

ESAME DI STATO

- Anno scolastico 2024/2025 -

classe **QUINTA sez. A**
indirizzo "Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera"

Documento del Consiglio di Classe

Prot. n. 159/V 2/2025

Varese, 13 maggio 2025

Il presente documento si compone di n. 152 pagine

storie di futuro

La scuola alberghiera dal 1986 IPSEOA
VARH01500A paritario
Membre de l'Association Europeenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme

Liceo delle Scienze Umane opzione economico-sociale
VAPQ9E500O paritario

segreteria@istitutodefilippi.it • 0332 286367 • istitutodefilippi.com
sede operativa via L. Brambilla, 15 • 21100 Varese
sede legale IDF S.R.L. via Valparaiso, 1 • 20144 Milano
CF/P. IVA 13460220968

We prepare for

Cambridge

English Qualifications



Indice

Indice	pag. 2
1. Presentazione generale	
A. Finalità del percorso di studi - PECUP	pag. 3-5
B. Ambienti di apprendimento	pag. 5
C. Tempi del percorso formativo	pag. 6
D. Strumenti di valutazione	pag. 7-22
E. Macroaree	pag. 23
F. Percorsi di cittadinanza e costituzione	pag. 24
G. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 25-27
H. Proposte di ampliamento dell'offerta formativa	pag. 28-30
2. Presentazione della classe	
A. Composizione del Consiglio di Classe	pag. 31
A bis – ASSISTENTE ALLA COMUNICAZIONE	pag. 31
B. Composizione del Gruppo di Classe	pag. 32-33
C. Profilo sintetico della classe e degli obiettivi raggiunti	pag. 33-34
D. Attività di sostegno dell'apprendimento (vedi PTOF-5^A + educatori)	pag. 34-45
E. Calendario delle simulazioni dell'Esame di Stato e INVALSI	pag. 46-51
3. Allegati	
A. Macro aree	pag. 52-57
B. Progettazione didattica e obiettivi raggiunti delle singole discipline	pag. 58
✓ Italiano	pag. 59-62
✓ Storia	pag. 63-69
✓ Francese	pag. 70-71
✓ Inglese	pag. 72-73
✓ Matematica	pag. 74-76
✓ Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 77-80
✓ Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 81-83
✓ Laboratorio di cucina	pag. 84-86
✓ Laboratorio di sala	pag. 87-89
✓ Scienze motorie	pag. 90-01
✓ Religione	pag. 92
C. Prove di simulazioni - prima prova	pag. 93-118
D. Prove di simulazioni - seconda prova	pag. 119-135
E. Circolari varie attività	pag. 136-152

1. PRESENTAZIONE GENERALE

A. FINALITÀ DEL PERCORSO DI STUDI - PECUP

L'Istituto De Filippi adotta come fondamenti della sua azione educativa i seguenti principi:

- Lo studente ed i suoi bisogni formativi sono la ragione del nostro esserci
- Metodologia laboratoriale: **si impara facendo**, correlando **sapere e saper fare**.

L'obiettivo che si intende realizzare è la **maturità della persona** nelle sue diverse dimensioni **anche alla luce delle competenze di cittadinanza** definite in sede europea ed alle **finalità generali dell'istruzione professionale** stabilite a livello ministeriale.

Per realizzare la maturità della persona in una prospettiva di **unità del sapere** è stato immaginato un percorso di conoscenza e apertura progressive, attraverso la progettazione dipartimentale per competenze.

Nell'ambito del biennio iniziale il primo momento è incentrato sull'**IO**: la persona anzitutto conosce se stessa, indaga la propria identità e comprende le proprie caratteristiche; da studente deve essere portata a una piena consapevolezza dei propri strumenti che viene favorita e raggiunta attraverso un lavoro di alfabetizzazione che riguarda ogni disciplina; le competenze di base (lettura, comprensione, scrittura-ortografia, calcolo aritmetico, coordinate spazio-temporali, ascolto-dettato, digital literacy, elementi di base dei laboratori), il lessico fondamentale, la strumentazione professionale, la cura della persona sono i principali campi di azione di questo primo passo.

Il secondo anno è incentrato sull'apertura all'**ALTRO** e alla **RELAZIONE** con chi/ciò che sta intorno. Lo studente è portato ad ampliare il proprio orizzonte (natura, cultura, persone) e a confrontarsi con la diversità: quella del compagno di classe, quella della persona con disabilità, quella dello straniero; questi incontri devono far maturare in lui un atteggiamento di apertura e accoglienza. Tale relazione viene raggiunta attraverso un lavoro scolastico che si specifica in queste attenzioni: 1. maggiore sviluppo dei contenuti disciplinari; 2. interazione e collaborazione all'interno dell'équipe di lavoro e di studio; 3. consapevolezza delle potenzialità delle diversità per un progetto di inclusione-accoglienza.

L'esito del primo biennio è la maturazione di competenze certificate e l'individuazione dell'indirizzo per il prosieguo del percorso scolastico.

All'interno di questo percorso gli studenti sono anche accompagnati ad affrontare alcune tematiche di 'CITTADINANZA E COSTITUZIONE' e di 'EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ' quali il contrasto alle dipendenze, la prevenzione delle malattie sessualmente trasmesse, il fenomeno del cyberbullismo, la prevenzione del gioco d'azzardo, la cura dell'ambiente e la lotta allo spreco alimentare, partecipazione al Progetto 'Consiglieri per un giorno' di Regione Lombardia.

Nel corso del triennio successivo l'ampliamento degli orizzonti del singolo si completa: l'IO si è conosciuto, ha conosciuto l'Altro e nella relazione si è meglio definito; ora scopre che l'IO e tutti gli Altri costituiscono un corpo unico in cui il soggetto diventa il **NOI**. Il passo finale è dunque la scoperta della dimensione sociale e in essa la persona è un cittadino attivo. In questo orizzonte più ampio lo studente impara a conoscere il contesto culturale e tradizionale cui appartiene, impara a valutare l'importanza e qualità delle risorse ambientali a disposizione dell'umanità (l'acqua, l'aria, il suolo, gli esseri viventi, l'energia) e sviluppa la coscienza della responsabilità che ogni persona ha nei loro confronti, divenendo progressivamente protagonista del mondo delle istituzioni, del lavoro, impresa-finanza e della realtà internazionale, portando il proprio originale contributo critico e solidale. L'esito del percorso di studi è quello in cui lo studente, raggiunta la maggiore età, diventa pienamente titolare di tutti i diritti e di tutti i doveri del suo essere cittadino italiano, europeo e del mondo. All'interno di questo percorso gli studenti affrontano alcune questioni di 'CITTADINANZA E COSTITUZIONE' quali la globalizzazione e le sue conseguenze sulle economie più fragili; il tema delle risorse naturali ed in particolare dell'acqua potabile, con la definizione di una CARTA DELLE ACQUE ed il Progetto sul RIUSO ALIMENTARE in chiave antispreco e sostenibilità; il tema delle conseguenze dell'abuso di bevande alcoliche specie tra i giovani, il ruolo della donna nella società e nel mondo del lavoro, il protagonismo giovanile e l'autoimprenditorialità. Tali questioni, in linea con le intenzioni del legislatore coinvolgono, di fatto, tutti gli ambiti disciplinari del curriculum dell'istituto,

pur trovando in quelli d'interesse scientifico, storicosociale e giuridico-economico uno sviluppo particolare. Inoltre, i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (già attività di alternanza scuola-lavoro), quali contesti di apprendimento "non formale", arricchiscono e completano il bagaglio culturale dello studente, contribuendo alla valorizzazione di un'etica del lavoro.

In sintonia con i valori formativi e metodologici definiti nel PECUP, l'Istituto De Filippi, nel corso delle attività proposte vuole promuovere nello studente una crescita educativa, culturale e professionale con attenzione particolare al rispetto degli altri, delle regole definite nella Scuola, delle risorse naturali, del lavoro e dei beni propri e altrui, puntando allo sviluppo dell'autonomia, della imprenditorialità, della capacità di giudizio, per giungere all'esercizio di una consapevole responsabilità personale e sociale.

Il percorso scolastico è intento a fornire utili elementi per l'Orientamento. Come prevede il PTOF il progetto si articola come segue:

L'attività di orientamento interno come previsto dal DM 328 del 22 dicembre 2022 ha lo scopo di sostenere il percorso scolastico al fine di raggiungere una sempre maggiore consapevolezza delle proprie competenze in grado di garantire il successo scolastico e del proprio progetto di vita. Le attività curriculari di laboratorio pratico, quelle di tirocinio interno, la partecipazione attiva alla costruzione e conduzione degli eventi, le settimane di Learning professional week, il soggiorno linguistico, l'incontro con esperti del settore provenienti dal mondo del lavoro oltre che le molteplici attività di alternanza hanno un potenziale orientativo di grande valore, utile per dare indicazioni agli studenti in relazione al loro percorso formativo ed al modo migliore di spendere le competenze e le abilità che si evidenziano all'interno delle proposte della scuola.

- L'attività didattica in ottica orientativa è organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili. La certificazione delle competenze riveste una particolare importanza nelle annualità del biennio per favorire il riorientamento.
- L'E-Portfolio presente in PIATTAFORMA UNICA integra in un quadro unitario il percorso scolastico, favorisce l'orientamento rispetto alle competenze progressivamente maturate negli anni e accompagna lo studente e la famiglia nell'analisi dei percorsi formativi, nella discussione dei punti di forza e debolezza motivatamente riconosciuti da ogni studente nei vari insegnamenti e nelle esperienze significative vissute nel contesto scolastico, sociale e territoriale.
- La Scuola individua Docenti per la funzione "tutor" di gruppi di studenti, in un dialogo con lo studente, la sua famiglia e i colleghi, aiutando ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono le diverse parti dell'E-Portfolio personale.
- A sostegno dell'orientamento gli studenti, con loro i docenti e le famiglie, hanno a disposizione LA PIATTAFORMA DIGITALE UNICA per l'orientamento con elementi strutturati concernenti la documentazione territoriale e nazionale riguardante il passaggio dal secondo ciclo all'offerta formativa del sistema terziario (distribuzione degli ITS Academy e dei corsi di laurea di Università, Istituzioni AFAM, dati sulla preparazione all'ingresso nei corsi di studio, dati sui corsi di studio, dati Almalaurea, Istat, Cisia, etc.); - la transizione scuola-lavoro, con dati relativi sia alle professionalità più richieste nei diversi territori, sia sulle prospettive occupazionali e retributive correlate ai diversi titoli di studio secondari e terziari (Università e ITS Academy) trasmesse a ciascuna scuola dal Ministero; uno spazio riservato in cui sarà possibile consultare la stratificazione annuale del proprio E-Portfolio relativo alle competenze acquisite nei percorsi scolastici, ed extrascolastici.

Il curriculum dell'orientamento del nostro Istituto prevede per la Classe quinta:

1. Incontro con tutor, compilazione e rivisitazione della stratificazione del proprio E-portfolio
2. Consultazione guidata della documentazione territoriale e nazionale sia per il proseguo degli studi si per l'approccio al mondo del lavoro
3. Bilancio competenze disciplinari ed autovalutazione
4. Corsi di personalizzazione ed orientamento professionale
5. Saloni Orientamento
6. Attività, simulazioni e colloqui di Orientamento con Esperto
7. Modulo multidisciplinare e relativo capolavoro (10 ore)

Dal punto di vista culturale, accanto ad una preparazione accurata nei fondamentali risultati di apprendimento particolare attenzione sarà data alla cultura professionale, intrecciando istruzione, formazione e lavoro, in modo da integrare competenze espressive, scientifiche- tecnologiche, tecniche ed operative.

Dal punto di vista metodologico si predilige un approccio laboratoriale, cercando di consentire di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, anche in vista di una migliore occupabilità, accostando l'esperienza del lavoro nell'attività guidata dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

L'obiettivo generale del corso è la formazione di un Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Settore Enogastronomia, Settore Sala e Vendita, che opera in strutture ricettive nelle varie fattispecie e articolazioni, in cui può inserirsi a livello professionale. A tale scopo, le discipline operano per fornire conoscenze tecnico-scientifiche, migliorare le capacità espressive anche in lingua straniera e sviluppare le abilità nell'utilizzo di procedure e strumenti, a favorire l'acquisizione di atteggiamenti generali, come l'autonomia nell'affrontare i problemi e situazioni professionali, l'iniziativa e la creatività, che costituiscono tratti di professionalità.

Tutte le discipline concorrono allo scopo, attraverso una programmazione modulare. La trattazione dei blocchi tematici non ha pretesa di esaustività, ma è tale da fornire comunque le conoscenze e sviluppare le competenze e le capacità fondamentali, che consentano una buona esemplificazione e un approccio operativo ai problemi, all'interno di un chiaro quadro concettuale.

Sono stati individuati i seguenti obiettivi comuni a tutte le discipline:

1. esposizione corretta e puntuale rispetto alla richiesta
2. capacità di analizzare e sintetizzare in modo autonomo
3. acquisizione ed utilizzo del linguaggio specifico
4. capacità di collegare e rielaborare le conoscenze
5. capacità di rielaborare ed esporre in modo chiaro in lingua straniera
6. capacità di trasferire le conoscenze apprese in contesto multidisciplinare
7. rispetto delle consegne e delle relative tempistiche
8. capacità di utilizzare le conoscenze e le competenze acquisite per la risoluzione di problemi inerenti al settore specifico
9. sviluppo della creatività e promozione dell'iniziativa personale.

B. AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

La scuola offre agli studenti:

1. aule didattiche digitalizzate (PC di classe, collegamento WiFi, LIM, Laboratorio di Informatica)
2. laboratori di Cucina funzionale e completamente attrezzato
3. laboratorio di Sala funzionale e completo negli arredi e utensilerie
4. laboratorio di Bar funzionale e completo negli arredi e macchinari
5. palestra con attrezzature sportive
6. Sale polivalenti

La scuola gestisce attività di ristorazione didattica aperta al pubblico, eventi di catering in esterno.

C. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

L'anno scolastico è stato suddiviso in due periodi: il primo dal 12 settembre al 20 dicembre 2024, il secondo dal 07 gennaio al 08 giugno 2025 con scheda informativa intermedia al 31 marzo 2025.

12 SETTEMBRE 2024	INIZIO DELLE LEZIONI
01 NOVEMBRE 2024	TUTTI I SANTI
20 DICEMBRE 2024	TERMINE PRIMO PERIODO DELL'A.S.
23 DICEMBRE 2024 – 06 GENNAIO 2025	VACANZE NATALIZIE
07 GENNAIO 2025	RIPRESA DELLE LEZIONI
07 MARZO 2025	VACANZE DI CARNEVALE
31 MARZO 2025	SCHEDA DI META' PERIODO DELL'A.S.
17 – 22 APRILE 2025	VACANZE PASQUALI
23 – 24 APRILE 2025	SOSPENSIONE DELLE LEZIONI
25 APRILE 2025	ANNIVERSARIO DELLA LIBERAZIONE
28 APRILE 2025	RIPRESA DELLE LEZIONI
01 MAGGIO 2025	FESTA DEL LAVORO
08 MAGGIO 2025	SAN VITTORE SANTO PATRONO
02 GIUGNO 2025	FESTA DELLA REPUBBLICA
08 GIUGNO 2025	TERMINE ANNO SCOLASTICO

ORARIO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

N.	Materie del curriculum degli studi	Monte ore settimanale	Monte ore annuale
1	Religione	1	33
2	Italiano	4	132
3	Storia	2	66
4	Prima lingua straniera: Inglese**	2+1	99
5	Seconda lingua straniera: Francese	3	99
6	Matematica	3	99
7	Scienza e cultura dell'alimentazione *	3	99
8	Diritto e tecniche amministrative *	4	132
9	Laboratorio di enogastronomia*	6	198
10	Laboratorio di sala e vendita*	5	165
11	Scienze motorie	2	66
	TOTALE	35	1.188
	*discipline con 4 ore di compresenza ** 1 ora di compresenza con Tecniche Amministrative		

Quadro orario settimanale delle lezioni - Le lezioni si svolgono su cinque giorni.

D. STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state formulate secondo i seguenti criteri, definiti nel P.T.O.F. 2021/2024:

- Si riferiscono a questa **scala di voti** e relativi indicatori

indicatori	esito	voti / 10	esplicitazione delle valutazioni
ABILITA'	n	1	rifiuta di sottoporsi alla prova
	ai	2	Nessuna
	ggi	3	non si orienta
	gi	4	compie analisi errate, commette errori ed esegue compiti in modo inadeguato
	i	5	compie analisi parziali, sintesi imprecise ed esegue compiti in modo incerto
	s	6	comprende le implicazioni essenziali, analizza ed esegue compiti semplici, talvolta deve essere guidato
	d	7	comprende le implicazioni, analizza in maniera adeguata ed esegue semplici compiti correttamente
	b	8	comprende le implicazioni, analizza in modo corretto ed esegue compiti in modo quasi autonomo
	o	9	coglie le implicazioni, compie correlazioni esatte, rielabora correttamente ed esegue compiti in modo autonomo
	e	10	analizza e rielabora in modo personale situazioni complesse ed esegue compiti in modo autonomo e responsabile
indicatori	esito	voti / 10	esplicitazione delle valutazioni
CONOSCENZE	n	1	rifiuta di sottoporsi alla prova
	ai	2	non possiede alcuna conoscenza
	ggi	3	possiede conoscenze in gran parte errate
	gi	4	possiede conoscenze generiche e la forma è scorretta
	i	5	possiede conoscenze frammentarie con improprietà di linguaggio
	s	6	possiede conoscenze dei contenuti essenziali e l'espressione è semplice ma lineare
	d	7	possiede conoscenze adeguate e l'esposizione è corretta
	b	8	possiede conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo
	o	9	possiede conoscenze complete, approfondisce e si orienta in modo autonomo, l'esposizione è fluida e il linguaggio specifico
	e	10	possiede conoscenze complete, approfondite e divergenti, l'esposizione è fluida e il lessico ricco

- Si utilizza la scheda elaborata per la valutazione del **processo di apprendimento**

	Assente	Sporadico	Saltuario	Presente
Coinvolgimento (contributi personali)	0	0,5	0,7	1
Interesse (propositività)	0	0,5	0,7	1
Partecipazione (domande coerenti, interventi spontanei)	0	0,5	0,7	1
Applicazione metodo di studio/lavoro (mappe, schemi, esecuzioni corrette)	0	0,5	0,7	1
Continuità nel lavoro didattico	0	0,5	0,7	1
Esecuzione dei compiti assegnati	0	0,5	0,7	1
Progresso nell'apprendimento	0	0,5	0,7	1
Tenuta del quaderno degli appunti	0	0,5	0,7	1
Presenza del materiale didattico a scuola (libri, tablet, quaderni, penne, divisa, attrezzature)	0	0,5	0,7	1
Richiesta di interventi didattici di supporto o approfondimento	0	0,5	0,7	1

Nome e cognome dello studente _____

Azienda ospitante _____

Data inizio del PCTO _____

ALLEGATO A		CUCINA classe 3 [^]		VALUTAZIONE			
COMPETENZE	Abilità	Conoscenze	CRITERI	NON RAGGIUNTO	DI BASE	SICURO	COMPLETO
PUNTEGGIO				1	2	3	4
Mostrare interesse per l'ambito professionale	Impegno, concentrazione, ascolto, puntualità		È interessato, concentrato nel lavoro, serio, puntuale nella presa di servizio				
Mostrare attitudine	Concentrazione, puntualità, diligenza, curiosità, predisposizione, autonomia		Disinvolto, intuitivo, curioso				
Riconoscere ed utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici ed intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della SICUREZZA	Utilizzo corretto degli strumenti ed attrezzature Utilizzo corretto di igienizzanti e sanificanti per eseguire operazioni di pulizia ed igienizzazione di ambienti ed attrezzature, applicando la normativa di settore	Tecniche di base Strumenti ed attrezzature Contesti ristorativi professionali HACCP DVR Prodotti igienizzanti e sanificanti	Rispetta la normativa sulla sicurezza nel posto di lavoro				
			Rispetta la normativa HACCP				
			Utilizza correttamente gli strumenti				
			Utilizza correttamente le tecniche di base				
			Svolge i compiti assegnati				
			Cura l'igiene personale				
			Cura la divisa				
Collaborare nella predisposizione di prodotti e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze di salute, dietetiche, religiose e culturali	Preparazione preliminare delle materie prime necessarie alla realizzazione della ricetta Realizzazione delle principali tipologie di cottura (in acqua, vapore, grassi) per semilavorati e non Individuazione delle materie prime adeguate	Principali ricette e relativi dosaggi Materie prime Certificazioni e marchi Allergeni, Diete speciali Diete vegetariane e vegane Prescrizioni religiose e culturali	Collabora nella predisposizione di prodotti				
			È attento alle esigenze di salute dei clienti				
Supportare i processi di approvvigionamento, intervenendo nella segnalazione del fabbisogno, nella ricezione della merce e nella sistemazione in magazzino	Segnalazione al responsabile le carenze di magazzino Conservazione e stoccaggio della merce	Materie prima Tempi, metodi, luoghi di conservazione Normativa sicurezza HACCP	Dispone la merce in modo ordinato				
			Conserva correttamente gli alimenti				
Collaborare con disponibilità nell'equipe di lavoro	Integrazione nel gruppo di lavoro, Ascolto delle indicazioni di lavoro Richiesta delle	Gerarchia di comando e funzionamento delle brigate	Comprende le indicazioni di lavoro				
			Collabora con disponibilità				

	specifiche sulle operazioni affidate		E' disponibile ad imparare, chiede spiegazioni				
Comunicare in modo corretto ed efficace nella lingua madre utilizzando la terminologia tecnica	Utilizzare il proprio patrimonio linguistico anche tecnico	Lingua italiana, formule di saluto e cortesia, terminologia tecnica	Possiede ed utilizza i principali termini tecnici Si esprime chiaramente in lingua italiana				
SINTESI MISURAZIONE							
		TOTALE _____	Totale/18				
			Banda	1-1,5	1,6-2,0	2,1-3,0	3,1-4
		Corrispondenza del voto		3-4	5-6	6-8	9-10

riconsegnare in segreteria

Voto finale

Data fine PCTO _____

Firma Tutor aziendale _____

M3 QI 0705

Nome e cognome dello studente _____

Azienda ospitante _____

Data inizio del PCTO _____

ALLEGATO A		SALA classe 3 ^A		VALUTAZIONE			
COMPETENZE	Abilità	Conoscenze	CRITERI	NON RAGGIUNTO	DI BASE	SICURO	COMPLETO
PUNTEGGIO				1	2	3	4
Mostrare attitudini ed interesse nell'ambito professionale	Predisposizione, impegno, autonomia, concentrazione, ascolto attivo, igiene personale, puntualità, divisa		Si interessa, si concentra nel lavoro, è serio				
			È puntualità nella presa di servizio				
			Cura l'igiene personale				
			Si prende cura della divisa				
Riconoscere ed utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici ed intervenire nella realizzazione del servizio in diversi contesti di servizio nel rispetto della normativa HACCP, della SICUREZZA	Realizzazione di prodotti di caffetteria Servizio al bancone e servizio ai tavoli nel rispetto della funzione di commis Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature Riassetto della sala	Tecniche di mise en place e di servizio Strumenti ed attrezzature Contesti ristorativi professionali tradizionali, catering, banqueting HACCP, DVR	Rispetta la normativa della sicurezza nel posto di lavoro				
			Rispetta la normativa HACCP				
			Utilizza correttamente gli strumenti				
			Utilizza correttamente le tecniche di base del servizio				
			Svolge i compiti assegnati				

