

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Istituto d'Istruzione Superiore "Aldo Moro"

Montesarchio (BN)

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/833597

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipsctamoro.edu.it C.F. 800067506

Documento del Consiglio di Classe

CLASSE V A enogastronomia

INDIRIZZO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Istituto Professionale – vigente ordinamento (D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO

Prot. 0004714 del 15/05/2026

V (Entrata)



Anno scolastico 2025/2026

Documento redatto ai sensi dell'Art. 10, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054

<i>Indice</i>	<i>Pag.</i>
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	3
ELENCO ALUNNI	4
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	4
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	8
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	8
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	10
ATTIVITÀ LABORATORIALI	13
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	14
ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO	18
UNITÀ DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA	21
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI MATURITÀ – STRUTTURA DEL COLLOQUIO	22
CANDIDATI CON DSA – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITÀ	24
ALLEGATI	24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^A Enogastronomia è composta da 17 alunni (14 maschi e 3 femmine). La frequenza alle lezioni è stata complessivamente regolare per la maggior parte degli studenti, pur registrandosi, per alcuni, episodi di discontinuità nel corso dell'anno scolastico.

Gli allievi, di diversa estrazione socio-culturale, hanno mostrato nel complesso un atteggiamento rispettoso e collaborativo nei confronti dei docenti, del personale ATA e dei compagni. Il comportamento si è mantenuto nei limiti della correttezza, pur richiedendo in talune occasioni l'intervento dei docenti per stimolare una partecipazione più responsabile al dialogo educativo.

Nel corso del triennio la composizione del Consiglio di Classe è rimasta sostanzialmente stabile, garantendo continuità didattica e relazionale. Nell'ultimo anno scolastico le uniche variazioni hanno riguardato le discipline di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita e di Scienze Motorie e Sportive, con l'avvicendamento dei rispettivi docenti titolari. Tale cambiamento ha richiesto agli studenti un rapido adattamento a nuovi approcci metodologici, senza tuttavia incidere in modo significativo sulla continuità del percorso formativo.

Sul piano degli apprendimenti la classe presenta esiti differenziati, riconducibili a tre fasce di livello:

- Un primo gruppo, di dimensioni contenute, ha conseguito risultati che si attestano nell'area della sufficienza con qualche incertezza ancora da colmare in alcune discipline. Tali studenti, pur avendo risposto positivamente agli interventi di recupero attivati dal Consiglio di Classe, non sempre hanno sfruttato pienamente le occasioni di approfondimento offerte, evidenziando una certa discontinuità nell'impegno e nell'autonomia di studio.
- La maggior parte degli alunni ha raggiunto una preparazione pienamente sufficiente, con un'acquisizione sostanzialmente adeguata dei contenuti disciplinari e delle competenze tecnico-professionali previste dal PECUP. Questi studenti hanno dimostrato un impegno regolare e una progressiva maturazione nel metodo di lavoro.
- Un terzo gruppo, più ristretto, si è distinto per partecipazione attiva, interesse e impegno costante, raggiungendo livelli di preparazione buoni, con capacità di rielaborazione critica dei contenuti e buona padronanza dei linguaggi settoriali.

Il Consiglio di Classe ha operato in sinergia, adottando metodologie didattiche inclusive e differenziate, volte a valorizzare i diversi stili cognitivi degli studenti, a consolidare un efficace metodo di studio autonomo e a sviluppare le competenze tecnico-professionali previste dal PECUP. Sono stati attuati raccordi pluridisciplinari sistematici, finalizzati al consolidamento delle conoscenze e delle competenze in funzione dell'esame di maturità. Le attività di formazione scuola-lavoro, svolte nel corso del triennio ai sensi dell'Art. 1, co. 6, D.L. 9 settembre 2025, n. 127, convertito con modificazioni dalla L. 30 ottobre 2025, n. 164, hanno registrato una partecipazione attiva e un impegno complessivamente soddisfacente; gli studenti hanno dimostrato di saper applicare le competenze acquisite nel percorso scolastico in contesti operativi reali.

