



Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"

Esame di Maturità
Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe

Classe Quinta sez: A
Indirizzo: enogastronomia

Coordinatore: prof.ssa Angela Langella

Dirigente Scolastica: Prof.ssa Franca Masi



Sommario

1	IL PROFILO DEL CONTESTO E DELLA CLASSE	3
1.1	PRESENTAZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.2	COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	4
1.3	QUADRO ORARIO SETTIMANALE	4
1.4	PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	5
1.5	IL CONSIGLIO DI CLASSE	13
2	STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14
3	ORGANIZZAZIONE DIDATTICA E INNOVAZIONE	15
3.1	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	15
3.2	AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI –TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	15
3.3	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO	16
4	ORIENTAMENTO, FORMAZIONE SCUOLA LAVORO, EDUCAZIONE CIVICA	17
4.1	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “EDUCAZIONE CIVICA”	17
4.2	PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)	24
4.3	ORIENTAMENTO E E-PORTFOLIO	24
4.4	ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	25
5	SVILUPPO DEL CURRICOLO E NODI DISCIPLINARI	27
5.1	PERCORSI INTERDISCIPLINARI	27
5.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	28
5.3	PROGRAMMI SVOLTI	29
6	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	41
6.1	CRITERI DI VALUTAZIONE	41
6.2	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	43
7	SIMULAZIONE ESAME DI MATURITÀ	45
7.1	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI MATURITÀ	45
7.2	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI MATURITÀ	55
7.3	ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI MATURITÀ	58
8	ALLEGATI	58
9	FIRME CONSIGLIO DI CLASSE	59



1 Il Profilo del Contesto e della Classe

1.1 Presentazione del contesto generale

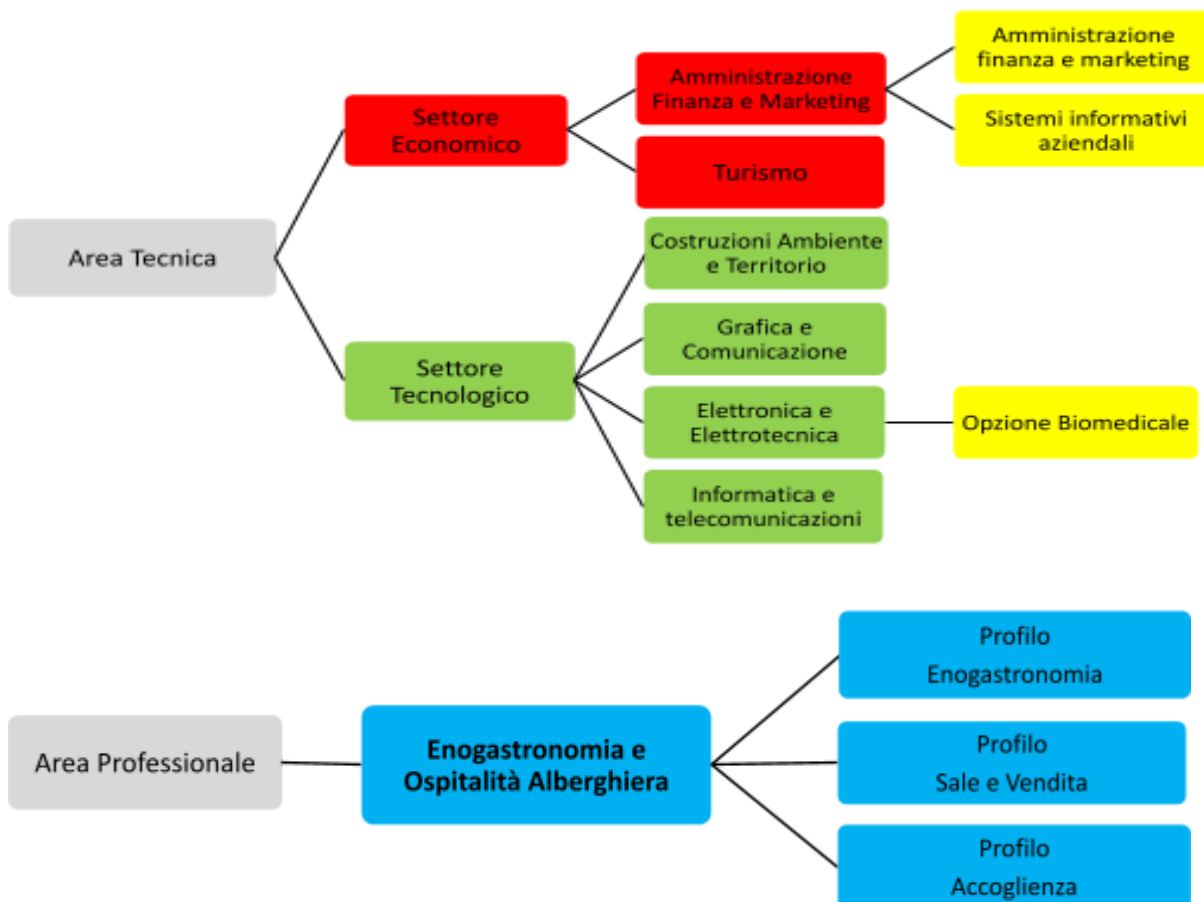
L'I.I.S. "Della Corte - Vanvitelli" di Cava de' Tirreni (Sa) ha la sede centrale in via Prolungamento Marconi 56, nella zona residenziale della città e altre due sedi sempre nel comune di Cava de' Tirreni.

La scuola è costituita da un settore tecnico e un settore professionale con diversi indirizzi, ci sono 62 classi, per un totale di oltre 1200 studenti.

L'Istituto propone agli studenti del territorio un'ampia scelta formativa sia di **istruzione tecnica** che di **istruzione professionale** consentendo loro di orientarsi verso la prosecuzione degli studi oppure verso il mondo del lavoro. Il percorso didattico-educativo pone al centro lo studente, individuato come soggetto attivo del processo di crescita come cittadino e del processo formativo professionale.

Nell'ambito prettamente professionale La scuola si presenta come "scuola dell'innovazione" il cui compito non si limita a proporre agli studenti le classiche competenze disciplinari, ma anche a perfezionare le capacità di comprensione e applicazione delle continue innovazioni.

Gli indirizzi presenti sono schematizzati nella seguente figura





1.2 Composizione e storia della classe

La classe è attualmente formata da 25 studenti, si presenta come un insieme eterogeneo per competenze, interessi, attitudini e capacità. La maggior parte degli alunni della classe proviene da due seconde diverse dell'indirizzo alberghiero, un alunno ha frequentato il biennio in un altro indirizzo dello stesso istituto, un altro si è unito al gruppo classe al quarto anno.

A partire dalla terza gli allievi hanno socializzato e si sono amalgamati stringendo rapporti di sincera amicizia, collaborazione, rispetto reciproco, sia tra loro che con gli insegnanti.

Lo svolgimento delle lezioni è stato sempre caratterizzato da un clima aperto, corretto e disciplinato, anche se non tutti, hanno costantemente partecipato in modo attivo e responsabile alle attività didattiche. Una parte degli studenti ha infatti risposto in modo convincente al dialogo educativo; altri hanno mostrato un ritmo d'apprendimento un po' lento.

I risultati raggiunti sono eterogenei e risentono della diversa preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi.

Alcuni studenti hanno mostrato interesse e volontà di apprendere conseguendo risultati che, rispetto alle condizioni di partenza, possono essere giudicati soddisfacenti o almeno sufficienti. Per alcuni allievi il rendimento scolastico ha risentito dello scarso impegno nello studio, per altri infine, la frequenza discontinua si è riflessa in un rendimento scolastico inferiore rispetto alle aspettative dei docenti e alle loro potenzialità.

1.3 Quadro orario settimanale

Il quadro orario è strutturato con lezioni giornaliere della durata di sessanta minuti eccetto la prima e le ultime due (della durata di cinquanta minuti). Le lezioni sono distribuite su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

Il quadro orario per l'area tecnica è basato sul **DPR n.88/2010**, il quadro orario per l'area professionale è basato sul **DM n.33/2020**



Quadro orario 5^a A ENO

<i>Disciplina</i>	<i>terzo anno</i>	<i>quarto anno</i>	<i>quinto anno</i>
<i>Italiano</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2
<i>Lingua Francese</i>	3	3	3
<i>Enogastronomia, Lab. Cucina</i>	6+2* *compresenza	5+1*	5+1*
<i>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</i>	3	3	3
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	3+2* *compresenza	3+1*	3+1*
<i>Scienze Motorie</i>	2	2	2
<i>Lab. Sala e vendita</i>	0	3	3
<i>Religione cattolica</i>	1	1	1

1.4 Profilo in uscita dell'indirizzo

In allegato al PTOF 2025-2028 è presente il curriculum della scuola dove è riportato il Profilo Educativo Culturale e Professionale per ciascun indirizzo, i traguardi delle competenze trasversali e professionali alla fine degli studi considerando anche le richieste del territorio.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo in uscita degli alunni della Classe 5 A indirizzo **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** (IP17) con **codice ATECO I56** corrispondente ad "Attività di Servizi di Alloggio e di Ristorazione". Le competenze inerenti il profilo sono descritte dettagliatamente nei riquadri seguenti:



Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Abilità minime

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento

Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura

Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente

Conoscenze essenziali

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico

Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione

Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)

Principi di fidelizzazione del cliente

Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature

Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Abilità minime

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti

Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio

Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi

Conoscenze essenziali

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci

Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa

Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi

Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva



Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
	Fattori di rischio professionale ed-ambientale
	Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo
Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione
	Politica di sconti per la clientela
	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita



Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Abilità minime

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario

Conoscenze essenziali

Principi di scienze e tecnologie alimentari
Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti
Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari



Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i></p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione cliente</p>

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering</p>	<p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p>



<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</p>	<p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
---	---

Competenza n. 8	
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i></p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i></p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p>



Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva</p> <p>Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i></p>	<p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale Terminologia di settore in lingua straniera Tecniche di analisi SWOT Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente</p>

Competenza n. 10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare tecniche di <i>benchmarking</i></p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i></p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica Tecniche di reportistica aziendale Tecniche di analisi per indici</p>



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale

Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità minime

Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza

Conoscenze essenziali

Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)

Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela

Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità



1.5 Il consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella

Cognome e Nome	Ruolo	Disciplina/e
Angela Langella	Coordinatrice, tutor PFI	Sostegno
Carmela De Simone	Docente	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Maurizio Novi	Docente, tutor PCTO	Lab. enogastronomia
Roberto Gaeta	Docente	Lab. sala e vendita
Renata Lepore	Docente	Italiano e Storia
Ada Senatore	Docente, coord. Ed. Civica	Lingua Inglese
Antonetta Galdi	Docente	Lingua Francese
Miriam Fasano	Docente	Matematica
Saverio Della Monica	Docente	D.T.A.
Gabriele Cioffi	Docente	Scienze Motorie
Agostino Giordano	Docente	IRC
Monica Oliva	Docente	Sostegno



2 Strategie e Metodi per l'Inclusione

Le strategie e i metodi di inclusione attuati dal consiglio di classe sono basati sul documento “*protocollo di accoglienza e inclusione*” declinato per l'intero istituto e allegato al PTOF 2022-2025

All'interno del gruppo classe sono presenti cinque studenti con certificazione BES, di cui una certificazione DSA.

