



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



I.S.I.S. - L.Einaudi - A.Ceccherelli-Piombino
Prot. 0005403 del 15/05/2021
04 (Entrata)

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2020-2021
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'Art. 10 dell'O.M. 53 del 3/3/2021)

Classe QUINTA sez.D

Indirizzo ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

Articolazione SALA E VENDITA

Istituto IP Ceccherelli

COORDINATORE

Prof. Mauro Luigi Comparin

DIRIGENTE

Prof. Carlo Maccanti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Carlo Maccanti	Dirigente Scolastico
Luisa Gemma Coppola	Matematica
Ilaria Bernardini Micheletti	Lingua e letteratura italiana
Ilaria Bernardini Micheletti	Storia
Elena Benassi	Lingua Inglese
Eleonora Biancotti	Seconda Lingua: Tedesco
Maria Josè Pugliese (supplente Salvadori Deborah)	Seconda lingua: Francese
Chiara Bottaro	Scienza e cultura dell'alimentazione
Giuseppe Sofia	Diritto e tecniche amministrative
Mauro Comparin	Scienze Motorie e Sportive
Laura Baronti	Religione Cattolica
Vincenzo Zeuli	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
Mario Tomati	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Piombino, 15 Maggio 2021

Il Dirigente Scolastico

Prof. Carlo Maccanti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



IL PROFILO PROFESSIONALE DEL CORSO

Descrizione dell'indirizzo

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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



L'indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell’articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e di vendita**”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- 1) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 2) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 3) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 4) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 5) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 6) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 7) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



8) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Profilo

Chi esce dall'**Istituto Professionale** avrà una solida preparazione di base poggiata sui nuclei fondanti della cultura italiana e una cultura professionale che consenta agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari a svolgere i ruoli tecnici e operativi nei settori dei servizi di riferimento, rendendoli capaci di assumere autonome responsabilità e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi mediante competenze spendibili nei contesti di vita e di lavoro

Metodi e strumenti utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi

La presente sezione tiene conto dell'eccezionalità che ha continuato a caratterizzare l'a.s. 2020/2021, dovuta all'emergenza sanitaria da Covid-19, a causa della quale il corso delle lezioni ha seguito le modalità della Didattica Digitale Integrata (attivate a partire da marzo dello scorso anno scolastico). La classe pertanto ha alternato lezioni in presenza a lezioni in Didattica Digitale Integrata utilizzando la piattaforma informatica *Google Workspace for Education*, utilizzandone gli applicativi *Meet* e *Classroom*, al fine di consentire la continuità delle lezioni.

Nel complesso sono state svolte lezioni frontali e partecipate, ricerche, studio dei casi e discussioni attraverso l'utilizzo dei libri di testo, articoli da riviste specializzate, uso della LIM, dei laboratori di informatica.

L'orario quotidiano previsto per la classe non ha risentito di alcuna variazione, ad



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



eccezione della durata delle singole “ore” che, per agevolare lo studente e consentirgli un adeguato riposo tra una lezione e l’altra, sono passate dai 60 minuti tradizionali a 45 minuti. Questo, mantenendo l’inizio delle ore di lezione come previsto dall’orario, ha consentito una ventina di minuti di pausa tra una lezione e l’altra, così da consentire un momentaneo riposo dello studente per necessità fisiche e recupero di concentrazione.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

**QUADRO ORARIO VECCHIO ORDINAMENTO DELL'INDIRIZZO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

	Disciplina	Ore a settimana				
		Prima Classe	Seconda Classe	Terza Classe	Quarta Classe	Quinta Classe
Area comune						
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Storia	2	2	2	2	2
	Geografia	1				
	Matematica	4	4	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Scienze della Terra e Biologia	2	2			
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
	Tot. Area comune	21	20	15	15	15
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"						
Obbligatori						
	Fisica	2				
	Chimica		2			
	Scienza degli alimenti	2	2			
	Laboratorio di Cucina	2	2			
	Laboratorio di Sala e Bar	2	2			
	Laboratorio di Ricevimento	2	2			
	Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
	Tot. Obbligatori	12	12	3	3	3
Articolazione "Enogastronomia"						
	Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative str.			4	5	5
	Laboratorio di Cucina			6	4	4
	Laboratorio di Sala e Bar				2	2
	Totale articolazione Enogastronomica			14	14	14
Articolazione "Servizi di sala e di vendita"						
	Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative str.			4	5	5
	Laboratorio di Cucina				2	2
	Laboratorio di Sala e Bar			6	4	4
	Tot. Articolazione Serv. di Sala e Vendita			14	14	14
Articolazione "Accoglienza turistica"						
	Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
	Diritto e tecniche amministrative str.			4	6	6
	Tecniche di comunicazione				2	2
	Laboratorio di Ricevimento			6	4	4
	Totale articolazione Accoglienza turistica			14	14	14
Totale generale monte ore settimanale:		33	32	32	32	32

Nel biennio, il Laboratorio di sala e il Laboratorio di cucina si dividono la classe alternativamente in squadre di lavoro; al terzo e quarto anno un'ora di scienza e cultura dell'alimentazione è in codocenza con l'insegnante tecnico pratico specifico di articolazione



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO COMPONENTE
DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
ITALIANO	D. Mencarelli	C.G.M. Capanni	I. Bernardini Micheletti
STORIA	R. Rutinelli	C.G.M. Capanni	I. Bernardini Micheletti
DIRITTO E T.A.	N. Bibbiani	C. Baldetti	G. Sofia
MATEMATICA	L. Coppola	L. Coppola	L. Coppola
INGLESE	E. Benassi	E. Benassi	E. Benassi
TEDESCO	E. Biancotti	E. Biancotti	E. Biancotti
FRANCESE	M.G. Braschi	D. Salvadori	M. J. Pugliese (supplente D. Salvadori)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	C. Bottaro	C. Bottaro	C. Bottaro
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	C. Baldasserini	A. Cucè	M. Comparin
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	V. Zeuli	V. Zeuli	V. Zeuli
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		E. Cosimi	M. Tomati
RELIGIONE	L. Baronti	L. Baronti	L. Baronti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. non ammessi alla classe successiva/ritirati	N. ammessi alla classe successiva
2018-2019	16	0	0	3	13
2019-2020	18	5	0	1	17
2020-2021	17	0	0		

PROFILO DELLA CLASSE

La classe attualmente risulta composta da 8 femmine e 9 maschi per un totale di 17 alunni (di cui uno frequentante solo i primi giorni dell'anno scolastico).

Il numero degli alunni è variato rispetto a quello dalla classe terza;

Nel gruppo classe sono presenti 4 alunni DSA L.170 (di cui uno non frequentante), per questi casi si rimanda alla documentazione a disposizione della commissione.

Il livello di partenza è mediamente sufficiente.

La partecipazione al dialogo educativo è stata adeguata.

Sul piano del profitto non sempre tutti hanno manifestato impegno costante.

Una parte della classe si è distinta per impegno, assiduità nella frequenza, partecipazione, interesse e forte motivazione ad apprendere; in questo gruppo 2 studenti hanno dimostrato maggior impegno e senso di responsabilità che hanno consentito loro di raggiungere un'ottima preparazione, riuscendo a rielaborare e collegare le



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



conoscenze, a porsi in atteggiamento critico e costruttivo.

I rimanenti hanno raggiunto livelli accettabili di preparazione pur impegnandosi, frequentando e partecipando con minore costanza

OBIETTIVI

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica e ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti eno-gastronomici.

La qualità del servizio è strettamente correlata all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; nell'organizzazione e nella commercializzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità; nella partecipazione ad eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tra-dizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative di sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

Gli obiettivi trasversali che il Consiglio di Classe ha proposto e conseguito si basano sulla responsabilizzazione dell'allievo per abituarlo al rispetto dell'ambiente in cui opera; nello sviluppare le capacità individuali di comprensione sia delle problematiche sociali, sia dei contenuti disciplinari; nella acquisizione di competenze linguistiche appropriate; nell'apprendimento degli specifici contenuti disciplinari al fine della formazione di un professionista completo che possa proporsi sul mercato del lavoro in modo consapevole.

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Sono state effettuate prove di ingresso strutturate e non strutturate. Nel corso dell'anno sono state effettuate prove scritte di tipo strutturato, semi strutturato e non strutturato, prove orali.

Tenuto conto dell'eccezionalità che ha caratterizzato l'a.s. 2020/2021, dovuta all'emergenza sanitaria da Covid-19, il regolare corso delle lezioni ha subito continue rimodulazioni secondo le modalità della Didattica a Distanza.

Dal mese di Novembre sono stati attivati interventi didattico-educativi tramite DaD,



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



L'Istituto ha attivato la prosecuzione delle lezioni mediante piattaforma G-Suite, utilizzando gli applicativi "Meet" e "Classroom", presenti al suo interno.

Affiancando questi ambienti virtuali alla tenuta del Registro Elettronico Argo, è stato così possibile assicurare la prosecuzione della didattica a distanza in modalità sincrona ogni giorno; l'orario quotidiano non ha risentito di alcuna contrazione o riduzione. Tuttavia, le inevitabili criticità emerse nell'esercizio quotidiano di una modalità non sempre di facile utilizzo, hanno inevitabilmente modificato sia le dinamiche di relazione tra studenti e docenti, sia i criteri di valutazione degli apprendimenti che hanno necessitato di una riconsiderazione, come esposto più avanti.

Sono state svolte simulazioni del colloquio per l'Esame di Stato nel mese di maggio.

Nella valutazione complessiva si è tenuto conto, oltre alle conoscenze, competenze e capacità acquisite, anche della partecipazione, frequenza e progressione nell'apprendimento.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante tutto l'arco dell'anno scolastico la classe ha frequentato in modo alternato lezioni frontali in presenza con lezioni in DDI.

L'istituto ha fatto il possibile nel cercare di privilegiare dove possibile la frequenza diretta degli alunni, modalità questa che ha visto la classe presente con continuità negli ultimi 2 mesi scolastici.

Durante le lezioni in presenza la modalità era quindi partecipativa con lavori di gruppo, ricerche, studio dei casi e discussioni attraverso l'utilizzo del libro di testo, riviste specializzate, uso della LIM, laboratori.

In modalità didattica a distanza, come già esposto in precedenza, i criteri di valutazione



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



sono stati riveduti e adattati alla particolare condizione nella quale si è svolta la didattica lavorando maggiormente sul lato discorsivo e didattico della propria disciplina.

I criteri di valutazione hanno fatto riferimento a diversi livelli concernenti i seguenti indicatori: livello quantitativo del contenuto; capacità critica; capacità di argomentare con coerenza; aderenza alla traccia proposta; capacità di analisi e sintesi; impiego del linguaggio tecnico professionale, acquisizione di tecniche operative ed organizzative settoriali.

Nelle verifiche si è anche tenuto conto dei seguenti criteri comuni: rispetto dei modi e dei tempi concordati; partecipazione attiva degli studenti alla revisione delle prove scritte; aiuto ad utilizzare l'errore per modificare i comportamenti nello studio; stimolazione della fiducia dell'allievo nelle proprie possibilità e sottolineare i progressi cognitivi; considerazione della correzione come strumento formativo all'interazione costruttiva con il docente e con i compagni, alla puntualità nella consegna dei lavori assegnati e alla costanza nello studio.

Si è pertanto attribuito un peso maggiore ad alcune competenze trasversali, quali la disponibilità, la puntualità alle videolezioni, la diligenza nell'esecuzione dei compiti assegnati, la collaborazione e partecipazione alle attività di classe, la curiosità e propositività manifestate durante gli incontri.

I crediti scolastici opportunamente documentati saranno valutati in sede di scrutinio finale.