All'interno del gruppo classe sono presenti tre alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), certificato ai sensi della L. 8 ottobre 2010, n. 170, per ciascuno dei quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP). Nel corso dell'anno scolastico sono stati adottati, nelle verifiche scritte e nelle interrogazioni orali, gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti nei rispettivi PDP. Le modalità di svolgimento delle prove dell'esame di maturità per tali candidati sono descritte nel presente documento.

Nota: *Non sono presenti nel gruppo classe alunni con disabilità certificata ai sensi della L. 5 febbraio 1992, n. 104. Il presente documento non contiene pertanto alcun Piano Educativo Individualizzato (PEI).*

Nel corso dell'anno scolastico 2025/2026 sono state effettuate simulazioni delle prove scritte e del colloquio, strutturate in conformità con le modalità previste dall'O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054. La simulazione della seconda prova è stata organizzata secondo le disposizioni di cui all'Art. 20, cc. 3-6 della citata ordinanza (istituti professionali – vigente ordinamento, D.M. 15 giugno 2022, n. 164).

ELENCO ALUNNI

N.	Cognome	Nome	Data di nascita	Sesso	Luogo di nascita
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

Maschi = 14 Femmine = 3 Tot = 17

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Si sono svolti due incontri con le famiglie per informare sulla valutazione intermedia e quadrimestrale di ciascun alunno. Le famiglie sono state costantemente aggiornate sul profitto, sulle assenze e sugli eventuali ritardi tramite registro elettronico.

Frequenti	
Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali sia su richiesta del consiglio di classe	X
Scarsi	
Occasionali / solo se sollecitati	

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

Docente	Disciplina
d'Argenio Valeria	Lingua straniera – Francese
De Vita Rossana	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Diodato Rosario	Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Coordinatore di Classe)
Fantasia Margherita	Matematica
Iadanza Graziella	IRC
Iannozzi Rita	Scienze Motorie e Sportive
Izzo Matilde	Lingua e Letteratura Italiana / Storia
Liguori Augusto	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita
Mascia Americo Cosimo	Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
Pastena Ida	Lingua straniera – Inglese
Pisaniello Debora	Lingua straniera – Spagnolo

Nota: I docenti di Scienze Motorie e Sportive e di Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita sono subentrati nell'a.s. 2025-2026. Il grosso del Consiglio di Classe ha garantito continuità didattica nel corso dell'intero triennio.

Non è presente personale di sostegno nel Consiglio di Classe, non essendovi alunni con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92.

ATTIVITÀ ED INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA COMUNE QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A-12	132	132	132	132	132
Lingua inglese	A-24	99	99	66	66	66
Storia	A-12		66	66	66	66
Geografia	A-12	66				
Matematica	A-26	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A-46	66	66			
Scienze motorie e sportive	A-48	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		594	594	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		462	462	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO
QUADRO ORARIO**

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A-41	33	66			
Scienze integrate (Chimica)	A-34		66			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A-50	66				
Scienza degli alimenti	A-31	66	66			
Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B-20	66 *	66 *			
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B-21	99 *	66 *			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19	66*	66*			
Seconda lingua straniera	A-24	66	66			
TOTALE		462	462			

CLASSI IN SQUADRE ORE ANNUE

		Primo Biennio		
		1	2	
Lab. Cucina *	con B-20	66 Sala	66 Sala	
Lab. Sala *	con B-21	66 Cucina	66 Cucina	
TOTALE		132	132	

COMPRESENZE ORE ANNUE

Lab. Cucina *	B-20	198	198	
TOTALE		198	198	

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Tic	A041	1	2	* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.		
Scienze integrate (Chimica)	A034		2			
Scienze integrate (Sc. Terra)	A050	2				
Scienza degli alimenti	A031	2	2			
Laboratorio di servizi enog. – settore cucina	B020	2 *	2 *			
Laboratorio di servizi enog. – set. sala e vendita	B021	3 *	2 *			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B019	2*	2*			