Per questi alunni, la docente coordinatrice di classe, in collaborazione con gli altri docenti del Consiglio di classe, ha predisposto i relativi PDP con l'indicazione degli strumenti compensativi e le misure dispensative ritenute più idonee in riferimento alle singole discipline, al fine di valorizzare le potenzialità e caratteristiche personali di ognuno, mediante l'adozione di metodologie e strategie adeguate. Si ricorda che, gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto nell'art. 13 del D.lgs n.62/2017, come sottolineato nell'art.2 comma 4 dell' OM n.205/2019, sulla base del Piano Didattico Personalizzato.

Nello svolgimento delle prove scritte, i candidati con DSA possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte e utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP e che siano già stati impiegati per le verifiche in corso d'anno o comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame, senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli stessi criteri saranno adottati anche durante il colloquio orale.

Inoltre, nella classe sono presenti due alunne con disabilità per le quali sono state predisposte e realizzate programmazioni educative/didattiche individualizzate (PEI).



3 Organizzazione Didattica e Innovazione

3.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti hanno cercato di stimolare il più possibile l'interesse degli allievi, favorendone la partecipazione attiva alle lezioni, utilizzando il metodo del dialogo ed effettuando frequenti riferimenti ai problemi della società contemporanea e della realtà circostante.

Al fine di favorire la maturazione di un atteggiamento positivo e responsabile, gli studenti sono stati periodicamente informati sui percorsi da compiere, sugli obiettivi da raggiungere e sulla loro utilità, sulle eventuali lacune da colmare e sui criteri di valutazione adottati.

Gli argomenti studiati sono stati inseriti nel vivo delle conoscenze della classe, in modo da arricchire progressivamente le conoscenze e perfezionare il patrimonio culturale e tecnico-professionale.

Tutti gli interventi didattici sono stati svolti tenendo conto dell'esigenza di colmare le lacune, rendere omogeneo il livello culturale della classe e rispondere adeguatamente ai ritmi d'apprendimento ed ai bisogni di ogni studente.

I docenti, per favorire il conseguimento degli obiettivi, hanno posto in essere le seguenti strategie didattico educative:

coinvolgimento degli allievi sugli obiettivi della programmazione e delle verifiche;
utilizzo del libro di testo, mezzi audiovisivi, fotocopie, schemi, tabelle, mappe concettuali, ricerche in rete;
coinvolgimento degli alunni con frequenti domande e spunti di riflessione;
guida a rendersi conto dei propri errori;
stimolazione a discussioni guidate e alla correzione reciproca;
proposta di situazioni problematiche e richiesta di un'ipotesi di soluzione;
controllo della frequenza e dell'esecuzione dei compiti;
aiuto nello sviluppo di competenze logiche e linguistiche e dell'abilità di comprensione di testi di diverso tipo.

Le metodologie adottate dal Consiglio di classe sono quindi le seguenti:

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive
- Problem solving
- Lavori di gruppo
- Compiti di realtà
- Discussioni

3.2 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Il Consiglio di Classe, in sintonia con quanto stabilito nel PTOF, nel corso del quinquennio ha lavorato al fine di realizzare un insegnamento che unisse alla teoria anche gli aspetti pratici, fondamentali per un professionale.

Questo obiettivo è stato perseguito utilizzando una didattica dell'esperienza, della creatività e della realtà,



grazie al ricorso all'attività laboratoriale: gli alunni sono stati sollecitati a proporre ipotesi, a fornire argomentazioni e a tentare dimostrazioni. Alla lezione frontale si è affiancato spesso il dialogo costruttivo e

la riflessione guidata, grazie ai quali gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alle attività proposte. Il metodo di insegnamento ha tentato di portare gli alunni alla conquista di proprietà, regole e procedimenti finalizzati alla sistemazione organica delle conoscenze acquisite.

I concetti portanti sono stati più volte ripresi e sono state avviate attività di recupero, sostegno, integrazione e potenziamento al fine di rafforzare le debolezze delle competenze di base senza però trascurare la valorizzazione delle eccellenze. In particolare, l'attività di recupero delle carenze rilevate, non si è svolta unicamente in occasione delle valutazioni periodiche dei consigli di classe, ma ha rappresentato una costante nell'azione didattica di ciascun docente.

Si è proceduto, inoltre, ad informare ed orientare gli alunni sul metodo che si intendeva adottare, sugli obiettivi da raggiungere, sull'organizzazione del lavoro, in modo da renderli soggetti attivi nell'apprendimento. Diversi docenti hanno utilizzato computer e LIM disponibili in aula per condurre le loro lezioni e la condivisione di spazi comuni.

Gli strumenti utilizzati dal Consiglio di Classe sono stati i seguenti:

Libri di testo, appunti, documenti, internet, Classroom, app interattive, registro elettronico, posta elettronica.

3.3 CLIL: attività e modalità insegnamento

Regolamenti di Riordino della Scuola (DPR 88 e 89/2010) prevedono l'obbligo, nel quinto anno, di insegnare una Disciplina Non Linguistica (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL. Nei casi di totale mancanza di docenti di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche, la nota raccomanda lo sviluppo di progetti interdisciplinari in lingua straniera nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa, che si avvalgano di strategie di collaborazione e cooperazione all'interno del Consiglio di classe, organizzati con la sinergia tra docenti di disciplina non linguistica, il docente di lingua straniera e, ove presenti, il conversatore di lingua straniera, eventuali assistenti linguistici o tirocinanti del corso CLIL da 60 CFU. La valutazione degli alunni rimane comunque di competenza del docente di disciplina non linguistica. Alla luce di quanto sopra, il Consiglio di Classe, constatata la totale mancanza di insegnanti in possesso dei titoli necessari, ha comunque deciso di affrontare uno specifico argomento di particolare interesse professionalizzante in sinergia tra il docente della disciplina di indirizzo non linguistica, Scienza e Cultura dell'Alimentazione e il docente di Lingua Inglese.

L'argomento affrontato è stato : The HACCP system.



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale

Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera





4 Orientamento, Formazione Scuola Lavoro, Educazione Civica

4.1 Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica”

La progettazione di educazione civica è stata rimodulata in coerenza con le Nuove Linee Guida di cui al D.M. n. 183 del 7 settembre 2024, ponendo particolare enfasi sul nesso tra il senso civico e lo sviluppo economico e sociale.

UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE a.s. 2025/2026	
<i>Denominazione</i>	LA COSTITUZIONE-L'ORGANIZZAZIONE DELLO STATO-L'UNIONE EUROPEA E I SUOI ORGANI
<i>Compito significativo e prodotti</i>	Relazione sull'attività svolta o creazione di un prodotto multimediale.
<i>Assi disciplinari</i>	Asse dei linguaggi Asse scientifico Asse tecnologico Asse storico- sociale
<i>Utenti destinatari</i>	Alunni delle classi Quinte dell'Istituto
<i>Fase di applicazione</i>	Intero anno scolastico



Competenze Attese/mirate

Le competenze sono desunte dalle linee guida per l'insegnamento dell'ed. Civica emanate con decreto ministeriale n.183 del 7/9/2024

C. 1 (nucleo concettuale: Costituzione): Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato dell'appartenenza ad una comunità locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

obiettivo di apprendimento:

-Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

C.2 (nucleo concettuale: Costituzione): Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle autonomie locali.

obiettivo di apprendimento:

-Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.

- Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il



concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione.

- conoscere il meccanismo di formazione delle leggi.

- Individuare attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni unite di altri Organismi internazionali i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.

C.7 (nucleo concettuale: sviluppo economico e sostenibilità): Maturare scelte condotte di tutela dei beni materiali e immateriali

obiettivo di apprendimento:

-Mettere in atto comportamenti a livello diretto o indiretto a tutela dei beni pubblici

C.10 (nucleo concettuale: cittadinanza digitale): Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

obiettivo di apprendimento:

-Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data"

COMPETENZE

COMPETENZE DI CITTADINANZA (TUTTE LE DISCIPLINE)

- **Agire in modo autonomo e responsabile**

-Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità

- **Risolvere problemi**

-Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte

- **Comunicare, collaborare e partecipare.**



<i>Italiano /Storia</i>	<p>Saper applicare nella vita quotidiana i valori della non violenza con comportamenti, anche per via informatica, riflessivi e rispettosi dell'altrui dignità e diritti.</p> <p>Saper individuare le tappe che hanno portato alla formazione dell'Unione Europea e le modifiche apportate alla Costituzione Italiana nel corso del tempo.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali;</p> <p>Conoscere pregi e difetti del linguaggio digitale e del fenomeno della c.d. democratizzazione del linguaggio dei nuovi media;</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo, anche in formato elettronico;</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della rappresentazione di un prodotto.</p>
<i>Lingue: Inglese e Francese</i>	<p>Saper riconoscere gli elementi di attualità contenuti nella Magna Charta che hanno ispirato le moderne costituzioni</p> <p>Saper riconoscere i principi della Rivoluzione Francese: Libertè, Egalitè, Fraternitè come base dei futuri assetti politici e sociali.</p> <p>Saper riconoscere l'evoluzione dei diritti umani fondamentali dalle prime forme di riconoscimento civile e sociale fino alla pratica individuale</p>
<i>Diritto /Economia</i>	<p>Saper individuare le diverse parti della Costituzione e riflettere sui valori promossi dal dettato Costituzionale</p> <p>Saper riconoscere l'ambito ed i poteri di azione dei diversi organi costituzionali</p> <p>Saper valutare ed esprimere un giudizio critico sui vantaggi e gli svantaggi dell'accentramento e del decentramento. Saper individuare le competenze degli enti territoriali</p> <p>Saper valutare l'appartenenza all'Unione Europea per i paesi che ne fanno parte e per i loro cittadini</p>
<i>Matematica</i>	<p>Saper applicare i concetti matematici adeguati ai propri contesti lavorativi.</p> <p>Saper Calcolare, in relazione ai sistemi elettorali, le quote di proporzionalità, di maggioranza e gli andamenti statistici.</p>



Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Riconoscere quando sono rispettati i criteri di sostenibilità. Comprendere il valore culturale del cibo. Identificare i pericoli di contaminazione e applicare le norme legislative per la sicurezza e la tracciabilità degli alimenti. Conoscere e applicare le regole di una corretta alimentazione per prevenire patologie e promuovere stili di vita sani.
Religione	Prendere consapevolezza del contributo delle religioni nella costruzione delle istituzioni italiane e nella difesa dell'ambiente come casa comune.
Laboratorio di servizi Enogastronomia	Agire nel sistema di qualità selezionando materie prime e prodotti locali che valorizzino le tradizioni del territorio. Comprendere il valore culturale del cibo, il suo rapporto con la società e la sua identità, e il suo ruolo nelle diverse fasi della vita

CONOSCENZE

Italiano/Storia	Lingue straniere
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere testi di tipologie diverse anche con l'utilizzo di strumenti multimediali -Lessico, incluso quello della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza specifico di base. -Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. -Conoscere personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza. -Nascita della Costituzione in Italia, nell'Unione Europea e nel mondo. -Conoscere la storia della Banca d'Italia. -Conoscere la nascita della Costituzione italiana e la figura di Piero Calamandrei -Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi, mappe concettuali e carte tematiche -Elementi sincronici e diacronici per individuare le varie dinamiche temporali nel corso dei secoli. 	<ul style="list-style-type: none"> -Cenni sulla Magna Carta Libertatum. Differenze tra monarchia e repubblica e tra il Parlamento britannico e quello italiano. -Il Governo Americano. Non violenza e diritti civili: Martin Luther King -La Rivoluzione Francese con particolare riguardo ai suoi elementi storici e politici. L'importanza dell'evento che viene assunto dalla storiografia come lo spartiacque tra l'età moderna e l'età contemporanea. -Testi inerenti la tematica
Diritto/Economia	Religione



<ul style="list-style-type: none">- Conoscere la Costituzione, e i suoi principi fondamentali con particolare riferimento agli artt.2-3-8.- Conoscere il contenuto e la funzione del principio della separazione dei poteri e l'attuazione di esso nella previsione degli organi costituzionali.- Conoscere i concetti di decentramento ed accentramento, di enti territoriali ed in particolare gli artt.5 e 117 della Costituzione- Conoscere gli organi e le funzioni dell'Unione Europea e la Cittadinanza Europea	<ul style="list-style-type: none">- Il contributo di personalità cattoliche nella costruzione delle istituzioni repubblicane.- Il ruolo dei cristiani nella tutela del patrimonio ambientale.
<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>La piramide alimentare. La salute e gli alimenti nell'ottica del "nutrirsi consapevole" Agenda 2030 Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita. Sicurezza e tracciabilità degli alimenti.</p>	<p>Laboratorio di servizi Enogastronomia e/o Sala e vendita</p> <p>L'Enogastronomia nel Contesto Europeo: Le normative europee sulla sicurezza alimentare Sicurezza nei luoghi di lavoro Obiettivi e strumenti per sostenere gli agricoltori e promuovere pratiche sostenibili. Il ruolo dell'UE nella promozione delle produzioni agroalimentari di qualità (DOP, IGP, Biologico). Cibo, cultura e cittadinanza: la tradizione gastronomica italiana. Conoscenza e valorizzazione del territorio Concetto di ristorazione etica e sostenibile</p>
Matematica	
<p>Conoscere l'applicazione della matematica nei vari ambiti socio-economici e statistici e l'imprescindibile ruolo della stessa anche come base dei sistemi elettorali e delle proiezioni elettorali.</p> <p>Conoscere il significato di campione statistico</p>	
Prerequisiti	Conoscenza di base delle diverse discipline acquisite negli anni precedenti



Tempi	<p>Secondo la normativa le ore previste per l'insegnamento dell'ed. civica non possono essere inferiori a 33.</p> <p>4+2 Ore curricolari con il docente di Italiano- Storia 3 Ore curricolari con il docente di Inglese; 3 Ore curricolari con il docente di Francese; 3 Ore curricolari con il docente di DTA; 4 Ore curricolari con il docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 Ore curricolari con il docente di Matematica 6 Ore curricolari con il docente di Servizi di Enogastronomia 4 Ore curricolari con il docente di Religione</p> <p>Totale ore 33</p>
Metodologia	<p>Laboratori di ricerca Lezioni frontali Flipped classroom. Attività di team working con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving, ma anche lavoro autonomo. Riflessioni, discussioni, dibattiti intorno a temi significativi visite e uscite sul territorio attività di cura e responsabilità come il service learning</p>
Risorse umane interne/esterne	<p>Docenti: attività didattica, organizzazione delle esperienze, valutazione Associazioni sul territorio (Lega ambiente, Libera, associazione Nomi e numeri contro le Mafie, Pietre vive, Ulisse online, Frida)</p>
Strumenti	<p>Piattaforme multimediali. Dispositivi digitali Aule didattiche. Laboratorio di informatica con accesso a internet Testi di varia tipologia (manuali, quotidiani, riviste.)</p>
Verifica	<p>L'allievo è chiamato ad elaborare un feedback in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
Monitoraggio	<p>Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)</p>
Attività specifiche per il recupero (BES)	<p>Studio e ripasso assistito in classe. Team working, cooperative learning Scelta di immagini per la semplificazione dei concetti acquisiti; mappe concettuali</p>



Valutazione

La valutazione dell'Educazione Civica è periodica e finale.
I criteri di valutazione deliberati dal Collegio docenti sono inseriti nel Ptof.
Il docente coordinatore dell'insegnamento, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di classe, formula la proposta per la valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione.

4.2 Percorsi per la formazione scuola lavoro (FSL)

Nel corso degli anni scolastici 2023/2024-2024/2025-2025/2026, gli studenti sono stati coinvolti attivamente in una vasta gamma di attività:

Attività Didattiche Pratiche (Bar Didattico – Plesso 1)

- Regolare partecipazione alle attività di cucina e laboratorio presso il bar didattico.
- Preparazione di prodotti tipici (es. pastiere, chiacchiere, colazioni internazionali).
- Collaborazione nella gestione di eventi tematici come "American Brunch", "Aperitivo Spagnolo", "English Breakfast" e "Goûter Français".

Partecipazione a Open Day ed Eventi di Orientamento

- Coinvolgimento attivo in diversi open day presso la sede centrale dell'Istituto "Della Corte Vanvitelli".
- Attività di rappresentanza esterna per l'orientamento in diverse scuole (San Nicola, Vietri, Bracigliano, ecc.).
- Presentazioni laboratoriali presso scuole medie (es. I.C. Fresa Pascoli).

Eventi Speciali e Collaborazioni Esterne

- Visita didattica con laboratorio esperienziale presso Villa Cimbrone – Ravello.
- Partecipazione alla Borsa Mediterranea della Formazione e Lavoro (Giffoni).
- Partecipazione evento COM. & TE, intervento durante presentazione libro "Piantare patate su Marte".
- Attività di accoglienza e laboratori con alunni di altri istituti.
- Collaborazione a eventi speciali come il pranzo per ospiti greci e la cena inaugurale del Forum dei Giovani.

La relazione dettagliata del Tutor PCTO con la tabella riepilogativa delle ore svolte da ciascun alunno sarà agli atti a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

4.3 Orientamento e E-Portfolio

L'Orientamento in uscita, mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti degli ultimi anni per facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università o al mondo del lavoro. A tale scopo sono state garantite agli allievi tutte le informazioni sui percorsi di studio, sulle



caratteristiche dell'università, sul mercato del lavoro, sugli sbocchi occupazionali, sulle figure professionali.

Le attività proposte agli alunni sono state le seguenti :

- Giffoni Multimedia Valley - V ed. Borsa Mediterranea Formazione e Lavoro. Giffoni Valle Piana
- Open day - Grimaldi Educa, Visita nave Europa Palace. Napoli
- Scuola di Alta Formazione " Campus Principe di Napoli". Agerola
- Visita pastificio Ducato d'Amalfi. Gragnano
- Università degli Studi di Napoli Federico II facoltà di Agraria. Reggia di Portici- Napoli
- Modello di orientamento "Progetto Orizzonti" - Federico II
- Incontro Professionale Militare. Auditorium dell'istituto
- Orientamento Unisa Experience

Per quanto concerne il CAPOLAVORO, tutti gli alunni sono stati supportati nel corso del triennio da figure specifiche per la parte tecnologica e da tutti i docenti per la parte organizzativa relativa al prodotto finale.

4.4 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nell'ambito delle attività di arricchimento dell'offerta formativa proposte durante l'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato ad eventi culturali e formativi.

"Colazione DELLA coRTE". L'evento formativo, realizzato nel corso del quarto anno, nasce come attività di sensibilizzazione sull'importanza di una sana e corretta colazione. Gli alunni, guidati dalla docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione ed in collaborazione con i docenti del CdC, hanno ideato e progettato una colazione bilanciata ed equilibrata nutrizionalmente rispetto al fabbisogno energetico della propria fascia di età. La colazione è stata realizzata e consumata in un momento di convivialità ispirato ai principi della Dieta Mediterranea presso la sala del bar-didattico dell'Istituto. L'evento ha dato origine ad una serie di eventi successivi di colazioni didattiche a tema (inglesi, francesi) dimostrandosi un ottimo strumento per integrare l'apprendimento linguistico con la scoperta culturale (food education). Gli alunni della classe sono stati i protagonisti attivi nella fase di realizzazione in cucina dell'offerta enogastronomica proposta in ciascuna colazione didattica a tema.

Progetto **CIVES**, un'iniziativa finalizzata nel diffondere nei giovani studenti una visione positiva dell'impegno nell'amministrazione della cosa pubblica, rendendo noti i compiti e le responsabilità delle istituzioni locali e diffondendo il senso ed il bisogno di sana amministrazione. Gli alunni, coinvolti in incontri con le istituzioni e con Giovani rappresentanti della politica locale, hanno potuto riflettere sulla partecipazione attiva e responsabile alla vita pubblica, aumentando il senso di appartenenza e la consapevolezza dei diritti e doveri del cittadino.

L'incontro tra Scuola e Amministrazione Locale ha arricchito l'esperienza educativa dei nostri alunni, dimostrando quanto la scuola possa essere un ponte tra i Giovani e le Istituzioni.

Progetto **Walk and Plant**. L'evento, realizzato in occasione della Festa dell'Albero 2025, rientra nel programma stagionale del progetto #CavesePerilSociale che come di consueto dedica iniziative ed eventi alle fasce deboli ed alla sostenibilità ambientale. L'iniziativa, promossa da Legambiente Terra Metelliana, ha la finalità di sensibilizzare sull'importanza degli alberi nei contesti urbani. La classe ha partecipato attivamente alla concreta piantumazione di specie arboree donate da cittadini ed imprese.