In relazione alle conoscenze, competenze e capacità dimostrate nelle prove di verifica, è stata seguita la tabella che segue



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE

VOTO	GIUDIZI	LIVELLI	
1-3	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	nessuna
		Comprensione, espressione	nessuna
		Applicazione, rielaborazione autonoma	nessuna
4	INSUFFICIENTE	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	molto approssimativa
		Comprensione, espressione	molto approssimativa
		Applicazione, rielaborazione autonoma	molto approssimativa
5	MEDIocre	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	superficiale
		Comprensione, espressione	superficiale
		Applicazione, rielaborazione autonoma	scarsa
6	SUFFICIENTE	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	adeguata
		Comprensione, espressione	adeguata
		Applicazione, rielaborazione autonoma	talvolta incerta
7	DISCRETO	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	soddisfacente
		Comprensione, espressione	organica
		Applicazione, rielaborazione autonoma	adeguata
8	BUONO	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	approfondita
		Comprensione, espressione rielaborazione	organica
		Applicazione, rielaborazione autonoma	collegamenti autonomi
9-10	OTTIMO/ECCELLENTE	Conoscenza, assimilazione dei contenuti	approfondita e personale
		Comprensione, espressione	organica, originale, creativa
		Applicazione, rielaborazione autonoma	collegamenti autonomi



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



TRACCIA ELABORATO

Il Ministero dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo ha creato uno staff di esperti di enogastronomia italiana che devono promuovere il Made in Italy nel mondo, valorizzando i marchi di qualità legati al cibo, alle bevande ed ai prodotti IGP, DOP ed STG.

Vi chiediamo un elaborato su come desiderate promuovere una singola Regione, a voi assegnata (come da tabella allegata).

Dopo una breve presentazione della Regione sotto il profilo culturale sociale ed economico, finalizzate la relazione ad un prodotto con marchio di qualità e ad una bevanda del territorio, analizzandoli sotto il profilo nutrizionale ed organolettico.

Elencate i punti di forza di questi prodotti scelti, mettendone in evidenza la specificità e la loro connessione al territorio.

Potete proporre strategie di marketing per la commercializzazione dello stesso, elencando quali strumenti intendete utilizzare (compresi quelli digitali).

Redigete inoltre un menu equilibrato, composto da antipasto, primo, secondo con contorno, dessert, utilizzando prodotti della Regione a voi assegnata.

Infine, per valorizzare le vostre capacità professionali, acquisite anche durante il PCTO, realizzate un tutorial in cui presentate e realizzate un cocktail IBA allegando la scheda tecnica del cocktail.

Sia il menù che il cocktail devono essere redatti nelle lingue straniere oggetto del vostro percorso di studi.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

TABELLA

Regione assegnata per elaborato esame
VALLE D'AOSTA
PIEMONTE
TOSCANA
PUGLIA
MARCHE
CAMPANIA
LOMBARDIA
VENETO
CALABRIA
EMILIA ROMAGNA
UMBRIA
BASILICATA
MOLISE
TRENTINO ALTO ADIGE
SARDEGNA
SICILIA
LAZIO
FRIULI VENEZIA GIULIA

MACROAREE PER IL COLLOQUIO



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



MACROAREA	DISCIPLINE COINVOLTE	CONTENUTI
AMBIENTE E TERRITORIO	ITALIANO	Pascoli: Il nido
	STORIA	Autarchia
	INGLESE	Slowfood movement
	TEDESCO	Serviermethode/Arbeiten im Office/Restaurant
	FRANCESE	Les différent types de service au restaurant
	SC.ALIMENTAZIONE	Sostenibilità alimentare ed ambientale
	LAB. SERVIZI SALA	Enogastronomia e società
	LAB.SERVIZI CUCINA	i prodotti ecosostenibili
CEREALI	ITALIANO	Verga vita dei campi
	STORIA	Fascismo (battaglia del grano)
	INGLESE	Whisky vs whiskey, british ales
	TEDESCO	Die Getreide und die Nahrungspyramide
	FRANCESE	Classification des aliments d'origine végétale
	SC.ALIMENTAZIONE	celiachia
	LAB. SERVIZI SALA	I distillati
	LAB.SERVIZI CUCINA	i prodotto agroalimentari e certificazioni
CRISI ECONOMICA	ITALIANO	Pirandello: crisi dell'io
	STORIA	Crisi del '29
	INGLESE	Potato famine in Ireland
	TEDESCO	Zusammenstellung des Menüs
	FRANCESE	Les cartes et les menus
	SC.ALIMENTAZIONE	Malnutrizioni per difetto
	LAB. SERVIZI SALA	Le aziende enogastronomiche
	LAB.SERVIZI CUCINA	
CORRETTO STILE DI VITA	ITALIANO	Svevo: la coscienza di Zeno



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



	STORIA	Uso dei surrogati nella 2 Guerra Mondiale
	INGLESE	Healty styles of life, food pyramid
	TEDESCO	Diätformen und Energiebedarf
	FRANCESE	Les francaises,moins friands de viande
	SC.ALIMENTAZIONE	Alimentazione equilibrata
	LAB. SERVIZI SALA	Marketing, qualità e territorio
	LAB.SERVIZI CUCINA	made in Italy
SICUREZZA ALIMENTARE	ITALIANO	D'Annunzio: Il Superuomo
	STORIA	L'impresa di Fiume
	INGLESE	Intollerances allergies
	TEDESCO	Hygiene/HACCP
	FRANCESE	Activité du barman
	SC.ALIMENTAZIONE	Contaminazioni alimentari
	LAB. SERVIZI SALA	La sicurezza enogastronomica
	LAB.SERVIZI CUCINA	HACCP
DIETE VEGETARIANE	ITALIANO	Montale: I limoni
	STORIA	Il primo dopoguerra italiano
	INGLESE	Vegetarian and vegan diets
	TEDESCO	Das Menü
	FRANCESE	Décrire des plats
	SC.ALIMENTAZIONE	Diete equilibrate e squilibrate
	LAB. SERVIZI SALA	I menu
	LAB.SERVIZI CUCINA	tendenze alimentari



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



QUALITA' TOTALE	ITALIANO	Le avanguardie letterarie
	INGLESE	Main aims of slowfood movement
	TEDESCO	Ernährungsformen
	FRANCESE	Donner renseignements sur l'origine d'un aliment/boisson
	SC.ALIMENTAZIONE	La filiera agroalimentare: tracciabilità e rintracciabilità
	LAB. SERVIZI SALA	Comunicare la qualità
	LAB.SERVIZI CUCINA	le certificazioni
CATERING E BANQUETING	ITALIANO	
	INGLESE	banqueting
	TEDESCO	Bankett
	FRANCESE	Le traiteur: ABC des réceptions
	SC.ALIMENTAZIONE	Menu equilibrati in relazione al contesto
	LAB. SERVIZI SALA	Pianificazione di un evento
	LAB.SERVIZI CUCINA	organizzazione del lavoro
L'ARTE DEL BERE MISCELATO	ITALIANO	Il decadentismo, Poeti maledetti
	INGLESE	Mixing techniques cocktails
	TEDESCO	Das Barpersonal
	FRANCESE	Les règles d' un bon cocktail
	SC.ALIMENTAZIONE	Linee guida sulle bevande
	LAB. SERVIZI SALA	I cocktails
	LAB.SERVIZI CUCINA	appetizer
I VINI	ITALIANO	Il piacere , D'Annunzio
	INGLESE	Food and wine matching
	TEDESCO	Die Weine
	FRANCESE	La France et ses vins
	SC.ALIMENTAZIONE	Bevande alcoliche
	LAB. SERVIZI SALA	Produzione vitivinicola



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

	LAB.SERVIZI CUCINA	cibo e vino
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ITALIANO	Il gelsomino notturno , Pascoli
	INGLESE	Wine tasting steps
	TEDESCO	Der Sommelier und das Barpersonal
	FRANCESE	Sommelier-caviste animateur
	SC.ALIMENTAZIONE	Qualità organolettiche
	LAB. SERVIZI SALA	Il sommelier
	LAB.SERVIZI CUCINA	Le percezioni degustative dei piatti
PROFESSIONE SALA E VENDITA	ITALIANO	
	INGLESE	Talking at table service
	TEDESCO	Die Aufgabe des Servicepersonals
	FRANCESE	La salle: ta^ches et qualités requises
	SC.ALIMENTAZIONE	
	LAB. SERVIZI SALA	Il ciclo del cliente
	LAB.SERVIZI CUCINA	La comanda in cucina



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**PRESENTAZIONE PROGETTO DI P.C.T.O
(PERCORSO DI COMPETENZA TRASVERSALE E DI
ORIENTAMENTO)**

1 TITOLO DEL PROGETTO

Orientamento tra cittadinanza e professionalità

2 DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	ISIS EINAUDI-CECCHERELLI
Codice Meccanografico:	
Indirizzo:	Viale Michelangelo – 57025 PIOMBINO (LI)
Tel./ Fax	0565 227401 – 0565 49465
e- mail	
Dirigente Scolastico	prof. CARLO MACCANTI

3 ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**4 IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI,
PRIVATI E TERZO SETTORE**

Denominazione	Indirizzo
Osteria “Mamma Carla”	Piombino
Ristorante “Taverna del Boncompagni”	Piombino
Pizzeria “Il Porticciolo”	Piombino
Bar Maria Pia	Piombino
Ristorante “Balestra”	Piombino
Bar ristorante “La Sirena”	Piombino
Bacco bar	Campiglia
Caffè Vittoria	Venturina
Roxy bar	Venturina
Pasticceria La Chiccheria	Piombino
Bar “La Rinascita”	San Vincenzo
Ristorante “Il Tarlo”	Riotorto
Al Solito Posto Beach	Piombino
“Carnaby Street” Ristorante Pizzeria	Venturina
Ristorante “La Rocchetta”	Piombino
Ristorante “Lo Scoglietto”	Piombino
“Hope Baricche” ristorante	Piombino
Osteria “La Magona”	Bolgheri
Osteria “Guado al Tasso”	Bolgheri
Trattoria “Il Cedrino”	Cecina



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il progetto "Orientamento tra cittadinanza e professionalità" è indirizzato agli alunni della classe 5 D Sala e Vendita dell'ISIS Einaudi-Ceccherelli e si inserisce all'interno dei percorsi PCTO, disciplinati dalla legge 107 del 13 luglio 2015. I percorsi PCTO riguardano una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. Tale metodologia, recentemente riformata, ha una durata di almeno 210 ore per alunno nell'ultimo triennio del percorso di studi.

C'è sempre una grande richiesta da parte del mondo del lavoro di profili professionali in uscita dall'indirizzo Enogastronomico settore Sala e Vendita; essi infatti afferiscono al settore turistico considerato trainante per il futuro della economia del nostro Paese.

L' Istituto Professionale dell' Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Ceccherelli" si colloca in un territorio caratterizzato da un elevato potenziale turistico e dalla presenza di risorse storiche, archeologiche e naturalistiche di primo livello che hanno bisogno di essere maggiormente valorizzate e dalla necessità di orientare l'economia locale verso settori diversi da quello dell'industria siderurgica, che, in crisi da anni, non è più l'elemento trainante l'economia del territorio.

Le esigenze formative di tutte le realtà dell'indirizzo ENOGASTRONOMICO vengono arricchite dal PCTO che si prefigge come obiettivo finale (triennale), non solo la realizzazione e la distribuzione di uno o più prodotti sul modello di scuola impresa (Bar/Ristorante didattico) ma anche quello di curare gli aspetti comunicativi e collaborativi in tale ambito.

NOTA FINALE: In questa scheda di progetto si illustrerà il progetto di PCTO relativo all'attuale classe 5 SALA.