Seconda lingua straniera	A024	66	66	** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.	
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell’alimentazione	A031		132	99	99
di cui in compresenza *	B-20		33	33	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	B020		264**	231**	231**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B021			66**	66**
Seconda lingua straniera	A024		99	99	132

Quadro orario – Articolazione Enogastronomia (5° anno)

Disciplina	Classe di concorso	Ore settimanali	Ore annue
Lingua e Letteratura Italiana	A-12	4	132
Lingua straniera – Inglese	A-24	2	66
Seconda lingua straniera (Francese / Spagnolo) *	A-24	3	99
Storia	A-12	2	66
Matematica	A-26	3	99
Scienze Motorie e Sportive	A-48	2	66
Religione Cattolica o attività alternative	–	1	33
Scienza e Cultura dell'Alimentazione **	A-31	3	99
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	A-45/46	4	132
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina ***	B-20	8	264
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita ***	B-21	2	66
TOTALE			1.056

* La classe è ARTICOLATA per la seconda lingua straniera: una parte degli alunni segue l'insegnamento di Francese (prof.ssa d'Argenio Valeria), un'altra parte segue Spagnolo (prof.ssa Pisaniello Debora).

** In compresenza con Lab. Cucina per le quote orarie previste dalla tabella ordinamentale.

*** Insegnamenti affidati a docenti tecnico-pratici.

IL PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo «Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera» ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione «Enogastronomia» il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche

- 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 e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 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.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

Il Consiglio di Classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare le competenze chiave di cittadinanza e le competenze tecnico-professionali previste dal PECUP.

Sfera socio-affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto e rispettare le regole in tutte le situazioni
- Partecipare in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico-operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno e all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza:

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina e i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile per interpretare in modo sistemico e interdisciplinare i problemi della società contemporanea
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale e interfunzionale

In termini di competenze:

- Usare in modo corretto la lingua italiana e i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere, interpretare e redigere documenti
- Risolvere problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Applicare le conoscenze per risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità:

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe ha adottato criteri condivisi nella selezione dei contenuti (centralità dei contenuti fondamentali, riferimento al mondo contemporaneo, valorizzazione della formazione professionale), con strutturazione modulare organizzata in blocchi tematici e raccordi interdisciplinari sistematici.

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Francese/Spagnolo

- padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lez. frontale	Lez. interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Problem solving
IRC	X	X					
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X	X	
Sc. Cultura Alim.	X	X	X	X	X	X	
Francese	X		X	X			
Spagnolo	X		X	X			
Matematica	X	X		X	X	X	
Scienze Motorie	X						
Inglese	X	X	X	X			
D.T.A.	X		X	X	X	X	
Lab. Sala e Vendita	X		X	X	X		
Lab. Cucina	X		X	X	X	X	

Strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- LIM, sussidi audiovisivi, digita board
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi

Spazi e Tempi

Le attività didattiche si sono svolte nell'aula della classe, nei laboratori di indirizzo (cucina, sala), nel laboratorio di informatica e nella biblioteca dell'Istituto. La distribuzione delle ore e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti, allegati al presente documento.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe ha seguito, dall'inizio dell'anno scolastico, una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'acquisizione delle competenze tecnico-professionali spendibili nel mondo del lavoro. Le esercitazioni si sono svolte regolarmente nei laboratori professionali dell'Istituto «Aldo Moro», dove ciascun allievo ha potuto mettere in atto le competenze acquisite nel corso del quinquennio, con particolare riferimento alla preparazione di piatti, allo studio delle materie prime e alla gestione delle tecniche operative in cucina e in sala.

Le esercitazioni si sono basate su attività e preparazioni innovative, come ad esempio cottura con Roner, sottovuoto a bassa temperatura. Sono state utilizzate le postazioni Master Chef per la preparazione di piatti sostenibili con ingredienti a Km 0 e piatti della tradizione rivisitati.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze, competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica
- le prove semi-strutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale)
- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in *items* con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta)
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno** scolastico o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistruzzurate			Prove non strutturate	
	Interrogazione breve	Interrogazione approfonditi	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-grafiche	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto
IRC	X		X									X		
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X
Storia	X	X			X	X								
Scienza e cultura dell'alimentazione			X		X	X							X	
Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie			X				X	X						
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X	X	X							
Diritto e tecniche ammt.e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X	X						
Laboratorio dei Servizi enogastron. - Sala e vendita	X	X	X	X	X	X								
Laboratorio dei Servizi enogastron. - cucina	X	X	X	X	X	X								

CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE				
VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Espone in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Espone in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Espone in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza
6	Essenziali	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Espone in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Espone in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Espone in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Espone in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.