Comunicare in modo corretto ed efficace nella lingua madre utilizzando la terminologia tecnica.	Utilizzo del proprio patrimonio linguistico anche tecnico Utilizzo di formule di saluto e cortesia	Lingua italiana, formule di saluto e cortesia, terminologia tecnica. Tecniche di interazione con la clientela, empatia, cortesia.	Si esprime in modo corretto ed empatico utilizzando termini tecnici di base				
Comunicare in lingua straniera	Utilizzo di brevi frasi di saluto, di accoglienza e di descrizione del menù nella in lingua Inglese e Francese; formulazione di frasi di senso compiuto	Formule di cortesia e di accoglienza, terminologia tecnica,	Possiede ed utilizza i principali termini tecnici				
			Si avvicina al cliente in modo corretto				
			Risponde in modo adeguato al cliente straniero				
Approcciarsi al cliente nella propria funzione di commis tenendo in considerazione le specifiche esigenze di salute, dietetiche, religiose e culturali e confrontandosi con il maitre	Rispetto delle indicazioni ricevute per un servizio preciso e curato Rispettare la normativa Privacy	Normativa Privacy (riservatezza delle informazioni) Materie prime Prodotti di caffetteria e aperitivi Allergeni, Diete speciali Diete vegetariane e vegane Prescrizioni religiose e culturali Certificazioni e marchi	Rispetta la normativa sulla Privacy				
			Esegue il servizio di sala				
			Esegue il servizio di bar				
Collaborare con disponibilità nell'equipe di lavoro	Integrazione nel gruppo di lavoro portando la propria originalità Ascolto delle indicazioni di lavoro richiesta di specifiche sulle operazioni affidate	Gerarchia di comando e funzionamento delle brigate	Collabora con disponibilità nella conduzione del servizio				
			È disponibile ad imparare, chiede spiegazioni				
SINTESI MISURAZIONE							
		TOTALE _____	Totale/18				
			Banda	1-1,5	1,6-2,0	2,1-3,0	3,1-4
			Corrispondenza del voto	3-4	5-6	6-8	9-10

riconsegnare in segreteria

Voto finale

Data fine PCTO _____

Firma Tutor aziendale _____

Nome e cognome dello studente _____

Azienda ospitante _____

Data inizio del PCTO _____

ALLEGATO A		CUCINA classe 4 [^]		VALUTAZIONE			
COMPETENZE	Abilità	Conoscenze	CRITERI	NON RAGGIUNTO	DI BASE	SICURO	COMPLETO
PUNTEGGIO				1	2	3	4
Mostra interesse all'ambito professionale	Impegno, concentrazione, ascolto, puntualità		È interessato, concentrato nel lavoro, serio				
Mostra attitudine	Concentrazione, puntualità, diligenza, predisposizione, autonomia		È puntuale nella presa di servizio				
Contribuisce con apporti personali		Tecniche di lavoro Strumenti e attrezzature Principali ricette e relativi dosaggi Principi di alimentazione	Fornisce contributi personali alle attività				
Riconoscere ed utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici ed intervenire nella realizzazione di attività in contesti non noti adeguando i propri comportamenti ai diversi contesti produttivi nel rispetto della normativa HACCP, della SICUREZZA e SALUTE nei luoghi di lavoro	Utilizzo sicuro e autonomo degli strumenti ed attrezzature Mantenimento in autonomia della pulizia e igienizzazione della propria postazione operativa Utilizzo corretto di igienizzanti e sanificanti per eseguire operazioni di pulizia ed igienizzazione di ambienti ed attrezzature, applicando la normativa di settore Segnalazione di problematiche legate ad HACCP e DVR	Tecniche di lavoro Strumenti ed attrezzature Contesti ristorativi professionali HACCP DVR Prodotti di sanificazione e igienizzazione	Rispetta la normativa sulla sicurezza nel posto di lavoro				
			Rispetta la normativa HACCP				
			Utilizza gli strumenti con sicurezza				
			Utilizza le principali tecniche con sicurezza				
			Svolge in autonomia i compiti assegnati				
			Cura l'igiene personale				
			Cura la divisa in ogni dettaglio				
Mostra attitudine	Concentrazione, puntualità, diligenza, predisposizione, autonomia		È puntuale nella presa di servizio				

Svolgere compiti specifici nella realizzazione di prodotti e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze di salute, dietetiche, religiose e culturali	Preparazione preliminare delle materie prime necessarie alla realizzazione della ricetta Realizzazione delle principali tipologie di cottura (in acqua, vapore, grassi) per semilavorati e non Individuazione delle materie prime adeguate Realizzazione in autonomia del prodotto delle linee richieste dal menù Esecuzione dell'impattamento e decorazione di piatti e vassoi	Normativa Privacy (riservatezza delle informazioni) Principali ricette e relativi dosaggi Materie prime Certificazioni e marchi Allergeni Diete speciali Diete vegetariane e vegane Principali prescrizioni religiose Principali tradizioni culturali	Rispetta la normativa sulla Privacy				
			Realizza in autonomia i prodotti nella linea affidata				
			È attento alle esigenze di salute dei clienti				
			Impiatta secondo le indicazioni				
			È attento a non sprecare le risorse disponibili				
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, intervenendo nella segnalazione del fabbisogno, nella ricezione della merce e nella sistemazione in magazzino	Segnalazione al responsabile delle carenze di magazzino e controllo delle scadenze dei prodotti Conservazione e stoccaggio della merce	Materia prima Tempi, metodi, luoghi di conservazione Normativa sicurezza HACCP	Riconosce la materia prima da lavorare				
			Segnala le carenze di magazzino				
			Tiene sotto controllo le scadenze (solo se richiesto)				
			Conserva correttamente gli alimenti				
			Dispone in modo ordinato la merce				
Collaborare con disponibilità nell'equipe di lavoro	Integrarsi nel gruppo di lavoro portando la propria originalità, proponendo nuove tecniche e soluzioni candidandosi per svolgere compiti specifici Ascoltare le indicazioni di lavoro Chiedere le specifiche sulle operazioni affidate	Gerarchia di comando e funzionamento delle brigate	Si integra nella equipe di lavoro				

			Esegue le indicazioni di lavoro				
			Collabora con disponibilità				
			È disponibile ad imparare, chiede spiegazioni				
			Propone soluzioni				
			Si candida per svolgere attività				
Comunicare in modo corretto ed efficace nella lingua madre e se utilizzata la lingua Inglese utilizzando la terminologia tecnica	Utilizzare il proprio patrimonio linguistico anche tecnico e se necessario quello della lingua inglese	Lingua italiana, formule di saluto e cortesia, terminologia tecnica Lingua Inglese, formule di saluto e cortesia, terminologia tecnica	Si esprime in modo corretto in lingua italiana				
			Utilizza la terminologia tecnica				
			Si esprime in modo corretto in lingua inglese (solo se osservabile)				
SINTESI MISURAZIONE							
		TOTALE _____	Totale/27 oppure 29				
			Banda	1-1,5	1,6-2,0	2,1-3,0	3,1-4
			Corrispondenza del voto	3-4	5-6	6-8	9-10

riconsegnare in segreteria

Voto finale

Data fine PCTO _____

Firma Tutor aziendale _____

M3 QI 0705

Nome e cognome dello studente _____

Azienda ospitante _____

Data inizio del PCTO _____

ALLEGATO A		SALA classe 4 ^A		VALUTAZIONE			
COMPETENZE	Abilità	Conoscenze	CRITERI	NON RAGGIUNTO	DI BASE	SICURO	COMPLETO
PUNTEGGIO				1	2	3	4
Mostrare attitudini ed interesse nell'ambito professionale Contribuire con apporti personali	Predisposizione, impegno autonomia, concentrazione, ascolto attivo, igiene personale, puntualità, divisa		Si interessa, si concentra nel lavoro, è serio				
			Contribuisce personalmente alle attività				
			È puntuale nella presa di servizio				
			Cura l'igiene personale				
			Cura la divisa in ogni dettaglio				

Riconoscere ed utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici e realizza in autonomia prodotti in contesti non noti adeguando i propri comportamenti ai diversi contesti di servizio nel rispetto della normativa HACCP, della SICUREZZA e SALUTE nei luoghi di lavoro	Realizzazione di prodotti di caffetteria, aperitivi, cocktails, long drink Servizio in autonomia al bancone e servizio ai tavoli Pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature Cura del mantenimento della pulizia e della igienizzazione della sala ristorante e del bar	Tecniche di mise en place e di servizio di sala e bar Strumenti ed attrezzature Contesti ristorativi professionali tradizionali, innovativi, catering, banqueting HACCP DVR	Rispetta la normativa sulla sicurezza nel posto di lavoro				
			Rispetta la normativa HACCP				
			Utilizza gli strumenti in modo sicuro e preciso				
			Utilizza le principali tecniche in modo sicuro e preciso				
			Svolge in modo autonomo i compiti assegnati				
Comunicare in modo corretto ed efficace nella lingua madre utilizzando la terminologia tecnica.	Utilizzo del proprio patrimonio linguistico anche tecnico Utilizzo di formule di saluto e cortesia	Lingua italiana, formule di saluto e cortesia, terminologia tecnica. Tecniche di interazione con la clientela, empatia, cortesia.	Utilizza la terminologia tecnica				
			Si esprime in modo corretto				
			Comprende le esigenze del cliente				
Comunicare in lingua straniera	Utilizzo di brevi frasi di saluto, di accoglienza e di descrizione del menù nella in lingua Inglese e Francese, formulazione di frasi di senso compiuto	Formule di cortesia e di accoglienza, terminologia tecnica.	Si esprime nella lingua madre del cliente (se osservabile)				
			Interagisce con il cliente				

Approcciarsi al cliente fornendo indicazioni sul menù e sulla carta dei vini tenendo in considerazione le specifiche esigenze di salute, dietetiche, religiose e culturali	Svolgimento in autonomia un servizio preciso e curato per una piena soddisfazione del cliente	Normativa Privacy (riservatezza delle informazioni) Tipologia di menù Materie prime Prodotti di caffetteria e aperitivi Amari Certificazioni e marchi Bevande e Vino disponibile in cantina Allergeni, Diete speciali Diete vegetariane e vegane Principali prescrizioni religiose Principali tradizioni culturali	Rispetta la normativa sulla Privacy				
			Realizza in autonomia il servizio affidato				
			È attento alle esigenze di salute dei clienti				
			Realizza la mise en place richiesta a seconda delle occasioni				
			Utilizza correttamente le tecniche di servizio				
Collaborare con disponibilità nell'equipe di lavoro	Integrazione nel gruppo di lavoro portando la propria originalità, proponendo nuove mise en place ed allestimenti della sala e della tavola e proponendosi per svolgere compiti specifici Ascolto delle indicazioni di lavoro Richiesta di specifiche sulle operazioni affidate	Gerarchia di comando e funzionamento delle brigate	Si integra nella equipe di lavoro				
			Esegue le indicazioni di lavoro				
			Collabora con disponibilità				
			È disponibile ad imparare, chiede spiegazioni				
			Propone soluzioni				
			Si propone per attività				
Gestire stress operativo ed eventuali criticità	Mantenimento della calma e professionalità, messa in atto di possibili soluzioni, richiesta di aiuto		Mantiene la calma e un comportamento professionale				
			Mette in campo soluzioni				
			Chiede aiuto				
SINTESI MISURAZIONE							

		TOTALE _____	Totale/27 oppure 29				
			banda	1-1,5	1,6-2,0	2,1- 3,0	3,1-4
		Corrispondenza del voto		3-4	5-6	6-8	9-10

ricesegnare in segreteria

Voto finale

Data fine PCTO _____

Firma Tutor aziendale _____

GRIGLIA VALUTAZIONE CONDOTTA

Per la valutazione del comportamento in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni e, mentre si recepisce in toto quanto definito in quei testi, a norma dell'art.5 del citato D.M. l'istituto definisce i seguenti ulteriori criteri per l'attribuzione del voto di condotta e stabilisce apposita corrispondenza tra indicatori e voto:

- grado di raggiungimento degli obiettivi educativi definiti nel documento di programmazione del Consiglio di classe
- grado di rispondenza consapevole alle indicazioni regolamentari
- rispettosa cortesia e atteggiamento collaborativi nei confronti dei docenti
- correttezza e lealtà nelle comunicazioni di quanto la scuola vuole far sapere alle famiglie (libretto scolastico, valutazioni, circolari...)
- socialità positiva e rispettosa nei confronti dei compagni
- protagonismo positivo e grado di rispondenza alle diverse attività previste nella scuola (impegni extrascolastici, visite guidate e viaggi, tirocini interni, attività aggiuntive...)
- assunzioni di responsabilità nell'ambito della scuola
- presenza di note disciplinari, richiami, ammonizioni, provvedimenti disciplinari.
- cura del materiale scolastico (libretto, LIM, PC, iPad, divisa, arredo, materie prime, attrezzature, libri...)

VOTO	INDICATORE
1-5	COMPORAMENTO IN GRAVE CONTRASTO CON LE INDICAZIONI DELLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, DEI CRITERI SOPRA DEFINITI, CON GLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL PTOF E NEL REGOLAMENTO
6-7	COMPORAMENTO NON DEL TUTTO SODDISFACENTE IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL POF E NEL REGOLAMENTO
8	COMPORAMENTO SODDISFACENTE IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL POF E NEL REGOLAMENTO
9	COMPORAMENTO IN LINEA CON LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO CONTENUTE NEL POF E NEL REGOLAMENTO
10	COMPORAMENTO PIUAMENTE IN LINEA CON LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO CONTENUTE NEL POF E NEL REGOLAMENTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE per l'attribuzione dei punteggi – PRIMA PROVA

INDICAZIONI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 limitata 5-6 discreta 7-8 buona 9-10 ottima
- Coesione e coerenza testuale	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 limitata 5-6 discreta 7-8 buona 9-10 ottima
INDICATORE 2	
- Ricchezza e padronanza lessicale	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 lacunosa 5-6 discreta 7-8 appropriata 9-10 eccellente
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 lacunosa 5-6 discreta 7-8 appropriata 9-10 eccellente
INDICATORE 3	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	0 nulle 1-2 scarse 3-4 poco pertinenti 5-6 presenti 7-8 pertinenti e buone 9-10 pertinenti e ottime
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	0 nulle 1-2 scarse 3-4 poco pertinenti 5-6 presenti 7-8 pertinenti e buoni 9-10 pertinenti e ottimi

TIPOLOGIA A: Elementi da valutare nello specifico (max 40 punti)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	0 nullo 1-2 scarso 3-4 parziale/limitato 5-6 presente 7-8 buono 9-10 totale
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 parziale/limitata 5-6 presente 7-8 buona 9-10 ottima
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 parziale/limitata 5-6 presente 7-8 buona 9-10 ottima
- Interpretazione corretta e articolata del testo	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 parziale/limitata 5-6 presente 7-8 buona 9-10 ottima

TIPOLOGIA B: Elementi da valutare nello specifico (max 40 punti)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	0 nulla 1-2 scarsa 3-4 parziale/limitata 5-6 discreta 7-8 corretta 9-10 corretta e logica
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	0-1 nulla 2-3 scarsa 4-5 parziale/limitata 6-7 inefficace 8-9 discreta 10-11 corretta 12-13 corretta e buona 14-15 corretta, buona ed efficace
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	0-1 nulla 2-3 scarse 4-5 parziali/limitate 6-7-8 discrete 9-10-11 pertinenti 12-13 pertinenti ed efficaci 14-15 pertinenti ed ottimi

TIPOLOGIA C: Elementi da valutare nello specifico (max 40 punti)

<p>- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</p>	<p>0 nulla 1-2 scarsa 3-4 parziale/limitata 5-6 discreta 7-8 corretta 9-10 corretta e logica</p>
<p>- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</p>	<p>0-1 nulla 2-3 scarsa 4-5 parziale/limitata 6-7 inefficace 8-9 discreta 10-11 corretta 12-13 corretta e buona 14-15 corretta, buona ed efficace</p>
<p>- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>	<p>0-1 Nulla 2-3 scarse 4-5 parziali/limitate 6-7-8 discrete 9-10-11 pertinenti 12-13 pertinenti ed efficaci 14-15 pertinenti ed ottimi</p>

N.B. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento). Successivamente si riporta in quindicesimi seguendo la tabella di conversione ministeriale.

**- GRIGLIA DI VALUTAZIONE “TEMA DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA o SALA)
E SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE”**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ALUNNO/A:

Comprensione del testo introduttivo, o della tematica proposta o del contesto operativo	Nulla 0	Scarsa 1	Parziale 2	Totale 3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Conoscenza nulla dei contenuti disciplinari 0	Conoscenza lacunosa e superficiale dei contenuti 1-2	Conoscenza sufficiente ma superficiale dei contenuti disciplinari 3	Conoscenza completa ma non approfondita dei contenuti disciplinari 4-5	Padronanza organica e approfondita dei contenuti disciplinari 6
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza nulla o quasi nulla delle competenze professionali 0-1	Padronanza incerta e superficiale delle competenze professionali 2-3	Padronanza sufficiente delle competenze tecniche professionali 4-5	Padronanza completa ma non approfondita delle competenze tecnico - professionali 6-7	Padronanza organica ed approfondita delle competenze tecnico-professionali 8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Esposizione imprecisa e confusa e difficoltà ad utilizzare il linguaggio specifico 0-1	Esposizione sufficientemente corretta e uso accettabile del linguaggio specifico 2	Esposizione fluida ed efficace con padronanza del linguaggio specifico 3		

TOTALE -----/20

- GRIGLIA DI VALUTAZIONE “COLLOQUIO ORALE” (O.M. 67 – 31/3/2025)

- simulazione eseguita dal Consiglio di classe

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

E. MACROAREE

All'inizio dell'anno scolastico i Dipartimenti Linguistico espressivo e Tecnico Scientifico hanno progettato l'attività didattica individuando Macro Aree competenze e conoscenze trasversali dalle quali hanno preso ispirazione le progettazioni disciplinari, tenendo in considerazione le Linee Guida e le indicazioni dei nuclei tematici ministeriali.

Qui di seguito sono riportate le Macro Aree:

1. TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI
(Italiano, Storia, Inglese, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Francese, Scienze Motorie, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala)
2. OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE
(Italiano, Storia, Inglese, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Francese, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala)
3. RISPETTO DELLE CULTURE
(Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala)
4. COMUNICAZIONE E SOCIETA'
(Italiano, Storia, Inglese, Diritto e Tecnica Amministrativa)
5. ESSERE EUROPA – ESSERE MONDO
(Italiano, Storia, Inglese, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Francese, Scienze Motorie)
6. EDUCAZIONE ECONOMICA
(Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Francese, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala)
7. CERTIFICAZIONI
(Diritto e Tecnica Amministrativa, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala)

F. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Percorsi	Disciplina coinvolte	Materiali utilizzati	Visite o incontri
Giornate nazionali	Italiano, Storia, Laboratorio di cucina e di sala		Giornata della Memoria, giornata del ricordo, 25 aprile, Festa della Repubblica, Giornata sulla sicurezza in rete
Sicurezza nel mondo del lavoro	Diritto e Tecniche amministrative,	Visita Video	Corso primo soccorso Corso CSSL
Incontro con il mondo del lavoro	Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio di cucina e sala, Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Visita	- Testimonianza professionale catena alberghiera F&B Manager - Testimonianza professionale direttrice Accademia della Casa - Visita all'azienda Kerry di Dalmine (produzione di aromi) - Incontro con consorzio Grana Padano
Progetti di vita	Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio di cucina e sala, Italiano e Storia	Lezione frontale in classe, visita guidata alla mostra	- Incontri di orientamento universitario, matching job- day, Curriculum Vitae - incontro con Federico Samaden - Educazione alla pace (mostra "1914 - Qualcosa di nuovo sul fronte occidentale")
Protagonismo sociale dei giovani	Tutte le discipline	Beni alimentari , lezioni frontali, lavori di gruppo	- Galà per il 75° anniversario dell' Istituto - Compilazione piattaforma Unica, - Evento International Day presso base NATO di Solbiate Olona - Organizzazione della visita di istruzione ad Atene

G. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Nello sforzo costante di professionalizzare ed avvicinare la proposta didattica alla realtà operativa dell'azienda ristorativa, il percorso didattico crea occasioni formative di Alternanza Scuola-Lavoro secondo diverse modalità:

1. **Scuola impresa:** quanto viene prodotto e servito durante le lezioni è proposto ai clienti del ristorante della scuola. Il ciclo delle lavorazioni e del servizio è completo in ogni sua parte: ricezione e stoccaggio della merce, lavorazione e trasformazione, elaborazione e realizzazione dei menù, preparazione della sala, accoglienza del cliente, proposta dei menù e delle bevande, sbarazzo, riordino, pulizia degli ambienti e delle attrezzature di cucina e sala, trattamento della sovrapproduzione e dei rifiuti.