6 STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

Il Progetto qui descritto si rivolge agli alunni della classe 5 D SAL indirizzo SALA e VENDITA dell'Istituto Einaudi-Ceccherelli

Per un totale di alunni coinvolti pari a 17

All'interno di questo gruppo non ci sono alunni con BES (legge 104/92) per cui siano necessari percorsi personalizzati.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) di cui si avvarrà l'Istituto per lo svolgimento dei compiti ad esso assegnati¹, è così composto:

Membri di diritto:

Dirigente Scolastico (DS)

Vicario del DS

Direttore Generale dei Servizi Amministrativi (DSGA)

Presidente del Consiglio di Istituto (CdI)

Membri interni

Referenti P.C.T.O.

Referenti Orientamento (in ingresso e in uscita)

Funzioni Strumentali

COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

Il tutor interno ha come obiettivo di lavoro quello di assicurare ad ogni alunno il raggiungimento degli esiti di apprendimento individuati nel progetto formativo che sarà allegato ad una convenzione. Il legame tra tutor interno ed esterno risulta fondamentale per garantire l'efficacia del percorso. I tutor esterni svolgono il delicato ruolo di valutazione del percorso di stage in azienda, che potrebbe condizionare l'approccio al lavoro degli studenti.

TUTOR INTERNO

PROF. VINCENZO ZEULI

I compiti che svolgerà il CTS sono quelli indicati nel documento "P.C.T.O. – Guida Operativa della Scuola" realizzato dal MIUR (pag. 21) e nel DPR 15/3/2010 n. 87

Il tutor interno è stato scelto all'interno del CdC e svolgerà le funzioni assegnategli sulla base di quanto indicato nella Guida Operativa citata in calce.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



7 RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Il progetto prevede non solo uno o più periodi di stage/tirocinio presso strutture ospitanti, ma anche la possibilità di rendere l'alunno protagonista del suo PCTO.

Inoltre sono previste alcune uscite didattiche di orientamento, nei luoghi identificati precedentemente dai Consigli di Classe di concerto col CTS .

Attività di stage/tirocinio formativo curricolare in aziende.

Le attività di stage/tirocinio verranno assegnate agli alunni in funzione:

- delle attitudini o preferenze dell'alunno, per favorire i processi di personalizzazione del percorso
- della necessità che i periodi di apprendimento in contesto lavorativo siano improntati a criteri di gradualità e progressività.

In particolare, i soggetti ospitanti dovranno:

- essere in possesso di spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste dalla convenzione di PCTO e, in caso di studenti con disabilità, garantire il superamento o l'abbattimento delle barriere architettoniche
- avere la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste dalla convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta al processo di lavoro in condizioni di sicurezza
- **avere nel loro organigramma personale qualificato in grado di svolgere l'attività di TUTOR in collaborazione con l'istituzione scolastica.**

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI P.C.T.O. IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

I risultati attesi dall'esperienza di PCTO dovranno essere in perfetta coerenza con le priorità e i traguardi indicati sia nel PTOF che nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) predisposti dall'Istituto.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



8 AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

1 fase - **introduzione**

In questa fase si prevede un incontro tra tutti gli alunni impegnati nel progetto per presentare i contenuti, gli obiettivi e le attività del percorso di PCTO.

• fase – **definizione del compito**

Il percorso di alternanza mira al raggiungimento dei seguenti obiettivi, a fronte dei quali verranno assegnati agli alunni specifici compiti:

- collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- arricchire la formazione degli studenti con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un collegamento fra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società attraverso la progettazione integrata dei percorsi.

• fase: **processo**

Agli alunni verrà somministrata una formazione teorica sulle seguenti discipline, differenziata in base ai profili di riferimento:

- Lingua Italiana
- Lingue Straniere
- Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita e di Cucina
- Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Cittadinanza e Costituzione
- Religione

• fase: **risorse interne**

Per la realizzazione del progetto di PCTO, l'Istituto EINAUDI-CECCHERELLI metterà a disposizione Laboratori di Sala e Vendita, Lab. di Cucina e Informatica, aule video e LIM.

fase: **valutazione**

La valutazione dei percorsi di PCTO avverrà attraverso la compilazione, da parte delle imprese ospitanti, di una scheda predisposta dall'Istituto contenente l'elenco delle competenze che il singolo allievo andrà a sviluppare durante tali esperienze e che si rifanno a quanto indicato nei rispettivi profili professionali. Oggetto di valutazione saranno anche la partecipazione alle attività di realizzazione di Project work, nonché l'impegno profuso dagli allievi durante le attività di orientamento e durante gli eventi organizzati dall'Istituto.

Tutta questa documentazione andrà presa in considerazione durante lo scrutinio finale per l'ammissione all'Esame di Stato.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



10. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

mese	attività	n. ore	n. giorni	sede	note
novembre	introduzione al progetto			Istituto	attività diurna
	Project work: Le tradizioni locali, nazionali oppure internazionali individuando le nuove tendenze di filiera con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti tipici.			Istituto	attività diurna
	TOTALI DEL MESE per alunno	20			
Nov/giugno	Termini tecnici in lingua straniera			Istituto	Attività diurna
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione			Istituto	Attività diurna
	Cittadinanza e Costituzione			Istituto	Attività diurna
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			Istituto	Attività diurna
	TOTALI DEL PERIODO per alunno	35			Attività diurna
Gen/feb	Project work: "Vi presento i PCTO del triennio"			Istituto	Attività diurna
	TOTALI DEL PERIODO per alunno	20		Istituto	Attività diurna
Dic/gen/feb	Tirocinio in azienda previsto solo per gli alunni che hanno un numero di ore inferiori alla soglia minima.			Esterna	Diurno/serale
	TOTALI per alunno	80			
mar/apr	Aspetti economico-pratici delle attività ricettive e ristorative			Istituto	Attività diurna
	1 uscita sul territorio			Esterna	Attività diurna
	2 uscite			Esterna	Attività diurna Attività pomeridia
	TOTALE DEL PERIODO per alunno	30			
Aprile	Incontri con esperto interno				Attività diurna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



TOTALE DEL PERIODO per alunno	10	Attività pomeridiana
<ul style="list-style-type: none">• <i>La partecipazione ad un eventuale viaggio/ stage linguistico/formativo all'estero ridurrebbe le ore di stage/tirocinio</i>• <i>Le attività di bar/ristorante didattico rientrano nello stage/tirocinio</i>		



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



11 11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
<p>Durante l'anno scolastico i tutor di classe individueranno, sulla base delle attitudini e delle esigenze formative espresse dagli alunni e dalle famiglie, la struttura ospitante più adatta ad ogni allievo.</p> <p>Sarà soprattutto durante il quinto anno di corso di studi che il progetto assumerà sia a livello formativo che informativo maggiore valenza orientativa.</p>	<p>Partendo dal presupposto che sia le attività teoriche che i percorsi di stage/tirocinio si connotano come percorsi a forte valenza orientante, nel terzo anno questi percorsi sono a carattere prevalentemente formativo per lo sviluppo di competenze trasversali utili per un primo approccio al mondo del lavoro e alla istruzione terziaria, universitaria e non.</p>

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento
Uscite sul territorio	
Stage/tirocini	<p>Gli alunni potranno scegliere, in funzione delle proprie attitudini ed interessi, le competenze da sviluppare in azienda/Istituto durante le esperienze di stage tra quelle identificate nel progetto e che si riferiscono a specifiche figure professionali regionali. L'Istituto svilupperà progetti di bar/ristorante didattici..</p>

13. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Durante il percorso di PCTO, verranno effettuate attività laboratoriali adattate alle esigenze degli alunni.

14 UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il percorso PCTO verrà effettuato utilizzando anche le nuove tecnologie informatiche. In particolare sarà diffuso l'utilizzo di Internet per ricerche e produzione di materiale e saranno utilizzati software specifici per la gestione del settore alberghiero e ristorativo.

Le nuove tecnologie verranno utilizzate anche per gestire aspetti organizzativi e per la realizzazione dei Project Work.

Sempre attraverso le nuove tecnologie si potrà tenere memoria delle presenze/assenze degli allievi ai percorsi in modo tale da avere l'evidenza delle ore effettivamente frequentate, anche ai fini della validità di tali percorsi formativi.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



15 MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per quanto riguarda il monitoraggio del percorso formativo, si rimanda a quanto indicato nel DM 16 giugno 2015 n 435, art. 39 che disciplina il monitoraggio dell'andamento e delle ricadute delle attività progettuali relative al PCTO.²

16 VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per la valutazione del percorso formativo e del progetto si rimanda a quanto indicato nella fase 5 - punto 9 del presente progetto.

17. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola- Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Il tutor interno contatterà preventivamente le strutture ospitanti per accertarsi della loro disponibilità ad accogliere in tirocinio / stage gli alunni nel periodo individuato nel progetto.

Una volta ottenuta la disponibilità ed individuato il tutor esterno, l'Istituto invierà un elenco di competenze che dovranno essere sviluppate durante l'esperienza di tirocinio/Stage a completamento o in aggiunta a quelle sviluppate in aula durante la normale attività didattica.

Al termine delle attività di stage il tutor esterno dell'azienda ospitante compilerà una scheda in cui valuterà l'esperienza portata a termine da ogni singolo utilizzando un modello di valutazione che l'Istituto invierà ad ogni struttura ospitante. Tutti i docenti dovranno svolgere le loro attività in aula raccordandosi con gli obiettivi del progetto dei PCTO per quanto di loro competenza, le valutazioni di tali esperienze contribuiranno alla attribuzione del voto finale che ogni docente andrà ad assegnare ad ogni singolo alunno (per ogni disciplina impartita), migliorandolo, peggiorandolo o lasciandolo inalterato.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

Livello	Competenze	Abilità	Conoscenze
Figura professionale:			
4	<p><i>Le competenze acquisite nell'intero corso di studi sono configurate nell'asse culturale storico-sociale e in quello dei linguaggi. Le competenze linguistico-comunicative consentono di interagire con i servizi del territorio, compreso il privato sociale, e facilitano le relazioni con l'utente.</i></p> <p><i>Le competenze essenziali:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper gestire le proprie attività, secondo priorità, utilizzando in modo appropriato le risorse disponibili.</i> • <i>Riconoscere i sistemi organizzativi socio-assistenziali e socio-sanitari e la rete dei servizi</i> • <i>Gestire il proprio ruolo, l'organizzazione e le responsabilità correlate</i> • <i>Saper concorrere all'introduzione di innovazioni e cambiamenti nel proprio contesto operativo</i> 	<p>PARLARE/COMUNICARE. Parlare e comunicare efficacemente per iscritto ed in modo appropriato rispetto alle esigenze dei destinatari.</p> <p>GESTIRE IL TEMPO. Gestire il proprio tempo e quello altrui.</p> <p>ORIENTAMENTO AL SERVIZIO Cercare in modo attivo soluzioni per soddisfare le esigenze degli utenti</p> <p>ASCOLTARE ATTIVAMENTE Fare piena attenzione a quello che altri stanno dicendo, soffermandosi per capirne i punti essenziali, ponendo domande al momento opportuno ed evitando interruzioni inappropriate</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI Identificare problemi anche complessi e raccogliere le informazioni utili a valutare possibili opzioni per trovare soluzioni.</p> <p>INTERVENTO NEEI GRUPPI. Analizzare i rapporti tra i gruppi, applicare le tecniche principali di manualità e animazione asseconda delle varie tipologie, individuare gli spazi dove svolgere le attività e il materiale idoneo da usare, riconoscere i metodi di intervento utilizzati e programmare attività di accoglienza, riconoscere i servizi e le figure professionali che devono definire, progettare e gestire una relazione di aiuto</p>	



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



19. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Per la certificazione delle competenze formali, informali e non formali si rimanda a quanto indicato del d.lgs 16 gennaio 2013 n. 13, del DM 30 giugno 2015, nella attesa della compiuta disciplina della materia nell'ambito del sistema nazionale di istruzione.