VOTO	GRIGLIA COMPORTAMENTO DESCRITTORI
10	Sempre corretto ed educato, rispettoso dei compagni dei docenti, del personale della scuola e delle regole del vivere civile, collaborativo. Rispetta responsabilmente il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola. Segue con attenzione il dialogo educativo; si propone con interventi pertinenti; si impegna costantemente e costruttivamente favorendo il lavoro in classe. Frequenta in modo assiduo ed è sempre puntuale alle lezioni. Non si sottrae mai alle verifiche, si impegna con costanza, regolare e seria partecipazione, nessun ritardo (tranne documentati). Rispetta costantemente le norme del Regolamento d'Istituto, attivandosi anche presso i compagni perché le seguano e assume in modo autonomo e propositivo la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
9	Corretto ed educato, rispettoso dei compagni, dei docenti, del personale scolastico e delle regole del vivere civile; è spesso collaborativo. Rispetta il materiale scolastico messo a disposizione e le strutture della scuola. Segue con attenzione le tematiche proposte, proponendosi; si impegna con costanza; regolare partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi. Frequenta con regolarità ed è sempre puntuale alle lezioni; non si sottrae alle verifiche; giustificazioni portate il giorno del rientro dall'assenza e autorizzazioni in data stabilita. Rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e assume la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
8	Corretto ed educato, rispetta i compagni, i docenti, il personale scolastico e le norme del vivere civile. Segue con attenzione le tematiche proposte, anche se a volte in modo settoriale; discreta partecipazione nella maggior parte delle discipline e nei confronti di altri interventi educativi. Frequenta con regolarità e rispetta quasi sempre gli orari; frequenza abbastanza regolare. Rispetta sostanzialmente le norme del Regolamento d'Istituto.
7	Sostanzialmente corretto, anche se a volte deve essere richiamato all'ordine; collabora solo se sollecitato. Non sempre utilizza correttamente le strutture scolastiche ma comunque non dimentica il rispetto dei ruoli. Segue con attenzione ma in modo settoriale le tematiche proposte; l'impegno è a volte discontinuo; il coinvolgimento è alterno; discreta partecipazione al dialogo educativo. Frequenta in modo alquanto regolare e quasi sempre rispetta gli orari. Osserva per lo più, le norme del Regolamento d'Istituto e assume solo in parte la responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi.
6	Rileva scarsa attenzione e partecipazione all'attività scolastica, mantenendosi ai margini di essa. Partecipazione alterna per la maggior parte delle discipline e verso altri interventi. E' poco attento alle strutture scolastiche e dimentica spesso il rispetto dei ruoli. Frequenta in modo non sempre regolare e, spesso, non è puntuale nel rispettare gli orari; limitate astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Frequenti inadempienze formalizzate nel rispetto del regolamento dell'Istituto, soprattutto per quanto riguarda alcune norme (es. uso del cellulare) e, in genere, non assume le responsabilità dei propri doveri di alunno nei diversi contesti educativi
5	Mantiene un comportamento non adeguato all'ambiente scolastico; non conosce o non rispetta le regole della normale convivenza civile; non controlla le proprie reazioni e non tiene conto dei suggerimenti e delle richieste; disturba in modo significativo lo svolgimento dell'attività scolastica; rapporti non corretti e manifestazioni gravi e frequenti di disturbo dell'attività didattica (richiami verbali, note e rapporti sul registro) non solo all'interno della scuola ma anche con l'invio di messaggi su rete, offensivi e lesivi della dignità dei compagni, dell'istituzione scolastica e dei propri rappresentanti. Utilizza in modo irresponsabile il materiale didattico e non rispetta i ruoli. Mostra un palese disinteresse per l'attività didattica in genere e scarsa considerazione per il lavoro svolto in classe. Frequenta in modo discontinuo ed è raramente puntuale; numerose astensioni collettive ed immotivate dalle lezioni. Non rispetta le norme del Regolamento d'Istituto e non si assume le proprie responsabilità.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Nota terminologica obbligatoria – Art. 1, co. 6, D.L. 127/2025 conv. L. 164/2025: *Le attività già denominate «PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento» sono ufficialmente ridenominate «attività di formazione scuola-lavoro». Tale denominazione è adottata sistematicamente in tutto il presente documento.*