2. **Learning professional week:** l'attività è svolta in convenzione con strutture alberghiere che hanno ospitato. A causa dell'emergenza sanitaria l'attività è stata svolta nell'a.s. 2021/2022 a Carlentini e nell'a.s. 2022/2023 a Paestum. Presso queste strutture gli studenti hanno svolto approfondimenti tecnico-pratici avvicinando la cucina tradizionale del luogo e i prodotti tipici, alternandosi all'interno della cucina e della sala.

3. Viaggi di Istruzione:

a.s. 2021/2022 – visita didattica a Milano

a.s. 2022/2023 – attività di accoglienza PIME – uscita didattica a Parma Ristorante al Vedel – Caseificio La Madonnina e Cantina Poggiolo

a.s. 2023/2024 – Distilleria Francoli, birrificio di Legnano e ristorante stellato Il Sole di Ranco

a.s. 2024/2025 - Atene

4. **PCTO:** l'attività è progettata con specifiche competenze per le singole annualità. Si svolge in ambienti professionali di cucina e sala-bar presso strutture ristorative in ambito provinciale con cui la scuola attiva il progetto di corresponsabilità educativa e formativa. Nelle singole schede personali degli studenti sono indicate le ore svolte e agli atti della scuola sono depositate le convenzioni, i diari di bordo e le valutazioni. In allegato il quadro complessivo dell'attività svolta.

Il dettaglio delle singole convenzioni è consultabile nell'archivio dell'Istituto.

	classe Terza	Ore totali	classe Terza	Ore totali	classe Quarta	Ore totali	classe Quarta	Ore totali	Ore totali
	inverno 2022/2023		estate 2022/2023		inverno 2023/2024		estate 2023/2024		
			Colombo e De Santi	400	Colombo e De Santi	120	Colombo e De Santi	320	840
La vecchia ottocento	160		La posteria	200	Casa alpina Macugnaga	40	Drogheria	200	600
Blend 4	160		Def e Osteria da Bruno	200	Casa alpina Macugnaga	40	Relais San Maurizio	200	600
Panorama golf	160		Masseria Giorgio	200	Casa alpina Macugnaga	40	Ristorante Luce	200	600
Cascina diodona	160		Cascina diodona	200	Casa alpina Macugnaga	40	Def e Al vedel	320	720
Al vedel	200		Def e Laghetto fonteviva	224	Casa alpina Macugnaga	40	Mahara hotel	200	664
Pasticceria siciliana Luino	160		Camin hotel colmegna	200	Casa alpina Macugnaga	40	Def	120	520
Stampa 1968			Def	200		40	Bar blu	120	360
Madonnina (Cantello)	160		Al Vedel	200	Casa alpina Macugnaga	40	Da cracco	200	600
De filippi e Buosi	160			0		0	La locanda del Chierichetto	190	350
Le due lanterne	160		Hotel platani	160	Casa alpina Macugnaga	40	Mariuccia	200	560
Al Vedel	200		Casa alpina e Panorama golf	240	Casa alpina Macugnaga	40	Cracco	200	680
Tre risotti	160		Def e vecchia varese	240	Casa alpina Macugnaga	40	Al Vedel	200	640
La perla	160		Albergo ristorante la madonnina	200	Casa alpina Macugnaga	40	La paranza	200	600
Casa alpina Macugnaga	80		Def e Al vedel	200	Casa alpina Macugnaga	40	Restaurant Miramar	200	520
Rist. Olona da Venanzio e Casa alpina	200		Tana dell'orso	200	Casa alpina Macugnaga	40	Da Annetta	200	640
Buosi	160		Panetteria Colombo e Marzoli	200	De Filippi	40	Aethos Saragano	200	600
Def e casa alpina	160		Sartorelli casa alpina		Sartorelli	240	Casa alpina Macugnaga	40	440
Colombo e Marzoli	160		Angleria	200	Casa alpina Macugnaga	40	Colombo e De Santi	200	600

OMISSIS

OMISSIS	Hotel Flora	160	Le due lanterne	200			Ristorante due lanterne e Def	200	560
	Da Mariuccia	160	Pasticceria Colombo De Santi	200	Casa alpina Macugnaga	40	Cyclery varese	200	600
	La posteria	160	Osteria vino divino, Buosi e Def	200	Casa alpina Macugnaga	40	Pasticceria C'est la vie	200	600
	Paticceria Colombo	160	Ristorante vecchia ottocento	200	Casa alpina Macugnaga	40	Casa alpina Macugnaga	200	600
	Birrificio settimo cielo	160	Romagnam varese	200	Casa alpina Macugnaga	40	Cascina diodona e Def	280	680
	Madonnina (Cantello)		Osteria della pista	200	Casa alpina Macugnaga	40	Al vedel	200	440
			Ristorante orchidea	400	Ristorante pizzeria Pedigrotta	400	Ristorante da Annetta	400	1200
	Al Vedel	160	La madonnina	200	Casa alpina Macugnaga	80	Cafè Cracco	200	640

H. PROPOSTE DI PERSONALIZZAZIONE PROFESSIONALE

Durante l'ultimo triennio sono state proposte attività di personalizzazione professionale tecnico pratica tese all'incremento di competenze relative a specializzazioni di particolare interesse.

L'attività si è svolta prevalentemente in laboratorio pratico per un numero di ore variabile in conformità ai profili scelti dagli studenti.

Profili proposti nel triennio 2022 – 2025

ABBINAMENTO CIBO/VINO	29 ore	Moduli di teoria (4 ore) relativi ai giusti abbinamenti tra cibo e vino e lezioni pratiche (25 ore) di degustazione, guidati da chef e sommelier professionisti.
BARBECUE	6 ore	Moduli dedicati alla conoscenza del barbecue, alle tecniche di cottura possibili e ai metodi di preparazione.
BIRRERIA	9 ore	Moduli sulla produzione e metodi di degustazione della birra
CAFFETTERIA	13 ore	Moduli e laboratorio sulla storia del caffè e delle principali preparazioni, diviso in Livello 1 e Livello 2 (13 ore per ogni livello).
CAFFETTERIA E LATTE ART - AS 23/24	21 ore	Moduli dedicati al mondo del caffè (tecniche, figure professionali...) + Certificazione SCA opzionale
CAFFETTERIA E LATTE ART - AS 24/25	12 ore	Moduli dedicati allo sviluppo di conoscenze e competenze nell'ambito della caffetteria.
COCKTAIL	8 ore	Moduli su lavorazioni di sala-bar e creazione di cocktail – Diviso in Livello 1 e 2
COCKTAIL MASTERCLASS	6 ore	Moduli dedicati ad argomenti specifici del settore, come preparazioni home made, progettazione signature cocktail e scelte zero waste.
CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE	20 ore	Moduli di conversazione settoriale in lingua inglese.
CUCINA GIAPPONESE - AS 23/24	8 ore + cena	Moduli dedicati alle principali tecniche di lavorazione della cucina giapponese
CUCINA GIAPPONESE - AS 24/25	6 ore + cena	Modulo dedicato alle principali tecniche di lavorazione della cucina giapponese
GRANDI LIEVITATI - AS 23/24	20 ore	Moduli dedicati alla lavorazione e produzione di specifiche tipologie di lievitati
GRANDI LIEVITATI - AS 24/25	17 ore	Moduli dedicati alla lavorazione e produzione di specifiche tipologie di lievitati
IL COLLOQUIO DI LAVORO	4 ore	INTERA CLASSE mercato del lavoro e simulazione
IL MENÙ DI QUALITÀ	6 ore	Modulo sulla lavorazione delle materie e le cotture di livello avanzato, con la preparazione di un menù.
IL SERVIZIO STELLATO	6 ore	Modulo dedicato all'approfondimento delle tecniche di servizio
LA CUCINA DI QUALITÀ	6 ore	Modulo su tecniche di cottura alternativi e preparazione di un menù di alto livello.
LA TRADIZIONE IN TAVOLA: VEGAN E GLUTEN FREE	12 ore	Moduli dedicati alla creazione di piatti rappresentativi della cucina tradizionale italiana, rivisitati in chiave moderna, con l'obiettivo di proporre soluzioni senza glutine e vegane, che soddisfino le esigenze della clientela.

PANIFICAZIONE	15 ore	Moduli sulla lavorazione e la conoscenza dei principali tipi di panificazione
PASTA FRESCA E PASTA RIPIENA	8 ore	Moduli dedicati a impasti e creazione di pasta fresca e pasta ripiena della tradizione italiana
PASTICCERIA	12 ore	Moduli sulle principali lavorazioni del settore pasticceria. Diviso in Livello 1 e 2
PASTICCERIA BASE - AS 23/24	8 ore	Moduli sulle principali lavorazioni del settore pasticceria.
PASTICCERIA BASE - AS 24/25	12 ore	Moduli sulle principali lavorazioni del settore pasticceria.
PASTICCERIA MODERNA	8 ore	Moduli dedicati a specifiche lavorazioni di pasticceria
PASTICCERIA AVANZATA	12 ore	Moduli dedicati a specifiche lavorazioni di pasticceria
PIZZERIA	12 ore	Moduli sulla lavorazione ed esecuzione delle principali varietà di pizza
Preparazione alla certificazione linguistica – LINGUA FRANCESE	10 ore	Moduli dedicati alla preparazione dell'esame DELF SCOLAIRE B1/B2
Preparazione alla certificazione linguistica – LINGUA INGLESE	10 ore	Moduli dedicati alla preparazione della certificazione CAMBRIDGE B2/C1
PRIMO SOCCORSO	4 ore	INTERA CLASSE
PRONTO SOCCORSO	4 ore	INTERA CLASSE

LE ORE DELLA TABELLA SONO DA INTENDERSI PER OGNI ANNUALITÀ.

GLI STUDENTI HANNO POTUTO USUFRUIRE INOLTRE DELLA COLLABORAZIONE DELL'ISTITUTO CON ENTI ESTERNI PER LE CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE (CAMBRIDGE ASSESSMENT – INSTITUT FRANÇAIS).

NEL CASO IN CUI I CORSI FOSSERO STATI FREQUENTATI IN PIÙ ANNUALITÀ, CIÒ VERRÀ INDICATO NELLA TABELLA SEGUENTE

STUDENTI	PERCORSI EFFETTUATI NEL TRIENNIO
OMISSIS	COCKTAIL LIV.1, COCKTAIL LIV.2, CUCINA GIAPPONESE AS 24/25
	PASTICCERIA LIV.1, COCKTAIL LIV.1
	IL MENÙ DI QUALITÀ, BARBECUE
	PIZZERIA, Preparazione alla certificazione linguistica – LINGUA FRANCESE

OMISSIS	PIZZERIA, COCKTAIL LIV.1, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24, CAFFETTERIA E LATTE ART – AS 23/24
	PIZZERIA, PASTICCERIA LIV.1, GRANDI LIEVITATI – AS 23/24, COCKTAIL LIV.1, COCKTAIL MASTERCLASS
	IL MENÙ DI QUALITÀ
	COCKTAIL LIV.1, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, COCKTAIL LIV.2, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24
	COCKTAIL LIV.1, BARBECUE, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, COCKTAIL LIV.2, COCKTAIL MASTERCLASS
	COCKTAIL LIV.1, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24
	PIZZERIA
	PIZZERIA, COCKTAIL LIV.1, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24, IL MENÙ DI QUALITÀ, BARBECUE
	PIZZERIA, Preparazione alla certificazione linguistica – LINGUA INGLESE
	PASTICCERIA LIV.1, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, PASTICCERIA MODERNA, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24, CAFFETTERIA E LATTE ART – AS 23/24
	PIZZERIA, PASTICCERIA LIV.1, GRANDI LIEVITATI – AS 23/24, PASTICCERIA MODERNA, Preparazione alla certificazione linguistica – LINGUA FRANCESE
	PASTICCERIA LIV.1, COCKTAIL LIV.1
	PIZZERIA, PASTICCERIA LIV.1, PASTICCERIA MODERNA
	PASTICCERIA LIV.1, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, GRANDI LIEVITATI – AS 23/24, PASTICCERIA MODERNA
	PIZZERIA, PASTICCERIA LIV.1, COCKTAIL LIV.1, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24, CAFFETTERIA E LATTE ART – AS 23/24, GRANDI LIEVITATI – AS 24/25, PASTICCERIA AVANZATO, BARBECUE
	PANIFICAZIONE, PASTICCERIA LIV.1, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, GRANDI LIEVITATI – AS 23/24, CUCINA GIAPPONESE – AS 23/24
PASTICCERIA LIV.1, COCKTAIL LIV.1, CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE, COCKTAIL LIV.2, COCKTAIL MASTERCLASS, IL MENÙ DI QUALITÀ	

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Religione	prof.	NOVELLI Giacomo
Italiano	prof.ssa	CHIZZONI Veronica
Storia	prof.ssa	CHIZZONI Veronica
Inglese	prof.ssa	ZARAMELLA Simona
Francese	prof.ssa	VILLA Gloria
Matematica	prof.	MANCHIA Omar
Scienza e cultura dell'alimentazione	prof.ssa	D'AMBROSIO Cecilia
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	prof.	PANZA Emmanuele Maria
Laboratorio di enogastronomia	prof.	PISCIOTTA Matteo
Laboratorio di sala e vendita	prof.ssa	CHIOETTO Marika
Scienze motorie	prof.	QUADRELLI Edoardo
Docente di sostegno	prof.ssa	BUCCI Barbara
Docente di sostegno	prof.ssa	MONTALBETTI Alessia

A bis – ASSISTENTE AD PERSONAM

L'educatrice OMISSIS pur non facendo parte del CdC ha operato in qualità di assistente ad personam in stretto rapporto con tutti i docenti disciplinari ed il docente di sostegno.

B. COMPOSIZIONE DEL GRUPPO CLASSE

La classe è composta da n. 27 studenti

N. progr.	Cognome	Nome	Pr.	Luogo di nascita	Data di nascita
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					

OMISSIS

OMISSIS

C. PROFILO SINTETICO DELLA CLASSE E DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe è composta da 27 alunni provenienti da questo Istituto, con un curriculum complessivamente regolare. Una parte degli allievi ha seguito fin dall'inizio il percorso Ministeriale, un'altra parte si è unita alla precedente dopo il triennio del corso Regionale. Si segnalano due alunni inseriti nel gruppo classe solamente nel corso del quinto anno.

Sono presenti due studentesse diversamente abili, una confluita dal triennio Regionale, l'altra dal corso Ministeriale; entrambe hanno seguito il percorso dettagliato nella relazione dell'attività di sostegno, coerentemente con i loro Piani Educativi Individualizzati. Una delle due studentesse ha seguito una progettazione personalizzata (tipo B), che prevede i contenuti della classe con il raggiungimento degli obiettivi di base e verifiche equipollenti; l'altra allieva ha seguito un percorso differenziato (tipo C). Le suddette studentesse hanno partecipato alle uscite didattiche e agli eventi proposti dall'Istituto; una in particolare ha aderito a diversi corsi professionalizzanti.

Il clima di lavoro all'interno della classe è stato quasi sempre cordiale e complessivamente collaborativo; la classe ha tenuto un comportamento quasi sempre corretto sia nelle attività d'aula che nei laboratori di Cucina e Sala-Bar.

Pur non presentandosi come un gruppo coeso, anche a causa del carattere introverso di qualche studente, le relazioni tra pari sono state per lo più armoniche.

L'attività didattica ha proposto, durante tutto l'anno scolastico, attività di recupero in itinere e di ripresa dei contenuti disciplinari. La classe ha partecipato alle numerose simulazioni di prime e seconde prove, nonché alle simulazioni di colloqui orali.

Gli studenti hanno aderito con interesse e discreta partecipazione alle attività proposte nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa; in particolare si segnala come alcune iniziative siano state suggerite dagli alunni stessi.

Nelle discipline d'aula invece la maggior parte degli allievi ha seguito le lezioni in maniera selettiva, mostrando difficoltà nel mantenere costante la concentrazione, privilegiando argomenti meno teorici e più strettamente collegati all'ambito professionale.

D'altro canto in alcuni studenti si è potuta apprezzare una netta evoluzione in senso migliorativo dell'approccio riservato allo studio e alla vita scolastica in genere, probabile esito di una presa di coscienza dei propri impegni quali allievi dell'ultimo anno di corso.

La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di preparazione discreto, i restanti allievi un livello sufficiente o appena sufficiente anche a causa di lacune pregresse, di difficoltà oggettive nel lavoro di rielaborazione personale ed in alcuni casi di un'applicazione allo studio non sempre adeguata alle reali potenzialità. Spiccano alcune allieve che sono state in grado di raggiungere ottimi risultati.

Il lavoro svolto è stato conforme alle linee indicate nella progettazione didattica annuale e nelle successive riprogettazioni. Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI e seguito il progetto Orientamento.

Tutti gli allievi hanno aderito alla proposta del Consiglio di Classe di realizzare, con tempi e modalità stabilite dal Consiglio stesso, una presentazione PowerPoint relativa alle esperienze di P.C.T.O (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) svolte nel corso del triennio.

D. ATTIVITA' DI SOSTEGNO ALL'APPRENDIMENTO

INCLUSIVITÀ – Metodologia e valutazione (dal PTOF)

In riferimento alla normativa vigente, l'Offerta Formativa del nostro Istituto propone, agli studenti con diversa abilità, un progetto educativo e didattico teso all'individuazione e realizzazione delle autonomie necessarie a sostenere il "Progetto di vita" e si propone l'obiettivo di applicare metodologie didattico-educative volte all'incremento e al rafforzamento delle abilità, degli interessi, delle motivazioni verificate ed espresse dall'alunno, osservando il suo comportamento positivo e inserendolo nel cammino scolastico della classe. Particolare attenzione è riservata all'inserimento degli studenti nelle attività di laboratorio di sala e di cucina che hanno lo scopo di verificare, anche attraverso la pratica professionale, le loro potenzialità al fine del raggiungimento di competenze spendibili nel mondo del lavoro. Le figure di riferimento per lo studente diversamente abile sono tre: il docente di sostegno, l'assistente ad personam (qualora necessario ed assegnato dai Comuni di Residenza) e il tutor di laboratorio che, insieme al consiglio di classe e al servizio di neuropsichiatria infantile, elaborano e conducono il PEI e l'attività didattica nel suo complesso.

Particolare cura è dedicata dal consiglio di classe al fine di creare un clima accogliente di socializzazione e di supporto all'interno del gruppo-classe. Ai fini della valutazione del percorso scolastico si procederà, nello scrutinio finale, all'indicazione delle specifiche competenze raggiunte in relazione alle aree cognitive, motoria, professionale, relazionale e delle autonomie con gli specifici indicatori.

La partecipazione degli studenti con disabilità a tutte le manifestazioni pubbliche della Scuola ed al progetto di Alternanza Scuola – Lavoro segue il principio della gradualità e della opportunità, verificando con la famiglia l'effettivo raggiungimento di competenze che garantiscano una proficua esperienza. L'attività didattica può svolgersi secondo diverse modalità quali: - presenza dell'allievo in classe impegnato nell'attività didattica collettiva o in attività individuale assegnata dall'insegnante di sostegno - affiancamento dello studente in classe da parte dell'insegnante di sostegno con attività che seguono le indicazioni dell'insegnante disciplinare - affiancamento dello studente in classe da parte dell'insegnante di sostegno con attività proposte dallo stesso - affiancamento del docente tutor in classe che svolge funzione di stimolo alla concentrazione per favorire la partecipazione al lavoro proposto dall'insegnante disciplinare - affiancamento del docente tutor di laboratorio che personalizza le indicazioni ed i compiti assegnati alla classe dal docente di laboratorio con ulteriori precisazioni - lezione individuale con l'insegnante di sostegno o tutor didattico volta a puntualizzare e sistematizzare singoli aspetti della progettazione prevista dal PEI.

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO ALLA CLASSE PER GLI STUDENTI CON PEI

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

OMISSIS

**- GRIGLIA DI VALUTAZIONE per l'attribuzione dei punteggi
PRIMA PROVA**

ALUNNO/A:

Indicatore 1

Comprensione del testo	
Pertinenza della risposta	
Competenze grammaticali di base	
Competenze lessicali di base	

**- GRIGLIA DI VALUTAZIONE "TEMA DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA o SALA)
E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

ALUNNO/A:

Comprensione della tematica proposta o del contesto operativo	Nulla 0	Scarsa 1	Parziale 2	Totale 3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con correttezza e coerenza	Conoscenza nulla dei contenuti disciplinari 0	Conoscenza lacunosa e superficiale dei contenuti 1-2	Conoscenza sufficiente ma superficiale dei contenuti disciplinari 3	Conoscenza completa ma non approfondita dei contenuti disciplinari 4-5	Padronanza organica e approfondita dei contenuti disciplinari 6
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella	Padronanza nulla o quasi nulla delle competenze professionali	Padronanza incerta e superficiale delle competenze professionali	Padronanza sufficiente delle competenze tecniche professionali	Padronanza completa ma non approfondita delle competenze	Padronanza organica ed approfondita delle competenze

rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	0-1	2-3	4-5	tecnico - professionali 6-7	tecnico-professionali 8
Correttezza morfosintattica e corretto utilizzo del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Esposizione imprecisa e confusa e difficoltà ad utilizzare il linguaggio specifico 0-1	Esposizione sufficientemente corretta e uso accettabile del linguaggio specifico 2	Esposizione fluida ed efficace con padronanza del linguaggio specifico 3		

TOTALE -----/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE "COLLOQUIO ORALE"

Classe:

Candidato/a:

DESCRITTORI

INDICATORI	Interagisce solo se aiutato, indirizzato e sostenuto. 1-3	Dimostra un'autonomia di base, ma con un affiancamento marcato a sostegno dei diversi passaggi. 4-6	Interagisce correttamente con una supervisione esterna. 7-8	Porta a termine il colloquio gestendosi, per lo più autonomamente. 9-10
Esposizione e presentazione dei contenuti disciplinari				
Esposizione delle esperienze di competenze trasversali di orientamento o di potenziamento				
Utilizzo del linguaggio professionale nella descrizione delle tecniche di				

preparazione del prodotto				
Comprensione dei quesiti sull'analisi della realtà e delle esperienze personali				

OMISSIS

OMISSIS

Prova equipollente

Simulazione prima prova Istruzioni operative

- Lettura del testo da parte della docente
- Supporto nell'accesso al lessico
- Supporto nell'accesso alla comprensione dei contenuti con le seguenti indicazioni:
 - Sottolinea le parti fondamentali del testo
 - Sottolinea i concetti chiave
 - Quali sono le tesi/ affermazioni sviluppate nel testo? - Come sono argomentate?