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale

Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



Partecipazione alla Rassegna letteraria **Com&Te Comunicazione, giornalismo e dintorni**, dedicata alla saggistica e alla narrativa che richiamano l'ecologia e la sostenibilità sotto i più diversi profili inerenti **l'Ambiente, la cura della cosa comune**.

Partecipazione al webinar dal titolo **“Ridurre lo spreco alimentare: dalla cucina dello chef alla tua cucina”**, con relatore lo chef Marco Rispo del ristorante “Le Trabe” di Paestum, premiato con una stella Michelin e una stella verde per la sostenibilità. Il webinar si è svolto nell'ambito del ciclo “Il gusto della sostenibilità”, all'interno del progetto “ Nutrire il presente, coltivare il futuro: a scuola di dialogo, cultura e sostenibilità”, promosso dal Circolo Laudato Sì, dell'arcidiocesi di Amalfi - Cava de' Tirreni.



5 Sviluppo del Curricolo e Nodi Disciplinari

5.1 Percorsi interdisciplinari

La riforma degli istituti professionali (D.Lgs 61/2017) ha introdotto un approccio innovativo, con un focus sugli obiettivi di apprendimento legati ai nuclei tematici di indirizzo anziché alle singole discipline, permettendo così una vera e propria didattica di per sé di natura interdisciplinare garantendo una formazione più pertinente e contestualizzata. I nuclei tematici fondamentali di riferimento sono:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Rispetto ad essi, nel corso dell'anno scolastico sono state sviluppate complessivamente nodi disciplinari di interesse trasversale tra i diversi nuclei tematici riconducibili a:

- Igiene e Sicurezza
- Sostenibilità
- Qualità e tipicità
- Cibo e salute



5.2 Attività di recupero e potenziamento

Gli insegnanti hanno dedicato molti sforzi alla fase di recupero per guidare gli alunni al raggiungimento dei principali traguardi delle competenze. Durante l'anno scolastico sono state predisposte due pause didattiche a livello d'Istituto: la prima di due settimane all'inizio del pentamestre dal 7 al 20 gennaio 2026 e una settimana a metà del pentamestre dal 8 al 14 aprile 2026.

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI
Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; Uso di schemi e mappe concettuali	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante.	Dal 7 al 20 gennaio 2026 Dal 8 al 14 aprile 2026

MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI
Nella fascia consolidamento si prevede: Esercizi di arricchimento delle conoscenze; Esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze; Richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà.	Tutto l'anno scolastico



5.3 Programmi svolti

5.3.1 Italiano

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO classe 5A ENO a.s. 2025/2026 Docente: LEPORE RENATA

(Ottocento/Novecento):

- Realismo e Verismo: Verga (i Malavoglia, il progresso, Mastro don Gesualdo)
- Romanticismo e Decadentismo:
 - Pascoli (il fanciullino), Da "Myricae": "X Agosto" Dai "Canti di Castelvecchio": "Il gelsomino notturno",
 - D'Annunzio (l'estetismo). "Il piacere" Da "Alcyone": , "La pioggia nel pineto"
- Crisi dell'io e Modernismo: L'esplorazione della psiche
- Svevo: "La coscienza di Zeno" "L'ultima sigaretta"
- Pirandello (la maschera, l'umorismo). Da "L'umorismo": "Il sentimento del contrario" "Il fu Mattia Pascal": "Uno, nessuno, centomila"
- Poesia del Novecento: L'Ermetismo
- Ungaretti (la guerra, il dolore), Da "L'Allegria": "Veglia" , "Soldati",
- Montale (la memoria, la condizione umana) Da "Ossi di seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato"
- Il Neorealismo. Problematiche del nostro tempo
- PRIMO LEVI: il contesto storico-culturale, la vita, il pensiero
- "Se questo è un uomo": contenuto, valori

5.3.2 Storia

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA classe 5A ENO a.s. 2025/2026 Docente: LEPORE RENATA

- La Belle Époque
- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- La crisi del dopoguerra
- Fascismo, Nazismo, Stalinismo
- La seconda guerra mondiale
- La guerra fredda
- L'Italia repubblicana: dalla ricostruzione agli anni di piombo

5.3.3 Matematica

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: FASANO MIRIAM

Recupero dei prerequisiti

Calcolo in Z e Q , percentuali, sconto, calcolo del costo di un piatto



Equazioni di 1° grado (invertire formule), eq. di 2° grado, eq. prodotto

Intervalli in R, disequazioni di 1° grado, 2° grado, fratte, prodotto

Scomposizione in fattori (raccolgimento totale e regola di Ruffini)

Funzioni

Definizione di funzione, definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, calcolo di immagini

Funzione lineare (retta in forma esplicita, grafico per punti, crescita e decrescenza)

Funzione costante $y=k$ e retta $x=k$

Simmetrie nel piano (approccio intuitivo)

Funzione quadratica (calcolo coordinate vertice e grafico per punti).

Grafici per punti della funzione esponenziale $y=2^x$.

Dominio: definizione e determinazione per funzioni razionali intere e fratte.

Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

Segno di una funzione fratta e sua rappresentazione nel piano cartesiano

Segno di una funzione cubica e sua rappresentazione nel piano cartesiano

Limiti (cenni) calcolo nel caso x_0 finito e l finito

Derivate e studio di funzione

Definizione di funzione crescente/ funzione decrescente

Descrivere l'andamento di un grafico

Derivata di una funzione come operatore

Regole di derivazione della funzione potenza, derivata di una funz. razionale intera.

Studio del segno della derivata prima di una funzione razionale intera

Schema dello studio di una funzione

Lettura del grafico di una funzione, disegnato con geogebra

Modelli matematici

Funzione lineare e diagramma di redditività

Funzione lineare e funzione costo, funzione ricavo

Funzione esponenziale e crescita dei batteri

Andamento della temperatura nel processo di temperaggio

Educazione civica

Lettura dell'andamento degli utili di un'azienda. Calcolo dell'aumento percentuale.

Calcolo dell'incremento relativo e dell'incremento assoluto.

Il drive di google. Condivisione documenti. Uso di un foglio di calcolo per stimare il costo di un piatto.



5.3.4 Lingua e cultura inglese

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: SENATORE ADA

Modulo	Contenuti	
MODULO 1 Food and Health	LESSICO: The eatwell plate MyPlate The Food Pyramid The Mediterranean Diet Pyramid Organic food and GMOs Alternative and special diets Healthy recipes Food allergies and intolerances Celiac disease	
MODULO 2 Food safety and Hygiene	LESSICO: The HACCP system and HACCP principles Food contamination: risk and preventive measure Food preservation Eating disorders	
MODULO 3 Career Paths	LESSICO: How to become a chef Job advertisements Getting ready for an interview Local specialities : Parmigiana di melanzane	

5.3.5 Lingua e cultura francese

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CULTURA FRANCESE classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: GALDI ANTONETTA

Module B « Cuisine »

Unité 7

« Techniques culinaires et conservation »

- Les méthodes physiques de conservation
- Les méthodes chimiques de conservation
- Les méthodes physico-chimiques et biologiques

Grammaire

Les pronoms personnels COD

Zoom Culture : la cuisine moléculaire.

Unité 8 « Régime et nutrition »



- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- La base du régime méditerranéen
- Recettes
- Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour céliaques
- Grammaire**
- Les pronoms personnels COI
- Parler de la cuisson
- Demander et indiquer la durée.
- Recettes**
- L'alimentation pour les adolescents
- Les régimes alternatifs
- Pratique**
- La vie de sportif, c'est dur !
- Conseiller un régime spécial
- Argumenter
- Recettes
- Grammaire**
- Les pronoms personnels
- Zoom culture**
- Slow food
- Labo compétences**
- Des régimes « longue vie »

5.3.6 Laboratorio di Enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO DI ENOGASTRONOMIA classe 5A ENO a.s. 2025/2026 Docente: NOVI MAURIZIO

Unità 1 - La sicurezza Alimentare 1. L'igiene nella ristorazione 2. L'HACCP	Unità 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro 1. La sicurezza sul lavoro 2. I rischi lavorativi nella ristorazione
Unità 3 - Approvvigionamento e qualità alimentare 1. La gestione dell'economato 2. La qualità dei prodotti	Unità 4 - I menu della ristorazione commerciale 1. L'aspetto gastronomico dei menu
Unità 5 - Il catering e il banqueting 1. Il catering 2. Il banqueting	



--	--

5.3.7 Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

PROGRAMMA SVOLTO DI D.T.A classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: DELLA MONICA SAVERIO

Ripresa di alcuni argomenti. La classificazione dei costi: costi fissi e costi variabili. La ricerca del punto di equilibrio (BEP). La rappresentazione grafica dei costi fissi e costi variabili. Diagramma di redditività.

<p>IL MARKETING. CONCETTI GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del marketing - Marketing orientato al consumatore e al mercato - Marketing razionale, emozionale e dello spirito - Le fasi del marketing management 	<p>CARATTERI SPECIFICI DEL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta. - Altri aspetti specifici dei servizi turistici
<p>SEGMENTAZIONE DELLA DOMANDA E MERCATI OBIETTIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato e la domanda turistica - La segmentazione della domanda - Il mercato obiettivo - Dal mercato potenziale al mercato effettivo 	<p>LA DESTINAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il prodotto destinazione turistica
<p>ANALISI SWOT E POSIZIONAMENTO DI MERCATO</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'analisi SWOT. <p>I fattori interni: i punti di forza e i punti di debolezza.</p> <p>I fattori esterni: le minacce e le opportunità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il posizionamento di mercato - Dal prodotto generico al prodotto potenziale 	<p>IL SISTEMA INFORMATIVO DI MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fonti interne all'impresa - Fonti esterne secondarie: le statistiche - Fonti esterne primarie: le ricerche di mercato
<p>LE STRATEGIE DI MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - La missione aziendale e la pianificazione strategica - La scelta della strategia di marketing 	<p>IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi - Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici - Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale

Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



<p>STRATEGIE DEI PREZZI E PRICING NELLE IMPRESE TURISTICHE</p> <ul style="list-style-type: none">- Obiettivi della strategia dei prezzi- Metodi per la determinazione dei prezzi dei servizi: il metodo imitativo; il metodo del Full costing; il metodo del punto di equilibrio (BEP)	<p>LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none">- I canali di distribuzione- Il canale breve- Il canale medio- Il canale lungo- La scelta dei canali di distribuzione
<p>COMUNICAZIONE, PROMOZIONE E MARKETING RELAZIONALE</p> <ul style="list-style-type: none">- Il mix promozionale- La pubblicità- Le pubbliche relazioni- Il marketing diretto- La promozione delle vendite e la vendita personale- Il marketing relazionale- Strumento per valutare l'andamento della clientela	<p>IL BUSINESS PLAN FUNZIONE TIPOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none">- Il business plan. Cenni