La classe ha partecipato nel corso del triennio a varie attività di FSL che hanno consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un vantaggio competitivo rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

Il percorso di formazione scuola-lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo, oltre agli studenti e ai docenti, anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che la FSL ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITÀ	STAGE
Il tecnico della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	• Competenze tecnico-professionali • Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. • Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. • Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. • Approfondire la conoscenza delle lingue straniere.	• Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e della competenza professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare	CORSO SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO D.LGS 81/2008 CORSO DI ALIMENTARISTA D.LGS 193/2007 ATTIVITÀ LABORATORIALI INTERNE ATTIVITÀ DI OPEN DAY OSSERVAZIONI ATTIVITÀ IN COLLABORAZIONE CON L'UNIMOL SULLE BUONE PRATICHE E L'IGIENE

	• Conoscere gli elementi essenziali sull'igiene e sulle sicurezza nell'ambiente di lavoro. • Competenze Procedurali • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l'acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all'interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina	caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica • Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro • • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo • • Sollecitare capacità critiche e di problem solving • • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera • • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro)	ALIMENTARE "GOOD MANUFACTURING" PON PCTO ESTERO: SIVIGLIA ATTIVITA' ED USCITE SUL TERRITORIO MANIFESTAZIONI ED EVENTI PROMOZIONALI DEI PRODOTTI LOCALI PERCORSO DI "FORMAZIONE PROFESSIONALE NEI SERVIZI ALBERGHIERI A BORDO DI UNA NAVE DA CROCIERA" CORSO DI FORMAZIONE BLS-D/USO DEL DEFIBRILLATORE "RIANIMIAMO LA SCUOLA" ORIENTAMENTO CON UNIVERSITA' E CON IFTS ORIENTAMENTO CON ENTI E AZIENDE DEL MONDO DEL LAVORO GARE E CONCORSI SETTORIALI
--	--	---	--

Moduli svolti nell'a.s. 2025/2026

Disciplina	Titolo modulo	Unità didattiche	Ore
Storia / Italiano	<i>Il cibo nell'età della globalizzazione</i>	1. Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche 2. Slow food vs Fast food: dal modello americano a quello globalizzato / la rivincita del mangiare lento e di qualità	2
D.T.A.	<i>I prodotti a Km 0</i>	1. Abitudini alimentari ed economia del territorio 2. I prodotti a km 0	2
Lab. Enog. – Cucina	<i>Itinerario Enogastronomico tra i prodotti tipici Europei</i>	1. Studio di alcune specialità europee 2. Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio europeo, ricette tradizionali e tecniche di lavorazione tradizionali del luogo di provenienza	6
Lingua Inglese	<i>Food allergies and intolerances</i>	1. Food intolerances and allergies	3
Lingua Francese	<i>La France en matière de coquillages</i>	1. Tour des régions françaises productrices de coquillages	3
Lingua Spagnola	<i>Cultura e civiltà</i>	1. La cultura e la civiltà spagnola	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Allergie e Intolleranze</i>	1. Reazioni avverse al cibo: le allergie alimentari 2. Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia	4