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SALA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI
NUCLEO TEMATICO n. 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.
Tipologia B) Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in

materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **7**:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
 2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
 3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
 4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
 5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
 6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
 7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.
- La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario, comunque, che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Rintraccia nel testo la risposta e sottolineala

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?

Documento n.2

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;

- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004). Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico (CP): punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2
(http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

Rintraccia nel testo le risposte e sottolinea

2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?
 - a) Che cos'è il pericolo?
 - b) Che cos'è il rischio?
 - c) Qual è la differenza tra i due?

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una bar specializzato nella proposta degli aperitivi. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di organizzare un intervento di formazione al personale con oggetto "Prevenzione dei rischi da contaminazione"

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) Cos'è la contaminazione alimentare?
Elenca e descrivi i vari tipi di contaminazione
- b) Contaminazioni di tipo biologico
 - Descrivi la struttura delle cellule batteriche
 - Parla dell'intossicazione legata ad un agente patogeno a tuo piacimento (caratteristiche del microrganismo, alimenti coinvolti, danni provocati e metodi preventivi)
- c) Il candidato sulla base del Regolamento 852/2004 esponga quali accorgimenti dovrà utilizzare per tutelare la salute del cliente in sede di preparazione delle pietanze

Se devi preparare delle pietanze quali accorgimenti devi tener presente per tutelare la salute dei clienti? Tieni ben presente il Regolamento 852/2004

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato elabori la preparazione di un prodotto analcolico e di un cocktail alcolico "classico" a cui abbinare una selezione di tre stuzzichini salati che risponda alle esigenze nutrizionali di un individuo affetto da intolleranza al lattosio. Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti utilizzati per la realizzazione di un piatto del menu proposto
- Motivi la scelta degli ingredienti utilizzati

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

E. CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI DELL'ESAME DI STATO E INVALSI

- **Simulazione prova scritta di italiano**
 - Prima simulazione 04 novembre 2024
 - Seconda simulazione 17 febbraio 2025
 - Terza simulazione il 09 aprile 2025
- **Simulazione prova scritta di scienza e cultura dell'alimentazione**
 - Prima simulazione 06 e 07 novembre 2024
 - Seconda simulazione 18 e 20 febbraio 2025
 - Terza simulazione il 07 maggio 2025
- **Simulazione colloquio orale**
 - Prima simulazione 09 dicembre 2024
 - Seconda simulazione 21 febbraio 2025
 - In programma terza simulazione immediatamente al termine delle lezioni
- **Prove INValSI**
 - dal 24 al 26 marzo 2025

Varese, 13 febbraio 2025

Ai Docenti della classe Quinta sez. A
Manchia, D'Ambrosio, Pisciotta, Pavan,
Montalbetti, Galloro, Villa, Zaramella
Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie

Circ. n. 166

Oggetto: Simulazione Colloquio Esame di Stato.

Il giorno 21 febbraio, come deliberato dal Consiglio di Classe, si svolgerà la simulazione del Colloquio d'Esame con la presenza di alcuni docenti esterni al Consiglio di classe.

Guiderà la simulazione la Vicepreside prof.ssa Zaramella.

Alle ore 8.00 gli studenti si troveranno nell'atrio della sala Borghi e saranno chiamati in ordine alfabetico e dovranno esibire il Documento di Identità.

La simulazione si svolgerà in modo che tutti gli studenti saranno impegnati ad elaborare il percorso sulla base dello spunto proposto al candidato chiamato davanti ai Docenti.

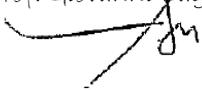
La valutazione riguarderà sia il candidato che ha effettuato il colloquio, sia lo schema predisposto da alcuni altri studenti scelti dai Docenti e sarà riportata a registro delle discipline coinvolte.

La durata del colloquio non dovrà superare la mezz'ora.

L'attività terminerà alle ore 12.20.

I Docenti impegnati nella commissione completeranno l'orario di servizio nella classe in orario alla sesta ora.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Paggio



Varese, 17 febbraio 2025

Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. 171

Oggetto: **Commissione simulazione Colloquio esame di Stato e scansione oraria.**

La commissione sarà composta dai seguenti commissari:

Presidente di commissione: prof.ssa Zaramella
Italiano e Storia: prof.ssa Montalbetti
Lingua Inglese: prof.ssa Villa
Matematica: prof. Manchia
Scienze dell'alimentazione: prof.ssa D'Ambrosio
Diritto e tecniche amministrative: prof. Galloro
Cucina: prof. Pisciotta
Sala: prof. Pavan

La simulazione del colloquio si svolgerà come segue:

1° ora: Zaramella, Galloro, Montalbetti, Pisciotta, → ingresso studenti in aula Borghi e autenticazione con documenti, introduzione alla giornata
2° ora: Zaramella, D'Ambrosio, Galloro, Montalbetti, Pavan, Pisciotta, Villa → Inizio colloqui
3° ora: Zaramella, D'Ambrosio, Galloro, Manchia, Montalbetti, Pavan, Pisciotta, Villa → Colloqui e valutazione percorsi
4° ora: Zaramella, D'Ambrosio, Galloro, Manchia, Montalbetti, Pavan, Pisciotta, Villa → Colloqui e valutazione percorsi
5° ora: Zaramella, D'Ambrosio, Galloro, Manchia, Montalbetti, Pavan, Villa → Valutazioni, considerazioni conclusive e fine lavori

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Paggio



Varese, 03 marzo 2025

Ai Docenti della classe Quinta sez. A
Al Coordinatore di Classe prof. Omar Manchia
Alle Famiglie
Al Responsabile informatico Jonathan Aloe

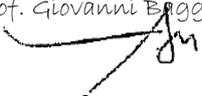
Circ. n. 182

Oggetto: **Prove INValSI per accesso all'Esame di Stato.**

Come da indicazioni del MIM nella settimana **dal 24 al 28 marzo** si svolgeranno in Istituto **le prove INValSI necessarie per l'accesso all'Esame di Stato.**

Tutti gli studenti sono quindi tenuti a svolgere le prove di Italiano, Matematica ed Inglese secondo il calendario che sarà comunicato in seguito.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Varese, 12 marzo 2025

Ai **Docenti della classe Quinta sez. A**
Agli **Studenti della classe Quinta sez. A**
Alle **Famiglie**
Al **Docente referente prof. Omar Manchia**
Al **Referente informatico Jonathan Aloe**

Circ. n. 185

Oggetto: **Prove INValSI a.s. 2024/2025.**

Si comunica il calendario e le modalità di svolgimento delle prove INValSI.

Le prove sono obbligatorie ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato, si svolgeranno nell'aula informatica e andranno svolte nel migliore dei modi per ben rappresentare il livello delle conoscenze e competenze raggiunto dai singoli studenti e dalla classe nel suo insieme.

I Docenti indicati svolgeranno Vigilanza durante le prove secondo il loro orario in classe quinta e prenderanno accordi con il prof. Manchia per le operazioni preliminari prima della somministrazione dei diversi test INValSI:

giorno	Primo turno dalle ore 8 alle ore 10.30	Secondo turno dalle ore 10.45 alle ore 13.00
	Docenti	Docenti
Lunedì 24 marzo ITALIANO	Panza – Quadrelli	Quadrelli – Chizzoni – Villa
Martedì 25 marzo MATEMATICA	Manchia – Chizzoni	Chizzoni – Panza – Novelli
giorno	Primo turno dalle ore 8 alle ore 11.30	Secondo turno dalle ore 11.30 alle ore 14.30
Mercoledì 26 marzo INGLESE	D'Ambrosio – Villa – Manchia Zaramella	Chizzoni – Zaramella dalle ore 13.10 fino al termine della prova

Qualora qualcuno degli studenti e delle studentesse avesse seri impedimenti nei giorni fissati sarà **tenuto obbligatoriamente al recupero** nella giornata di mercoledì 26 marzo come indicato nello schema.

I Docenti di Italiano, Matematica e Inglese troveranno il modo di far svolgere, anche a casa, qualche simulazione in preparazione delle diverse prove sulla base delle prove degli scorsi anni.

I Docenti di sostegno faranno in modo di seguire gli studenti loro affidati.

L'organizzazione delle prove segue queste indicazioni:

due gruppi da 13 alunni ciascuno in ordine alfabetico; **gli studenti del primo turno entreranno a Scuola alle ore 8.00; gli studenti del secondo gruppo entreranno a Scuola alle ore 10.30.**

Al termine della prova del proprio turno lo studente potrà rientrare a casa.

Durata prove Italiano e Matematica: 120' + 15' per DSA (Totale 135')

Durata prova Inglese: (90'+60') + (15'+15') per DSA (Totale 180')

	Primo turno	Secondo turno
GIORNO	8:15 - 10:30	10:45 - 13:00
LUNEDÌ 24 marzo	Italiano	Italiano
MARTEDÌ 25 marzo	Matematica	Matematica
	8:15 - 11:15	11:30 - 14:30
MERCOLEDÌ 26 marzo	Inglese	Inglese
MERCOLEDÌ 26 marzo	Eventuali recuperi	

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



3. ALLEGATI

A. MACRO AREE (contributi delle diverse discipline)

ITALIANO

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	- Verga, <i>Rosso Malpelo</i>
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	- Levi, <i>Se questo è un uomo</i>
COMUNICAZIONE E SOCIETÀ	- D'Annunzio, <i>Il piacere</i> - Pascoli, <i>Il fanciullino</i> - Pirandello <i>I Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i>
ESSERE EUROPA, ESSERE MONDO	- Analisi e discussione su articoli tratti dai quotidiani e spunti di attualità
EDUCAZIONE ECONOMICA	- Verga, <i>La roba e I Malavoglia</i>

STORIA

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	- Dall'Unità d'Italia a oggi (anche in campo internazionale): riforme del lavoro, istruzione, diritto di voto - Gli anni Sessanta e le lotte politiche per i diritti
EDUCAZIONE ECONOMICA	- Liberismo e Protezionismo; - La crisi del 1929 e il New Deal - Autarchia e fascismi; - Il piano Marshall e il boom economico - La crisi dei mutui subprime
COMUNICAZIONE E SOCIETÀ	- La belle époque e la società di massa - I totalitarismi - Leggi razziali e Shoah - La Guerra Fredda
ESSERE EUROPA, ESSERE MONDO	- Passi per la costituzione dell'Europa politica nel Novecento - L'Unione Europea e il conflitto russo-ucraino - I gruppi politici in Europa e le elezioni europee

INGLESE

SPAZIO AL NUOVO	<ul style="list-style-type: none"> The hospitality industry Transport, Catering, Accommodation, entertainment Types of accommodation: new trends Types of catering: new trends
TUTELA DELLA SALUTE	<ul style="list-style-type: none"> Healthy eating Mediterranean diet and alternative diets Food related diseases Eating disorders Allergies and intolerances Food Spoilage and food poisoning Food preservation HACCP
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	<ul style="list-style-type: none"> Hunger and malnutrition Sustainability Slow food Zero Km food Genetically modified food
EDUCAZIONE ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Marketing basics - Advertising and types of promotion - Guerrilla Marketing

MATEMATICA

EDUCAZIONE ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> Matematica finanziaria: <ul style="list-style-type: none"> ◆ Capitalizzazione: ◆ Rendite ◆ Rimborsi di prestiti
-----------------------------	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	Normativa sulla sicurezza sul posto di lavoro Sicurezza alimentare
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	Turismo etico (sostenibile e responsabile) A bank that takes Parmesan as Collateral: the cheese stands a loan
RISPETTO DELLE CULTURE	Turismo etico responsabile
ESSERE EUROPA ED EUROPEI	L'unione europea: evoluzione storica, organi (Commissione, Consiglio, Consiglio europeo, Parlamento) e loro principali funzioni Le principali fonti giuridiche del diritto europeo L'attribuzione del marchio di qualità alimentare
EDUCAZIONE ECONOMICA	I concetti di costi, ricavo, utile, ammortamento contabile, finanziamento, investimento, bilancia turistica Il marketing, il budget, i piani di marketing, il business plan La ditta, l'insegna, il marchio, l'impresa, l'azienda nel suo significato giuridico
CERTIFICAZIONI	I marchi di qualità alimentare

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	<ul style="list-style-type: none"> - dieta equilibrata e LARN /linee guida / piramide alimentare - la dieta mediterranea - dieta ed obesità - dieta e diabete - dieta e aterosclerosi - dieta ed ipertensione - dieta e tumori - dieta e allergie ed intolleranze - disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata) - malnutrizioni da carenze di nutrienti - prevenire le contaminazioni fisiche / chimiche e biologiche rispetto del metodo operativo HACCP - tossinfezioni alimentari e parassitosi intestinali
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	<ul style="list-style-type: none"> - la doppia piramide (alimentare ed ambientale) - l'alimentazione sostenibile: pratiche agricole e zootecniche sostenibili, scelte alimentari adeguate, novel food, riduzione degli sprechi
ESSERE EUROPA ESSERE MONDO	<ul style="list-style-type: none"> - certificazioni di qualità del prodotto: DOP, IGP, STG, marchio BIO - il ruolo dell'EFSA: (autorità europea per la sicurezza alimentare con sede a Parma)
EDUCAZIONE ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> - riduzione degli sprechi

	-rispetto della stagionalità - filiera corta: prodotti a Km 0
CERTIFICAZIONI	certificazioni di prodotto

FRANCESE

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments BIO et les OGM • Les allergies et les intolérances alimentaires • Les régimes alimentaires pour cœliaque • Les troubles du comportement alimentaire • Les régimes alternatifs • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires • Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments • Le système HACCP
RISPETTO DELLE CULTURE	<ul style="list-style-type: none"> • Les menus religieux
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	<ul style="list-style-type: none"> • Le gaspillage alimentaire • Les aliments biologiques et les OGM • Le slow food • Les aliments zéro kilomètres • L'alimentation durable • Faim et malnutrition
SPAZIO AL NUOVO	<ul style="list-style-type: none"> • Comment promouvoir son entreprise

SCIENZE MOTORIE

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	<ul style="list-style-type: none"> - chinesiologia - muscoli e esercizi per allungarli (stretching) - capacità motorie condizionali -capacità motorie coordinative - parametri/variabili dell'allenamento - sport e salute - benefici dell'attività fisica
ESSERE EUROPA ESSERE MONDO	Donne e sport: evoluzione della figura femminile nel mondo dello sport

LABORATORIO DI CUCINA

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	<ul style="list-style-type: none"> - Il Principio di stagionalità - Aspetto igienico e sistema HACCP
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	<ul style="list-style-type: none"> - Il km zero - Il principio di stagionalità
RISPETTO DELLE CULTURE	<ul style="list-style-type: none"> - Giacimenti gastronomici regionali - Cucina regionale Italiana
ESSERE EUROPA ED EUROPEI	<ul style="list-style-type: none"> - Certificazioni: DOP, IGP, STG
EDUCAZIONE ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> - I costi di un ristorante - Il budget di un ristorante - Il food cost, la definizione del prezzo di vendita - Il menu
CERTIFICAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti con certificazione di qualità - Specialità gastronomiche della nostra penisola

LABORATORIO DI SALA

TUTELA DELLA SALUTE E DEI DIRITTI	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Predisporre e realizzare menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE	<ul style="list-style-type: none"> • Le modalità di servizio di sala adeguate alla tipologia di menù proposto • Abbinamento cibo-vino seguendo i criteri di “bilanciamento dei sapori” e l’applicazione delle corrette fasi di degustazione del vino • Valutare le caratteristiche organolettiche dei vini, distinguendone le tipologie di certificazioni, territorialità, stagionalità e prezzo; • Realizzazione di bevande analcoliche e alcoliche, rispettando i criteri di sicurezza ed abuso di sostanze alcoliche.
RISPETTO CULTURE	<ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con linguaggio tecnico-professionale per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Agire secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali tecnologici e professionali • Classificazione di prodotti vitivinicoli nazionali
ESSERE EUROPEI, ESSERE EUROPA	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali certificazioni di qualità (docg, doc, igt) dei prodotti vitivinicoli italiani; • Introduzione del BIO nella coltivazione di vitigni fino al consumo delle etichette biologiche • Introduzione della classificazione vitivinicola europea
EDUCAZIONE ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> • L’impiego di prodotti stagionali per la realizzazione di bevande energetiche, cocktails, aperitivi analcolici, estratti e smoothies • La classificazione dei prodotti vitivinicoli suddivisi in Riserva, Classico e Superiore • Applicazione del corretto prezzo del prodotto vitivinicolo a seconda della proposta sviluppata nella carta vini differenziato per qualità, quantità tipologia e caratteristiche di produzione
LE CERTIFICAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • La conoscenza delle certificazioni di qualità a livello europeo e nazionale in riferimento a quelle dedicate al reparto beverages (docg, doc, igt) Biologico e Biodinamico

B. PROGETTAZIONE DIDATTICA

1. PROGETTAZIONE DIDATTICA DIPARTIMENTALE

a. Dipartimento espressivo

Competenze individuate per la classe dal Dipartimento Espressivo
- Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta, oralmente, per iscritto e anche attraverso il linguaggio del corpo. Rappresentare eventi, fenomeni, norme e procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Comprendere ed utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, utilizzando il linguaggio settoriale anche in contesti professionali.
- Agire in modo autonomo e responsabile: partecipare attivamente alla vita sociale, culturale e civico-ambientale.
- Individuare collegamenti e relazioni: stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, anche in una prospettiva politico-storico-economico-sociale e professionale.

b. Dipartimento logico scientifico matematico tecnico

Competenze individuate per la classe dal Dipartimento Scientifico- Tecnico
1. Comprendere messaggi di genere diverso e sapersi esprimere in maniera corretta in lingua italiana (leggere in modo sciolto in italiano e comprendere messaggi in L2). Rappresentare eventi, fenomeni, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere, anche in contesti professionali.
2. Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Correlare il fatto storico alla sfera politica, economica, sociale e professionale. Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico.
3. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
4. Applicare correttamente gli apprendimenti in ambito professionale.

ITALIANO

docente : prof. **Veronica Chizzoni**

Testi adottati P. Cataldi, E. Angioloni, S. Panichi, ed. G. B. Palumbo editore
La competenza letteraria, vol 2: Dalla Controriforma al
Romanticismo P. Cataldi, E. Angioloni, S. Panichi, ed. G. B. Palumbo
editore Letteratura Plurale, vol. 3A, Dal Naturalismo al Modernismo

OBIETTIVI

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni sono stati indirizzati verso il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione, senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- Leggere, anche criticamente, le notizie del quotidiano; discutere e argomentare la propria posizione in merito a quanto letto.
- Produrre testi di vario tipo secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.

In generale la classe ha seguito quanto proposto dal docente, dimostrando una discreta attenzione e sufficiente applicazione allo studio. Di qualche alunno ci si può definire soddisfatti dal punto di vista del risultato didattico, dal momento che i risultati raggiunti sono stati molto positivi, un altro gruppo di studenti, invece, ha ottenuto risultati discreti; metà della classe, infine, restituisce in maniera sufficiente, con qualche caso ai limiti di questo risultato. Il dialogo in classe è stato sempre incoraggiato ma solo una parte di studenti è intervenuta con domande, considerazioni o richieste di chiarimenti; in molti, infatti, non hanno compreso l'importanza di tali momenti. Dal punto di vista della produzione scritta qualche studente ha raggiunto dei risultati più che positivi, anche se la maggior parte ha più volte dimostrato di esprimere dei contenuti molto interessanti con una forma spesso non all'altezza di tali contenuti. Per quanto il livello sia discreto, alcuni studenti hanno mostrato difficoltà e incertezze a livello di analisi e collegamenti, ma si tratta della minoranza della classe. In generale il lavoro è stato svolto in un clima positivo, di fiducia e di rispetto dei ruoli, con l'attenzione globale della classe.

METODO DI LAVORO

Il metodo di lavoro è stato incentrato soprattutto sulla lezione frontale, talvolta proponendo degli approfondimenti e dei confronti legati all'attualità. Oltre alla mera lezione legata all'espressione dei contenuti, in ogni occasione si è cercato di far comprendere l'importanza della letteratura (dell'autore o del testo affrontato) per ogni uomo, andando a ragionare sui messaggi e sui significati universali che questa trasmette e collegandolo al mondo contemporaneo e alla società odierna. La letteratura è servita così anche per far ragionare gli studenti sull'analisi di sé, sulle responsabilità, dunque, in generale, per fare in modo che potessero essere formati come persone e cittadini consapevoli. Per questo motivo gli

studenti in molte occasioni sono stati invitati a esprimere le proprie idee e i propri dubbi, così da instaurare un dialogo positivo e arricchente.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante l'anno scolastico sono state proposte diverse tipologie di verifica scritta, per cui potessero essere valutate non esclusivamente le conoscenze, ma anche competenze quali la sintesi, la schematizzazione, l'utilizzo corretto della lingua italiana, la comprensione di quanto richiesto, la capacità di collegamento. Durante tutto l'anno, in vista della Prima prova dell'Esame di Stato, sono state somministrate agli studenti le diverse tipologie di tracce. Si è comunque cercato di migliorare l'esposizione sia nella produzione scritta sia in quella orale, tanto sul piano lessicale quanto su quello linguistico.

