</b>	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.	<b>Competenza N°2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari	<b>Rino Gaetano</b> Cenni su vita e opere  Testi Nunereggaie più: lettura e comprensione

		<p>Organizzare la scaletta di un convegno</p> <p>su uno degli autori studiati, dalla quale possa emergere il concetto di follia, facendo riferimento anche ai regimi totalitari</p>	<p>contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza N°4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro.</p> <p><b>Competenza N°7:</b> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	
--	--	---	---	--

## Scienze e Cultura dell'Alimentazione

<b>DOCENTE</b>	ROSETTA MILIONE
<b>INSEGNAMENTO</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **Libro di testo utilizzato**

Scienza e cultura dell'alimentazione 5°anno, A.Machado, Casa Ed. Poseidonia Scuola

**NUCLEO TEMATICO FOCUS - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE**

**UDA N.1 "STILI DI VITA SANI E EQUILIBRATI PER PREVENIRE LE MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE"**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"Tratta il cliente come se fosse unico"	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM.  LAB. SALA-BAR  LINGUE STRANIERE	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p><b>N.1- 4- 5-6</b></p> <p><b>n.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>n.4</b> 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.</p> <p><b>n.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>n.6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)</p>

**NUCLEO TEMATICO FOCUS - CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N.2 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI**

<b>UDA</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>
“Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori”	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. SALA	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p><b>N.1-3-4-5 (LIVELLO QNQ 4)</b></p> <p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 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.</p> <p>n.5 : Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di gestione dell’intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>

**NUCLEO TEMATICO FOCUS - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

**UDA N.3 PROMUOVERE UN'IMPRESA TURISTICA/RISTORATIVA**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA ...DENTRO E FUORI LO STIVALE	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM.  LAB. SALA	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	<p><b>N.1-5-11 (LIVELLO QNQ 4)</b></p> <p><b>n.1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>n.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>N.11:</b> 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.</p>	<p>Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>

## Francese

<b>DOCENTE</b>	FELICIA STRANGIS
<b>INSEGNAMENTO</b>	II LINGUA COMUNITARIA FRANCESE

### Libro di testo utilizzato

*Art du service (L') – Le Français pour le maître et le barman – Francese testi professionali*, Hoepli 2019, De Carlo Arcangela

### FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE

#### UDA N. 1: NUOVE TENDENZE NELL'ARTE DEI COCKTAILS

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE  <b>L'art de la mixologie</b>	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi  Interazione orale  Costruire un ricettario in inglese con i cocktail più conosciuti	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<b>Argomenti:</b> Différents types de bar  Le barman  Les outils du barman  Services des apéritifs  Eau-de-vie Liqueurs, sirops, jus de fruits Cocktails Mocktails  <b>Funzioni</b> Esporre ed argomentare in merito alle tematiche affrontate.

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE**

**UDA N. 2: PROMOZIONE DELLA SALUTE: BERE RESPONSABILMENTE**

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE  <b>Promotion de la santé: la consommation responsable</b>	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Interazione orale.  Elaborazione una guida sugli effetti dannosi dell'alcohol	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	<b>Argomenti</b> Les effets de l'alcool sur le corps  Maladies liées au boire  Le paradoxe français Intolérances alimentaires  <b>Funzioni</b> Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

**UDA N. 3: PROMUOVERE LA PROPRIA ATTIVITÀ SUL TERRITORIO**

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE  <b>Pour une Calabre tourné vers le monde</b>	Interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.  Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di	<b>Argomenti</b> Excellence territoriale (Produits et concepts de la Calabre: la régisse et le bergamote)

			<p>Publicizzare un evento e creare un invito</p> <p>Stilare un piano di promozione di un prodotto del territorio</p>	<p>studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Marketing mix</p> <p>Le monde du franchisage et le travail indépendant: avantages et inconvénients</p> <p><b>Funzioni</b> Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>
--	--	--	--	--	---

**FOCUS NUCLEO TEMATICO - CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N. 4: LA SICUREZZA NELLA SALA**

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LINGUA FRANCESE Contamination des aliments	Interasse	Francese Inglese	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi.</p> <p>Redigere una lista di avvertenze da affiggere in sala.</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p><b>Argomenti</b> La sécurité en salle La méthode HACCP</p> <p>La conservation des aliments et des boissons</p> <p>Les différents types de contaminations alimentaires.</p> <p><b>Funzioni</b> Esporre e argomentare in merito alle tematiche affrontate.</p>