Si rimanda inoltre a quanto indicato nel documento MIUR "PCTO – Guida operativa per la scuola)

20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

La diffusione, comunicazione, informazione dei risultati dell'attività di PCTO verrà effettuata al termine del percorso triennale di formazione e culminerà in un evento organizzato in Istituto e aperto al territorio in cui gli allievi daranno prova delle loro competenze e presenteranno le loro proposte. La diffusione/comunicazione dei risultati avverrà anche tramite il sito web dell'Istituto e i social network.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Le attività di stages previste nell'IeFP e nel P.C.T.O. sono documentate nei portfolio a disposizione della Commissione e le ore totali sono riassunte nella seguente tabella

N.		IEFP	TOTALE ORE NEL TRIENNIO DI PCTO
1		X	537
2		X	479
3		X	314
4			389
5		X	387
6		X	406
7		X	393
8		X	333
9			234
10		X	341
11		X	534
12		X	203
13		X	246
14		X	492
15		X	236
16			473
17			268



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ALLEGATO A

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizioni e dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera				
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio Totale della Prova				



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



ATTIVITA' E PROGETTI ATTINENTI A “CITTADINANZA COSTITUZIONE” DEL TRIENNIO

La classe terza ha svolto nell'anno scolastico 2018/2019 i seguenti progetti:

1) **EDUCAZIONE ALLA LEGALITA': LA MAFIA** Contenuti: la mafia, la lotta alla mafia, i campi di lavoro antimafia.

Interventi di referenti dell'Associazione “Libera contro tutte le mafie”, ARCI e LIBERA.

2) Alcuni ragazzi hanno frequentato il **PROGETTO STORIA E MEMORIA** in collaborazione con **REGIONE TOSCANA**, amministrazione comunale, ARCI e ANPI.

3) Alcuni alunni hanno partecipato al progetto “Istituti alberghieri ed agrari per la salute”, patrocinato dall'ASL Toscana, con l'evento finale all'istituto alberghiero Artusi di Chianciano con il quale siamo gemellati, per tale progetto.

4) Educazione al consumo consapevole: proposte educative della UNICOOP Tirreno Toscana-Lazio sul consumo consapevole

La classe quarta ha svolto nell'anno scolastico 2019/2020 i seguenti progetti:

1) **EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'": IL CARCERE**

Contenuti: situazione delle carceri italiane, leggi sul carcere. Incontri con educatrice e direttore del carcere di Massa Marittima, visita degli alunni al carcere.

2) **MEETING SUI DIRITTI UMANI (FIRENZE)**

3) Alcuni ragazzi hanno frequentato il **PROGETTO STORIA E MEMORIA** in collaborazione con **REGIONE TOSCANA**, amministrazione comunale, ARCI e ANPI.

4) Alcuni alunni hanno partecipato al progetto Piombino- Città europea dello sport 2020, che ha visto coinvolte tutte le scuole superiori di secondo grado di Piombino.21

5) Alcuni studenti hanno collaborato al progetto **GIOVANI SAPORI**, un evento culinario



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



di tre giorni nell'aprile 2019, nel centro storico di Piombino, organizzato dal Comitato studentesco dell'Istituto, nel quale gli studenti hanno lavorato in autonomia senza la supervisione di docenti tutor.

La classe quinta ha svolto nell'anno scolastico 2020/2021 i seguenti progetti:

- 1) Meeting sui diritti umani per la marcia globale(Firenze)
- 2) Incontro sul massacro delle foibe
- 4) Webinar “ il giornale di classe “
- 3) progetto celiachia “ A scuola con la celiachia per non farne una malattia” in collaborazione con AIC



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



EDUCAZIONE CIVICA PROGRAMMAZIONE ED ATTIVITA' A.S. 2020-2021
Programmazione attività

TITOLO UNITÀ PRIMO QUADRIMESTRE	DISCIPLINE COINVOLTE	Ore complessive previste
Costituzione e Agenzda 2030 (diritti e doveri; libertà ed uguaglianza; istruzione; famiglia; lavoro; Cittadinanza italiana; cittadinanza straniera; ONU; U.E)		
	Religione	10 ore
“la moneta” “il MES” “finanziamenti Europei”		
	Diritto	2

TITOLO UNITÀ SECONDO QUADRIMESTRE	DISCIPLINE COINVOLTE	Ore complessive previste
Costituzione e Agenzda 2030		
	Religione	10 ore
“Salute e Benessere” “Sostenibilità Ambientale”		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	10 ore
“la moneta” “il MES” “finanziamenti Europei”		
	Diritto	3 ore



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: ILARIA BERNARDINI MICHELETTI

I seguenti obiettivi sono riferibili ad ogni singolo modulo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Acquisire i contenuti specifici del modulo	Verismo e Verga	h 20
Saper analizzare e confrontare testi di vario tipo	Simbolismo e Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio	h 24
Saper inquadrare opere e autori nell'opportuna cornice storico-culturale	La poesia del '900: Ungaretti, Montale	h 40
Saper individuare nei testi le caratteristiche dell'autore e della corrente letteraria	Il romanzo del '900: Pirandello e Svevo	h 46
Saper usare un lessico specifico		
Saper esprimere giudizi critici		

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Il metodo di lavoro fondamentale si è basato sulla lettura e sull'interpretazione dei testi.

Per realizzare un più efficace accostamento ai testi sono stati seguiti percorsi di diversa metodologia che hanno permesso agli alunni di compiere un'esperienza concreta del fenomeno letterario attraverso la conoscenza diretta delle opere più significative, appartenenti a generi e momenti diversi.

Sottolineata la centralità delle operazioni di lettura e di analisi dei testi, i concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente dando importanza alla lezione interattiva più che a quella cattedratica, alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti emersa dal confronto.

Le varie metodologie didattiche utilizzate sono state: brainstorming sulle



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



parole chiave, specie nell'introduzione di nuovi contenuti, per fissare i concetti fondamentali; lezione frontale per esporre i contenuti; analisi guidate per la lettura e l'interpretazione dei testi; discussioni e confronti per favorire lo sviluppo dello spirito critico; cooperative learning.

Non è stato possibile approfondire la metrica nelle liriche proposte, mentre si è data maggiore importanza a capire in modo critico e contestualizzato l'importanza dello studio di un certo autore o opera di poesia o prosa, cercando di stemperare l'attitudine degli studenti a catalogare in giudizi estetici personali.

Sono state svolte simulazioni del colloquio per l'Esame di Stato nel mese di maggio.

STRUMENTI DIDATTICI

LIM, libri di testo, schemi, laboratori multimediali, internet.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche diagnostiche e formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli, e verifiche sommative finali. Le tipologie sono state quelle delle prove strutturate e semi strutturate (con livello di sufficienza predeterminato), del colloquio orale e di elaborati di varia natura.

La scala dei voti utilizzata è stata quella concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si compone di 17 alunni (nove maschi e otto femmine), quattro dei quali con disturbi specifici dell'apprendimento per i quali sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi indicati nella documentazione specifica. Due alunni non frequentano più le lezioni pur non essendosi ritirati ufficialmente.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata adeguata. Sul piano del profitto l'impegno non è stato assiduo. Due alunni si sono distinti per impegno, costanza nella frequenza, partecipazione, interesse, educazione e forte motivazione ad apprendere.

Alcuni studenti hanno comunque dimostrato impegno e senso di responsabilità che hanno consentito loro di raggiungere una preparazione sufficiente, riuscendo a



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



rielaborare e collegare le conoscenze e a porsi in atteggiamento critico e costruttivo.
I rimanenti hanno raggiunto livelli scarsi di preparazione; l'impegno, la frequenza e la partecipazione non sono stati costanti, specialmente nelle lezioni tenutesi in DAD.

Testo adottato: *La mia Letteratura*, vol. 3, Dalla fine dell'Ottocento a oggi
Autori: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato
Editore: C. Signorelli Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Il Docente

Prof.ssa Ilaria Bernardini Micheletti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**TESTI DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA ANALIZZATI NEL CORRENTE ANNO
SCOLASTICO**

Giovanni Verga

- Rosso Malpelo (da *Vita dei campi*)
- La lupa (da *Vita dei campi*)
- La roba (da *Novelle rusticane*)
- La famiglia Malavoglia (da *I Malavoglia*, estratto cap. I)
- L'addio di 'Ntoni (da *I Malavoglia*, estratto cap. XV)
- La morte di Gesualdo (da *Mastro-don Gesualdo*, estratto cap. V)

Gabriele D'Annunzio

- L'attesa dell'amante (da *Il piacere*, estratto cap. I)
- Scrivo nell'oscurità (da *Notturmo*, estratto sez. I)
- La sera fiesolana (da *Alcyone*)
- La pioggia nel pineto (da *Alcyone*)

Aldo Palazzeschi

- E lasciatemi divertire! (da *L'incendiario*)

Giovanni Pascoli

- Novembre (da *Myricae*)
- Lavandare (da *Myricae*)
- L'assiuolo (da *Myricae*)
- X Agosto (da *Myricae*)
- Il lampo (da *Myricae*)
- Il gelsomino notturno (da *Canti di Castelvecchio*)
- La mia sera (da *Canti di Castelvecchio*)



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Luigi Pirandello

- Il treno ha fischiato (da *Novelle per un anno*)
- La nascita di Adriano Meis (da *Il fu Mattia Pascal*, estratto cap. VIII)
- Un piccolo difetto (da *Uno, nessuno e centomila*, estratto libro I, cap.I)
- Un paradossale lieto fine (da *Uno, nessuno e centomila*, estratto libro VIII, cap. IV)

Italo Svevo

- Prefazione e Preambolo (da *La coscienza di Zeno*)
- L'ultima sigaretta (da *La coscienza di Zeno*, estratto cap. III)
- Un'esplosione enorme (da *La coscienza di Zeno*, estratto cap. VII)

Giuseppe Ungaretti

- Il porto sepolto (da *L'Allegria*)
- I fiumi (da *L'Allegria*)
- Soldati (da *L'Allegria*)

Eugenio Montale

- Non chiederci la parola (da *Ossi di seppia*)
- I limoni (da *Ossi di seppia*)
- Spesso il male di vivere ho incontrato (da *Ossi di seppia*)
- Ho sceso, dandoti il braccio (da *Satura*)



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: **STORIA**
DOCENTE: **ILARIA BERNARDINI MICHELETTI**

I seguenti obiettivi sono riferibili ad ogni singolo modulo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti del modulo	Problematiche politiche e sociali di fine secolo	h 10
Collegare fatti storici specifici al contesto e porli in relazione	La prima guerra mondiale, la rivoluzione bolscevica	h 20
Interpretare un documento o un testo storiografico	I regimi totalitari in Italia e in Europa	h 20
Usare termini e concetti specifici	Dalla seconda guerra mondiale alla guerra fredda	h 16
Interpretare, produrre carte storico-geografiche, schemi, tabelle, grafici		
Schematizzare, esporre, argomentare una Narrazione		

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Brainstorming sulle parole chiave, specie nell'introduzione dei nuovi contenuti, per fissare i concetti fondamentali; lezione frontale per esporre i contenuti; discussioni e confronti per favorire lo sviluppo dello spirito critico; lezioni di recupero.

Sono state svolte simulazioni del colloquio per l'Esame di Stato nel mese di maggio.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo, mappe e carte.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche diagnostiche e formative in itinere, durante lo svolgimento dei moduli e verifica sommativa finale; le tipologie sono state quella del colloquio per facilitare l'espressione e l'uso del lessico specifico, le prove strutturate e i questionari, con punteggio e livello di sufficienza predeterminato.