I criteri di valutazione adottati per la produzione scritta sono stati analitici e resi noti agli studenti e, per quanto riguarda i temi, ci si è attenuti alla griglia di valutazione proposta dal MIUR. Per la valutazione delle interrogazioni orali si è fatto riferimento a quanto stabilito dal Collegio Docenti.

La competenza letteraria, volume 2

GIACOMO LEOPARDI

La vita e le opere

Il pensiero filosofico

La poetica

L'infinito

A Silvia

Il sabato del villaggio

OBIETTIVI MINIMI:

Biografia autore

Pensiero e poetica

Letteratura Plurale, volume 3A

GIOVANNI VERGA

La vita e le opere

Verga prima del verismo

Verga e il Verismo

I Malavoglia

Vita dei campi: Rosso Malpelo

• *Malavoglia*

L'inizio dei Malavoglia

L'addio di 'Ntoni

Novelle rustiche: La Roba

OBIETTIVI MINIMI

Verga: caratteristiche principali vita e opere

I Malavoglia: temi, lingua, personaggi

GIOVANNI PASCOLI

La vita e le opere
La poetica pascoliana

Il fanciullino

◆ *agosto*

L'assiuolo

Temporale

Poemetti

Italy

OBIETTIVI MINIMI

Pascoli: caratteristiche principali vita e opere

X agosto

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita

La "vita come un'opera d'arte"

I romanzi e i racconti

Il piacere

Andrea Sperelli, il ritratto di un esteta

Il fallimento dell'esteta

Alyone

La pioggia nel pineto

OBIETTIVI MINIMI

D'Annunzio: caratteristiche principali vita e opere

Il piacere (temi e personaggi)

ITALO SVEVO (autore in pillole)

La vita e le opere

La cultura di Svevo

Il fondatore del romanzo d'avanguardia italiano

La coscienza di Zeno

Il vizio del fumo

IL NOVECENTO

Il futurismo

Il Manifesto del Futurismo

Il Manifesto della cucina futurista (fotocopia)

OBIETTIVI MINIMI

Le novità del Novecento

Il Manifesto del Futurismo

LUIGI PIRANDELLO

La vita e le opere

L'umorismo: il contrasto tra "forma" e "vita"

I romanzi umoristici

Il teatro

La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata

Il fu Mattia Pascal

Adriano Meis e la sua ombra

Mattia Pascal porta i fiori alla sua tomba

I quaderni di Serafino Gubbio operatore

OBIETTIVI MINIMI

Pirandello: caratteristiche principali vita e opere

Il fu Mattia Pascal (temi e personaggi)

UMBERTO SABA (autore in pillole)

La vita

Le opere

Il Canzoniere

A mia moglie

La capra (fotocopia)

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita

La poetica e *L'allegria*

Le raccolte dopo *L'allegria*

Natale

San Martino del Carso

Soldati

Veglia

Mattina

OBIETTIVI MINIMI

Ungaretti: caratteristiche principali vita e opere

Contesto storico in cui vive l'autore

Soldati

PRIMO LEVI

Shemà (fotocopia)

Se questo è un uomo

Il viaggio

I sommersi e i salvati

Al di qua del bene e del male

EUGENIO MONTALE

La vita e le opere: le cinque fasi di Montale

La centralità di Montale nella poesia del Novecento

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere ho incontrato

Satura

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

OBIETTIVI MINIMI

Montale: caratteristiche principali vita e opere

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

PIERO CHIARA (solo alcuni accenni su Vita e Racconti)

ALDA MERINI (accenni sulla vita e "Ho conosciuto in te le meraviglie)

STORIA

docente : prof.ssa **Veronica Chizzoni**

testo adottato : Paolo Di Sacco, *Agenda Storia 2, Il Settecento e l'Ottocento*, ed. SEI, Torino 2021
Paolo Di Sacco, *Agenda Storia 3, Il Novecento e l'età attuale*, ed. SEI, Torino 2021

OBIETTIVI

L'obiettivo di competenza che si intende realizzare si inserisce all'interno della direttrice individuata in sede di riunione dipartimentale per il secondo biennio e quinto anno, nella fattispecie: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Dal punto di vista delle abilità, le competenze da conseguire sono le seguenti:

- Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche;
- Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo;
- Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi;
- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale;
- Confrontare il dato storico con quello attuale per cogliere gli aspetti di permanenza e di discontinuità degli eventi del passato, anche attraverso la lettura del quotidiano in classe;
- Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia;
- Padroneggiare la terminologia storica di riferimento.

In generale la classe ha seguito quanto proposto dal docente, dimostrando attenzione e una discreta applicazione allo studio, seppur talvolta discontinua. Di alcuni alunni ci si può definire soddisfatti dal punto di vista del risultato didattico, rivelatosi molto buono, tuttavia, per una metà degli studenti, si rileva una restituzione appena sufficiente o carente. Il dialogo in classe è stato sempre incoraggiato e, in generale, c'è stata una discreta risposta da parte della classe, con qualche elemento particolarmente interessato ai temi affrontati e al collegamento con la realtà, ma comunque una buona parte degli studenti sono intervenuti con domande, considerazioni o richieste di chiarimenti. La maggior parte degli studenti ha mostrato di comprendere fino in fondo l'importanza di tali momenti. In generale il lavoro è stato svolto in un clima positivo, di fiducia e di rispetto dei ruoli con l'attenzione dell'intera classe, ma è stato più volte necessario tornare sui temi affrontati dedicando loro maggiore tempo rispetto a quanto preventivato, motivo per cui è stata rivista in parte la progettazione disciplinare. Molto utili sono state anche le ore legate al racconto dei fatti più significativi del secondo Novecento fino al nuovo millennio; anche in questa attività gli studenti si sono dimostrati interessati, svolgendo inoltre una ricerca per ogni personaggio del Novecento assegnato dal docente.

METODO DI LAVORO

Il metodo di lavoro è stato incentrato soprattutto sulla lezione frontale, talvolta proponendo degli approfondimenti e dei confronti legati all'attualità o ai personaggi storici affrontati. Oltre alla mera lezione legata all'espressione dei contenuti, in ogni occasione si è cercato di far comprendere l'importanza della storia per ogni uomo, cercando, quando possibile, di collegare gli eventi della storia al mondo contemporaneo e ai diversi ambiti della società odierna, così da sviluppare una riflessione critica e tentare di far capire quale possa essere l'importanza di ogni persona all'interno della storia, in modo da poter ragionare sulla responsabilità di ogni scelta, cercando di comprendere l'importanza del rapporto causa-conseguenza e soprattutto come, dietro ognuna di queste, ci siano delle motivazioni derivanti da diversi fattori. Ciò si è cercato di sottolinearlo attraverso l'UDA sulla contemporaneità. In diverse occasioni gli studenti sono stati chiamati ad esprimere un giudizio e a ragionare dal punto di

vista storico, elementi che hanno dato adito ad un dialogo sempre partecipato, in cui gli studenti si sono potuti confrontare a partire da idee, ideologie e opinioni diverse, anche contrastanti, che hanno caratterizzato il Novecento e che anche oggi è possibile mettere in luce.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Durante l'anno scolastico sono state proposte diverse tipologie di verifica scritta, per cui potessero essere valutate non esclusivamente le conoscenze, ma anche competenze quali la sintesi, la schematizzazione, l'utilizzo corretto della lingua italiana, la comprensione di quanto richiesto, la capacità logica di fare collegamenti anche tra eventi ed epoche diverse. Per quanto riguarda l'esposizione orale, si è cercato di abituare gli studenti ad un dialogo ampio e trasversale, che ha dato risultati discreti, in alcuni casi anche buoni. Le prove di verifica scritta sono state svolte raggruppando diverse Unità (ovvero per moduli), mentre nelle prove orali si è sempre tenuto in considerazione tutto il programma trattato fino a quel momento. Per queste ultime si è sempre incoraggiato il dialogo costruito dagli studenti, trasversale e fatto di collegamenti e rimandi anche al presente o, comunque, alla storia degli ultimi decenni, ma non sempre il risultato è stato soddisfacente; quanto è stato da questi prodotto si è dimostrato essere un lavoro discreto, poiché il metodo di ricerca utilizzato non sempre era approfondito, ma vi sono alcuni studenti che hanno dimostrato impegno, riflessosi nel buon lavoro di ricerca condotto.

Ogni valutazione è stata spiegata allo studente, partendo da un lavoro di autovalutazione individuale, facendo leva sugli elementi di debolezza che si sarebbero dovuti sviluppare per ottenere una valutazione superiore.

Dal testo: Paolo Di Sacco, *Agenda Storia 2, Il Settecento e l'Ottocento*, ed. SEI, Torino 2021

L'ITALIA UNITA E I SUOI PROBLEMI: LA DESTRA STORICA

Le questioni da risolvere

La questione meridionale

Il brigantaggio

La scuola in Italia dopo l'Unità

L'ITALIA DELLA SINISTRA STORICA, FINO A CRISPI

Destra e Sinistra storiche

Le riforme di Depretis

Il protezionismo economico

La politica estera di Depretis

L'età di Crispi

L'IDEOLOGIA DELLA CONQUISTA: RAZZISMO E COLONIALISMO

Il colonialismo di fine Ottocento

La spartizione dell'Africa

L'espansione europea in Asia

Imperialismo e razzismo, per giustificare la conquista

OBIETTIVI MINIMI (prima parte):

Il Risorgimento italiano

La figura di Garibaldi

La questione meridionale e il brigantaggio

La Sinistra Storica

Dal testo: Paolo Di Sacco, *Agenda Storia 3, il Novecento e l'età attuale*, ed. SEI, Torino 2021

LA BELLE ÉPOQUE E LA SOCIETÀ DI MASSA

Benessere e bellezza

Produrre e consumare

In massa a votare

Le conquiste delle donne

L'ITALIA DI GIOLITTI

Reprimere l'opposizione socialista a colpi di cannone

L'"età giolittiana", fra mediazione e clientelismo

Uno sviluppo economico disomogeneo

Le riforme sociali di Giolitti

L'accordo con i cattolici

La guerra di Libia e la fine dell'"età giolittiana"

GLI OPPOSTI NAZIONALISMI ALLA VIGILIA DEL 1914

Il bellicoso nazionalismo di inizio secolo
Gli effetti del nazionalismo
L'impetuosa crescita della Germania
Il pericoloso sistema di alleanze e contro-alleanze
La polveriera balcanica
La scintilla: Sarajevo, 28 giugno 1914
Nazionalismo
Il duro ultimatum dell'Austria alla Serbia
OBIETTIVI MINIMI (seconda parte):
La belle époque
L'età giolittiana
I nazionalismi in Europa e nel Mondo

L'EUROPA NELLA SPIRALE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Dall'ultimatum alla guerra
Il confronto tra neutralisti e interventisti in Italia
Fronte occidentale e fronte orientale
1915: l'Italia in guerra
Una "guerra totale"
1917: l'anno della svolta militare
La conclusione del conflitto

LA RIVOLUZIONE RUSSA

Le difficoltà della Russia zarista
I primi passi della Russia repubblicana
La seconda fase della Rivoluzione: il potere ai bolscevichi
La guerra civile e la "dittatura del proletariato"

UN BILANCIO DEL CONFLITTO E LA PACE INSODDISFACENTE

Il mondo dopo la guerra

La Conferenza di Versailles: vincitori e vinti si siedono allo stesso tavolo

L'Italia al tavolo della pace

La nascita della Società delle Nazioni

I 14 punti di Wilson

Le donne durante la Grande Guerra

IL DIFFICILE DOPOGUERRA E LA REPUBBLICA DI WEIMAR

Il difficile ritorno alla normalità

L'interpretazione delle istituzioni

Il dopoguerra in Italia

OBIETTIVI MINIMI (terza parte):

La posizione dell'Italia dal 1914 al 1918

La guerra di trincea

La Rivoluzione Russa e il governo bolscevico

La Conferenza di Versailles: come cambia l'Europa

Il dopoguerra in Europa

IL FASCISMO SCALA IL POTERE IN ITALIA

Il panorama politico in Italia dopo le elezioni del 1919

I due estremi: destra e sinistra

L'avanzata fascista

La "marcia su Roma"

Il primo governo Mussolini

Le elezioni del 1924 e il "caso Matteotti"

LE DIFFICOLTÀ DELLE DEMOCRAZIE: LA CRISI DEL 1929

Gli USA e la ripresa economica

Crollano la Borsa e l'economia mondiale

Il coraggioso *New Deal* di Roosevelt

Le difficoltà e la resistenza delle democrazie in Europa

IL FASCISMO DIVENTA REGIME

Verso una dittatura fascista

Chiesa e fascismo

L'economia sotto il fascismo: il sistema corporativo

Gli italiani "fascistizzati"

L'"impero" e la razza

Consenso e dissenso

Totalitarismo

L'URSS DI STALIN

La successione di Lenin: Stalin al potere

Contadini e collettivizzazione

L'industrializzazione dell'URSS, pianificata e forzata

Terrore e potere

LA GERMANIA DI HITLER

Hitler e la nascita del nazionalsocialismo

L'ascesa politica del nazismo

Il Terzo Reich

OBIETTIVI MINIMI (quarta parte):

Dittature e Totalitarismo

La crisi del 1929: le conseguenze sull'economia e sulla politica

I principali totalitarismi in Europa

DALL'OFFENSIVA DI HITLER ALLA SCONFITTA DEL NAZISMO

Si avvicina la guerra

Churchill, un leader per la libertà

La "guerra parallela" di Mussolini

1941: USA e URSS nel conflitto

Dalla massima espansione dell'Asse alla svolta militare

Verso la fine del conflitto in Europa e l'annientamento del nazifascismo

LA GUERRA CIVILE IN ITALIA, LA RESISTENZA E LA NASCITA DELLA REPUBBLICA

Arrivano gli americani

L'Italia divisa in due

L'Italia della Resistenza

La guerra partigiana

Il significato della vittoria

Il primo dopoguerra e la nascita della Repubblica

DUE TRAGEDIE: L'OLOCAUSTO E LA SHOAH

La fine della guerra a Oriente

Vita da lager

Auschwitz, la fabbrica della morte

OBIETTIVI MINIMI (quarta parte):

La Seconda Guerra Mondiale

Il ruolo di USA e URSS nel conflitto

La Resistenza in Italia

La Shoah

L'EUROPA E IL MONDO DIVISI IN DUE "BLOCCHI"

Vincitori e vinti

Le due protagoniste: USA e URSS

Due blocchi contrapposti: la "Guerra Fredda"

La nascita dell'Unione Europea dalla CECA ad oggi

UDA CONTEMPORANEITÀ

L'Italia nel Dopoguerra

Il "boom economico"

Gli "anni di piombo"

Gli anni Ottanta e la "Seconda Repubblica"

Personaggi storici		
Alcide de Gaspari	Gandhi	Don Luigi Sturzo
Giovanni Borghi, Bartali - Coppi	Leone XIII	Richard Nixon
Henry Ford	Bettino Craxi	Martin Luther King
Karl Marx	Papa Giovanni Paolo II	Margaret Thatcher
JF Kennedy	Giovanni Falcone e	Ronald Reagan
Che Guevara	Paolo Borsellino	Osama Bin Laden
Giulio Andreotti	Don Pino Puglisi	Leone XIV
Aldo Moro (le BR)	Papa Giovanni Paolo II	
Enrico Berlinguer	Churchill	

FRANCESE

Docente: prof.ssa **Gloria VILLA**

Testo adottato: C. Duvallier, “Sublime (Enogastronomie et Service)”, Eli

Il libro di testo è stato integrato con materiale digitale fornito dal docente e condiviso tramite registro elettronico con gli studenti.

OBIETTIVI

Durante l'anno scolastico l'obiettivo principale è stato quello di far conseguire una maggiore autonomia operativa agli studenti, oltre all'approfondimento della formazione di base acquisita negli anni precedenti. Pertanto, gli allievi sono stati chiamati ad utilizzare ed espandere le conoscenze già in loro possesso. I bisogni professionali sono stati il punto di partenza per gli argomenti trattati e hanno mirato all'acquisizione della capacità di ragionare sui temi riferendosi, dove possibile, anche alle altre discipline caratterizzanti il corso di studi. In particolare, gli argomenti hanno riguardato: la conoscenza della terminologia relativa alla ristorazione, la conoscenza delle problematiche relative all'alimentazione e all'igiene dei cibi, la conoscenza del lessico tipico del settore alberghiero. Si è lavorato sulla comprensione delle idee principali e dei particolari essenziali di testi di vario genere, che sono stati anche utilizzati come punto di partenza per la produzione quasi esclusivamente orale.

La classe ha risposto in modo generalmente positivo alla proposta educativa; soltanto alcuni studenti hanno dimostrato interesse costante per gli argomenti trattati e una partecipazione attiva alle lezioni.

I risultati conseguiti si possono considerare complessivamente sufficienti. Alcuni studenti, tuttavia, incontrano ancora qualche difficoltà a causa di lacune pregresse e di un impegno non sempre adeguato e costante.

METODO DI LAVORO

Le lezioni, inerenti argomenti di carattere interdisciplinare e/o di attualità, sono state impostate con brainstorming iniziale per introdurre l'argomento, seguite da lezione partecipata con discussione sull'argomento e da domande di feedback in itinere per verificare la comprensione. Per gli argomenti presentati dal libro di testo sono state svolte le varie attività suggerite dal testo stesso (domande aperte o esercizi tipo vero/falso o comprensione orale).

Le diverse tematiche sono state presentate prima nelle loro linee essenziali e successivamente analizzate, talvolta anche con l'ausilio di schemi riassuntivi, tramite attività di lettura, traduzione e comprensione del testo.

MEZZI e STRUMENTI

Testo in adozione, materiale digitale fornito dall'insegnante e condiviso sul registro elettronico, proiettore, pagine web con riferimento del link condiviso tramite registro elettronico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha sempre tenuto conto della conoscenza degli argomenti proposti nonché della comprensione, della competenza comunicativa e della capacità di rielaborazione personale dimostrata dagli allievi. Le verifiche sono state regolari nel corso dell'intero anno scolastico alternando prove scritte e prove orali.

La valutazione si è basata sull'apprendimento dei contenuti e sulla capacità espressiva nella L2 in base alle capacità di ciascun allievo e all'impegno profuso. Per i criteri di valutazione delle prove ci si è attenuti, in linea generale, a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe e dei criteri contenuti nel PTOF.

CONTENUTI

Régimes et nutrition

Le régime méditerranéen
La pyramide alimentaire
Les régimes alternatifs
Les allergies et les intolérances alimentaire
Le régime alimentaire pour cœliaque
Les menus religieux
L'alimentation de la femme enceinte
Les troubles du comportement alimentaire

Obiettivi minimi: conoscere il lessico di base; conoscere la differenza tra intolleranze e allergie, i principali disturbi dell'alimentazione e i principali regimi alimentari alternativi.

Alimentation durable

Les aliments biologiques et les OGM
Le slow food
Les aliments zéro kilomètres
L'alimentation durable

Obiettivi minimi: conoscere il lessico di base; conoscere il significato di OGM, slow food, alimentazione a km zero e alimentazione sostenibile.

Problèmes alimentaires dans le monde

Faim et malnutrition
Le gaspillage alimentaire

Obiettivi minimi: conoscere il lessico di base; conoscere i principali aspetti della malnutrizione e dello spreco alimentare.

La sécurité et l'alimentation

Le système HACCP
La conservation des aliments
Les infections transmissibles et les intoxications alimentaire
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Obiettivi minimi: conoscere il lessico di base; conoscere i principi fondamentali del sistema HACCP e i principali rischi dovuti alla contaminazione degli alimenti.

Principes de base du marketing

Comment promouvoir son entreprise

Obiettivi minimi: conoscere le principali strategie di promozione di un'azienda.

EDUCAZIONE CIVICA

Lois, organisations et institutions

Les types de gouvernements, la démocratie, les lois
Les institutions françaises et européennes
Le système de Nations Unies
L'OTAN

Obiettivi minimi: conoscere le tipologie di governo e le principali istituzioni francesi e europee

INGLESE

Docente: prof. **Simona Zaramella**

Testo adottato: O. Cibelli, D. D'Avino, *CookBook club*, Zanichelli

Il libro di testo è stato integrato con fotocopie fornite dal docente tratte da diversi testi e da materiale in rete

OBIETTIVI

Durante l'anno scolastico l'obiettivo principale è stato quello di far conseguire autonomia operativa agli studenti, oltre all'approfondimento della formazione di base acquisita negli anni precedenti. I bisogni professionali sono stati il punto di partenza per gli argomenti trattati e hanno mirato all'acquisizione della capacità di rielaborare i temi affrontati riferendosi anche alle altre discipline caratterizzanti il corso di studi.

Si è lavorato sulla comprensione delle idee principali e dei particolari essenziali di testi di vario genere, che sono stati anche utilizzati come punto di partenza per la produzione scritta e orale.

La classe ha risposto in modo generalmente positivo alla proposta educativa. Alcuni studenti hanno dimostrato interesse costante per gli argomenti trattati ed una partecipazione attiva alle lezioni.

I risultati conseguiti si possono considerare complessivamente sufficienti. Alcuni allievi incontrano ancora gravi difficoltà nell'espressione orale e scritta a causa di lacune pregresse o di un impegno e interesse non sempre adeguati.

METODO DI LAVORO

Le lezioni sono state impostate con brainstorming iniziale per introdurre l'argomento, seguite da lezione partecipata con discussione sull'argomento e da domande di feedback in itinere per verificare la comprensione. Successivamente, dopo la lettura dei brani e la loro comprensione, gli stessi venivano opportunamente sintetizzati dall'insegnante attraverso schemi o mappe concettuali. Le diverse tematiche sono state presentate prima nelle loro linee essenziali e successivamente analizzate attingendo anche dall'esperienza personale degli studenti.