## Inglese

<b>DOCENTE</b>	ROSARIA ROSSI
<b>INSEGNAMENTO</b>	LINGUA INGLESE

**Libro di testo utilizzato:**

WINE & DINE CLUB (Versione digitale), Olga Ciribelli, Daniele Davino, Ed. CLITT

<b>FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA</b>					
<b>UDA N.4: LA SICUREZZA NELLA SALA</b>					
<b>UDA</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>
<b>Front of house safety policies</b>	<b>interesse</b>	<b>Francese Inglese</b>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzia le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare.</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>A safety check-list for the front of house</p> <p>Some front of house safety guidelines</p> <p>Food safety and food quality</p> <p>Food contamination: reading and vocabulary</p> <p>Food poisoning</p> <p>Safety and flow chart in a restaurant</p> <p>HACCP and safe catering</p> <p>Food hygiene: benefits vs costs (poor and high standards)</p> <p>WHO: world health organization and World food safety</p>

**FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE ESIGENZE E ASPETTATIVE**

**UDA N. 1: NUOVE TENDENZE NELL'ARTE DEI COCKTAILS**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>Mixology art</b>	<b>interasse</b>	<b>Francese Inglese</b>	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Costruire un ricettario in Inglese e in Francese con i cocktail più conosciuti</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>Welcoming customers at the bar</p> <p>Making suggestions</p> <p>Greeting and servicing customers at the bar</p> <p>At the bar (a conversation between a bartender and two demanding customers)</p> <p>Bar trends: cocktails</p> <p>Making cocktails: vocabulary and procedure</p> <p>Cocktails recipes</p> <p>Describing a cocktail</p> <p>Explaining a cocktail</p> <p>Shape quantifiers liquid/dry food measurement</p> <p>Tools and procedures</p> <p>Sequencers</p> <p>Bar glassware and bar equipment</p>

**FOCUS NUCLEO TEMATICO: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

**UDA N. 3: PROMUOVERE LA PROPRIA ATTIVITÀ SUL TERRITORIO**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>Italian products</b>	<b>interasse</b>	Francese Inglese Lab. cucina e sala Diritto e Tecniche Amm. della struttura ricettiva Italiano	<p>Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.</p> <p>Pubblicizzare un evento e creare un invito</p> <p>Stilare un piano di promozione di un prodotto del territorio</p>	<p>N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>How to create an advertising leaflet</p> <p>The steps to make a successful promotional flyer</p> <p>How to make a promotional leaflet</p> <p>Advertising: ADS &amp; FADS</p> <p>Reading a leaflet for checking information</p> <p>Italian food heritage and quality certification</p> <p>Slow food</p> <p>Slow food vs fast food</p> <p>Debating: stating motions; supporting them; expressing agreeing and disagreeing</p> <p>Italian typical products (in corso di svolgimento)</p>

FOCUS NUCLEO TEMATICO <i>CLIENTE : ESIGENZE E ASPETTATIVE</i>					
UDA N.2 PROMOZIONE DELLA SALUTE: BERE RESPONSABILMENTE					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Health promotion: responsible drinking	interasse	Francese Inglese	Esposizione orale e produzione di testi scritti sui contenuti appresi. Interazione orale.	N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. N. 7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	Agenda 2030: goal 12 What is responsible consumption? Some guidelines to drinking responsible Expected behaviours Mocktails Food allergies Food intolerances Junk food Food diseases Eating disorders (in corso di svolgimento)

## Matematica

DOCENTE	PASCUZZI ELISA
INSEGNAMENTO	MATEMATICA

**Libro di testo utilizzato :** Matematica in cucina, in sala, in albergo – volume per il secondo biennio e quinto anno Massimo Bergamini - Graziella Barozzi – Anna Trifone; Zanichelli

UDA N.1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA (RICHIAMI E/O APPROFONDIMENTO)					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
COMPLEMENTI DI ALGEBRA	Mono disciplinare	Matematica	Elaborazione/ analisi ed esposizione della risoluzione matematica di una situazione-problema autentica.	N°8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  N°12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni e disequazioni di primo grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni di primo grado e disequazioni fratte di primo grado</li> <li>• Equazioni e disequazioni di secondo grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni e disequazioni fratte di secondo grado</li> <li>• Intervalli di numeri reali</li> </ul>