5.3.8 Scienza Cultura dell'Alimentazione

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: DE SIMONE CARMELA

MODULO 1 - Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

Unità 1. La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- La qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- I marchi di qualità (DOP, IGP, STG)
- I prodotti agroalimentari tipici della Regione Campania (DOP, IGP, STG, PAT)
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati che valorizzano le eccellenze tipiche del territorio Regionale Campano

Unità 1. Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Agrofarmaci
- Zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

Unità 2. Contaminazione biologica degli alimenti

- Le MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti)
- I prioni
- I virus: caratteristiche strutturali e malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti (Epatite A ed E)
- I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari: classificazione, rischio e prevenzione
- I principali batteri responsabili di MTA: *C. botulinum*, *C. perfringens*, *Listeria*, *Salmonella*
- I funghi microscopici: lieviti e muffe
- Le parassitosi intestinali: Toxoplasmosi, Teniasi, Trichinosi, Anisakidiosi
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Unità 3. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti
- I Manuali di Buona Pratiche Igieniche
- L'autocontrollo
- Il sistema HACCP (fasi preliminari e sette principi)
- La valutazione della gravità del rischio



MODULO 2 - La trasformazione degli alimenti

Unità 1. La conservazione degli alimenti

- Tecnologie degli alimenti
- Alterazione degli alimenti: classificazione delle cause
- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature
- Conservazione con alte temperature

Unità 2. La cottura degli alimenti

- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
- Composti tossici da pratiche di cottura
- Strategie tecniche per mitigare la formazione di composti tossici da cottura

Unità 3. I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi e nutraceutici
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Functional food
- Composti bioattivi presenti negli alimenti
- Probiotici, prebiotici e simbiotici
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti OGM

MODULO 3 - L'alimentazione in situazioni fisiologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- Le diete del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

Unità 2. Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La Dieta Mediterranea
- La dieta sostenibile
- La Nuova Piramide della Dieta Mediterranea SINU (versione del 2025)
- La Piramide della Dieta Mediterranea Sostenibile
- La Cucina Italiana patrimonio immateriale UNESCO
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta macrobiotica



- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati ispirati ai principi della dieta mediterranea
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati per soggetti vegetariani/vegani

MODULO 4 - L'alimentazione in situazioni patologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa, complicanze e indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: indicazioni dietetiche
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati per una clientela con esigenze fisio-patologiche cardiovascolari

Unità 2. L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito: tipi, indice glicemico, indicazioni dietetiche
- L'obesità: tipi, malattie correlate, indicazioni dietetiche
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati per una clientela con esigenze fisio-patologiche di natura metabolica (diabete e/o obesità e/o sindrome metabolica)

Unità 3. Allergie ed intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari: sintomi e complicanze
- I 14 allergeni alimentari
- Il ruolo dell'OSA nella gestione delle allergie ed intolleranze alimentari
- Il Reg CE 1169/2011 e le indicazioni operative per la corretta stesura dei menù
- Le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- La dieta del celiaco
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati per una clientela celiaca
- Ideazione di piatti nutrizionalmente bilanciati per una clientela con ipolattasia

Unità 4. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- Il processo di cancerogenesi
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti e i 5 colori del benessere
- I disturbi alimentari
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa
- Disturbo dell'alimentazione incontrollata
- Ideazione di piatti funzionali e nutrizionalmente bilanciati ricchi di sostanze protettive



5.3.9 Scienze Motorie e Sportive

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE classe 5A ENO a.s. 2025/2026 Docente: CIOFFI GABRIELE

Norme di frequenza ed igiene.

MODULO 1: ATLETICA LEGGERA:

1. lavoro sulla resistenza generale:
 - andature, corsa continua, corsa a ritroso, corsa con cambio di direzione, corsa con variazioni di ritmo, Skip completo, galoppi laterali, accosciate, passi incrociati, balzi.

MODULO 2: CONOSCENZA E POTENZIAMENTO ABILITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE

1. Contenuti:
 - resistenza, forza, velocità, equilibrio, percezione, coordinazione,
2. Modalità di lavoro:
 - definizione dei contenuti ed esercitazioni relative con carico progressivo di lavoro. Circuit training ed interval training.

MODULO 3: CONSOLIDAMENTO DELLA PRATICA SPORTIVA, CONOSCENZA DEI REGOLAMENTI E DELLE TECNICHE DELLE VARIE ATTIVITÀ

1. Contenuti:
 - Pallacanestro, Atletica leggera, pallavolo, calcetto, tennis tavolo pallamano, badminton, calcio etc.
2. Modalità di lavoro:
 - esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi. Funzioni di arbitro.

MODULO 4: CONOSCENZA DEL SISTEMA NERVOSO

1. Contenuti:
 - Sistema nervoso centrale e periferico, Sistema nervoso autonomo o vegetativo, sinapsi, propriocettori, placca motrice, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso.
 - Definizione di movimento volontario, automatico, automatizzato e riflesso.

MODULO 5: CONOSCENZA DEL SISTEMA ENDOCRINO

Contenuti: Ghiandole a secrezione interna. Ormoni, asse ipotalamo-ipofisario.

MODULO 6: CONOSCENZA DEL DOPING

1. Contenuti:
 - Definizione di doping, la World Antidoping Agency e il codice WADA, classificazione delle sostanze e metodi ed effetti sull'organismo. Legislazione. Correlazioni tra Sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti.

MODULO 7: CONOSCENZA DEI PRINCIPI NUTRITIVI E CONCETTO DI DIETA

1. Contenuti:
 - Proteine, carboidrati, grassi, oligoelementi, vitamine, acqua, additivi, conservanti, agenti di struttura (emulsionanti, stabilizzanti, gelificanti) aromatizzanti
2. Metabolismo di base, dispendio energetico, concetto di dieta in base all'età e allo stile di vita



5.3.10 Laboratorio di Sala e di Vendita

PROGRAMMA SVOLTO SALA E VENDITA classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: GAETA ROBERTO

MODULO 1 BUFFET CATERING E BANQUETING

Unità di apprendimento n. 1 Banqueting e catering

- 1 Organizzazione preliminare schemi e check list.
- 2 L'esecuzione di un banchetto.
- 3 La disposizione dei commensali.

MODULO 2 L'ENOLOGIA

Unità di apprendimento n. 1 La vite e la produzione del vino

- 1 La vite e l'uva.
- 2 La fermentazione alcolica.
- 3 La vinificazione.
- 4 Altre tecniche produttive.

Unità di apprendimento n. 2 Spumante, champagne e classificazione dei vini

- 1 Lo spumante.
- 2 Lo champagne.
- 3 La conservazione dei vini.
- 4 La classificazione dei vini.
- 5 L'etichetta del vino.

MODULO 3 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

Unità di apprendimento n.1 Aspetti teorici

- 1 Che cosa è la degustazione.
- 2 La teoria dell'esame visivo i colori del vino e olfattivo.
- 3 La teoria dell'esame gustativo.
- 4 La temperatura del servizio del vino.
- 5 Abbinamento cibo vino le regole di base.

MODULO 4 DISTILLAZIONE ACQUAVITI E LIQUORI

Unità di apprendimento n. 1 La distillazione e le acquaviti

- 1 I sistemi di distillazione.
- 2 Le principali acquaviti.
- 3 Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whiskey, Vodka, Rum e Gin.



5.3.11 Insegnamento della Religione cattolica

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA classe 5A ENO a.s. 2025/2026

Docente: Giordano Agostino

I.R.C.	
COMPETENZE RAGGIUNTE	La classe ha sviluppato un sufficiente senso critico e una buona capacità di riflessione sull'identità personale nel confronto con il messaggio cristiano nell'attuale contesto multiculturale e multireligioso. Diversi studenti sanno cogliere la presenza e l'incidenza del fenomeno religioso nelle trasformazioni storiche, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	Le religioni monoteiste non cristiane: Ebraismo e Islam. Il sionismo e la questione palestinese. Dio nella cultura contemporanea. Il contributo dei cattolici nella vita politica italiana: Tina Anselmi. Le religioni orientali: Taoismo, Confucianesimo e Shintoismo. La Chiesa di fronte alle sfide contemporanee: la difesa dell'ambiente. Questioni etiche.
ABILITÀ	Generalmente gli studenti risultano capaci di motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. Riconoscono il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e lavorativa e allo sviluppo scientifico e tecnologico. Riconoscono il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne danno le religioni.
METODOLOGIE	Lezione frontale con dialogo e discussione e lezione multimodale.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione del livello di interesse e partecipazione è stata espressa seguendo i criteri propri dell'I.R.C. esplicitati nel PTOF e nelle indicazioni della CM 20/1964.
TESTI E MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, strumenti audiovisivi, lim, piattaforme digitali di IA e materiale fornito dal docente.



6 Valutazione degli Apprendimenti

6.1 Criteri di valutazione

La competenza rappresenta la relazione tra il sapere (conoscenza) e il fare (abilità) ma questa relazione è complessa poiché non si tratta solamente di fare e neanche di sapere ma, un saper applicare secondo contesti e problematiche differenti operando delle scelte consapevoli. L'apprendimento per competenze sposta l'attenzione sul risultato da raggiungere che deve essere misurato attraverso prestazioni osservabili e valutabili. Occorre, dunque, precisare il legame tra la competenza da valutare e la relativa prestazione che permette al docente di arrivare alla valutazione.

Gli elementi da considerare per una valutazione della competenza sono:

- il risultato che la prestazione produce (il prodotto del lavoro)
- il percorso seguito per ottenere quel risultato

ma nella realizzazione di una prestazione intervengono anche le competenze organizzative, comportamentali e trasversali. Esse sono osservabili attraverso:

- la gestione delle informazioni (come si acquisisce l'informazione e come si tratta)
- la gestione delle risorse (utilizzate per realizzare un lavoro)
- la gestione delle relazioni
- la gestione dei problemi
- la gestione dei comportamenti

Il concetto di autonomia è strettamente collegato al concetto di competenza: è la capacità di realizzare prestazioni ricostruendo e giustificando il proprio processo lavorativo modificando le operazioni per migliorare il risultato.

La valutazione si articola in tre fasi:

- 1. Valutazione diagnostica** che si colloca nella prima fase di una attività didattica scolastico ed ha una funzione diagnostica circa i livelli cognitivi di partenza.
- 2. Valutazione formativa o analitica** accompagna in modo sistematico il processo di insegnamento-apprendimento per verificarne, "in itinere", l'efficacia, controllarne i risultati su ogni allievo, adeguare interventi, metodi e contenuti alle effettive esigenze della classe. La valutazione formativa riveste un ruolo molto importante poiché essa rappresenta uno strumento a sostegno dell'apprendimento quotidiano di abilità da parte degli studenti e permette di focalizzare, in modo particolare, le fasi del processo di apprendimento che sono essenziali per l'acquisizione delle abilità trasversali.
- 3. Valutazione sommativa** ha funzioni di bilancio consuntivo sull'attività scolastica proposta e sul livello d'apprendimento raggiunto da ogni studente. Per garantire una corretta valutazione dei risultati di apprendimento sono previste un congruo numero di verifiche (almeno tre).