La documentazione completa relativa alle attività di formazione scuola-lavoro svolte nel triennio è allegata al presente documento ai sensi dell'Art. 10, co. 2, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Riferimento normativo – Art. 10, co. 1, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054: *Il presente documento evidenzia gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica, a disposizione della commissione d'esame per la conduzione del colloquio ai sensi dell'Art. 22 O.M. 2026. L'insegnamento è disciplinato dalla L. 20 agosto 2019, n. 92, e dalle Linee guida adottate con D.M. 7 settembre 2024, n. 183.*

Voce	Dettaglio
Denominazione UDA	IL FUTURO A TAVOLA: UN VIAGGIO IN EUROPA TRA CULTURA, SOSTENIBILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
Obiettivo formativo	Formare professionisti dell'ospitalità consapevoli del loro ruolo nella promozione di un'Europa unita e sostenibile, in grado di valorizzare le tradizioni culinarie e rispondere alle esigenze di un mercato turistico globale attento alla qualità e alla sostenibilità.
Compito-prodotto	Realizzazione di un menu sostenibile nel rispetto delle normative europee sulla sicurezza alimentare, valorizzando le competenze civiche e la partecipazione attiva nella comunità scolastica.
Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica (Art. 10 O.M. 2026 – D.M. 7 settembre 2024, n. 183)	1. Comprendere il ruolo dell'Unione Europea nel settore alimentare e turistico 2. Conoscere le normative europee in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e contratti di lavoro nel settore alberghiero 3. Adottare comportamenti responsabili nella sfera lavorativa nel rispetto delle norme giuridiche vigenti 4. Interpretare criticamente le principali fonti di informazione 5. Riconoscere le caratteristiche del mercato del lavoro e orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 6. Sviluppare senso di responsabilità sociale e ambientale 7. Sviluppare competenze interculturali per operare in contesti plurilingue e multiculturali

Articolazione per discipline e ore

Disciplina	Ore	Contenuti
Storia	4	L'evoluzione della cucina europea nel tempo, le grandi rotte commerciali e gli scambi culturali, il ruolo del cibo nelle identità nazionali.
Diritto e Tecniche Amministrative	3	Normative europee in materia di sicurezza alimentare, etichettatura, contratti di lavoro nel settore alberghiero.
Italiano	5	Il patrimonio gastronomico europeo: aspetti culturali ed educativi. Analisi di testi letterari e ricette legate alla tradizione culinaria italiana ed europea, scrittura di recensioni e articoli per i social e giornalino scolastico.
Inglese	3	The Mediterranean Diet and Food Pyramid.
Spagnolo / Francese	3	La alimentación saludable. La dieta mediterránea. Platos típicos de la cocina española. Descrizione di piatti e vini in lingua francese, menu multilingue, dieta vegetariana e vegana.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	6	La Dieta Mediterranea: un patrimonio da tutelare e promuovere. L'impatto dell'agricoltura biologica e sostenibile sul futuro dell'alimentazione. La sicurezza alimentare: sfide e prospettive future.
Lab. Servizi Enogastronomici – Cucina	6	I prodotti tipici europei, le denominazioni di origine controllata, le indicazioni geografiche protette. Preparazione di piatti tipici europei.
Scienze Motorie e Sportive	3	L'attività fisica e l'alimentazione, l'importanza di una dieta per gli sportivi.
TOTALE	33	

INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI MATURITÀ – STRUTTURA DEL COLLOQUIO

Denominazione ufficiale – D.L. 127/2025 conv. L. 164/2025: *Il provvedimento ha reintrodotto la denominazione «esame di maturità» in sostituzione di «esame di Stato conclusivo del secondo ciclo». Tale denominazione è adottata sistematicamente in tutto il presente documento. L'istituto appartiene alla categoria degli istituti professionali del vigente ordinamento, riordinati ai sensi del D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61.*

A. Struttura del colloquio d'esame – Art. 22, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 (NOVITÀ)

Struttura del colloquio: *è disciplinato dall'Art. 22 dell'O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054, ed è finalizzato ad accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dello studente. La prova si articola nelle seguenti cinque fasi, da svolgersi nell'ordine indicato salvo diversa articolazione disposta dalla commissione ai sensi della medesima ordinanza. La commissione si attiene ai contenuti del presente documento nell'espletamento del colloquio, ai sensi dell'Art. 10, co. 4, della citata ordinanza.*