**UDA N.2: LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LO STUDIO DI FUNZIONI**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
STUDIO DI FUNZIONI	Mono disciplinare	Matematica	Elaborazione /analisi ed esposizione della risoluzione matematica di una situazione-problema autentica.	<p><b>N°8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>N°12:</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni: definizione e concetto di funzione anche nella vita reale</li> <li>• Funzioni reali di variabile reale e loro classificazione</li> <li>• Dominio di funzioni razionali e irrazionali (intere e fratte), di funzioni esponenziali e logaritmiche e relativa rappresentazione grafica nel piano cartesiano</li> <li>• Intersezioni con gli assi e segno di una funzione.</li> <li>• Concetto di limite dal punto di vista grafico-intuitivo</li> <li>• Limite di una funzione in un punto o all'infinito, limiti finiti e infiniti, limite destro e limite sinistro</li> <li>• Operazioni sui limiti e le principali regole per il calcolo di limiti che si presentano in forme determinate (limiti immediati)</li> <li>• Calcolo dei limiti di funzioni algebriche che si presentano nelle forme indeterminate <math>+\infty - \infty</math>, <math>\infty/\infty</math> e <math>0/0</math></li> <li>• Le funzioni continue, punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione</li> <li>• Gli asintoti (definizione intuitiva) e loro ricerca nel caso di funzioni algebriche</li> <li>• Grafico probabile di semplici funzioni algebriche</li> <li>• Definizione di derivata come limite del rapporto incrementale e interpretazione geometrica della derivata di una funzione in un punto</li> <li>• Funzione derivata</li> <li>• Le derivate fondamentali e le principali regole di derivazione</li> <li>• Studio della derivata prima: funzioni crescenti/decrescenti</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Semplici applicazioni sullo studio della derivata seconda: concavità/convessità</li> <li>• Concetto di massimi, minimi e flessi</li> <li>• Applicazione della regola di De L'Hospital per la risoluzione delle forme indeterminate <math>\infty/\infty</math> e <math>0/0</math></li> <li>• Grafico completo di una funzione con particolare riferimento a semplici funzioni algebriche.</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

## Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

<b>DOCENTE</b>	FORMICA ALESSANDRA
<b>INSEGNAMENTO</b>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**Libro di testo utilizzato:** Gestire le imprese ricettive up- Vol.3, Tramontana

### FOCUS NUCLEO TEMATICO: CLIENTE - ESIGENZE E ASPETTATIVE

**UDA N.1 : Alimentazione, salute e nuove tendenze in campo alimentare.**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>Abitudini alimentari e scelte sostenibili</b>	<b>Interasse</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua Inglese Lingua Francese Laboratorio cucina	Presentazione orale dei contenuti. Breve presentazione multimediale dell'evoluzione e del turismo, stili alimentari e nuove tendenze alimentari.	<b>N. 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <b>N.4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a	Evoluzione dei consumi e abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare e relativa normativa. I prodotti a KM 0. Il mercato turistico nelle sue forme e le nuove tendenze del turismo mondiale promosse dall'OMT. Le diverse tecniche di marketing.

				<p>specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>N.6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	
--	--	--	--	--	--

**FOCUS NUCLEO TEMATICO: VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

**UDA N.2 : La promozione dell'immagine di un locale "ECO- FRIENDLY" nel proprio territorio.**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Promozione e sostenibilità	Interesse	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Lingua Francese</p> <p>Laboratorio cucina</p>	<p>Presentazione orale e scritta dei contenuti</p> <p>Una breve presentazione multimediale che rappresenti un proposta di marketing mix per promuovere un ristorante nel tuo territorio.</p>	<p><b>N. 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>N.2:</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>N.11:</b> 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.</p>	<p>Agenda 2030: obiettivo 12</p> <p>Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico operativo.</p> <p>Le tecniche di web marketing.</p>

**FOCUS NUCLEO TEMATICO: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N.3 : Un' impresa ristorativa di successo**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>Promozione di una Impresa ristorativa</b>	Interasse	Lab. cucina	Presentazione orale dei contenuti, delle norme per avviare e gestire un'attività turistica.  Produzione e presentazione di un elaborato multimediale di un'attività a scelta.	<b>N.4:</b> 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. <b>N.9:</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione e efficienza aziendale. <b>N.10:</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Pianificazione programmazione e controllo di gestione. Il business plan. Il marketing plan

**FOCUS NUCLEO TEMATICO: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA**

**UDA N.4 : La strategia di sicurezza dai campi alla tavola( from farm to fork)**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>Sicurezza alimentare e responsabilità degli operatori</b>	Interasse	Scienza e cultura dell'alimentazione  Lingua Inglese  Lingua Francese  Laboratorio cucina	Esposizione orale sulle normative analizzate.  Presentazione di una filiera	<b>N.3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	La normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Sicurezza sul lavoro. I contratti delle imprese turistico-ristorative. La responsabilità degli operatori di settore.

## Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

<b>DOCENTE</b>	SIMONE MARCHESE
<b>INSEGNAMENTO</b>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

### Libro di testo utilizzato

Professionisti in cucina – Giovanni Salviani

UDA	Tipologia	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
<b>COMUNICARE LA QUALITA' E IL TERRITORIO</b>	mono disciplinare.	<p>Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore.</p> <p>Presentazione individuale orale da illustrare in classe; Test risposta multipla.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>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.</p> <p>1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 4.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.</p> <p>5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>6.Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata</p> <p>10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	<p>I sistemi e i prodotti di qualità .</p> <p>Le certificazioni ristorazione a km 0 .</p> <p>Comunicare il Territorio. Conoscere e valorizzare il territorio . I sistemi turistici locali.</p> <p>Strategie innovative di Promozione turistica tradizioni a confronto : etichette regionali, nazionali ed estere .</p> <p>Prodotti e piatti nazionali ed esteri.</p>

## Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

<b>DOCENTE</b>	DAVIDE VATALARO
<b>INSEGNAMENTO</b>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

### Libro di testo utilizzato

Tecniche avanzate per sala e vendita bar e sommellerie vol. unico triennio – Luigi Manzo – Edizione Bulgarini / Maitre & Barman con Masterlab - Le Monnier Scuola

### FOCUS NUCLEO TEMATICO (1-6-8)

#### UDA N. 1 : CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"TRATTA IL CLIENTE COME SE FOSSE UNICO"	Interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE  VERIFICA PRATICA	<u>N.1-4-6- 7- 9</u>	<p><b>n.1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</li> <li>- Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> <li>- Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>- Il sistema di customer satisfaction.</li> <li>- Tecniche di problem solving e gestione reclami.</li> </ul> <p><b>n.4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li> <li>- Concetti di sostenibilità e certificazione.</li> <li>- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> </ul> <p><b>n.6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</li> <li>- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</li> </ul> <p><b>n.7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li> <li>- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> <li>- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</li> <li>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> </ul>

					<p>- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>-Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p>
--	--	--	--	--	--

**FOCUS NUCLEO TEMATICO (2) PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO**

**UDA N. 2 : "SE NON E' SALUBRE, NON E' CIBO"**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
"SE NON E' SALUBRE, NON E' CIBO"	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	<u>N.1-2-3-4-6-10</u>	<p>N.1 → Strumenti di pubblicità e comunicazione. → Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. → Tecniche per la gestione dei reclami → Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. → Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.</p> <p>N.2 → Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. → Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. → Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. → Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. → Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>N.3 → Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. → Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <p>N.4 → Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. → Concetti di sostenibilità e certificazione. → Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. → Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. → Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>N.6 → Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. → Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction. Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p>

					<p>N.10</p> <p>→ Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>→ Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>→ Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>
--	--	--	--	--	--

FOCUS NUCLEO TEMATICO (3/4) FOCUS 3: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA					
UDA N. 3 : SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI					
UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	1-2-3-4-7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti di pubblicità e comunicazione.</li> <li>- Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</li> <li>- Tecniche per la gestione dei reclami Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</li> <li>- Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.</li> </ul> <p>N.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</li> <li>- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>- Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> </ul> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>N.3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</li> <li>- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</li> </ul> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del</p> <p>N.4 - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti di sostenibilità e certificazione.</li> <li>- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>- Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> </ul> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>N.7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li> <li>- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> <li>- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</li> </ul>

					<p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>N.8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</li> </ul> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p>
--	--	--	--	--	--

**FOCUS NUCLEO TEMATICO (5/7 ) VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

**UDA N. 4 : LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE**

UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE	interasse	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA LINGUE STRANIERE	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	1-5-7-11	<p>N.1 - Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</li> <li>- Tecniche per la gestione dei reclami</li> <li>- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</li> <li>- Risorse enogastronomiche, culturali territoriali e nazionali.</li> </ul> <p>N.7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li> <li>- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> <li>- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</li> </ul> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>N.8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.*</li> </ul> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</p> <p>N.9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> <li>- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</li> <li>- Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</li> </ul> <p>N.10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>- Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> <li>- Tecniche di reportistica aziendale.</li> </ul> <p>Tecniche di analisi per indici.</p> <p>N.11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</li> <li>- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</li> </ul>