MEZZI e STRUMENTI

Testo in adozione e fotocopie fornite dall'insegnante, proiettore, materiale condiviso sul registro elettronico, canale youtube, internet.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione delle prove ci si è attenuti, in linea generale, a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe e dei criteri contenuti nel PTOF; a seconda del tipo di prova somministrata, sono stati applicati criteri specifici. Sono state effettuate verifiche, scritte e orali, relative agli argomenti svolti in classe a cadenza mensile. Per quanto riguarda le prove scritte sono state somministrate per lo più sotto forma di comprensione di testi e domande aperte.

CONTENUTI

Hospitality industry

- Transport, accommodation, catering, entertainment
- Types of accommodation and new tourist trends
- Types of catering and new trends

Obiettivi minimi: conoscere cosa include il mondo dell'ospitalità, le principali nuove tendenze e prassi dell'ospitalità e della ristorazione

Healthcare

- Nutrients
- Mediterranean diet
- Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotics, ketogenic, raw foodists, other diets from the World
- The food pyramid
- Eating and food related disorders
- Allergies and intolerances
- Food spoilage and poisoning
- Food preserving methods
- HACCP system

Obiettivi minimi: saper definire una dieta, conoscere i diversi tipi di dieta, saper descrivere la piramide alimentare, conoscere e illustrare le differenze essenziali tra intolleranza e allergia, conoscere i disordini alimentari

Sustainability

- Hunger and malnutrition
- Sustainability
- Slow food
- Zero km food
- GMOs controversy: pros and cons

Obiettivi minimi: fornire una definizione di sostenibilità, saper definire a grandi linee gli esempi analizzati in classe (cibo biologico, slow food, produzione a km 0, OGM)

Marketing

- Marketing basis and history
- Advertising and different types of promotion
- Guerrilla marketing

Obiettivi minimi: conoscere il marketing e saperlo definire a grandi linee, riconoscere i principali metodi di promozione

Civic education

- New types of promotion (social media) and social media frauds
- Banking on Parmesan cheese

Obiettivi minimi: descrivere in modo semplice i temi trattati ed esprimere in modo chiaro la propria opinione

MATEMATICA

Docente: prof. **Omar MANCHIA**

Testo adottato: appunti autoprodotti

OBIETTIVI

L'insegnamento della matematica si propone di promuovere le facoltà intuitive e logiche, educare ai processi di formazione, di astrazione dei concetti sviluppando le attitudini analitiche e sintetiche, nonché a saper compiere scelte oggettivamente consapevoli.

In particolare:

- utilizzare procedure e metodi di calcolo studiati
- conoscere il linguaggio proprio della matematica
- utilizzare i metodi della matematica per risolvere problemi in ambito finanziario
- modellizzare semplici situazioni problematiche in ambito finanziario.

Durante l'anno scolastico l'approccio degli allievi è stato diversificato: se da un lato un gruppo ristretto di alunni si è dimostrato interessato alla disciplina e ha partecipato attivamente alle attività didattiche proposte, dall'altro un cospicuo numero di allievi ha evidenziato scarso interesse nei confronti delle tematiche affrontate, studiando spesso superficialmente, non esercitandosi adeguatamente a casa e seguendo in maniera svogliata e distratta le lezioni e le interrogazioni dei compagni in aula. Per quanto concerne il rendimento, circa un terzo degli allievi ha ottenuto risultati discreti o buoni, riuscendo a sfruttare al meglio le proprie capacità; la restante parte della classe ha invece raggiunto una preparazione globale sufficiente o appena sufficiente; in quest'ultimo gruppo di alunni, alcuni non hanno espresso appieno le loro reali potenzialità e altri hanno evidenziato carenze pregresse ormai croniche e difficoltà espositive importanti.

Le principali difficoltà si sono riscontrate nelle prove scritte con errori di distrazione e di calcolo, quest'ultimi spesso condizionati dalle lacune accumulate negli anni precedenti, che hanno pregiudicato il risultato finale, inficiando in taluni casi una sufficiente preparazione teorica dell'argomento sotto esame; in generale la classe non sempre risulta autonoma nell'affrontare esercizi e problemi che non siano mere applicazioni di regole meccaniche.

Il lavoro in classe si è sempre svolto in un clima cordiale e ordinato, nonché rispettoso dei relativi ruoli, anche se non sono mancate lezioni nelle quali il disinteresse della maggior parte degli allievi ha reso poco interattiva e stimolante l'attività didattica.

Gli obiettivi sopra citati sono stati raggiunti dalla quasi totalità degli allievi.

METODO DI LAVORO

Il metodo adottato si è basato su una serie di lezioni frontali. È stato dato spazio allo svolgimento di esercitazioni guidate, sia individuali sia di gruppo, con l'obiettivo di superare parte delle difficoltà che si sono presentate nel corso dell'anno scolastico. Sono state necessarie alcune ore di corso di recupero. Le interrogazioni si sono concentrate nella parte finale dell'anno scolastico, con l'obiettivo di fungere da ripasso attivo in vista dell'Esame di maturità.

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

Sono state svolte verifiche scritte e anche l'esecuzione individuale di esercizi svolti in aula è stata fonte di valutazione.

Nelle verifiche orali si sono valutate: la conoscenza dei contenuti, la padronanza del linguaggio specifico e di quello formale e la competenza operativa.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione di tutte le prove, ci si è attenuti a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe, secondo le indicazioni riportate in questo stesso documento.

CONTENUTI

Sono stati trattati i seguenti "macroargomenti":

- ✓ Limiti
- ✓ Matematica Finanziaria: la capitalizzazione, le rendite certe e il rimborso di un prestito

UDA 1

I LIMITI

- Limite finito per x tendente a un valore finito, limite infinito per x tendente a infinito, limite finito per x tendente a infinito e asintoti orizzontali, limite infinito per x tendente a un valore finito e asintoti verticali (*)
- Dal valore di alcuni limiti al grafico della funzione e viceversa dal grafico di una funzione al valore di alcuni limiti (*)
- Algebra dei limiti e calcolo di limiti in casi semplici (*)
- Calcolo di limiti con presenza di funzioni esponenziali e logaritmiche
- Risoluzione della forma indeterminata infinito su infinito di funzioni razionali fratte (*)

UDA 2

LA CAPITALIZZAZIONE SEMPLICE E SCONTO COMMERCIALE

- Capitalizzazione e attualizzazione: capitale, interesse, montante, capitale nominale, sconto, valore attuale, durata e tasso d'interesse (*)
- Regime semplice (*)
- Interesse e montante (*)
- Sconto e valore attuale (*)
- Il regime dello sconto commerciale (*)

LA CAPITALIZZAZIONE COMPOSTA

- Regime composto (*)
- Interesse e montante per tempi interi (*) e non interi
- Sconto e valore attuale per tempi interi (*) e non interi
- Ricerca del tempo e del tasso di interesse
- Equivalenza finanziaria (*)
- Scindibilità finanziaria

UDA 3

N.B: gli argomenti sottostanti, relativi all'UDA 3, sono stati affrontati solamente dal punto di vista teorico. **NON** sono stati svolti esercizi in merito. Si rimanda alla dispensa cartacea consultabile in segreteria per il grado di approfondimento degli stessi.

LE RENDITE

- Classificazione delle rendite (*)
- Cenni sul montante e sul valore attuale delle rendite

IL RIMBORSO DI UN PRESTITO

- Generalità sui prestiti (*)
- Rimborso globale di capitale e interessi: rimborso totale, valore di riscatto, rata di accantonamento (*)
- Rimborso globale con pagamento periodico degli interessi: rimborso totale, valore di riscatto, rata di accantonamento
- Ammortamento americano
- Rimborso graduale: le caratteristiche di un ammortamento (*)
- Ammortamento progressivo o francese (*)
- Ammortamento uniforme o italiano (*)

I contenuti contrassegnati da **(*)** sono da ritenersi obiettivi minimi disciplinari.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

docente : prof.ssa **Cecilia D'Ambrosio**

testo adottato : Silvano Rodato "alimentazione oggi" - Clitt.

OBIETTIVI

La finalità più generale di questo corso è quella di fornire agli allievi gli strumenti necessari per una critica alimentare che conduca verso una sana e corretta alimentazione, maturando nel contempo la giusta consapevolezza che le scelte alimentari di ciascuno, oltre ad incidere sulla salute della persona, hanno ripercussioni economiche, sociali ed ambientali.

Questo scopo oltre ad avere un'importanza a livello personale è fondamentale per la preparazione professionale degli operatori del settore turistico alberghiero.

In particolare, nel corso di questo anno lo studente ha acquisito conoscenze e competenze che lo mettono in grado di:

- indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata per adulti in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali; indicare le caratteristiche di una dieta in alcune condizioni patologiche quali l'aterosclerosi, il diabete, l'ipertensione, i tumori, l'obesità, le allergie e le intolleranze alimentari;
- conoscere le principali cause biologiche di contaminazione alimentare e adottare conseguentemente comportamenti corretti nell'igiene professionale, nella manipolazione degli alimenti e delle attrezzature cosicché siano assicurate la qualità e l'integrità delle preparazioni alimentari; saper individuare le novità contenute nel pacchetto igiene e definire nelle sue linee principali il sistema di controllo HACCP;
- individuare le caratteristiche più importanti, che fanno di un alimento un prodotto di qualità con riferimento alle principali norme e certificazioni di prodotto

La classe ha mostrato un discreto interesse nei confronti della materia, evidenziando una maggiore attenzione in relazione agli argomenti più strettamente collegati allo loro professione. Le lezioni si sono sempre svolte in un clima ordinato e rispettoso dei reciproci ruoli.

Gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con risultati nel complesso di piena sufficienza o discreti ed in pochi casi ottimi.

METODO DI LAVORO

Le lezioni sono state per lo più frontali, comunque costantemente aperte al dialogo educativo con la classe, con la finalità di stimolare il più possibile nei ragazzi delle riflessioni o anche semplici curiosità inerenti alle tematiche proposte. Quattro ore alla settimana (su sette ore totali) sono in co-presenza con i docenti dei laboratori di cucina e sala.

Ho utilizzato il libro di testo in dotazione, integrandolo in alcuni passaggi con lavori personali messi a disposizione nella sezione di didattica della piattaforma on line, così da presentare gli argomenti in modo più lineare, consequenziale e meno dispersivo. Ho proposto inoltre la visione di alcuni filmati specifici.

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

Durante l'anno scolastico sono state effettuate con regolarità, sia prove scritte che orali.

Per le verifiche scritte ho proposto come prima prova di inizio anno un tema con traccia Ministeriale di un precedente anno scolastico; successivamente ho proposto tre simulazioni di seconde prove. Una quarta sarà effettuata dopo la stesura di questo documento. La seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

1. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
2. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le simulazioni delle seconde prove si sono svolte in due mattinate, nella prima i ragazzi hanno svolto un tema su traccia pluridisciplinare rispettando le tipologie ed i nuclei tematici ministeriali prescelti; nella seconda hanno affrontato la parte pratica collegata alla prova teorica del giorno precedente. Le verifiche orali hanno mirato a valutare: le conoscenze dei contenuti, la padronanza del linguaggio specifico e le competenze professionali acquisite.

Nei mesi di febbraio ed aprile abbiamo svolto le simulazioni del colloquio orale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione ci si è attenuti a quanto stabilito in sede di Consiglio di Classe, secondo le indicazioni riportate in questo stesso documento.

CONTENUTI

In continuità con il lavoro svolto durante il quarto anno ed in conformità con le indicazioni ministeriali il programma è stato articolato nelle unità di apprendimento qui di seguito elencate:

UDA 1

DIETA EQUILIBRATA NELL'ADULTO SANO e NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE

1. Calcolo del fabbisogno di energia e nutrienti:

- unità di misura dell'energia: la chilocaloria
- metabolismo basale e fabbisogno energetico totale
- peso desiderabile: I.M.C. (indice di massa corporea)
- L.A.R.N. 2014 (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia) e dieta equilibrata;
- ripartizione dei macronutrienti (proteine, grassi e zuccheri) secondo le percentuali indicate dai L.A.R.N.
- fabbisogno di vitamine e sali minerali
- fabbisogno di acqua
- nuovi LARN ed etanolo
- la corretta ripartizione dell'apporto energetico nell'arco della giornata

- calcolo del metabolismo basale e del fabbisogno energetico totale con il metodo FAO-WHO-LARN
- linee guida per una sana alimentazione (vd. materiale nella sezione di didattica)
- la dieta mediterranea come esempio di dieta sana da seguire (vd. materiale nella sezione di didattica)
- la piramide alimentare (Food Guide Pyramid del 1992) (vd. materiale nella sezione di didattica)
- la nuova piramide alimentare della dieta mediterranea (2009) vd. materiale nella sezione di didattica
- la doppia piramide (alimentare e ambientale, Bcfn 2012) (vd. materiale nella sezione di didattica)
- la dieta vegetariana (vd. materiale nella sezione di didattica)

Obiettivi minimi: individuare le caratteristiche fondamentali di una dieta equilibrata nell'adulto sano, conoscere le linee guida per una sana alimentazione e la nuova piramide mediterranea.

UDA 2

ELEMENTI DI DIETOTERAPIA

- cause dell'aterosclerosi ed indicazioni dietetiche
- cause dell'ipertensione ed indicazioni dietetiche
- il diabete giovanile ed il diabete mellito non insulino-dipendente: indicazioni dietetiche
- alimentazione e cancro: fattori alimentari cancerogeni e anticancerogeni
- obesità e patologie correlate: obesità androide e ginoide, iperplastica ed ipertrofica
- allergie ed intolleranze alimentari: differenze tra i due termini (vd. materiale nella sezione di didattica)
- come si scatena un'allergia
- principali fonti allergeniche
- le nuove norme per i ristoratori per segnalare gli alimenti allergizzanti
- le intolleranze alimentari: celiachia ed intolleranza al lattosio
- i disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa e vigoressia
- **le malattie da denutrizione: marasma, kwashiorkor, ipovitaminosi e avitaminosi, carenze di Sali minerali (unità didattica di educazione civica)**

Obiettivi minimi: suggerire le opportune indicazioni dietetiche nelle diverse patologie individuando per ciascuna gli errori alimentari da evitare.

UDA 3

LE CONTAMINAZIONI DEGLI ALIMENTI

**Le contaminazioni alimentari:
contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche**

Contaminazione biologica:

- principali caratteristiche biologiche di prioni, virus, batteri e funghi
- tossinfezioni e malattie trasmesse da alimenti:
 - contaminazione da prioni: la BSE
 - contaminazione da batteri: botulismo, salmonellosi, intossicazione stafilococcica, Listeriosi (vd. materiale nella sezione di didattica), tossinfezione da Escherichia Coli

- contaminazione da virus: epatite A
 - contaminazione da funghi: le micotossine (aflatossine)
- le parassitosi alimentari:
 - contaminazione da protozoi : Ameba istolitica
 - contaminazione da platelminti: le teniasi (Taenia solium)
 - contaminazione da nematodi: contaminazione da Anisakis.

Obiettivi minimi: descrivere in generale gli agenti (microrganismi o parassiti) causa di contaminazione alimentare e per ciascuna contaminazione soffermarsi in particolare sugli alimenti coinvolti e sulla profilassi.

UDA 4

PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE E SISTEMI DI CONTROLLO

Prevenire le contaminazioni

- igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature (detersione, disinfezione e disinfestazione)
- igiene del personale
- sistema HACCP ed individuazione dei CCP (punti critici di controllo) vd. materiale nella didattica

La qualità degli alimenti: vd. materiale caricato nella sezione di didattica

- definizione di qualità degli alimenti. I diversi aspetti della qualità: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale (le frodi alimentari), organolettica e tecnologica
- le certificazioni di prodotto: D.O.P, I.G.P, STG

Obiettivi minimi: saper indicare le procedure operative per prevenire le contaminazioni, spiegare le finalità del metodo HACCP, saper indicare alcuni CCP presenti in alcune preparazioni alimentari a scelta del candidato, individuare e spiegare le principali caratteristiche che definiscono la qualità di un alimento

UDA 5

LA SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

- strategie per la sostenibilità alimentare: cosa mangiare (modello della doppia piramide), ridurre gli sprechi (con riferimento alla legge Gadda), che ruolo dare all'agricoltura e su quale agricoltura puntare

UDA 6

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- alimenti light
- alimenti arricchiti
- alimenti funzionali
- novel foods
- alimenti di nuova gamma
- alimenti biologici
- OGM

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof. **Emmanuele Maria Panza**

Testo adottato: S. Rascioni – F. Ferriello, “Gestire le imprese ricettive *up*”, vol. 3, ed. Tramontana

OBIETTIVI

Il percorso disciplinare è stato progettato con l'intento di far conseguire agli studenti, e sviluppare, quelle conoscenze, quelle abilità e quelle competenze che dovrebbero consentire loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su trasparenza e tracciabilità con uno sguardo attento al mondo privacy.

A conclusione dell'anno può osservarsi che la classe, in generale, ha conquistato obiettivi didattici di carattere prevalentemente teorico (conoscenze) e di livello essenziale. Le verifiche orali hanno segnalato la presenza diffusa di un registro espressivo piuttosto semplice e per lo più incerto. Nel gruppo è presente un discreto numero studenti con significative fragilità nello studio: in costoro le conoscenze tendono ad attestarsi su livelli appena sufficienti. Alcuni individui sono invece in possesso di un quadro sufficientemente organico dell'intero lavoro fatto, dotati di buone o più che buone doti espressive e di sintesi. Il comportamento complessivo è più che soddisfacente nel rapporto con l'insegnante e tra pari.

METODO DI LAVORO

Gli argomenti sono stati proposti con un'esposizione il più possibile chiara, lineare e semplice.

L'uso del testo ha consentito di progettare il percorso formativo per UDA e di organizzare lo studio secondo le esigenze degli allievi. L'organizzazione modulare del testo in uso ha agevolato il controllo e la verifica del livello di apprendimento, permettendo di valutare con gradualità i risultati raggiunti e di attuare le iniziative più opportune per il recupero.

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

Verifiche scritte (strutturate e semi-strutturate) ed orali (anche sotto forma di simulazione dell'orale dell'Esame di Stato), sia formative (per verificare in itinere l'apprendimento), sia sommative (alla fine di ogni UDA o a cavallo tra più UDA).

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione ci si è attenuti a quanto stabilito in sede di Collegio dei Docenti e riportato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

CONTENUTI

In continuità con il lavoro svolto durante il secondo biennio ed in conformità con le indicazioni ministeriali, la programmazione è stata presentata sotto forma di Uda, mentre per l'esposizione degli argomenti si è fatto ricorso al libro di testo e ai materiali di approfondimento preparati dall'insegnante.

UDA 1: IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Enti e organismi internazionali
- Enti e organismi interni
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Le nuove tendenze del turismo

Obiettivi minimi: conoscere i seguenti punti di cui alla programmazione dell'UDA:

- Il mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Enti e organismi internazionali

UDA 2: IL MARKETING

- Marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Obiettivi minimi: conoscere i seguenti punti di cui alla programmazione dell'UDA:

- Marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo

UDA 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Pianificazione programmazione aziendale
- Il budget
- Il business plan: cenni

Obiettivi minimi: conoscere i seguenti punti di cui alla programmazione dell'UDA:

- Il budget
- Il business plan: cenni

UDA 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Normativa sulla sicurezza sul lavoro e nei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

Obiettivi minimi: conoscere i seguenti punti di cui alla programmazione dell'UDA:

- Normativa sulla sicurezza sul lavoro e nei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

UDA 5: LE ABITUDINI ELIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Marchi di qualità alimentare

Obiettivi minimi: conoscere i seguenti punti di cui alla programmazione dell'UDA:

- Abitudini alimentari ed economia del territorio

UDA 6: EDUCAZIONE CIVICA: LA GENESI DELL'UE, A BANK THAT TAKES PARMESAN AS COLLATERAL

- La genesi dell'Unione Europea e delle Istituzioni comunitarie
- A bank that takes Parmesan as Collateral: the cheese stands a loan.

LABORATORIO DI CUCINA

docente : prof. Matteo PISCIOTTA

testo adottato : AA.VV. – Protagonisti in cucina 2 – vol. U – Giunti T.V.P.

OBIETTIVI

Si considerano acquisiti i prerequisiti. All'inizio dell'anno scolastico sono stati posti i seguenti obiettivi qui di seguito raggruppati per tipologia.

◆ Cognitivi

Equilibrio gustativo del piatto

conoscenza della cucina regionale italiana

conoscenza delle strutture e delle attrezzature in uso nella ristorazione

conoscenza delle basi di cucina classica e internazionale

conoscenza delle basi di cucina creativa e fusion

conoscenza dei reparti di lavoro e della gestione e organizzazione del personale

conoscenza delle varie tipologie di menu

conoscenza del costo piatto, formulazione del food-cost di base

conoscenza delle principali tecniche di servizio della ristorazione

conoscenza dei diversi generi alimentari e delle diverse tipologie di materia prima

conoscenza dei processi di panificazione e pastificazione

conoscenza del sistema HACCP e gestione dell'autocontrollo

conoscenza del reparto gelateria

conoscenza della pasticceria tradizionale e per la ristorazione

conoscenza delle caratteristiche primarie della banchettistica

conoscenza dell'organizzazione di un evento di catering

conoscenza delle basi per formulare un preventivo

◆ Operativi

capacità di organizzare la "mise en place" in ogni reparto

capacità di riconoscere e classificare le attrezzature in relazione al loro utilizzo e alle loro caratteristiche e alla tipologia di ristorazione

capacità di redazione di un menu

capacità di calcolo del food - cost ; applicato al cibo e al vino

capacità di organizzazione semplici servizi di sala e cucina in base alle diverse tipologie di evento

capacità di organizzare il lavoro settoriale in autonomia

capacità di operare la corretta prassi igienica nei laboratori e sulla propria persona

capacità di organizzare piccoli eventi di catering

◆ Formativi

capacità di inserirsi in una struttura ristorativa avendo compreso la propria posizione in brigata

capacità di effettuare una "mise en place" e relativo servizio

capacità di gestire un reparto di cucina con discreto grado di responsabilità

capacità di gestire un piccolo evento di catering o una piccola manifestazione gastronomica

Le lezioni sono state generalmente seguite con interesse e partecipazione, consentendo un regolare svolgimento del programma didattico.