La scala dei voti è stata concordata collegialmente.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si compone di 17 alunni (nove maschi e otto femmine), quattro dei quali con disturbi specifici dell'apprendimento per i quali sono stati adottati strumenti compensativi e dispensativi indicati nella documentazione specifica. Due alunni non frequentano più le lezioni pur non essendosi ritirati ufficialmente.

Gli studenti presentano una partecipazione ed un profitto differenziati. In linea di massima la partecipazione al dialogo educativo non è stata adeguata. Sul piano del profitto l'impegno non è stato assiduo.

Due alunni si sono distinti per impegno, costanza nella frequenza, partecipazione, interesse, educazione e forte motivazione ad apprendere.

Alcuni studenti hanno comunque dimostrato impegno e senso di responsabilità che hanno consentito loro di raggiungere una preparazione sufficiente, riuscendo a rielaborare e collegare le conoscenze e a porsi in atteggiamento critico e costruttivo. I rimanenti hanno raggiunto livelli scarsi di preparazione; l'impegno, la frequenza e la partecipazione non sono stati costanti, specialmente nelle lezioni tenutesi in DAD.

Testo adottato: Memoria e Futuro, vol. 3, Dal Novecento al mondo attuale

Autore: P. Di Sacco

Editore: SEI

Per il programma analitico vedere allegato.

Il Docente
Prof.ssa Ilaria Bernardini Micheletti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: BOTTARO CHIARA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche.	La dieta nelle varie condizioni fisiologiche	22 ore
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.	Diete e stili alimentari	12 ore
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare.	La sicurezza nella filiera alimentare	20 ore
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche.	Le diete nelle principali patologie	25 ore
Individuare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Nuovi prodotti alimentari	5 ore
Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche locali e nazionali, anche nel rispetto della sostenibilità ambientale	Promozione del Made in Italy, risorse enogastronomiche del territorio; sostenibilità ambientale	15 ore



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; elaborazione di schemi e mappe concettuali per facilitare l'apprendimento; discussioni guidate.

Sono state svolte esercitazioni scritte ed orali di varie tipologie: prove scritte con domande aperte, elaborati, problem solving.

Sono state svolte simulazioni del colloquio per l'Esame di Stato nel mese di maggio.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, dispense elaborate dal docente, Power point.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante le lezioni, durante lo svolgimento delle unità didattiche dei singoli moduli.

Verifiche sommative alla fine di ogni modulo: orali; prove scritte con domande aperte, temi e problem solving.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si è dimostrata nel complesso partecipe ed interessata, la maggior parte si è impegnata costantemente, ottenendo di conseguenza un profitto più che discreto. La frequenza, il livello di partecipazione al dialogo educativo ed il senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici sono stati regolari per quasi tutta la classe; soltanto pochi hanno dimostrato superficialità, scarsa partecipazione ed impegno limitato al momento della valutazione, ma non regolare nel corso di tutto l'anno scolastico.

Dall'inizio della DDI, sono stati attivati interventi didattico-educativi tramite DaD, attraverso la piattaforma Google Suite e tramite videolezioni, su Google Meet, in base all'orario scolastico, alternati alle lezioni in presenza.

Si segnalano due alunni particolarmente brillanti ed appassionati alla disciplina, con un percorso eccellente in tutti e cinque gli anni.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Nella classe sono presenti quattro alunni con DSA, di cui uno non frequentante, per i quali si rimanda alla documentazione specifica (PDP).

Testo adottato:

Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia sala e vendita vol.5,

Autore: A. Machado

Editore: Poseidonia Scuola

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente
Prof.ssa Chiara Bottaro



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: LUISA GEMMA COPPOLA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Funzioni reali di variabile reale Saper determinare il dominio di una funzione e saperlo rappresentare in un piano cartesiano; Determinare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani e rappresentarlo su piano cartesiano Determinare il segno di una funzione e rappresentarlo in un piano cartesiano</p> <p>Calcolare il limite di una funzione per variabile indipendente tendente a valori finiti o infiniti, calcolare i limiti di una funzione negli estremi del dominio; Calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata</p>	<p>Intervalli Concetto di funzione reale di variabile reale Rappresentazione analitica di una funzione Funzioni; funzioni polinomiali, frazionarie; classificazione delle funzioni (iniettività, suriettività, biiettività); Dominio di funzioni matematiche; intersezioni tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani; studio del segno di una funzione (con particolare riferimento a funzioni razionali intere e fratte);</p> <p>Limiti; limiti destri e sinistri; limiti finiti e infiniti per variabile indipendente tendente a valori finiti e infiniti; funzioni continue; asintoti verticali e orizzontali; Teoremi sul calcolo di limiti; algebra dei limiti di funzioni continue; forme indeterminate ($0/0$, $+\infty-\infty$ e ∞/∞); Grafico probabile di una funzione;</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>Secondo quadrimestre</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>Disegnare il grafico probabile di una funzione; Interpretare grafici dati e stabilire le caratteristiche delle funzioni che rappresentano</p> <p>Studiare e tracciare il grafico di funzioni razionali intere e fratte Studiare e tracciare il grafico di funzioni irrazionali algebriche Interpretare grafici di funzioni dati</p>	<p>Studio di funzioni razionali intere e fratte. Grafico probabile di una funzione.</p>	
--	---	--

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Il metodo di lavoro si è basato prevalentemente su lezioni frontali con partecipazione attiva degli alunni e sulla risoluzione di molti e vari esercizi alla lavagna. Si è data molta importanza allo sviluppo della capacità di dedurre informazioni su una funzione dall'esame del suo grafico; il fine ultimo della programmazione è stato quello di arrivare a disegnare il grafico di una funzione algebrica razionale fratta; tutti gli argomenti sono stati introdotti e sviluppati tenendo conto di questi obiettivi. L'attività di recupero è avvenuta in itinere.

STRUMENTI DIDATTICI

Appunti e libro di testo.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Compiti scritti, verifiche orali, test.

La valutazione delle prove scritte è stata fatta in modo oggettivo assegnando un punteggio ad ogni esercizio in base alla difficoltà. La valutazione finale si è basata sul profitto, sull'impegno e sui progressi ottenuti rispetto al livello iniziale. Le verifiche hanno riguardato soprattutto la parte applicativa poiché la parte teorica è stata ridotta all'essenziale. Durante le verifiche scritte gli studenti hanno utilizzato la calcolatrice.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Durante l'intero anno scolastico, l'interesse e la partecipazione alle lezioni in presenza e in DDI da parte della classe non è stata sempre attiva e propositiva, fatta eccezione per pochissimi alunni, pertanto non dato il numero è stato semplice facile monitorare lo studio.

Con le lezioni in presenza, dalla fine del mese di aprile, la partecipazione e lo studio è stato più assiduo pertanto hanno ottenuto tutti risultati più che sufficienti.

Non è stato possibile trattare alcuni argomenti previsti nella pianificazione iniziale delle attività, a causa dell'alternarsi della DDI e in presenza.

In virtù di queste considerazioni il livello medio della classe risulta soddisfacente.

DOCENTE

Prof.ssa Luisa Gemma Coppola



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>e multimediale.</p> <p>-Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse enogastronomico.</p> <p>-Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse enogastronomico.</p> <p>-Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base della micro lingua enogastronomica.</p> <p>-Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito enogastronomico.</p> <p>-Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche enogastronomiche.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Cogliere il carattere interculturale della lingua straniera.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Descrivere gli elementi principali di un menu.</p> <p>-Spiegare la successione delle portate di un menu.</p>	<p>-Das Menü -Menüreihenfolge -Die Weine</p> <p><u>Modul 9 Service</u> -Vorbereitungsarbeiten: Mise en place. -Einrichtung. -Arbeiten im Office und im Restaurant. -Die Bedienung: Serviermethoden (Deutsche und Italienische,)</p> <p><u>Modul 12 Ernährung und Lebens-Mittelkunde.</u> -Ernährungsformen. -Energiebedarf. -Diätformen. -Die Nahrungspyramide. - Grundlagen der Hygiene. -HACCP</p> <p><u>Modul 13 Bankett, Buffet.</u> -Veranstaltungen: Verkauf von Veranstaltungen. -Bankett: die Bankettabteilung. -Buffet.</p> <p><u>Modul 14 Die Karriere</u> -Das Personal: Servicepersonal im Restaurant und in der Bar. -Die Stellensuche: die</p>	<p>15 ore</p> <p>20 ore</p> <p>20 ore</p> <p>5 ore</p> <p>10 ore</p>
--	--	--



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<ul style="list-style-type: none"> -Scrivere un menu. -Descrivere vari tipi di menu. -Descrivere vini. -Consigliare la giusta combinazione vini/portate. -Descrivere la mise en place e l'arredamento della sala ristorante. -Descrivere i compiti da svolgere nell'office e in sala. -Spiegare le regole di vari tipi di servizio (italiano e tedesco). -Parlare delle forme di energia e del fabbisogno energetico. -Parlare dei vari tipi di dieta. -Parlare della piramide alimentare. -Parlare dei principi basilari dell'igiene e dell'HACCP -Discutere sull'organizzazione di eventi. -Fornire informazioni sulla struttura organizzatrice. -Strutturare la pubblicità di un'impresa organizzatrice di eventi.. -Offrire servizi. -Proporre vari tipi di menu a seconda dell'evento. -Descrivere l'organigramma di sala e i compiti del personale. - Leggere un annuncio. -Compilare un curriculum e una lettera 	<p>Anzeige, die Bewerbung, der Lebenslauf</p> <p>Landeskunde: -Berlin -Das deutsche Regierungssystem -Das Wahlsystem</p> <p>.</p>	
--	---	--



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>motivazionale.</p> <p>Landeskunde: -Descrivere la capitale della Germania e le sue attrazioni turistiche. -Descrivere la struttura del governo e il sistema elettorale della Germania.</p>		
---	--	--

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

In classe sono state svolte sia lezioni di tipo frontale, per permettere agli alunni la corretta comprensione e il puntuale fissaggio degli argomenti trattati, sia di tipo collettivo, con lavori a coppie o a gruppi, problem solving e didattica laboratoriale, dove l'insegnante ha avuto una funzione di supporto, per favorire la partecipazione attiva degli studenti, il confronto e l'autovalutazione.

Durante tutto l'anno scolastico inoltre, ove possibile, sono state effettuate delle soste nello svolgimento del programma, per agevolare gli studenti ad affrontare in modo più proficuo e consapevole il programma curriculare della quinta classe, più articolato e vario dal punto di vista contenutistico e linguistico-terminologico.

Da Dicembre 2020 l'attività didattica è proseguita a periodi alterni e secondo l'orario scolastico già prestabilito tramite videolezioni, nelle quali la docente ha privilegiato una partecipazione più attiva dei ragazzi al dialogo educativo, all'ascolto, anche in lingua, e alla produzione orale.

Talvolta si è fatto ricorso alla lezione frontale, anche se molti contenuti dell'ultima parte del programma sono stati resi più fruibili tramite schede, appunti e riassunti forniti dall'insegnante e pubblicati sulla piattaforma digitale. In questo senso si è cercato di proporre agli studenti più attività pratiche possibili, alla stregua del metodo usato dalla flipped classroom.

STRUMENTI DIDATTICI

Sono stati usati in prevalenza il libro di testo, ma anche fotocopie, sussidi audiovisivi e multimediali.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate in itinere sia verifiche formative (scritte e orali) alla fine di ogni segmento modulare, sia sommative (scritte e orali) alla fine di ogni modulo, secondo diverse modalità: esercizi di comprensione, di trasformazione, di completamento, di strutturazione di dialoghi e di creazione di brevi messaggi scritti e domande aperte. Talvolta tali verifiche sono state svolte on line in formato quiz (domande chiuse, prevalentemente a scelta multipla) quando la classe non poteva essere in presenza a causa dell'emergenza COVID.

Sia le verifiche scritte che quelle orali hanno tenuto conto della capacità di comprensione di un testo, della conoscenza degli argomenti trattati e della correttezza formale.