## Scienze Motorie

<b>DOCENTE</b>	MASTROIANNI SAVERIA
<b>INSEGNAMENTO</b>	SCIENZE MOTORIE

### Libro di testo utilizzato

ENERGIA PURA Fit for school – Alberto Rampa Maria Cristina Salvetti – Juvenilia SCUOLA

### INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

#### *UDA 1: ALTA INTENSITÀ*

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
Salute, benessere, sicurezza, prevenzione	Mono disciplinar e	Scienze Motorie	Esposizione orale sui contenuti appresi. Interazione orale.  Rilevare la frequenza cardiaca prima, durante e dopo l'attività fisica.  Praticare attività di movimento per migliorare la forza massima, veloce e resistente.	Competenza area generale: Competenza n. 9	Conoscere l'apparato cardiocircolatorio e il suo funzionamento.  Conoscere gli effetti dell'attività fisica sull'apparato cardiocircolatorio.  Conoscere le attività fisiche a carattere anaerobico lattacido e alattacido.

## Religione Cattolica

<b>DOCENTE</b>	MARCELLA SERVIDONE
<b>INSEGNAMENTO</b>	RELIGIONE CATTOLICA

### Libro di testo utilizzato

La vita davanti a noi - L. Solinas

Insegnamento/ UDA	Tipologia	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze
1) L'etica del lavoro 2) La questione ambientale 3) La formazione della persona umana	mono disciplinare	Religione Cattolica	Dissertazioni sintetiche e dialogate sulle tematiche trattate	<b>N.1:</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali  <b>N.8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Conoscere, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto fra coscienza, libertà e verità con riferimento alla bioetica, al lavoro, alla giustizia sociale, alla questione ecologica e allo sviluppo sostenibile

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La commissione assegna fino ad un massimo di **venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati

INDICATORI	Livelli	DESCRITTORI	PUNTI	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Comprende parzialmente e seleziona con difficoltà le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	1	
	II	Comprende e seleziona limitatamente agli aspetti essenziali, le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	2	
	III	Comprende e seleziona correttamente tutte le informazioni riportate nel testo introduttivo, nella tematica proposta o nella consegna operativa	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza in maniera limitata e poco pertinente le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera parziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	1-2	
	II	Utilizza con ridotta consapevolezza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera essenziale le connessioni tra tematiche di ambiti affini	3	
	III	Utilizza in maniera adeguata le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera sufficiente le connessioni tra tematiche di ambiti affini	4	
	IV	Utilizza con coerenza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	5	
	V	Padroneggia con consapevolezza e senso critico le conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline, cogliendo in maniera completa ed efficace le connessioni tra tematiche di ambiti affini	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Coglie in maniera superficiale gli aspetti delle problematiche proposte ma non è in grado di proporre soluzioni	1-2	
	II	Rileva parzialmente gli aspetti essenziali delle problematiche, attivando conoscenze e abilità non sempre pertinenti alla richiesta ed elaborando percorsi risolutivi talvolta non efficaci	3-4	
	III	Rileva gli aspetti essenziali delle problematiche ed attiva, in maniera quasi sempre coerente, conoscenze e abilità che utilizza per elaborare soluzioni prevedibili	5	
	IV	Identifica correttamente le problematiche, selezionando con pertinenza conoscenze ed abilità che utilizza, in maniera adeguata, per elaborare soluzioni; limitate le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	6	
	V	Identifica correttamente le problematiche, seleziona, in maniera coerente alla richiesta, conoscenze ed abilità che utilizza, efficacemente, per proporre soluzioni, anche originali. Discrete le capacità di controllo, auto-regolazione e di pensiero critico	7	
	VI	Analizza correttamente situazioni problematiche di diversa complessità, attivando, nella risoluzione, conoscenze ed abilità che utilizza in maniera coerente, flessibile e creativa. Mostra buone capacità di controllo e auto-regolazione, giustificando con senso critico le soluzioni proposte	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o non sempre corretto, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore	2	
	III	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica e utilizza in modo preciso e accurato un lessico del settore professionale vario e articolato	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