Molto soddisfacente il grado di partecipazione degli alunni alle lezioni sia pratiche che teoriche, durante le quali, spesso, sono stati aperti dibattiti e momenti di brainstorming.

L'attenzione e il coinvolgimento nelle lezioni frontali non sempre è stato seguito da studio sugli appunti personali.

Gli alunni hanno raggiunto complessivamente un buon risultato, gli obiettivi generali si possono considerare raggiunti.

METODO DI LAVORO

Il metodo di lavoro è stato centrato su lezioni pratiche di laboratorio e su lezioni frontali anche in copresenza con il docente di "Scienze dell'Alimentazione" tese a far acquisire gli obiettivi cognitivi. Al fine di orientare la metodologia ad un coinvolgimento personale, vengono sollecitati dibattiti tra gli studenti per agevolare l'apprendimento attraverso scambi di esperienze ed opinioni.

Le lezioni teoriche sono state spesso integrate con elementi video a completamento delle nozioni apprese.

Per quanto riguarda gli obiettivi operativi e formativi, vengono proposte simulazioni di casi pratici con frequente adozione del problem solving per evidenziare capacità metacognitive da parte degli alunni più attivi

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

L'accertamento degli obiettivi è avvenuto attraverso prove pratiche in laboratorio.

Le simulazioni della "Terza prova" hanno consentito di estendere ed approfondire la valutazione

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione delle prove si è attenuti ad una linea generale approvata in sede di Consiglio di Classe, a secondo del tipo di prova somministrata, si sono applicati criteri specifici.

CONTENUTI

Per quanto riguarda i contenuti si vedano i moduli e le relative UU.DD esposte nel programma di seguito :

UDA 1 IL CATERING E LA BANCHETTISTICA

- la mise en place
- la programmazione della produzione
- il catering
- l'analisi dei costi
- Il costo piatto

UDA 2 LA GESTIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

- organizzazione del magazzino
- organizzazione del reparto refrigerato
- il controllo sulle merci in arrivo
- Aspetto igienico e sistema HACCP

UDA 3 **FISIOLOGIA DEL GUSTO**

- le carni
- i grassi per condimento e cottura
- i sensi nella degustazione
- il gusto e l'olfatto
- l'equilibrio gustativo di un piatto
- il concetto di armonia sensoriale

UDA 4 **LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CUCINA**

- cucina classica
- cucina regionale tradizionale
- cucina fusion
- cucina etnica
- cucina creativa moderna
- L'impattamento moderno

UDA 5 **GASTRONOMIA REGIONALE**

- I prodotti eno-gastronomici delle principali regioni italiane
- I prodotti con certificazione DOP, IGP, STG
- Le tradizioni gastronomiche regionali
- I dolci della tradizione
- Accenni geografici

UDA 6 **IL MENU**

- il menu come strumento di marketing
- l'aspetto gastronomico nella stesura delle varie tipologie di menu
- Gli aspetti tecnici nella redazione di un menu
- i menu per le diverse occasioni di servizio
- il food cost, la definizione del prezzo di vendita

MODULO 7 **IL CONCETTO DI TERRITORIALITA'**

- Il km 0
- La stagionalità delle derrate alimentari
- I vantaggi
- I prodotti del nostro territorio, la provincia di Varese

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Docente: prof. **Chioetto Marika**

Testo adottato: Dispense fornite dal docente

OBIETTIVI

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno dimostrato interesse per la materia, grazie anche alla possibilità di svolgere maggior numero di ore nel laboratorio di sala. L'obiettivo principale del docente di laboratorio di servizi di enogastronomia –settore sala e vendita è stato quello di lavorare sulle capacità dei ragazzi, fornendo loro informazioni, attraverso, documenti, libri e siti web certificati, utili per una preparazione adeguata sia a livello teorico che pratico. È stato fatto un lavoro approfondito riguardante il vino, partendo dalla vite fino ad arrivare all'imbottigliamento, per proseguire infine con le certificazioni di qualità e sicurezza agganciandosi poi alle diverse etichette viticole per regione italiana. A tale argomento sono stati inoltre agganciati i prodotti e/o piatti tipici delle medesime regioni al fine di allenare gli studenti al corretto abbinamento cibo-vino e migliorare l'aspetto territoriale. I lavori sono proseguiti approfondendo questo tema attraverso esercizi ed interrogazioni risultate con il tempo sufficienti. Dal punto di vista laboratoriale sono state organizzate nel primo e secondo periodo una serie di lezioni con l'obiettivo di non far perdere l'aspetto tecnico-pratico in previsione dell'esame di maturità incentrato sulla pratica. Facendo riferimento alla seconda prova scritta di maturità i ragazzi hanno lavorato in autonomia e divisi in gruppo, affiancati dal docente, come se stessero già lavorando per la prova finale. Gli aspetti tecnici affrontati sono stati: il servizio alla lampada, preparazione di aperitivi alcolici, analcolici, estratti di frutta e verdura considerandone l'aspetto e le proprietà nutritive e preparazioni di aperitivi tenendo conto della stagionalità dei prodotti e anche del territorio. Fondamentale è stato il lavoro in equipe, utile per far capire ai ragazzi quanto sia importante per raggiungere l'obiettivo finale in un tempo limite, dividendo i compiti e mettendo insieme le proprie idee e opinioni personali sul lavoro. Le attività di pratica sono state affrontate con severità da parte del docente al fine di garantire un lavoro da parte dei ragazzi del tutto autonomo e senza interventi diretti del docente. L'impegno della classe è stato quasi sempre costante e i lavori svolti sono stati portati a termine con esiti positivi nel tempo garantendo, per quanto mi riguarda una buona chiusura dell'anno.

COMPETENZE

- Prendere coscienza della propria collocazione all'interno del settore della ristorazione.
- Gestire e potenziare in autonomia i materiali messi a disposizione dal docente ovvero le nuove attrezzature di sala e bar.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ABILITA'

- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini e proporre un corretto abbinamento cibo-vino;
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vari prodotti certificati tenendo conto della filiera produttiva, il suo utilizzo e servizio. Distinguere le differenti certificazioni di qualità inerenti i prodotti viticoli;
- Valutare le caratteristiche organolettiche dei vini, distinguere le differenti tipologie di certificazioni classificandoli per regione e la creazione di una carta dei vini tenendo conto dell'abbinamento, territorialità, stagionalità e prezzo;
- Valutare le differenti tipologie di servizio ed adeguare i menù in modo idoneo, distinguendone le differenze a seconda dell'uso, dell'abbinamento cibo & vino e della richiesta della clientela.

- Utilizzare una comunicazione professionale e attento nel rispetto delle esigenze del cliente anche in materia di allergie e intolleranze.
- Gestire le fasi del servizio di sala dall'organizzazione alla sistemazione dei locali atti al servizio

CONOSCENZE

- Accostamenti enogastronomici, caratteristiche organolettiche del vino e le Tecniche di servizio del vino.
- Classificazione degli alimenti e delle etichette viticole secondo i criteri di certificazioni a livello nazionale e regionale e i rischi sull'uso eccessivo di alcool (vino);
- Classificazione dei differenti vini secondo i criteri di produzione e certificazione e le differenti tecniche di servizio e i loro abbinamenti;
- Differenti Tecniche per la creazione dei menu e tenendo conto della stagionalità.

CONTENUTI

UDA 1: Il Vino (ore 32)

- Vite, Vitigno e Ciclo della Vite (Ripasso)
- Vinificazione: in bianco e in rosso
- Spumantizzazione: Metodo Charmat, Metodo Champenoise e Metodo Ancestrale

UDA 2: Certificati italiani vitivinicoli (ore 42)

- La certificazione a livello italiano ed europeo
- Distinzione delle varie certificazioni
- Prodotti vitivinicoli italiani distinti per regione
- Abbinamento Cibo - Vino

UDA 3: Mansioni del sommelier e gestione del vino (ore 14)

- Stoccaggio del vino in cantina
- Cantina del giorno
- Gestione della proposta vini: fornitori, approvvigionamenti e vendita

UDA 4: Il Menù e la Carta Vini (ore 12)

- Il Menù e la sua storia,
- La Carta vini: creazione e gestione
- Il menù e la Carta vini come strumento di marketing ed aspetti tecnico grafici
- Il menù secondo le diverse esigenze di servizio

EDUCAZIONE CIVICA

- Rapporto comunicativo con il Cliente.
- Collaborazione nell'ambiente lavorativo.

TEMPISTICHE E METODOLOGIA DIDATTICA

Periodo scolastico 2025-2026, numero 5 ore di laboratorio alla settimana con lezioni frontali di teoria e di pratica, interrogazioni tecnico-pratica per poter migliorare l'attitudine degli studenti nei diversi contesti ristorativi: bar, sala, servizio alla lampada, galateo, servizio del vino e degustazione in preparazione dell'esame pratico di sala-bar

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

Le prove sia orali che scritte, sono state regolari nel corso dell'intero anno scolastico, e sono state ideate simulazioni di colloquio orale per agevolare al meglio il percorso dei ragazzi.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha sempre tenuto conto della conoscenza degli argomenti proposti nonché della comprensione, della competenza comunicativa e della capacità tecnico pratica e teorica di rielaborazione personale dimostrata dagli allievi.

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARE

Concorsi, viaggi di istruzione inerenti all'attività professionale decise dal Consiglio di Classe.

PRODOTTO INTERMEDIO

Realizzazione di cene a tema, per esaminare l'aspetto gestionale, organizzativo, comunicativo e di lavoro in equipe degli alunni

SCIENZE MOTORIE

Docente: prof. **QUADRELLI Edoardo**

OBIETTIVI

Raggiunti:

1. acquisizione del valore dell'attività motoria
2. acquisizione capacità senso-percettive
3. sviluppo delle funzioni emotive; controllo emotivo, conoscenza dei propri limiti, capacità di rischiare, autostima, perseveranza
4. capacità di rielaborare e trasformare le proprie abilità motorie nelle diverse situazioni
5. arricchimento dello sviluppo motorio e corporale con relativo potenziamento fisiologico
6. rispetto delle regole e della vita di gruppo
7. sviluppo della socialità e del senso civico
8. conoscenza delle regole principali degli sport praticati
9. conoscenza dei benefici di un corretto stile di vita tramite la pratica sportiva svolta in maniera appropriata e abbinata a un corretto regime alimentare e gli effetti sull'organismo

La classe ha accolto in modo generalmente positivo la proposta educativa, mostrando un discreto interesse per gli argomenti trattati e una partecipazione complessivamente adeguata, sebbene non sempre costante.

Le attività si sono svolte in un clima sereno, ordinato e rispettoso dei ruoli, anche se un ristretto gruppo di studenti ha talvolta mostrato una modalità di lavoro ancora molto infantile, con scarsa capacità di attenzione e una tendenza a creare piccoli conflitti tra pari. Questi comportamenti hanno in alcune occasioni disturbato il regolare svolgimento delle attività.

I risultati raggiunti possono essere considerati nel complesso sufficienti, con esiti discreti o buoni per diversi alunni.

Alcuni studenti evidenziano tuttavia difficoltà nella motricità, dovute principalmente a una scarsa pratica sportiva al di fuori del contesto scolastico.

METODO DI LAVORO

Sono state privilegiate le lezioni pratiche, tramite metodologia induttiva e deduttiva, principalmente con esercitazioni a corpo libero o con l'utilizzo di alcuni attrezzi. In base all'attività proposta, gli studenti hanno svolto attività sia individuali, sia di gruppo, con l'intento di farli collaborare, in modo tale da permettere un miglior ragionamento critico per raggiungere l'obiettivo prefissato nel miglior modo possibile.

Tale procedura è stata applicata per sviluppare e consolidare le seguenti modalità di lavoro:

- 1) Learning by doing
- 2) Problem solving
- 3) Peer tutoring
- 4) Cooperative learning
- 5) Role Play
- 6) Flipped classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE

1. Impegno e partecipazione alle attività proposte
2. Osservazione e test pratici

La valutazione ha tenuto conto dei risultati raggiunti rispetto alla situazione di partenza, nonché della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e del comportamento.

3. Lavori di approfondimento personale e relativa presentazione
4. Prova di verifica scritta

CONTENUTI

UDA 1 POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO

Consolidamento capacità coordinative generali e speciali

Sviluppo e incremento delle capacità condizionali di forza, resistenza, velocità tramite lo svolgimento di esercitazioni a corpo libero, tollerando un lavoro sub massimale per un tempo prolungato.

Obiettivi minimi: saper svolgere, seppur con qualche fatica, esercitazioni motorie semplici per lo sviluppo coordinativo, fisico e metabolico. Essere in grado di definire le capacità condizionali e saper individuare le attività per migliorarle: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare

UDA 2 EQUILIBRIO

1) Corpo libero

Propedeutica alle posizioni fondamentali del corpo libero

Obiettivi minimi: essere in grado di applicare, seppur con qualche imprecisione, i fondamentali delle discipline che sono stati presi in considerazione durante l'anno, rispettando le regole e gli altri durante la pratica di questi. Saper rispettare le regole, le strutture e gli altri durante la pratica di attività sportive. Avere una buona padronanza del proprio corpo e degli schemi motori di base. Partecipare all'attività motoria e dimostrare l'impegno minimo richiesto.

UDA 3 LO SPORT E IL FAIR PLAY

1) Pallacanestro:

Il campo e l'attrezzatura, regole di gioco, ruolo giocatori, fondamentali individuali

2) Pallavolo:

Fondamentali individuali di gioco: Bagher, palleggio, servizio.

Didattica dei fondamentali individuali applicati alle azioni di gioco.

Tattica dei fondamentali individuali: Tattica di ricezione, Tattica di difesa, posizione dei giocatori in campo

5) Calcio

Campo, regole di gioco, fondamentali

Obiettivi minimi: essere in grado di applicare, seppur con qualche imprecisione, i fondamentali degli sport e delle discipline che sono stati presi in considerazione durante l'anno, rispettando le regole e gli altri durante la pratica di questi. Saper rispettare le regole, le strutture e gli altri durante la pratica di attività sportive. Avere una buona padronanza del proprio corpo e degli schemi motori di base. Partecipare all'attività motoria e dimostrare l'impegno minimo richiesto

UDA 4 SPORT E CHINESIOLOGIA

Essere in grado di sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta pratica sportiva e una corretta alimentazione.

UDA 5 EDUCAZIONE CIVICA

L'evoluzione del ruolo della donna nel mondo dello sport

RELIGIONE

docente: **prof. Giacomo Novelli**

Testo adottato: Relicodex, Paolini-Pandolfi, SEI Irc; All'ombra del Sicomoro, Pesci-Bennardo, DeaScuola

OBIETTIVI

Obiettivi del quinto anno di IRC sono:

- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- prendere coscienza dei maggiori conflitti bellici internazionali, riflettendo sul ruolo protagonista e spesso strumentalizzato della Religione.

Obiettivi minimi del quinto anno

- Sviluppare un senso critico e una propria visione del mondo.
Come sta cambiando il mondo? In che modo, ancora una volta, la Religione influenza e guida interi popoli e nazioni? Con quale atteggiamento mi pongo davanti a tutto questo? Con queste domande la classe è stata accompagnata tutto l'anno nella scoperta dell'incidenza religiosa sul mondo, con un occhio particolarmente attento sul conflitto tra Israele e Palestina e sulla situazione disperata sulla striscia di Gaza. In modo particolare è stato affrontato lungo tutto l'anno il tema della pace, della libertà, del rispetto e della dignità in dialogo con l'attualità e i conflitti in atto oggi. Alla fine dell'anno ogni alunno è stato chiamato ad esprimere la propria opinione, cercando di evitare pregiudizi e facili banalità. La classe ha seguito con interesse le attività proposte.

METODO DI LAVORO

* Lezioni frontali, letture e statistiche in ambito internazionale a partire dai conflitti in atto oggi, riferimento ai trattati dei diritti universali dell'umanità, lettura del libro di testo e lettura di testi tratti dall'attualità. Visione di film con annesso dibattito in classe.

VERIFICHE DI APPRENDIMENTO

* produzione di testi personali di riflessione sotto forma di recensione; dibattito in classe sui temi affrontati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

*dimostrazione di aver seguito il lavoro in classe

* capacità di esporre una riflessione personale, dando contenuto e argomentazione alle parole esposte.

CONTENUTI

- Il ruolo della Religione nei maggiori conflitti mondiali.
- Valori universali, realtà declinabili e opinioni soggettive. Tema della libertà dell'Uomo.
Il Valore della Libertà: Valori universali, realtà declinabili e opinioni soggettive.
- Il conflitto Israeliano-Palestinese

C. SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA

PRIMA SIMULAZIONE ITALIANO

04 novembre 2024

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa
ultima vana, contro terra cela
la faccia, a non veder
l'amara luce. Il compagno in
ginocchio che l'induce, con
parole e con mano, a
rilevarsi, scopre pieni di
lacrime i suoi occhi.

La folla - unita ebbrezza - par
trabocchi nel campo. Intorno al
vincitore stanno, al suo collo si
gettano i fratelli.
Pochi momenti come
questo belli, a quanti
l'odio consuma e l'amore,
è dato, sotto il cielo, di
vedere.

Presso la rete inviolata il portiere
- l'altro - è rimasto. Ma non la
sua anima, con la persona vi è
rimasta sola. La sua gioia si fa
una capriola, si fa baci che
manda di lontano.
Della festa - egli dice - anch'io son parte.

Goal è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo *Cinque poesie per il gioco del calcio*, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

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.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

Interpretazione

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo - individuali e collettivi - provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

Natalia Ginzburg, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag.125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino. Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...].

La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacergli un poco, e tuttavia non piacergli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

[...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.

Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. *'L'amore alla vita'* è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiegate le caratteristiche. 4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che *'Non dobbiamo pretendere nulla'* ed *'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'*.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che *'il germoglio d'un essere'* ha bisogno *'dell'ombra e dello spazio'*?

Interpretazione

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Luca Borzani, La Repubblica *online*, 4 aprile 2022.

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la__conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922 Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova,

10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A

Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pària internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti.

L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

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 contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti

rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e Analisi

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

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*». 4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*». Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invadenza delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni

culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni:

piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...] Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

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 contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustra i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

Produzione

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività'* ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile *(www.paroleostili.it/manifesto/)*

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SECONDA SIMULAZIONE ITALIANO

17 febbraio 2025

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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 tranquillamente
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 *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.

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.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi⁴ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe⁵, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio⁶ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. -

⁴ *stimansi*: si stima, si considera.

⁵ *messe*: il raccolto dei cereali.

⁶ *concio*: conciato, ridotto.

Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁷, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁸ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁹.»

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

⁷ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁸ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁹ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

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 contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

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 contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l’atteggiamento che, secondo l’autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l’inclinazione per la musica “*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*”?
4. A tuo giudizio, perché l’autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹⁰ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

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 brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

¹⁰ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche - delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi - ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

TERZA SIMULAZIONE ITALIANO

09 aprile 2025



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento io l'ho vissuto un'altra volta in un'epoca fonda fuori di me	Ma Dio cos'è? E la creatura atterrita sbarra gli occhi e accoglie goccioline di stelle e la pianura muta
Sono lontano colla mia memoria dietro a quelle vite perse	E si sente riavere
Mi desto in un bagno di care cose consuete sorpreso e raddolcito	
Rincorro le nuvole che si sciolgono dolcemente cogli occhi attenti e mi rammento di qualche amico morto	

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

- 5 «Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

- 10 «Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare».

Altra rapida occhiata di consultazione.

- 15 «Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

- 30 «Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Espone le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Tomaso Montanari**, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

5 “Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

10 Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

15 Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

20 Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

25 L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

30 Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

35 Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

40 È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»².

¹ *Salmi* 71, 7.

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Steven Sloman – Philip Fernbach, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

5 «Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

10 Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

15 Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...]

L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

25 Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci
 30 altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissenatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società
 35 umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA B3

L'EREDITA' DEL NOVECENTO

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, **Corrado Stajano**, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

5 "C"è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

10 Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

15 Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come adesso siamo nell'era del post. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della rivoluzione russa del 1917.

20 Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

30 Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica»? (righe 14-15)
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post»? (riga 19)
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissato nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "Qui è morta la speranza dei palermitani onesti". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "... non siamo stati noi."»

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

«Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po'».

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.»

da un articolo di Cristiano Gatti, pubblicato da "Il Giornale" (24/09/2013)

¹ La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.

Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.

Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

D. SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA

PRIMA SIMULAZIONE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 06 e 07 novembre 2024

SECONDA PROVA SCRITTA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

NUCLEO TEMATICO n.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.

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTO 1

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) definisce la salute come uno "stato di completo benessere fisico, mentale e sociale e non semplicemente come l'assenza di malattia o infermità". Non si può parlare di buona salute se la nutrizione non è adeguata. Un buono stato nutrizionale è determinato dal cibo che mangiamo in relazione alla **capacità di digerire, assorbire e utilizzare le sostanze nutritive** ed è direttamente influenzato dagli alimenti e dal loro contenuto in nutrienti.

Nessun alimento preso singolarmente contiene tutti i nutrienti necessari, per questo risulta fondamentale **variare la dieta il più possibile**. Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute, un'alimentazione non corretta, infatti, oltre ad incidere sul benessere psico-fisico rappresenta uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di malattie croniche non trasmissibili.

L'**educazione alimentare** rappresenta il primo ed efficace strumento di prevenzione a tutela della salute, tanto come azione quanto come prevenzione.

Un'alimentazione varia ed equilibrata è alla base di una vita in salute. Cattive abitudini alimentari e uno stile di vita sedentario rappresentano uno dei principali fattori di rischio per l'insorgenza di numerose malattie croniche.

Fonte: Ministero della Salute

DOCUMENTO 2

Svolgere attività motoria in ambiente montano è un esempio di uno **stile di vita sostenibile** per migliorare la propria **salute** e il proprio **benessere fisico, psichico e sociale**.