Tali specifiche competenze sono state quantificate in decimi, sfruttando l'intera gamma dei voti.

Nella valutazione complessiva finale verrà considerato anche il percorso effettuato dai singoli alunni rispetto al loro livello di partenza, in relazione al conseguimento degli obiettivi prefissati del conoscere e del saper fare, la continuità, l'impegno, l'interesse, la partecipazione e le capacità individuali.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Della classe 5° D SALA solo dieci alunni seguono le lezioni di Lingua e Civ. Tedesca, per cui il quadro che emergerà dalle mie osservazioni potrebbe essere in parte o del tutto diverso da quello degli altri docenti.

Gli studenti hanno potuto usufruire della continuità didattica per la lingua tedesca a partire dalla prima classe, ciononostante la maggior parte degli alunni ha sempre mostrato difficoltà generalizzate in questa materia, soprattutto per quanto concerne la produzione orale.

La mancanza di costanza e di applicazione allo studio della lingua tedesca, lo scarso lavoro a casa, unitamente ad un metodo di studio non sempre adeguato e ad un numero un po' più elevato di assenze, talvolta anche strategiche, non hanno permesso agli studenti in questione di ottenere risultati soddisfacenti, soprattutto nella produzione orale.

Tali carenze si sono dimostrate più accentuate durante le lezioni on line.

Soltanto negli ultimi due mesi del secondo quadrimestre l'insegnante ha potuto contare su una maggiore collaborazione e partecipazione al dialogo educativo di tutta la classe.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Al contrario due alunni si sono particolarmente distinti, grazie alla costanza, al senso di responsabilità, all'impegno profuso e ai risultati brillanti ottenuti nell'arco del loro percorso scolastico.

TESTI ADOTTATI:

1. Paprika neu, di C. Brigliano, Ed. Hoepli

La Docente
Prof.ssa Eleonora Biancotti.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: DEBORAH SALVADORI/MARIA JOSE' PUGLIESE

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTO MODULI	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la cultura francese relativa a dessert, formaggi e alcuni piatti tipici; • Saper leggere e comprendere una ricetta; saper presentare un piatto. Saper dialogare al fine di ordinare al ristorante o prendere un'ordinazione e saper prenotare/prendere una prenotazione al telefono; • Conoscere il lessico e le azioni della mise en place e le caratteristiche dell'apparecchiatura francese; Conoscere la cultura francese relativa ai vini; conoscere qualche informazione sul vino francese per eccellenza: lo champagne; conoscere le differenze tra i diversi tipi di vini; saper leggere e comprendere un'etichetta; saper analizzare un vino in tutte le sue caratteristiche utilizzando il lessico appropriato. • I cocktails: regole per la buona 	<p>Mod.1: gli impasti e le creme di base, i formaggi.</p> <p>Mod. 2: . Il dialogo in sala - La mise en place - il vino: produzione, caratteristiche, degustazione e classificazione I cocktails</p>	<p>I QUADRIMESTRE</p> <p>I/II QUADRIMESTRE</p> <p>II QUADRIMESTRE</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>preparazione e figura professionale del barman/barmaid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la cultura francese nei suoi aspetti principali: territorio (metropolitano e oltremare), divisione amministrativa, politica e simboli. La Francia dal punto di vista geografico e turistico • Conoscere la piramide alimentare, i 5 colori della salute, varie tipologie di olii vegetali le diete mediterranea e vegetariana. 	<p>Mod. 3 Cuc: Cibo e benessere; sicurezza alimentare</p>	<p>II QUADRIMESTRE</p>
---	--	----------------------------

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Al fine di favorire un eterogeneo lavoro in classe sono state usate metodologie differenziate: lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo, presentazioni di lavori alla LIM, utilizzo degli strumenti di condivisione di materiali. Le attività didattiche sono state supportate dalla presenza della LIM che ha permesso, oltre all'uso del libro di testo come appoggio, la visione di immagini, video, ascolti, presentazioni e film per lo sviluppo delle competenze nella comprensione/produzione orale.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, altri materiali forniti dall'insegnante, siti web, film, video.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative in itinere con feedback durante la lezione; verifiche scritte (grammatica, comprensione del testo); verifiche orali singole (per verificare la comprensione e l'esposizione dei contenuti) e in coppia (per valutare la capacità di sostenere un dialogo).

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si presenta come un gruppo molto eterogeneo di alunni. In molti casi sia l'attenzione in classe che l'impegno nel lavoro a casa sono apparsi inadeguati, superficiali o del tutto inesistenti e comunque quasi esclusivamente finalizzati allo svolgimento di verifiche sommative. Alcuni di loro, nonostante molte oggettive difficoltà nello studio della seconda lingua, hanno seguito e si sono impegnati durante l'anno scolastico

DOCENTI

DEBORAH SALVADORI/MARIA JOSE' PUGLESE



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: Religione -Ed. Civica

DOCENTE: LAURA BARONTI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTO MODULI	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere alcune delle forme di impegno contemporaneo a favore della pace, della giustizia e solidarietà'. Sapersi confrontare con il Magistero della chiesa a proposito della pace, dei diritti dell'uomo, della giustizia e solidarietà'. Prendere coscienza e stimare valori umani quali la solidarietà', il rispetto di se', degli altri e dell'ambiente, la convivialità' delle differenze, il bene comune, la mondialità' e la promozione umana. • Sapersi confrontare con la cittadinanza responsabile e comprendere che la cittadinanza non è solo un timbro sul passaporto o un certificato: è la 	<p>La pace e il pacifismo -La non violenza e l'obiezione di coscienza - L'economia solidale - La finanza etica. La dichiarazione universale dei diritti umani Preparazione al 24° Meeting sui diritti umani a FI dal titolo "Io rispetto. Costruire un futuro di pace, giustizia con istituzioni solide". Viaggio per difendere il nostro pianeta" nell'ambito del progetto europeo Walk the global walk. SDG n.16</p> <p>CITTADINANZA E COSTITUZIONE: -I principi e le basi della Costituzione - Diritti e doveri - Libertà e uguaglianza</p>	<p>8 ORE</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>consapevolezza che non viviamo da soli ma con altri, e' la capacita' di assumersi le proprie responsabilita', piccole o grandi, per migliorare la nostra comunita'.</p>	<p>-Famiglia, scuola, istruzione -Salute e lavoro -Unione europea e ONU - Cittadinanza italiana e cittadinanza europea L'AGENDA 2030: Gli obiettivi dell'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile</p>	<p>25 ORE</p>
<ul style="list-style-type: none"> Riuscire a comprendere e rispettare in nome della solidarieta' e tolleranza le diverse posizioni che persone e popoli assumono in materia etica e religiosa 	<p>L'Ebraismo, le origini, la Torah Antisemitismo di fine 800 e nascita del Sionismo</p>	<p>2 ORE</p>

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

I metodi di insegnamento privilegiati sono stati quelli esperienziali-induttivi per mezzo dei quali si è cercato di stimolare e di coinvolgere gli studenti ad un apprendimento attivo e significativo.

Le tecniche di insegnamento sono state: brevi lezioni frontali, lettura e commento di documenti, visione ed analisi di filmati-dossier e film anche con video lezioni da remoto

STRUMENTI DIDATTICI

Gli strumenti didattici utili al processo di insegnamento-apprendimento sono stati i seguenti: LIM, dispense, audiovisivi e schede di integrazione e approfondimento collocate anche sulla classroom



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica dell'apprendimento è stata fatta con modalità differenziate tenendo presente la classe, la difficoltà degli argomenti, l'orario scolastico e il processo di insegnamento attuato. In particolare sono stati usati i seguenti strumenti di verifica: interventi spontanei di chiarimento, collegamenti interdisciplinari e verifiche scritte di Ed. civica

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Durante l'anno scolastico la classe, disomogenea per attenzione e interesse, ha sempre avuto comunque un comportamento corretto e rispettoso riuscendo a stabilire un buon rapporto di stima e di collaborazione con l'insegnante. Lo svolgimento del programma è stato regolare. Due alunni in particolare, eccellenze della classe, hanno sempre partecipato al dialogo educativo desiderosi di approfondire gli argomenti affrontati, i risultati formativi sono apprezzabili anche in funzione del disagio provocato dalla DAD.

Testo di Cittadinanza e costituzione utilizzato

“La società giusta”

a cura di Zanette, Averame, Guzzi. INFOSCUOLAS.N.C.

Docente
Prof.ssa Laura Baronti



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: *LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore Sala e Vendita –*

DOCENTE: *VINCENZO ZEULI*

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMP I
<p>Applicare il sistema HACCP. Attuare le norme per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo. Applicare gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza e le misure preventive.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Realizzare una carta corretta nella composizione e nella grafica. Applicare le regole principali per la corretta redazione. Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu. Conoscere le diverse tipologie di menu. Simulare la preparazione di un menu, che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Riconoscere la qualità.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>SISTEMA H.A.C.C.P. e SICUREZZA SUL LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> · la sicurezza alimentare · pulizia e disinfezione degli ambienti · la sicurezza sul lavoro <p>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</p> <p>Pianificare l'offerta enogastronomica:</p> <ul style="list-style-type: none"> .principi di marketing .gli strumenti di vendita <p>Programmare l'offerta gastronomica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. il menu 3. tipologie di menu 4. menu per banchetti 5. la carta dei vini 6. la carta del bar 7. la carta esposta 8. pianificare l'offerta enogastronomica 9. determinare i prezzi di vendita <p>Comunicare l'offerta enogastronomica:</p> <ul style="list-style-type: none"> · i mezzi di comunicazione · comunicare attraverso il menu · la carta dei vini · la comunicazione interna ed 	<p>4 ore</p> <p>12 ore</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI - A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere i diversi aspetti della qualità alimentare.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Conoscere le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione.</p> <p>Individuare la produzione enoica nazionale. Conoscere la normativa del settore vitivinicolo.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Promuovere le principali caratteristiche della cucina, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni Regione. Valorizzare i Marchi Europei di Tipicità. Promuovere i prodotti tipici italiani.</p> <p>Acquisire nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande in funzione della proposta di vendita.</p> <p>Applicare metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande.</p>	<p>il briefing operativo</p> <p>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI Riconoscere la qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> · la qualità percepita · sistemi di qualità · i prodotti di qualità · le etichette alimentari <p>I diversi aspetti della qualità alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> · dalla quantità alla qualità · valutare la qualità · la qualità dell'approvvigionamento · qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile <p>CARATTERISTICHE DELL'ENOGRAFIA E GASTRONOMIA NAZIONALE. La produzione del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> · il vino e l'enologia · la viticoltura · le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione <p>La normativa del settore vitivinicolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> · normativa nazionale e comunitaria · disciplinare di produzione · l'etichetta <p>I vini speciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> · i vini liquorosi · i vini aromatizzati · Champagne e Spumanti <p>La produzione vitivinicola delle regioni italiane:</p> <ul style="list-style-type: none"> · le caratteristiche della pro- 	<p>14 ore</p> <p>20 ore</p>
--	---	-----------------------------