In generale i docenti si atterranno ai seguenti criteri:

- a. rilevamento dei successi e delle difficoltà che gli alunni incontrano nell'apprendimento;
- b. revisione e riadattamento degli obiettivi didattici, dei metodi e degli strumenti adottati alla luce dei nuovi dati emersi per facilitare l'acquisizione degli obiettivi programmati;



- c. accertamento del raggiungimento dell'obiettivo didattico programmato e verifica della validità dello stesso;
- d. verifica della risposta dell'alunno alle stimolazioni e alle opportunità didattiche offerte;
- e. accertamento dell'azione didattica rispetto ai livelli di partenza;
- f. accertamento dell'acquisizione degli obiettivi educativi da parte degli alunni.

Per una corretta e trasparente valutazione si utilizzano nelle varie discipline le seguenti prove, progettate da ogni docente in conformità agli obiettivi comuni della programmazione, alle effettive esigenze della classe, ai contenuti proposti, al metodo d'insegnamento ed ai criteri oggettivi di valutazione adottati:

- a. produzioni scritte o grafiche di vario genere;
- b. prove strutturate e semi-strutturate;
- c. colloqui/relazioni
- d. attività tecnico-pratiche.

Per rendere oggettivi, omogenei e comprensibili i criteri di valutazione, i docenti utilizzano la seguente tabella che riporta la griglia di valutazione da utilizzare nel caso di una didattica in presenza

Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
1 - 3	Nessuna conoscenza o pochissime/poche conoscenze	Non riesce ad applicare le poche Conoscenze acquisite	Non è capace di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite
4	Conoscenze frammentarie e superficiali	Riesce ad applicare solo parzialmente e confusamente le conoscenze acquisite	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite
5	Conoscenze superficiali e non del tutto complete	Applica in modo non sempre preciso le conoscenze acquisite in compiti semplici	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base costruisce semplici valutazioni
6	Possiede le conoscenze generali degli argomenti	Applica le conoscenze acquisite ed è in grado di eseguire compiti semplici	Guidato e sollecitato riesce a raggiungere conclusioni appropriate
7	Possiede conoscenze generali correlate ad opportune riflessioni	Esegue compiti semplici e sa applicare i contenuti e le procedure, con ragionamenti coerenti	Riesce ad orientarsi in modo corretto, con evidente autonomia
8	Conoscenze complete, approfondite e coordinate	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure con buone doti di rielaborazione	Riesce ad effettuare analisi complete, corredate da osservazioni critiche
9-10	Conoscenze complete, articolate, interiorizzate	Esegue compiti complessi, evidenziando capacità di sintesi, espresse con linguaggio essenziale e appropriato	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente le conoscenze. Effettua valutazioni personali.



6.2 Criteri attribuzione crediti

Il consiglio di classe, dalle classi terze in poi, attribuisce a ciascun studente il credito scolastico (espresso in numero intero all'interno di una banda di oscillazione), così come previsto dal D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017 che modifica i criteri dell'art. 1D.M. n. 42 del 22 maggio 2007 e dalla legge n 150 del 1 ottobre 2024

Il D. Lgs. N. 62 definisce i nuovi crediti formativi per il triennio. Il credito scolastico è determinato, tenendo conto della media dei voti ottenuti in ciascun anno scolastico, compreso il voto di condotta, nonché dall'assenza o presenza di debiti formativi.

Per l'attribuzione del credito per gli alunni che frequentano il secondo biennio e il quinto anno si segue la seguente tabella ministeriale presente nel D. Lgs. N. 62 del 04/17

Media dei voti M	Credito scolastico (Punti)		
	Decreto Ministeriale n. 62 del 13 aprile 2017		
Ban da di osci llazi one	Classe Terza	Classe Quarta	Classe quinta
M < 6	-	-	7 - 8
M = 6	7 - 8	8 - 9	9 - 10
6 < M ≤ 7	8 - 9	9 - 10	10 - 11
7 < M ≤ 8	9 - 10	10 - 11	11 - 12
8 < M ≤ 9	10 - 11	11 - 12	13 - 14
9 < M ≤ 10	11 - 12	12 - 13	14 - 15

Il Punteggio massimo al termine del triennio è pari a 40 punti

Il consiglio di classe procede all'attribuzione ad ogni alunno del credito scolastico tenendo presente, oltre la media dei voti, i seguenti indicatori:

Sigla Indicatore (art. 8 O.M. n. 26 del 15/03/07)

A	assiduità alla frequenza scolastica (non più di 30 giorni di assenza)
I	impegno e partecipazione al dialogo educativo
C	attività complementari ed integrative gestite dalla scuola
F	crediti formativi (attività non gestite dalla scuola)
O	rispetto dell'orario delle lezioni (non più di 25 ritardi in un anno)



R

giudizio positivo (non meno di discreto) in Religione cattolica ovvero, per coloro che non se ne avvalgono, valutazione positiva di un'attività alternativa, anche individuale, consistente nella preparazione di un lavoro finalizzato ad un arricchimento culturale o disciplinare specifico

Il Consiglio di Classe, alla luce delle oggettive difficoltà di trasporto, nel valutare l'assiduità alla frequenza ed il rispetto dell'orario terrà conto del luogo di provenienza di ogni studente.

Le attività complementari devono avere una durata di almeno 20 ore (eventualmente cumulative) ed una frequenza pari ai 2/3 per ciascun corso. I crediti formativi, rilasciati da enti esterni, devono contenere una breve descrizione dell'attività svolta ed essere coerenti con l'indirizzo di studio seguito.

Le tipologie di esperienza che danno luogo al credito formativo sono le seguenti:

- ✓ partecipazione ad attività sportive e ricreative nel contesto di società e/o associazioni riconosciute dal CONI;
- ✓ frequenza positiva di corsi di lingue presso scuole di lingue legittimate ad emettere certificazioni ufficiali e riconosciute nel paese di riferimento secondo le normative vigenti;
- ✓ frequenza positiva di corsi di formazione professionale;
- ✓ partecipazione in qualità di attore o con altri ruoli significativi a rappresentazioni teatrali con compagnie teatrali formalmente costituite;
- ✓ pubblicazioni di testi, disegni, tavole o fotografie, video su periodici/siti web regolarmente registrati presso il tribunale di competenza, purché vi sia attinenza con i contenuti del curriculum della scuola;
- ✓ esperienze lavorative che abbiano attinenza con il corso di studi opportunamente documentate (nel caso di esperienze presso la Pubblica Amministrazione è ammissibile l'Autocertificazione);
- ✓ attività continuativa di volontariato, di solidarietà e di cooperazione adeguatamente comprovate.

Bisogna sottolineare che la legge n.150 del 10/24 ha modificato alcuni aspetti del decreto legislativo n.62/2017, in particolare l'art.15 del suddetto decreto al comma 2 viene modificato introducendo il comma 2-bis: ***“Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove/dieci”.***

Pertanto il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico sulla base della media dei voti può essere attribuito solo se:

- a) media dei voti con il decimale maggiore o uguale a 0,5 purché in presenza di un voto di condotta maggiore o uguale a nove/dieci;
- b) media dei voti con decimale compreso tra 0,2 a 0,49 abbinata a non meno di tre indicatori positivi sopracitati purché in presenza di un voto di condotta maggiore o uguale a nove/dieci



7 Simulazione esame di maturità

In questo capitolo verranno illustrate le simulazioni delle prove presenti all'esame di maturità.

7.1 Simulazione prima prova scritta dell'esame di maturità

La simulazione della prima prova scritta è stata effettuata il giorno 21/04/26, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.00 alle ore 13.40. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è quella che è stata redatta dal Dipartimento di Lettere, che ha seguito le indicazioni ministeriali in base all' OM 65 del 14/03/22.

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

a.s. 2025/2026

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

CLASSE V A Enogastronomia

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata, (Myrica)*, in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il



secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

PROPOSTA A2

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il 5 naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si



rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r.9)

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.



TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo (Ambito storico)

Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il "lavoro incompiuto" della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)

"La guerra piace a chi non la conosce", scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'*area bombing*, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?



3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

PRODUZIONE

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

PROPOSTA B2

Tratto da **Domenico De Masi**, *Smart working. La rivoluzione del lavoro intelligente*, Marsilio, Venezia, 2020, pp. 24-26.

Ma noi che possediamo l'intelligenza artificiale e i robot perché ci serviamo ancora degli operai e degli schiavi? Perché ci affanniamo tanto a lavorare? Mentre nella nostra attuale società il lavoro rappresenta un valore supremo, al punto che il primo articolo della Costituzione ne fa il fondamento stesso della repubblica democratica, per i greci e i romani lavorare equivaleva a degradare il proprio corpo e la propria anima fino al punto di perderla del tutto. La loro gerarchia dei valori era completamente diversa dalla nostra: «La guerra – scrive Aristotele – dev'essere in vista della pace, l'attività in vista dell'ozio, le cose necessarie e utili in vista delle cose belle». Dunque gli uomini liberi coltivavano la pace, l'ozio e la bellezza. Il loro sistema socio-politico, a differenza della nostra repubblica, era fondato su questi valori, non sul lavoro.

Mentre noi distinguiamo nettamente il lavoro (svolto in un luogo e in un tempo ben marcati) dal tempo libero, per i greci esistevano tre diverse condizioni: la fatica degli schiavi e dei meteci¹; il riposo puro e semplice con cui liberi e schiavi recuperavano le forze dopo uno sforzo fisico e mentale; l'ozio (*skolè*) in senso quasi nobile, cioè il tempo che gli uomini «liberi» dedicavano alle arti

«liberali»: politica, filosofia, etica, estetica, poesia, teatro, atletica. [...]