Fase	Denominazione	Contenuto e riferimenti normativi
Fase 1	Riflessione personale del candidato	Il colloquio ha inizio con una BREVE RIFLESSIONE del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente (D.M. 9 gennaio 2026, n. 2). Il candidato può fare riferimento al proprio capolavoro (elemento caratterizzante degli istituti professionali del vigente ordinamento ai sensi del D.Lgs. 61/2017), quale testimonianza delle competenze tecnico-professionali maturate nel quinquennio.
Fase 2	Domande sulle quattro discipline – D.M. 29 gennaio 2026, n. 13	La commissione propone domande e approfondimenti sulle QUATTRO DISCIPLINE individuate dal D.M. 13/2026. Le quattro discipline per la classe 5 ^A Enogastronomia sono: – ITALIANO (commissario ESTERNO) – INGLESE (commissario ESTERNO) – SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (commissario INTERNO) – LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA (commissario INTERNO)
Fase 3	Relazione / lavoro multimediale sulle attività di formazione scuola-lavoro	Il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una BREVE RELAZIONE O UN LAVORO MULTIMEDIALE, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro svolte nel triennio (Art. 22, co. 2, O.M. 2026).
Fase 4	Verifica delle competenze di Educazione Civica	Il colloquio verifica le competenze di Educazione Civica ai sensi della L. 92/2019 e delle Linee guida di cui al D.M. 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e declinate nelle attività indicate nel presente documento.
Fase 5	Discussione degli elaborati delle prove scritte	Viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte sostenute dal candidato (prima e seconda prova scritta).
Fase 6 (eventuale)	Elaborato critico – comportamento 6/10	AI SENSI DELL'ART. 3, CO. 1, LETT. A), SUB IV) O.M. 2026: qualora un candidato interno consegua in sede di scrutinio finale un voto di comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di Classe è TENUTO ad assegnargli un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale, da trattare in sede di colloquio. L'assegnazione è comunicata al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico. Il Consiglio di Classe è consapevole di tale obbligo e provvederà, ove necessario, nei termini tassativi sopra indicati.

B. Seconda prova scritta – modalità di svolgimento

Art. 20, cc. 3-6, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 – Istituti professionali vigente ordinamento (D.M. 15 giugno 2022, n. 164): *Ai sensi dell'art. 20, commi 3-6, dell'O.M. 26 marzo 2026, n. 54, per gli Istituti*

Professionali del vigente ordinamento di cui al D.M. 15 giugno 2022, n. 164, la seconda prova scritta si svolge in un'unica giornata, con durata massima di sei ore. La prova è predisposta secondo la modalità della "prova integrata": il Ministero dell'Istruzione e del Merito trasmette alla commissione, tramite plico telematico, la cornice nazionale generale di riferimento, contenente la tipologia della prova e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i di indirizzo. Sulla base della suddetta cornice, la commissione/classe elabora tre proposte di traccia; il giorno della prova viene sorteggiata la traccia da sottoporre ai candidati.

La simulazione della seconda prova effettuata nel corso dell'anno scolastico è stata predisposta secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

C. Simulazioni effettuate

Nel corso dell'anno scolastico 2025/2026 sono state effettuate simulazioni delle prove scritte e del colloquio in conformità con le modalità previste dall'O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054. Per le simulazioni del colloquio il Consiglio di Classe ha applicato la struttura prevista dall'Art. 22 O.M. 2026: i candidati hanno avviato il colloquio con la riflessione personale sul proprio percorso scolastico, con facoltà di richiamare il proprio capolavoro quale documentazione delle competenze tecnico-professionali maturate nel quinquennio. Il coordinatore di classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati sulle novità introdotte dall'O.M. 2026.

Durante l'intero anno scolastico gli studenti hanno avuto accesso ai laboratori con connessione internet e a risorse informatiche, al fine di prepararsi all'eventuale presentazione multimediale prevista nella Fase 3 del colloquio.