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</p> <p>Utilizzare la terminologia corretta per descriverne le caratteristiche organolettiche in funzione alla presentazione.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.</p> <p>Organizzare un evento enogastronomico.</p> <p>Utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti.</p> <p>Elaborare proposte enogastronomiche simulando la commercializzazione, promozione e valorizzazione attraverso il digitale.</p> <p>Applicare forme di gestione delle attività turistico-ristoratorie e nuove tendenze</p> <p>Promuovere con consapevolezza le caratteristiche delle principali bevande alcoliche e superalcoliche e saperle servire in modo corretto.</p> <p>Saper classificare i distillati, liquori e creme in base</p>	<p>duzione italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> · la produzione regionale · le regioni italiane: prodotti tipici e vini <p>Valorizzazione dei prodotti tipici:</p> <ul style="list-style-type: none"> · la tipicità come elemento strategico · il valore del prodotto tipico · il ciclo di un prodotto · punti di forza e di debolezza di un prodotto · aspettative dei consumatori · i marchi di tutela dei prodotti <p><i>TECNICHE DI DEGUSTAZIONE L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, LA SOMMELLERIE, NOZIONI BASI DI ABBINAMENTO CIBO- BEVANDE.</i></p> <p>La sommellerie:</p> <ul style="list-style-type: none"> · la figura del sommelier · le bottiglie · l'attrezzatura per la degustazione · l'analisi organolettica del vino · l'esame visivo · l'esame olfattivo · l'esame gustativo <p>L'abbinamento cibo-vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> • i principi di abbinamento • la scheda grafica di abbinamento • la successione dei vini a tavola • le temperature di servizio 	<p>16 ore</p>
--	--	---------------



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

<p>alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire la comunicazione verbale in vari contesti.</p> <p>Utilizzare in modo corretto gli utensili del bar.</p> <p>Promuovere ricette e preparare i principali cocktail IBA.</p> <p>Effettuare la preparazione ed il servizio dei cocktails con adeguata tecnica.</p> <p>Riconoscere le diverse categorie di cocktails.</p> <p>Preparare un repertorio variegato di aperitivi.</p> <p>Allestire un buffet aperitivo in base all'evento richiesto.</p> <p>Applicare correttamente un servizio di caffetteria e di altre bevande del bar.</p> <p>Realizza ricette di cups alcolici ed analcolici.</p> <p>Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.</p> <p>Organizzare un banchetto rispettando le diverse fasi operative: dalla richiesta alla realizzazione.</p> <p>Allestire opportunamente gli spazi e disporre la mise en place per un evento speciale.</p>	<p>ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE. L'UTILIZZO DI STRUMENTI DIGITALI NELLA RISTORAZIONE.</p> <p>La gestione delle aziende turistiche-ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> · aspetti peculiari dei servizi enogastronomici · forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze · le risorse umane · le principali normative del settore <p>La gestione degli acquisti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il valore strategico dell'approvvigionamento 2. la gestione del magazzino <p>Informatica ed enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> · le tecnologie informatiche · i vantaggi per le aziende enogastronomiche · i software per il settore ristorativo · sistemi in rete <p>ALCOLICI E SUPERALCOLICI. LA PRODUZIONE E LA CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI, LA PRODUZIONE DEI LIQUORI E DELLE CREME.</p> <ul style="list-style-type: none"> · i processi di distillazione · i distillati · i liquori · le crème · la birra 	<p>10 ore</p> <p>12 ore</p>
---	---	-----------------------------



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p> <p>Conoscere le particolarità del servizio banqueting e catering.</p> <p>Conoscere le procedure organizzative e di preparazione ed esecuzione del lavoro nel settore Sala e Vendita in occasione di un evento speciale.</p> <p>Saper ricercare opportunità lavorative nel settore di riferimento.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di aggiornamento, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Agire nel sistema produttivo con competenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle aree operative.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.</p> <p>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.</p> <p>Agire nel sistema produttivo con cognizione delle tempistiche operative.</p>	<p>LE BEVANDE MISCELATE. I COCKTAIL, L'EVOLUZIONE DEL BERE MISCELATO, DRINK COST.</p> <ul style="list-style-type: none">· linea per i cocktails· preparazione: uso del boston shaker, del mixing glass, del blender· le principali regole per la realizzazione di un ottimo cocktail· classificare i cocktails· inventare un cocktail· l'alcol: consumo e dosi· i cocktails IBA· la comunicazione verbale, paraverbale e non verbale. <p>LE ALTRE OFFERTE AL BAR. IL BUFFET APERITIVO, LE CUPS, GLI APETIZER.</p> <ul style="list-style-type: none">· panini freddi· tramezzini· panini caldi· toast· club sandwich <p>Regole per l'allestimento di un buffet aperitivo.</p> <p>Cups e bowls cocktails. Servizio di caffetteria, di bevande a base di latte e/o frutta e infusi.</p> <p>IL BANQUETING E CATERING, LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO.</p> <p>Il banqueting:</p> <ul style="list-style-type: none">· l'attività di banqueting	<p>10 ore</p> <p>8 ore</p>
---	--	----------------------------



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
 Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
 Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



	<ul style="list-style-type: none"> · gli operatori · le occasioni e le tipologie di eventi · l'attrezzatura speciale <p>Il catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> · l'attività di catering · tecniche di produzione e trasporto · la produzione e la distribuzione itinerante. <p>La preparazione di un evento:</p> <ul style="list-style-type: none"> · la vendita di un evento speciale · la pianificazione del lavoro · l'allestimento della Sala · il buffet · la mise en place · il servizio in Sala ristorante <p>IL DIGITALE</p> <ul style="list-style-type: none"> · le opportunità di lavoro mediante piattaforme specifiche. · corsi di aggiornamento. · project work tematici · 	<p>8 ore</p> <p>3 ore</p> <p>Intero a.s.</p>
	<p>ESERCITAZIONI PRATICHE LABORATORIALI</p>	



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Sono state impiegate sia lezioni frontali, necessarie per trasmettere con efficacia e in tempo breve i concetti fondamentali, sia lezioni dialogate, più adatte a favorire, attraverso il feed-back un clima di ascolto attivo e un apprendimento significativo.

Nella DDI si è cercato di fornire una didattica adeguata e consona per focalizzare e incentivare le competenze e conoscenze già conseguite.

L'insegnamento è stato realizzato con una percentuale maggiore in presenza e soltanto in alcune occasioni in modalità DDI con lezioni interattive, lavoro collettivo guidato o autonomo (cooperative learning), discussioni, attività di problem solving, ricerche on line e presentazioni di project work tematici.

Il metodo adottato ha cercato di fornire sia conoscenze e competenze logico-operative, che generali e settoriali. L'acquisizione progressiva delle conoscenze specifiche è stata favorita da opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e di indirizzo, con approfondimenti tecnici sulle particolarità dell'organizzazione produttiva delle attività ristorative e del territorio.

Quando gli argomenti lo consentivano sono stati creati collegamenti con altre discipline affini, come, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi e favorire una conoscenza globale della disciplina il più possibile ampia.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo, LIM, integrazioni sottoforma di fotocopie, video, presentazioni digitali, ricerche sitografiche, DID, project work tematici.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione sono state impiegate votazioni da 1 a 10, come previsto dal P.T.O.F., e si è tenuto conto non solo dei risultati oggettivi ma anche dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della frequenza scolastica e del miglioramento rispetto al livello di partenza.

Le prove effettuate hanno verificato il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Diverse sono state le tipologie di verifiche: orali, relazionali, pratiche, prove scritte strutturate con risposte aperte e chiuse, prove scritte relazionali.

I criteri di valutazione specifici per la materia in oggetto hanno fatto riferimento a diversi livelli concernenti i seguenti indicatori: livello quantitativo del contenuto;



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



capacità critica; capacità di argomentare con coerenza; aderenza alla traccia proposta; capacità di analisi e sintesi; impiego del linguaggio tecnico professionale, acquisizione di tecniche operative ed organizzative settoriali.

Nelle verifiche si è anche tenuto conto dei seguenti criteri comuni: rispetto dei modi e dei tempi concordati; partecipazione attiva degli studenti alla revisione delle prove scritte; aiuto ad utilizzare l'errore per modificare i comportamenti nello studio; stimolazione della fiducia dell'allievo nelle proprie possibilità e sottolineare i progressi cognitivi; considerazione della correzione come strumento formativo all'interazione costruttiva con il docente e con i compagni, alla puntualità nella consegna dei lavori assegnati e alla costanza nello studio.

L'attività di recupero è avvenuta in itinere, offrendo più di una possibilità di colmare le lacune riscontrate.

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La preparazione degli alunni si presenta in modo disomogeneo sia per impegno che per profitto. Una parte degli alunni si è applicata nello studio in modo superficiale ed approssimativo ottenendo risultati appena sufficienti, per altri pienamente discreti ed ottimi per due studenti che hanno dimostrato un eccellente interesse per la disciplina, con un impegno continuo, assiduo e acquisendo ottime competenze disciplinari.

Non tutti i discenti hanno partecipato con dedizione e motivazione alle lezioni ed alcuni alunni hanno applicato assenze strategiche nelle giornate delle verifiche.

In linea generale, in base alla rimodulazione della programmazione iniziale in seguito al perdurare dell'emergenza Covid19, possiamo dire che gli obiettivi prefissati sono stati quasi totalmente raggiunti da buona parte degli studenti precisando che, alcuni allievi hanno dimostrato buone abilità, capacità, attitudini pratiche e professionali, partecipando con esiti positivi alle numerose attività pratiche proposte.

In generale è da considerarsi adeguato il comportamento e l'accettazione delle regole scolastiche durante le attività laboratoriali.

Per gli alunni con BES, il raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi è stato perseguito attraverso programmazioni personalizzate concordate con il CdC per i quali si demanda alla documentazione specifica.

Testo adottato: Maitre & Barman con Masterlab 2°biennio e 5°anno

Autore: A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti

Editore: Le Monnier - Scuola

**Il Docente
prof. Vincenzo Zeuli**



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MAURO LUIGI COMPARIN

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Salute benessere sicurezza prevenzione</p> <p>Conoscere le relazioni tra i diversi apparati (locomotore, cardiocircolatorio, respiratorio e digerente).</p> <p>Saper assumere stili di vita corretti e comportamenti attivi anche attraverso la conoscenza dei principi generali di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività sportiva.</p> <p>Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra e negli spazi aperti</p> <p>La respirazione il diaframma e la sua anatomia somato-emozionale</p>	<p>Lecture e analisi operative riferite ai sistemi ed apparati indicati durante gli esercizi pratici</p> <p>Elaborare piani d'azione opportuni ed efficaci nella prevenzione degli infortuni. Allestire spazi e organizzare le strutture in modo efficace</p> <p>Effettuare una corretta respirazione nelle sue 2 fasi</p> <p>Saper identificare nello specifico il muscolo diaframmatico , la sua anatomia e le sue funzioni</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>Primo quadrimestre</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>Il primo soccorso Cenni sull'utilizzo del bls-d</p> <p>Lo sport le regole e il fairplay</p> <p>Gli sport di squadra e gli sport individuali</p> <p>Affrontare la tematica del Fair play attraverso la visione di film, video e analisi di esperienze vissute di atleti di alto livello.</p>	<p>Raccogliere informazioni e valutare le varie situazioni di pericolo</p> <p>Raccogliere informazioni e valutare le varie situazioni di pericolo</p> <p>Applicare strategie adeguate al contesto sportivo Saper gestire e condividere le emozioni dettate da uno sport individuale o di squadra</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
---	--	-----------------------------

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

L'anno scolastico 2020 2021 per la disciplina di scienze motorie e sportive ha dettato un cambiamento drastico della proposta didattica.

La situazione di emergenza sanitaria per il contenimento dell'epidemia da Covid-19, non ha permesso per l'intero anno accademico l'utilizzo della palestra e delle sue attrezzature, alimentando così inevitabilmente la parte teorica della materia.

La parte pratica si è quindi ridotta a singole uscite denominate FitWalking che hanno permesso di sviluppare degli specifici allenamenti sulla camminata anche di lunga durata.

Durante l'attività in DDI ho sviluppato argomenti teorici quali il concetto di benessere , il fairplay, primo soccorso e la preparazione atletica.

STRUMENTI DIDATTICI

L.I.M. e computer per la parte teorica, percorsi, strade e sentieri per la parte pratica.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

E' stata data molta importanza alla partecipazione dimostrata dagli alunni, alla disponibilità, all'impegno e all'adattamento mostrati durante l'anno, alla capacità di adattarsi a tutte le situazioni.