Se [...] sono partito da così lontano e mi sono fermato tanto a lungo sulle attività svolte dagli uomini liberi nella Grecia classica, è perché tutta la loro vita era una *full immersion* nella formazione filosofica, etica, estetica, artistica, ginnica, politica: comunque, finalizzata alla loro felicità terrena. Proprio partendo dalla filosofia sottesa allo *smart working* dobbiamo chiederci se non sia giunto il tempo di ispirare la progettazione del nostro avvenire a quel modello ideale, sperimentato concretamente ad Atene e offerto in dono a noi posteri. Secondo quel modello, la vita quotidiana era fatta di piccole cose semplici ma significative; la semplicità [...] era una complessità risolta; invece di moltiplicare o migliorare le suppellettili e gli attrezzi quotidiani, i greci, incontentabili quando si trattava di bellezza e verità, si accontentavano di pochi oggetti essenziali mentre spaziavano con lo spirito al di là delle strettoie materiali. Uomini capaci di creare capolavori artistici e di elaborare sistemi filosofici tuttora basilari per la nostra cultura occidentale, hanno trascurato in modo quasi sprezzante la propria comodità materiale. [...] Ai più colti fra loro bastava la frescura di una fonte, il profilo di una collina, l'ombra di un platano per



raggiungere uno stato di grazia assai maggiore di quello ricavato oggi dai mille trastulli meccanici del consumismo di massa. [...] Il loro rigore, la loro tensione essenziale, quasi maniacale, tutto si concentrò saggiamente sull'estetica, sulla filosofia, sulla convivialità e sulla politica così come noi oggi puntiamo ogni nostra carta sullo sviluppo economico e sul progresso tecnologico, tra loro consustanziali.

Note

1. *meteci*: sono gli stranieri liberi che, a differenza degli altri stranieri, godono in maniera limitata e condizionata, dei diritti del cittadino.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il testo, evidenziando il punto di vista dell'autore e le argomentazioni con cui lo sostiene.
2. Individua le differenze che distinguono la concezione della vita che guidava i Greci nelle loro scelte dalla nostra.
3. Spiega l'affermazione "La semplicità [...] era una complessità risolta" (riga 21).
4. Come definiresti lo stile del passo (per es. sostenuto e formale o colloquiale?) Rispondi facendo riferimento al registro linguistico delle parole, alle figure retoriche utilizzate e alla costruzione dei periodi. Esprimi una valutazione complessiva sulle scelte operate dall'autore.

Produzione

In questo passo il sociologo del lavoro Domenico De Masi analizza il significato del lavoro nella società contemporanea; a questo scopo analizza il ruolo che i Greci attribuivano alla pratica lavorativa e riflette in maniera problematica sulle sue finalità.

Condividi le posizioni dell'autore? Il ruolo che riconosciamo al lavoro nelle nostre vite potrebbe essere modificato dall'intelligenza artificiale e dalla robotica? In che modo, secondo te?

Esprimi il tuo punto di vista in merito ai temi sollevati nell'estratto di De Masi, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali; argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso

PROPOSTA B3

Tratto da **David Sassoli**, *La saggezza e l'audacia. Discorsi per l'Italia e per l'Europa*, pref. di Sergio Mattarella, Feltrinelli, Milano, 2023*.

* discorso d'insediamento nel ruolo di Presidente del parlamento europeo.

Siamo immersi in trasformazioni epocali: disoccupazione giovanile, migrazioni, cambiamento climatico, rivoluzione digitale, nuovi equilibri mondiali, solo per citarne alcune, che per essere governate hanno bisogno di nuove idee, del coraggio di saper coniugare grande saggezza e massimo d'audacia.



Dobbiamo recuperare lo spirito di Ventotene¹ e lo slancio pionieristico dei padri fondatori, che seppero mettere da parte le ostilità della guerra, porre fine ai guasti del nazionalismo dandoci un progetto capace di coniugare pace, democrazia, diritti, sviluppo e uguaglianza.

[...] Dobbiamo avere la forza di rilanciare il nostro processo di integrazione, cambiando la nostra Unione per renderla capace di rispondere in modo più forte alle esigenze dei nostri cittadini e per dare risposte vere alle loro preoccupazioni, al loro sempre più diffuso senso di smarrimento.

La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità e solidarietà deve essere perseguita ogni

giorno dentro e fuori l'Unione europea. [...]

Ripetiamo perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere, che il valore della persona e la sua dignità sono il nostro modo per misurare le nostre politiche... che da noi nessuno può tappare la bocca agli oppositori, che i nostri governi e le istituzioni europee che li rappresentano sono il frutto della democrazia e di libere elezioni... che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica... che da noi ragazze e ragazzi possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni... che nessun europeo può essere umiliato ed emarginato per il proprio orientamento sessuale... che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità, che la difesa della vita di chiunque si trovi in pericolo è un dovere stabilito dai nostri Trattati e dalle Convenzioni internazionali che abbiamo stipulato.

Il nostro modello di economia sociale di mercato va rilanciato. Le nostre regole economiche devono saper coniugare crescita, protezione sociale e rispetto dell'ambiente. Dobbiamo dotarci di strumenti adeguati per contrastare la povertà, dare prospettive ai nostri giovani, rilanciare investimenti sostenibili, rafforzare il processo di convergenza tra le nostre regioni e i nostri territori.

La rivoluzione digitale sta cambiando in profondità i nostri stili di vita, il nostro modo di produrre e di consumare. Abbiamo bisogno di regole che sappiano coniugare progresso tecnologico, sviluppo delle imprese e tutela dei lavoratori e delle persone.

Il cambiamento climatico ci espone a rischi enormi ormai evidenti a tutti. Servono investimenti per tecnologie pulite per rispondere ai milioni di giovani che sono scesi in piazza, e alcuni sono venuti anche in quest'aula, per ricordarci che non esiste un altro pianeta.

Dobbiamo lavorare per una sempre più forte parità di genere e un sempre maggior ruolo delle donne ai vertici

della politica, dell'economia, del sociale. [...]

Ma tutto questo non è avvenuto per caso. L'Unione europea non è un incidente della storia. [...] la nostra storia è scritta sul dolore, sul sangue dei giovani britannici sterminati sulle spiagge della Normandia, sul desiderio di libertà di Sophie e Hans Scholl², sull'ansia di giustizia degli eroi del ghetto di Varsavia, sulle Primavere represses con i carri armati nei nostri Paesi dell'Est, sul desiderio di fraternità che ritroviamo ogniqualvolta la coscienza morale impone di non rinunciare alla propria umanità e l'obbedienza non può considerarsi virtù.

Non siamo un incidente della storia, ma i figli e i nipoti di coloro che sono riusciti a trovare l'antidoto a quella degenerazione nazionalista che ha avvelenato la nostra storia. Se siamo europei è anche perché siamo innamorati dei nostri Paesi. Ma il nazionalismo che diventa ideologia e idolatria produce virus che stimolano istinti di superiorità e producono conflitti autodistruttivi.



1. *lo spirito di Ventotene*: lo spirito paneuropeo che aveva ispirato la stesura del Manifesto di Ventotene dal titolo Per un'Europa libera e unita. Progetto d'un manifesto, che Altiero Spinelli, Ernesto Rossi ed Eugenio Colorni elaborarono nel 1941 presso l'isola tirrenica di Ventotene dove erano confinati.
2. *Sophie... Scholl*: attivisti tedeschi impegnati nella lotta al nazismo.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Elenca e presenta brevemente i diversi temi toccati nel discorso.
2. Che cosa significa l'espressione "governa una trasformazione epocale" presente nel primo capoverso? Spiega.
3. Spiega la frase "Non siamo un incidente della storia", motivando anche la figura retorica in essa contenuta.
4. Quale è l'insegnamento più grande che, secondo David Sassoli, si trae dalla storia europea del Novecento?
5. Individua nel testo le scelte formali tipiche di un discorso orale e valutane l'efficacia.

Produzione

In questo passo il parlamentare David Sassoli, prematuramente scomparso nel gennaio 2022, passa in rassegna i temi e i problemi che l'Unione europea è chiamata ad affrontare. Ricorda inoltre la storia a tratti drammatica che ha condotto all'Unione europea.

Sei d'accordo con la rappresentazione dell'Unione europea che il testo tratteggia? Quali prospettive possibili vedi per la soluzione delle questioni a cui l'ex presidente nel suo discorso fa riferimento? Basandoti sulle tue conoscenze e letture in merito all'Unione Europea, esprimi il tuo punto di vista sul ruolo che questo organismo ricopre oggi anche in relazione alle soluzioni con cui si possono contrastare i problemi del presente. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

TIPOLOGIA C–RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da Nello Cristianini, *La scorciatoia*, il Mulino, Bologna, 2023, pp. 195-196

Lo scopo dell'automazione è quello di sostituire le persone, e l'Intelligenza Artificiale non fa eccezione. Questa può rendere individui, organizzazioni e intere società più produttivi, il che è un eufemismo per dire che può drasticamente ridurre i costi di certi compiti. [...] La stessa tecnologia può tuttavia anche indebolire certi valori sociali, come privacy, uguaglianza, autonomia o libertà di espressione, per esempio



consentendo sorveglianza di massa mediante telecamere stradali, o persuasione di massa mediante targeting psicometrico. Può anche causare danni, sia quando funziona male sia quando causa effetti imprevisti. Potrebbe perfino giungere a destabilizzare i mercati, influenzare l'opinione pubblica, o accelerare la concentrazione della ricchezza nelle mani di quelli che controllano i dati o gli agenti. Può infine anche essere usata per applicazioni militari, in modi che non vogliamo immaginare. Prima di poterci fidare pienamente di questa tecnologia, i governi dovranno regolamentare molti aspetti, e faremo bene a imparare da quelle prime storie di falsi allarmi e scampati pericoli che sono già emerse. [...] Due fattori chiave contribuiranno a inquadrare questa discussione: responsabilità e verificabilità. Decidere chi è responsabile per gli effetti di un sistema di IA sarà un passo cruciale: è l'operatore, il produttore o l'utente? E questo si lega al secondo fattore: la verificabilità, ovvero l'*ispezionabilità*. Come faremo a fidarci di sistemi che non possiamo ispezionare, a volte addirittura perché sono intrinsecamente costruiti in tale modo?

In questo passo Nello Cristianini, professore di Intelligenza artificiale all'università di Bath nel Regno Unito, mette in evidenza alcuni aspetti cruciali della progressiva introduzione dell'intelligenza artificiale nella vita delle persone: la finalità, i rischi principali, i modi per evitarli. Esprimi il tuo punto di vista su questo tema e argomentalo a partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze e letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Tratto da **Elena Loewenthal** *Contro il Giorno della Memoria*, ADD Editore, 2014.

Il GdM [NdR: Giorno della Memoria] sta dimostrando, purtroppo, che la memoria non porta necessariamente un segno positivo, non è utile o benefica di per sé. Può rivoltarsi e diventare velenosa. Scatenare il peggio invece di una presa di coscienza. Come aiuta molti a capire, come fa opera istruttiva, così il GdM è diventato il pretesto per sfogare il peggio, per riaccanirsi contro quelle vittime, per dimostrare che sapere non rende necessariamente migliori. Di fronte ad alcuni, diffusi fenomeni, la reazione istintiva è ormai quella di rammaricarsi della conoscenza acquisita: se circolasse meno memoria, se di Shoah non si parlasse tanto e disinvoltamente, forse si eviterebbero esternazioni verbali – e a volte non solo verbali – che sono un insulto rivolto a tutti. Ai morti, ai sopravvissuti, ma soprattutto alla società civile contemporanea. [...]