CANDIDATI CON DSA – MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITÀ

Riferimento normativo: Art. 25, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054 – Art. 20, co. 12, D.Lgs. 62/2017 – L. 8 ottobre 2010, n. 170 – D.M. 12 luglio 2011, n. 5669 e relative Linee guida.

Nella classe 5^A Enogastronomia sono presenti TRE alunni con Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), certificato ai sensi della L. 170/2010, per ciascuno dei quali il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP). I PDP sono depositati presso gli uffici di segreteria e sono disponibili per la consultazione da parte della commissione d'esame.

Aspetto	Disposizioni del Consiglio di Classe
Anno scolastico 2025/2026 – misure adottate	Per ciascuno dei tre alunni con DSA sono stati adottati, nelle verifiche scritte e nelle interrogazioni orali, gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti dal rispettivo PDP (tra cui, ove applicabile: tempi aggiuntivi nelle verifiche in classe, utilizzo di strumenti tecnologici, formulari, mappe concettuali, lettura dei testi da parte dell'insegnante).
Tipologia di percorso per l'esame di maturità	I tre candidati con DSA seguono un PERCORSO DIDATTICO ORDINARIO ai sensi dell'art. 20, co. 12, del D.Lgs. 62/2017 e dell'art. 25, co. 2, dell'O.M. 2026. Non è prevista prova differenziata. I candidati conseguiranno il diploma di maturità.
Prima prova scritta (6 ore) – tempi	Il Consiglio di Classe delibera che la durata ordinaria della prima prova scritta (6 ore) è da ritenersi ADEGUATA allo svolgimento della prova da parte di ciascuno dei tre candidati con DSA, avuto riguardo alle caratteristiche individuali delle rispettive certificazioni e all'esperienza maturata nel corso dell'anno scolastico.
Seconda prova scritta – strumenti e tempi	Il Consiglio di Classe delibera che la durata ordinaria della seconda prova scritta (6 ore) è da ritenersi ADEGUATA allo svolgimento della prova da parte di ciascuno dei tre candidati con DSA, avuto riguardo alle caratteristiche individuali delle rispettive certificazioni e all'esperienza maturata nel corso dell'anno scolastico.
Colloquio	Il colloquio si svolge in forma ordinaria, secondo la struttura in cinque fasi descritta nel presente documento. La commissione terrà conto del percorso didattico effettivamente svolto in coerenza con il presente documento e con i singoli PDP.
Diploma	Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi, ai sensi dell'art. 25, co. 2, ultimo periodo, O.M. 2026.

ALLEGATI

- Griglie di valutazione della prima prova scritta
- Griglie di valutazione della seconda prova scritta (D.M. 15 giugno 2022, n. 164)
- Griglia di valutazione del colloquio (Allegato A, O.M. 26 marzo 2026, n. 0000054)
- Relazioni finali e programmi svolti dei singoli docenti
- Griglia di attribuzione del credito
- Documentazione attività di formazione scuola-lavoro (percorso triennale, ore, valutazioni tutor)
- PDP degli alunni con DSA [depositati in segreteria – non allegati alla versione pubblicata all'albo on-line, ai sensi delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali, nota 21 marzo 2017, prot. 10719]

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. A INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

<i>DISCIPLINA</i>	<i>DOCENTE</i>	<i>FIRMA DEL DOCENTE</i>
Lingua straniera – Francese	d'Argenio Valeria	
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	De Vita Rossana	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Coordinatore di Classe)	Diodato Rosario	
Matematica	Fantasia Margherita	
Religione Cattolica	Iadanza Graziella	
Scienze Motorie e Sportive	Iannozzi Rita	
Lingua e Letteratura Italiana / Storia	Izzo Matilde	
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Liguori Augusto	
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Mascia Americo Cosimo	
Lingua straniera – Inglese	Pastena Ida	
Lingua straniera – Spagnolo	Pisaniello Debora	

Montesarchio, 14/05/2026

Il Coordinatore della Classe
Prof. Rosario Diodato

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Rosa Tangredi