Nello specifico mi sono avvalso di compiti scritti, verifiche orali, test.

La valutazione delle prove scritte è stata fatta in modo oggettivo .

La valutazione finale si è basata sul profitto, sull'impegno e sui progressi ottenuti rispetto al livello iniziale.

BREVE RELAZIONE SULL' ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato complessivamente buone capacità di adattamento motorio. Hanno partecipato complessivamente in modo assiduo, manifestando interesse a tutte le attività proposte. Il comportamento generale della classe è stato corretto, soprattutto nella fase centrale dell'anno dove i DPCM imponevano lezioni in DDI, modalità questa che mal si addice alla materia di scienze motorie.

Non tutta la classe si è dimostrata interessata alle uscite di FitWalking preferendo non presenziare alle lezioni.

Due alunni si sono invece dimostrati molto interessati sia agli argomenti pratici che a quelli teorici con presenza assidua e soprattutto attenta e propositiva.

TESTO ADOTTATO

“Più movimento”

di G.Fiorini, S.Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa

Marietti scuola

DOCENTE

Prof. Mauro Luigi Comparin



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: GIUSEPPE SOFIA

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>- CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale <ul style="list-style-type: none"> • Enti e organismi interni e internazionali Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore • COMPETENZE <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<p><u>Il mercato turistico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Le fonti normative internazionali e nazionali • Il mercato turistico nazionale • Le nuove tendenze del turismo 	<p>1 QUADRIMESTRE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE • Tecniche di marketing turistico • Marketing pubblico, privato e integrato Analisi 	<p><u>Il marketing</u></p> <p>Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing 	<p>1 QUADRIMESTRE</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>interna e esterna Targeting e posizionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leve di marketing <p>Tecniche e strumenti di webmarketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano di marketing <p>• COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati • Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali <p>• CONOSCENZE</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budget e tipologie di budget • Controllo di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing plan <p><u>Pianificazione, programmazione e controllo della gestione</u></p> <p>La pianificazione e la programmazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • il budget • il business plan 	<p>2 QUADRIMESTRE</p>
--	---	-----------------------



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<ul style="list-style-type: none">• Business plan e suo contenuto• COMPETENZE Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali		
--	--	--

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale e partecipata, lettura e analisi delle immagini.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo cartaceo, LIM: (E.book, presentazioni Power point, filmati), problem solving, problem posing .

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate prove scritte e orali oltre a continue sessioni di domande a pioggia e proposte di discussione sugli argomenti dei diversi moduli.



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe si risulta non del tutto omogenea dal punto di vista didattico, una parte della classe ha mostrato comunque un buon livello di impegno ed interesse, mentre alcuni allievi, soprattutto per lacune pregresse, non sempre hanno mostrato l'interesse e l'impegno necessari per affrontare l'ultimo anno del corso di studi.

Il lavoro, per l'intera durata dell'A.S., è stato fortemente condizionato dalla situazione venutasi a creare con il blocco, intermittente, della attività didattiche in presenza dovuto alla pandemia di Covid-19.

Il lavoro di didattica a distanza, anche se svolto costantemente, non è paragonabile al lavoro in presenza, soprattutto per quel che riguarda lo svolgimento dell'ultima parte del programma previsto che non è stato possibile concludere.

Parte delle lacune pregresse sono giustificabili con la medesima situazione creatasi nell'anno scolastico precedente.

Il docente

Prof. Giuseppe Sofia



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: ELENA BENASSI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMPI
<p>Comprendere e saper riferire in modo semplice ma corretto gli ingredienti di piatti presenti all'interno di menù di vario genere, da quello alla carta a quello fisso. Saper comprendere un menù in lingua inglese e saper tradurre un menù italiano in inglese.</p>	<p>Fixed menu – Menu a la carte – Daily menu – Special days menu. Menu items. Regional menu.</p>	ore 6
<p>Saper abbinare in linee generali cibo Vino. Saper riconoscere le diverse fasi della degustazione e saper descrivere le caratteristiche di un vino usando vocaboli tecnici adeguati</p>	<p>Food and wine matching . Wine tasting.</p>	ore 10
<p>Conoscere e saper descrivere in modo semplice e sintetico i principali tipi di birra inglese e i diversi tipi di fermentazione. .</p>	<p>Different kinds of British ales,</p>	ore 9
<p>Conoscere i due tipi di whisky prodotto nel Regno Unito.</p>	<p>. Scottish and Irish whisky.</p>	ore 5
<p>Conoscere e saper riferire gli aspetti fondamentali di una corretta alimentazione e stile di vita, con i vari tipi di regimi alimentari, da quello</p>	<p>Food, Health and Fitness, Lifestyle diets.</p>	ore 15



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<p>macrobiotico, vegetariano, vegano, a quello legato alla piramide alimentare e alla dieta mediterranea.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper riferire con linguaggio semplice ma comprensibile le differenze tra allergies ed intolerances alimentari. 	Food Intolerances and allergies	ore 5
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere varie tipologie di banchetti e buffet, come organizzarli e come valutare i vantaggi e gli svantaggi di ognuno. Saper utilizzare lessico e fraseologia del banqueting e del catering. 	Organizing banquets	ore 10
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le principali tecniche di miscelazione cocktails e saperle spiegare utilizzando un linguaggio tecnico adeguato. 	Basic bartending techniques	ore 10
<ul style="list-style-type: none"> Scelta, elaborazione e presentazione di un cocktail in lingua. 	Cocktails	ore 6
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper utilizzare un linguaggio tecnico con frasi adeguate a diverse situazioni di servizio. 	The service is open	ore 4
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le origini e i principi dello Slow Food Movement e saperli spiegare in modo semplice e corretto in lingua. 	Slow Food Movement	ore 4



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Per il conseguimento degli obiettivi previsti, sono state utilizzate attività modulari che, partendo da situazioni note, giungevano a situazioni simulate e interattive più complesse. Sono state utilizzate attività fondate sul lavoro individuale, di coppia, di gruppo.

La programmazione di classe si è principalmente focalizzata sull'uso di un linguaggio tecnico utile all'interazione con una clientela in sala, interessata a conoscere gli ingredienti presenti nei vari piatti proposti in un dato menù e all'abbinamento delle ricette con un determinato vino. In questa ottica, sono state esaminate in classe anche schede tecniche riguardanti i termini dei vari ingredienti e i verbi adatti per spiegare i metodi di cottura dei piatti presenti in un menù di vario genere.

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo e ascolto di brani in lingua inglese.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche di tipo formativo e sommativo, tramite prove strutturate, semi strutturate, e quesiti a risposta aperta. Verifiche orali generali della classe durante e alla fine di ogni modulo. Gli studenti sono stati abituati a rispondere in lingua a semplici domande su gli argomenti analizzati durante l'anno, e a interagire con i clienti in varie situazioni di servizio al tavolo. Per i criteri di valutazione si rimanda alla tabella allegata al presente documento, scaturita dai Consigli di classe e approvata in sede di Collegio docenti.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Partendo da un giudizio globale sufficiente dal punto di vista dei risultati finali raggiunti, dobbiamo però fare alcune osservazioni più analitiche per quanto riguarda le tre fasce di livello individuate nella classe.

In generale possiamo dire che il gruppo classe risulta piuttosto disomogeneo raggiungendo per questo, solo in parte, gli obiettivi didattici auspicabili a fine percorso didattico. Le mancanze di questa classe hanno riguardato senza dubbio il livello di impegno non adeguato agli obiettivi finali, la scarsa continuità di uno



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



studio serio e regolare nelle attività richieste per casa, ma anche una scarsa concentrazione durante le attività di classe, non accettabile e poco compatibile con la supposta maturità di una classe terminale. Possiamo dire che solo pochi studenti hanno studiato con serietà e regolarità, ottenendo per questo risultati più che buoni, mentre un piccolo gruppo è riuscito comunque ad avere valutazioni sufficienti solo grazie a buone capacità individuali e ad uno studio ed ad un impegno finalizzato solo all'esame finale. C'è poi un ultimo livello della classe, quello più problematico, rappresentato da tre alunni DSA. Questi ultimi hanno comunque raggiunto risultati sufficienti grazie ad un personale e costante impegno durante tutto il corso dell'anno, proporzionato alle loro capacità, ma grazie anche a specifiche programmazioni didattiche attivate in funzione dei loro bisogni educativi speciali. Le loro possibilità di comunicare in lingua inglese sono comunque piuttosto ridotte, in particolare per uno di loro, ed hanno sempre rappresentato un problema nella loro valutazione finale. Per questi alunni DSA l'abilità specifica dello "speaking" è stata limitata al raggiungimento degli obiettivi minimi, parimenti a quella del "writing", attività in cui gli studenti hanno dimostrato sempre una forte difficoltà alla memorizzazione dei concetti richiesti dalla programmazione generale..

Testi adottati:

Daily Specials , P.A.Caruso, A.Piccigallo, Le Monnier ed;

Il Docente
Prof.ssa Benassi Elena



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

DISCIPLINA: Laboratorio di Servizi Gastronomici settore cucina

DOCENTE: MARIO TOMATI

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI/MODULI	TEMP I
1) Conoscere i concetti di igiene e salubrità. Conoscere il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica e lavorativa. Saper redigere un piano di autocontrollo.	Sistema HACCP e prassi igienica	14 ore
2) Conoscere prassi igienica e Tuls ,conoscenza dispositivi individuali di protezione,conoscere i rischi sul lavoro e saperli identificare.	Sicurezza negli ambienti lavorativi	16 ore
4) Conoscere i menu nella ristorazione commerciale. Conoscere gli aspetti nutrizionali dei menu	La ristorazione industriale	16 ore
5) Conoscere le tecniche di catering e banqueting. Sapere i menu della ristorazione collettiva.	Il catering	20 ore
6) il menu nella ristorazione collettiva come applicare le varie tipologie.	Il menu della ristorazione collettiva	12 ore
7) Identificare gli alimenti certificati e elaborazione di menu in base alla regione e saper identificare i vari prodotti certificati		



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



--	--	--

METODOLOGIE E ATTIVITA' DIDATTICHE SVOLTE

Lezione frontale per esporre i contenuti; esposizione dei contenuti attraverso l'utilizzo della LIM; supporto di fotocopie sui testi che non compaiono nei libri di testo.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo; supporto di fotocopie fornite dal docente.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche formative durante lo svolgimento delle unità didattiche attraverso domande frontali alla classe e verifiche sommative alla fine di ogni modulo con interrogazioni orali; sono state svolte prove scritte secondo le tipologie della prima prova d'esame (TipologiaA; TipologiaB; TipologiaC) fino all'entrata in vigore della D a D, dopo la quale sono stati assegnati compiti digitali con modalità domanda crocetta/domanda aperta. (Griglia di valutazione indicata dal Miur e rielaborata dal docente).

La scala dei voti utilizzata fa riferimento alla scala docimologica presente nel PTOF.

BREVE RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DIDATTICO DELLA CLASSE

Dal punto di vista del rendimento scolastico si tratta di una classe eterogenea; alcuni studenti fin dall'inizio dell'anno scolastico hanno mostrato interesse per la materia e si sono impegnati nel seguirla costantemente accompagnando il percorso con un adeguato impegno domestico. Altri studenti hanno dimostrato minore o scarso impegno verso la materia e di conseguenza non sono riusciti a raggiungere risultati soddisfacenti. Il livello medio della classe varia pertanto da sufficiente a più che sufficiente.

Testo adottato:

Frangerini, CHEF Con masterlab, laboratorio di servizi enogastronomici cucina, ed Monnier.

Per il programma analitico vedere allegato.

Docente
Mario Tomati