Ma la violazione peggiore, quella più grave e sicuramente più gravida di conseguenze, è quella di considerare il GdM come l'occasione di un tributo agli ebrei, un postumo e ovviamente simbolico risarcimento.

Non è, non dovrebbe essere nulla di tutto questo. Il GdM riguarda tutti, fuorché gli ebrei che in questa storia hanno messo i morti. Che non l'hanno ispirata, ideata, costruita e messa in atto. Che non l'hanno neanche vista, in fondo: ci sono precipitati dentro. Era buio. Gli altri sì che hanno visto. È questo sguardo che dovrebbe celebrarsi nel GdM.

Allora nel presente, oggi verso il passato.



IIS DELLA CORTE VANVITELLI
Area Tecnica e Area Professionale

Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica
Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



E non è uno sguardo nemmeno consolatorio. La consolazione starebbe caso mai nella possibilità di dimenticare, nel lasciarsi veramente alle spalle questa storia, non portarne più addosso e dentro quel peso intollerabile.

In questo passo, tratto da un breve saggio che la scrittrice e traduttrice Elena Loewenthal ha dedicato al Giorno della Memoria, l'autrice richiama l'attenzione sui rischi che talvolta questa celebrazione, complice la rete, genera, abilitando i negazionisti ad esternare le loro convinzioni o favorendo la circolazione di affermazioni e paragoni infondati e non di rado offensivi.

Si tratta evidentemente di affermazioni che aprono un dibattito importante su temi fondamentali quali il senso della storia chiamata a preservare e tramandare la memoria dei fatti e il significato delle celebrazioni con cui l'umanità commemora e riflette sugli eventi significativi del suo passato.

Quali riflessioni suscita in te la lettura di questo passo? Esponi il tuo pensiero sugli aspetti sollevati dalle considerazioni dell'autrice e in generale sull'importanza della memoria collettiva.

Argomenta il tuo punto di vista all'interno di un testo organico, basandoti sulle tue esperienze di studio, sulle tue conoscenze ed esperienze di vita. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



7.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di maturità

La simulazione della seconda prova scritta è stata effettuata il giorno 20 aprile 2026, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.00 alle ore 14.00 (+30 min aggiuntivi). La simulazione della seconda prova è stata effettuata in accordo con la OM n. 164/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62". La simulazione della seconda prova scritta è stata strutturata dal Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è stata elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022 ed approvata dal Dipartimento "Area Alberghiero".

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

as 2025/2026

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CLASSE V A *Enogastronomia*

MATERIE CARATTERIZZANTI OGGETTO DELLA PROVA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Laboratorio di Servizi di Enogastronomia

Tipologia D	Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.
Nucleo tematico	<p>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>5. Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tecnologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>

IL PATRIMONIO DELL'IDENTITÀ "ITALIANA" IN TAVOLA

Documento 1- Istituto Superiore della Sanità: Alimentazione e Salute

Nutrirsi è fondamentale. Tanto che secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre. Secondo l'Oms, ad esempio, sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.



La proporzione dei tipi di alimenti e la qualità dei cibi che mangiamo sono alla base di uno sviluppo umano completo, sia fisico che mentale. D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte per milioni di persone ogni anno. Inoltre, anche una alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali. Una nutrizione corretta costituisce, assieme a una adeguata attività fisica e al controllo di altri fattori di rischio, come il fumo o l'alcol, un elemento fondamentale nella prevenzione di numerose condizioni patologiche. E' infatti ormai stato dimostrato che lo stile di vita e le scelte alimentari agiscono in modo incisivo nella possibilità di evitare lo sviluppo di malattie, di controllarne l'evoluzione o, al contrario, provocarne l'insorgenza.

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione. [.....] La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possano causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali.

Tratto e modificato da <https://www.epicentro.iss.it/alimentazione/>

Documento 2- "La Cucina Italiana è Patrimonio dell'Umanità" - tra sostenibilità e diversità culturale

Oggi, 10 dicembre 2025, l'Italia ha vinto ed è una festa che appartiene a tutti perché parla delle nostre radici, della nostra creatività e della nostra capacità di trasformare la tradizione in valore universale". Così il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, commentando il riconoscimento dell'Unesco alla Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità. "Questo riconoscimento celebra la forza della nostra cultura che è identità nazionale, orgoglio e visione. La Cucina Italiana è il racconto di tutti noi, di un popolo che ha custodito i propri saperi e li ha trasformati in eccellenza, generazione dopo generazione". "È la festa delle famiglie che tramandano sapori antichi, degli agricoltori che custodiscono la terra, dei produttori che lavorano con passione, dei ristoratori che portano nel mondo il valore autentico dell'Italia. A loro e a chi ha lavorato con dedizione a questa candidatura va il mio più profondo ringraziamento".

"Questo riconoscimento è motivo di orgoglio ma anche di consapevolezza dell'ulteriore valorizzazione di cui godranno i nostri prodotti, i nostri territori, le nostre filiere. Sarà anche uno strumento in più per contrastare chi cerca di approfittare del valore che tutto il mondo riconosce al Made in Italy e rappresenterà nuove opportunità per creare posti di lavoro, ricchezza sui territori e proseguire nel solco di questa tradizione che l'Unesco ha riconosciuto come patrimonio dell'Umanità".

<https://www.masaf.gov.it/cucina-italiana-patrimonio-unesco>

CONTESTO OPERATIVO

La candidata/il candidato proponga il proprio contributo nell'ambito di un evento di valorizzazione delle tipicità locali finalizzato alla promozione della cultura enogastronomica del territorio regionale campano, senza mai perdere di vista la sicurezza e l'impatto sulla salute di una sana e corretta alimentazione.

Rispetto a questo obiettivo, al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne dei seguenti punti.



A) Con riferimento alla comprensione dei testi introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, il candidato risponda alle seguenti questioni producendo un testo:

1. *“La qualità dei cibi che mangiamo”* è di fondamentale importanza tant’è che la qualità totale di un prodotto agroalimentare è un concetto molto ampio e strutturato in molteplici aspetti. Specifichi quindi cosa rappresenta la “qualità totale” e quali sono i diversi fattori che la definiscono.
2. Tenendo conto che *“gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possano causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali”*, si focalizzi l’attenzione sui contaminanti biologici e sulle malattie che essi possono trasmettere.
3. A proposito del riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio UNESCO, *“...sarà anche uno strumento in più per contrastare chi cerca di approfittare del valore che tutto il mondo riconosce al Made in Italy”*: a tal proposito, a cosa ci si riferisce precisamente?
4. *“Lo stile di vita e le scelte alimentari agiscono in modo incisivo nella possibilità di evitare lo sviluppo di malattie, di controllarne l’evoluzione o, al contrario, provocarne l’insorgenza”*. In tal senso, il modello alimentare promosso da Ancel Keys e oggi noto come Dieta Mediterranea, rappresenta sicuramente l’emblema dietetico d’eccellenza per la prevenzione delle patologie del benessere. Spiega, in relazione anche alla frequenza di consumo, la collocazione degli alimenti nella piramide e qual è il loro impatto in termini di prevenzione per le più diffuse patologie del benessere (Malattie Cardiovascolari, Diabete, Obesità).
5. La *“Tipicità e la tradizione”* dei prodotti agroalimentari è certificata da marchi di qualità di origine attribuiti sia a livello europeo che nazionale. Descrivi brevemente le differenze tra i riconoscimenti UE di qualità (DOP, IGP, STG) e riporti per ciascuno di essi almeno un esempio di prodotto agroalimentare tipico della Regione Campania.

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, ipotizzi di dover progettare una proposta enogastronomica da proporre a pranzo durante un tour enogastronomico alla scoperta dei sapori della Campania per un gruppo di turisti stranieri. Il menù quindi deve valorizzare i prodotti tipici regionali con marchi certificati UE e/o nazionali. A tal riguardo:

1. Si progetti il menù completo (deve includere un primo, un secondo con contorno e un dessert) basato sulla stagionalità estiva. Il menù va redatto rispettando sia l’equilibrio nutrizionale dei piatti (bilanciamento/abbinamento dei nutrienti) che le indicazioni Reg 1169/2011 (nome del piatto, ingredienti e indicazione degli allergeni). Ciascun piatto deve valorizzare almeno due ingredienti tipici del territorio Regionale.
2. Tenendo conto che tra i turisti sono presenti 5 soggetti intolleranti al glutine, 3 intolleranti al lattosio e 2 vegani si specifichi in che modo si potrebbero rimodulare le portate del menù in modo da soddisfare le esigenze dei turisti.
3. Si scelga una specifica portata del menù e si riferiscano gli ingredienti, precisando le grammature (a titolo esemplificativo per 4 persone), le fasi operative per la preparazione, le tecniche di preparazione e le modalità di presentazione finale.

	<p>IIS DELLA CORTE VANVITELLI Area Tecnica e Area Professionale Amministrazione Finanza e Marketing; Turismo; Grafica e Comunicazione; Informatica Elettronica Elettrotecnica; Costruzione Ambiente e Territorio; Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</p>	
---	--	---

Per il punto **B3**), esplicitamente riferito alle attività laboratoriali e quindi alla disciplina ad essa afferente, è data facoltà al candidato/a di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito della formazione scuola-lavoro (PCTO).

7.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di maturità

Nessuna eventuale altra attività in preparazione dell'esame di maturità è stata svolta.

8 Allegati

Gli allegati di seguito elencati sono parte integrante del presente documento

- Griglie di valutazione prima prova
- Griglie di valutazione prima prova (DSA)
- Griglia di valutazione seconda prova
- Griglia di valutazione seconda prova (DSA)
- Griglia di valutazione della prova orale
- Griglie di valutazione prima prova (Pei C, Differenziato)
- Griglie di valutazione seconda prova (Pei C, Differenziato)



Firme consiglio di classe

Cognome e Nome	Disciplina/e	Firme
LANGELLA ANGELA	SOSTEGNO/ COORDINATORE	
LEPORE RENATA	ITALIANO/STORIA	
DE SIMONE CARMELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
NOVI MAURIZIO	LAB. ENOGASTRONOMIA	
DELLA MONICA SAVERIO	D.T.A.	
CIOFFI GABRIELE	SCIENZE MOTORIE	
GALDI ANTONETTA	LINGUA FRANCESE	
GAETA ROBERTO	LAB. SALA E VENDITA	
GIORDANO AGOSTINO	IRC	
FASANO MIRIAM	MATEMATICA	
SENATORE ADA	LINGUA INGLESE	
OLIVA MONICA	SOSTEGNO	

Cava de' Tirreni (SA), 14/05/2026

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Franca Masi