È questo il concetto che la **Commissione centrale medica del Club alpino italiano** intende diffondere con la seconda edizione di "**Una montagna di salute**", evento diffuso in programma **domenica 9 ottobre**.

Diciotto escursioni in sette regioni

Lungo i sentieri di **sette regioni** sono in programma **diciotto escursioni** lungo percorsi accessibili a tutti, durante le quali i partecipanti saranno coinvolti in un dialogo sui temi della **prevenzione** e della **promozione della salute**, concetti che trovano particolare significato nei corretti comportamenti e abitudini di vita.

Undici escursioni saranno organizzate dalla Commissione medica del Cai EmiliaRomagna dalle Sezioni della regione, **otto** delle quali si terranno sui sentieri dell'**Appennino** e tre fuori regione. Le altre, organizzate dalle Sezioni e Commissioni mediche Cai territoriali, si terranno in **Calabria, Abruzzo, Liguria, Lombardia, Sicilia e Trentino**.

“Una Montagna di Salute” rientra nel programma dell’edizione 2022 del **Festival dello Sviluppo Sostenibile** promosso da ASviS, l’**Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile** alla quale aderisce anche il Cai. Si tratta della più grande iniziativa italiana per sensibilizzare e mobilitare cittadini, giovani generazioni, imprese, associazioni e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

«Questo evento diffuso nasce proprio dalla nostra volontà di partecipare al festival. La promozione della salute è infatti presente nel Target 3.4 del Goal 3 (Salute e benessere) dell’Agenda 2030 dell’Onu. Stiamo parlando di un concetto di salute unica, “One Health”, che comprende gli animali, le piante e l’uomo», afferma il presidente della Commissione centrale medica del Cai **Franco Finelli**. «Durante le escursioni i componenti delle nostre Commissioni mediche territoriali approfondiranno i benefici che un’attività fisica lenta e consapevole può dare a ciascuno di noi. Nei diversi appuntamenti il concetto di salute e di benessere per tutti sarà declinato in modi differenti: qualcuno si soffermerà maggiormente sull’importanza di una sana alimentazione, altri sulla Montagnaterapia e sulla montagna inclusiva, che accoglie anche le persone con disabilità, altri ancora sulla Terapia Forestale e sui benefici che può dare al nostro organismo la frequentazione di boschi e foreste, soprattutto grazie all’inalazione di sostanze organiche volatili emesse dagli alberi». Fonte: Club Alpino Italiano

CONTESTO OPERATIVO

A motivo della preparazione conseguita nell’Istituto Professionale frequentato, il candidato ipotizzi di dover gestire un evento promosso dal CAI che ha come titolo “il benessere fisico e mentale: l’importanza di un’alimentazione equilibrata e di una vita a stretto contatto con la natura”.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

- A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti indicazioni:
1. Come viene definita “la salute secondo l’OMS?
 2. Esiste un cibo miracoloso che può garantire il mantenimento del benessere fisico e mentale?
 3. Come mai è importante e utile praticare attività motoria in montagna?
 4. Cosa prevede l’evento “diciotto escursioni in sette regioni” e quale finalità si prefigge?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze e le competenze professionali acquisite, il candidato sviluppi i seguenti punti:
- 1) Con riferimento alle Linee Guida edizione 2018 illustri i comportamenti alimentari corretti necessari per mantenere a lungo un buono stato di salute
 - 2) Il candidato si soffermi sul turismo slow, indicando anche un itinerario “benessere” per promuovere le bellezze montane dell’arco alpino.
 - 3) Definisca inoltre le funzioni del CAI e di altre associazioni assimilabili.
 - 4) Infine, illustri a sua scelta:

A) CUCINA:

Il candidato proponga un menù equilibrato di quattro portate, dall’antipasto al dessert, che contempli l’utilizzo di prodotti tipici agro alimentari dell’arco alpino con anche certificazioni di qualità, identificabili in una determinata area geografica

B) SALA

Il candidato, in riferimento all’area geografica dell’arco alpino, selezioni e descriva due vini (uno bianco ed uno rosso) che possano essere rappresentativi delle caratteristiche del suddetto territorio. Proponga infine un abbinamento con un piatto regionale e/o prodotto tipico.

SECONDA SIMULAZIONE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

18 e 20 febbraio 2025

ISTITUTO SUPERIORE DE FILIPPI VARESE

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

18 febbraio 2025

CLASSE 5

NUCLEO TEMATICO n.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.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

Il candidato legga attentamente i documenti, risponda ai quesiti ad essi riferiti e successivamente sviluppi quanto richiesto:

Documento 1

La celiachia è un'enteropatia infiammatoria di natura autoimmune scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. La stima della sua prevalenza si aggira intorno all'1%: è stato calcolato che nella popolazione italiana il numero totale di celiaci si aggira intorno ai 600.000, contro gli oltre 251.000 ad oggi diagnosticati.

I dati italiani vengono pubblicati ogni anno nella Relazione al Parlamento, di cui l'ultima è stata pubblicata a marzo 2024.

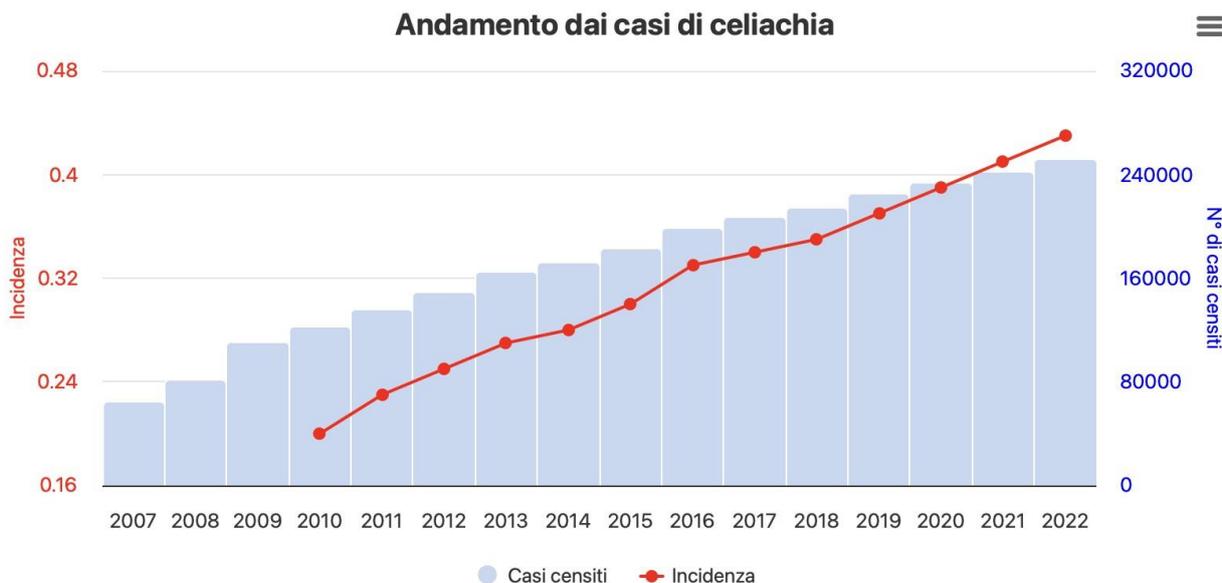
Dai dati del 2022 in Italia risultano diagnosticati 251.939 celiaci di cui il 70% (176.054) appartenenti alla popolazione femminile ed il restante 30% (75.885) a quella maschile.

In particolare, al 31 dicembre 2022, la prevalenza media nazionale è di 0,43% mentre le Regioni/PA con la prevalenza più elevata sono Trento, Toscana e Valle D'Aosta, tutte con lo 0,54 %. Passando alla prevalenza all'interno delle singole popolazioni, maschile e femminile, si osserva che la prevalenza media nazionale femminile è 0,58 e quella maschile è dello 0,26%.

La celiachia risulta concentrata nella fascia di età tra i 18 e i 59 anni (67%).

Il dato epidemiologico che emerge dall'ultima Relazione al Parlamento sulla celiachia è che, dopo una contrazione importante, il saldo delle diagnosi del 2022 sta tornando in linea con quello del 2019.

fonte ministero della Salute



<https://www.epicentro.iss.it/celiachia/epidemiologia-italia> **Documento 2**

L'Associazione Italiana Celiachia nasce nel 1979 su iniziativa di alcuni genitori di bambini celiaci in un'epoca in cui la celiachia era poco conosciuta e considerata una malattia pediatrica. Ciò avveniva in un panorama di assenza totale di tutele e di assistenza nell'affrontare una malattia di cui si conosceva ancora pochissimo. I bisogni di quella nascente comunità di famiglie erano primari: innanzitutto, capire cosa fosse, realmente, la celiachia, cui si arrivava spesso dopo lunghi e penosi periodi di sofferenze ed errate diagnosi. E poi conoscere il significato della «dieta senza glutine», scoprire quali erano i prodotti adatti al celiaco e dove reperirli.

In 45 anni di attività AIC ha contribuito a modificare interamente il panorama delle tutele per le persone celiache.

Nel mese di maggio 2023 ha ricevuto l'attestazione al merito della Sanità Pubblica per le meritorie attività svolte nell'ambito della sanità pubblica.

Oggi l'Associazione è portavoce dei pazienti e delle loro istanze in tutti i più importanti contesti istituzionali: ha contribuito a costruire il «Sistema Italia Celiachia», l'insieme di tutele e assistenza riconosciuto quale eccellenza in tutto il Mondo.



Cura progetti volti al miglioramento della vita quotidiana del paziente, iniziative e strumenti di comunicazione volti a informare e sensibilizzare il pubblico, i media e la classe medica e risponde direttamente ai bisogni dei celiaci sul territorio grazie alle sue 21 AIC associate.

Inoltre, sostiene la migliore ricerca scientifica nel nostro Paese sulla celiachia e sulla dermatite erpetiforme finanziando ogni anno progetti di ricerca medico-scientifica ed è licenziataria per l'Italia del Marchio Spiga Barrata, la massima garanzia di sicurezza e idoneità per le persone celiache.

Fino al 2022 l'organizzazione ha finanziato la ricerca attraverso la sua Fondazione Celiachia e gestito il Marchio Spiga Barrata attraverso l'impresa sociale Spiga Barrata Service. Per effetto della Riforma del Terzo Settore i due enti sopra citati sono stati incorporati in Associazione Italiana Celiachia ETS APS mantenendo intatti i principi e i valori che da sempre ispirano e guidano l'operato di AIC <https://www.celiachia.it/aic/associazione-italiana-celiachia/>

CONTESTO OPERATIVO

L'imprenditore Mario Rossi, affetto da celiachia dalla giovane età, da sempre ha avuto difficoltà nel trovare una risposta ristorativa che potesse soddisfare le sue esigenze alimentari. Il suo progetto del 2026, a tal proposito, è quello di aprire un'attività ristorativa con un target esclusivamente focalizzato su persone celiache.

Si chiede al candidato di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti domande:

- 1) Che cos'è la celiachia?
- 2) Come varia l'incidenza della celiachia tra uomini e donne?
- 3) Cos'è l'AIC e qual è il suo scopo?

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato:

- 1) Descriva le diverse reazioni non tossiche agli alimenti (allergia e intolleranza) soffermandosi sull'approfondimento di una a piacere.
- 2) Indichi la lista dei 14 allergeni collegandosi con la normativa di riferimento e al relativo sistema sanzionatorio anche in riferimento agli accorgimenti inerenti la privacy.
- 3) Predisponga un menù equilibrato per dei clienti celiaci (CUCINA).
- 4) Predisponga la ricetta un frullato o estratto o smoothies equilibrato e indicato per dei clienti celiaci, indicando eventuali presenze di allergeni (SALA).

**SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

Giovedì 20 Febbraio 2025

Istituto Professionale Alberghiero De Filippi

**Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

**Prova pratica di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -
SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**SECONDA PROVA PRATICA DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

La celiachia è un'enteropatia infiammatoria di natura autoimmune scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti

In Italia risultano diagnosticati più di 250.000 celiaci e il dato è in continua crescita

In risposta alle esigenze alimentari dei soggetti celiaci e in linea con il loro desiderio di condurre una dieta non discriminante

Il candidato elabori una portata; un primo, un secondo piatto o un dolce che tragga ispirazione alle tradizioni italiane, nella forma o nella sostanza e che sia espressione del "made in Italy" nel mondo, privo di glutine e con al massimo altri due allergeni

La tipologia di cucina alla quale la portata dovrà essere allineata è quella creativa moderna, caratterizzata dall'uso di prodotti stagionali, nessun limite al "food cost".

TERZA SIMULAZIONE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

07 maggio 2025

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
CUCINA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **7**:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Documento n.2

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico (CP): punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2 (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una mensa scolastica. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di organizzare un intervento di formazione al personale con oggetto "Prevenzione dei rischi da contaminazione"

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cos'è la contaminazione alimentare e la sua classificazione
- b) si soffermi in particolare sulle contaminazioni di tipo biologico descrivendo le cellule batteriche e l'intossicazione legata ad un agente patogeno a tuo piacimento (caratteristiche del microrganismo, alimenti coinvolti, danni provocati e metodi preventivi)
- c) Il candidato sulla base del Regolamento 852/2004 esponga quali accorgimenti dovrà utilizzare per tutelare la salute del cliente in sede di preparazione delle pietanze

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato elabori un menu completo, dall'antipasto al dolce, di ispirazione mediterranea e stagionale, che risponda alle esigenze nutrizionali di un individuo affetto da intolleranza al lattosio.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti utilizzati per la realizzazione di un piatto del menu proposto
- Motivi la scelta degli ingredienti utilizzati

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SALA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono **7**:

8. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
9. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;

10. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
11. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
12. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
13. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
14. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

Documento n.2

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico (CP): punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2 (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una bar specializzato nella proposta degli aperitivi.

In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di organizzare un intervento di formazione al personale con oggetto "Prevenzione dei rischi da contaminazione"

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

4. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
5. Cosa distingue un CP da un CCP?
6. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cos'è la contaminazione alimentare e la sua classificazione
- b) si soffermi in particolare sulle contaminazioni di tipo biologico descrivendo le cellule batteriche e l'intossicazione legata ad un agente patogeno a tuo piacimento (caratteristiche del microrganismo, alimenti coinvolti, danni provocati e metodi preventivi)
- c) Il candidato sulla base del Regolamento 852/2004 esponga quali accorgimenti dovrà utilizzare per tutelare la salute del cliente in sede di preparazione delle pietanze

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato elabori la preparazione di un prodotto analcolico e di un cocktail alcolico "classico" a cui

abbinare una selezione di tre stuzzichini salati che risponda alle esigenze nutrizionali di un individuo affetto da intolleranza al lattosio.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- Riporti la lista esatta degli ingredienti utilizzati per la realizzazione di un piatto del menu proposto
- Motivi la scelta degli ingredienti utilizzati

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

E. CIRCOLARI VARIE ATTIVITA'

Nel corso dell'ultimo anno scolastico sono state organizzate le seguenti attività:

◆ **Viaggio di istruzione e visita guidata:**

- Uscita didattica – Azienda Kerry a Dalmine (*vedi allegata circolare n. 44*)
- Viaggio di istruzione a Atene (*vedi allegata circolare n. 105*)
- Visita Mostra – 250° anniversario della Guardia di Finanza (*vedi allegata circolare n. 117*)
- Visita Mostra – 1914 – Qualcosa di nuovo sul fronte occidentale (*vedi allegata circolare n. 140*)

◆ **Attività formative:**

- Evento International Day presso la Base Nato di Solbiate Arno (*vedi allegata circolare n. 7*)
- Progetto “Vola alle Nazioni Unite” (*vedi allegata circolare n. 45*)
- Soggiorno linguistico a Londra (*vedi allegata circolare n. 49*)
- Workshop presentazione area di personalizzazione professionale (*vedi allegata circolare n. 64*)
- Evento del 27 novembre 2024 – Cena di Gala Istituzionale in occasione del 75° anniversario dell'Istituto (*vedi allegata circolare n. 102*)
- Incontro con Federico Samaden (*vedi allegata circolare circ. n. 151*)
- Soggiorno linguistico a Londra (selezionati 6 studenti) (*vedi circolare n. 49*)

◆ **Orientamento post diploma:**

- Salone dell'orientamento (*vedi allegata circolare n. 83*)
- Orientamento in uscita – IATH ACADEMY (*vedi allegata circolare n. 114*)
- Orientamento in uscita – Accademia Della Casa (*vedi allegata circolare n. 147*)

Agli **Studenti della classe Quinta sez. A**
Alle **Famiglie**
Ai **Docenti Chioetto e Panza**

Circ. n. **44**

Oggetto: **Uscita didattica – Azienda Kerry Dalmine.**

Il Consiglio di Classe della classe Quinta ha organizzato un'uscita didattica il giorno **Mercoledì 29 ottobre 2024** che sarà dedicata alla conoscenza di una multinazionale del territorio lombardo che produce e commercializza aromi alimentari in tutto il mondo.

Programma:

8.00 partenza dal parcheggio della Robur

10.00 ca. arrivo presso l'azienda Kerry di Dalmine e visita guidata attraverso i seguenti passaggi:

- L'azienda Kerry: struttura, assetto e mercato
- Introduzione agli aromi e aromi alimentari
- L'analisi sensoriale
- Sensory training test
- Visita ai laboratori
- Risultati del test sensoriale
- Esposizione prodotti Kerry
- Conclusione della visita

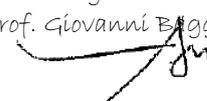
12.00 pranzo presso mensa aziendale

14.00 partenza per rientro a Varese

15.30/16:00 arrivo a Varese

Il costo dell'uscita didattica, che comprende il viaggio in autobus privato e il pranzo, è di **Euro 45,00** da conferire tramite bonifico bancario **BANCA POPOLARE DI SONDRIO, Agenzia Milano 12 IBAN IT40D0569601611000007813X74 intestato a IDF SRL** causale **Uscita didattica – Azienda Kerry Dalmine** - cognome e nome dello studente entro **mercoledì 23** ottobre con il tagliando di partecipazione.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Il/la sottoscritto/a _____ genitore/tutore dell'alunno/a

_____ della classe Quinta sez. A autorizza il/la proprio/a figlio/a a

partecipare all'uscita didattica *presso l'azienda Kerry di Dalmine* che si terrà mercoledì 29 ottobre 2024.

Si allega copia del bonifico.

Data _____

Firma _____

Agli Studenti della classe Quinta
Alle Famiglie
Ai Docenti
Al prof. Pisciotta
Alla prof.ssa Villa

Circ. n. **105**

Oggetto: **Viaggio di istruzione ad Atene.**

Il viaggio di istruzione del quinto anno è senza dubbio una tappa significativa del percorso scolastico e formativo di ognuno e occasione per concludere con un'esperienza importante il quinquennio.

Il consiglio di classe della classe Quinta ha considerato le proposte degli studenti e approvato la **città di Atene** come meta definitiva del viaggio di quest'anno.

Ha definito inoltre che, al fine di responsabilizzare gli studenti e renderli consapevoli, l'organizzazione avvenga **in collaborazione tra la commissione Viaggi e uscite didattiche e gli studenti stessi.**

La vicepresidente prof. Zaramella ha considerato quanto trovato dagli studenti riguardo a trasporto aereo, sistemazione, vitto e itinerario cittadino.

Il viaggio pertanto si svolgerà dal **10 al 13 marzo 2024**. Il prezzo totale di circa 410,00 – 450,00 Euro a persona includerà **biglietti aerei, accompagnamento e alloggio in hotel 3 stelle superior con trattamento B&B, cene al ristorante, mezzi di trasporto e ingressi ai musei.**

Per procedere con i costi attuali alla prenotazione dei voli e la conferma dell'hotel si richiede di aderire e versare l'acconto di **Euro 250,00 entro il giorno 6 dicembre 2024** tramite registro My.

Il saldo definitivo verrà calcolato in base alle tariffe aeree e gli ingressi a musei e/o monumenti al momento della prenotazione e dovrà essere corrisposto prima della partenza, in seguito ad apposito avviso tramite circolare.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Agli Studenti delle classi Quarta e Quinta
Alle Famiglie
Ai Docenti
Ai proff. Broggin, Montalbetti, Panza, Zaramella

Circ. n. **117**

Oggetto: **Visita mostra – 250° anniversario della Guardia di Finanza.**

Villa Recalcati ospita una interessante **mostra storico-artistica**, omaggio alla lunga storia del Corpo della Guardia di Finanza. L'esposizione, curata con grande attenzione, comprende **documenti, fotografie e reperti** che ripercorrono i momenti più significativi della Guardia di Finanza: tra essi, veri e propri ricordi di chi ha vissuto la frontiera, dalle stecche di sigarette alle moto Guzzi da pattuglia.

Il giorno **3 dicembre alle ore 10:40** le classi **Quarta e Quinta** si recheranno presso Villa Recalcati accompagnati dai docenti Broggin, Montalbetti, Panza e Zaramella.

Al termine della visita tutti rientreranno a scuola per poi rientrare a casa in autonomia.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Paggio



Varese, 10 gennaio 2025

Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **140**

Oggetto: **Visita mostra – 1914. Qualcosa di nuovo sul fronte occidentale.**

Il Coro alpino “Ai Preat” di Busto Arsizio, in collaborazione con il Centro Culturale Synesis, ha realizzato in Galleria Boragno l’esposizione della mostra **“1914. Qualcosa di nuovo sul fronte occidentale”**, presentata nel mese di agosto al Meeting di Rimini. Una mostra che celebra un fatto straordinario, ancora poco noto, che si verificò 110 anni fa, in occasione del Natale, e che i media dell’epoca perlopiù tacquero: **gli eserciti che si fronteggiavano si fermarono e per alcune settimane e nacque una tregua non ufficiale**, una tregua spontanea nella notte di Natale tra soldati tedeschi e inglesi a Ypres, in Belgio.

La Classe Quinta, il giorno **14 gennaio dalle ore 09:40, proseguirà l’attività didattica visitando la Mostra. Gli studenti si recheranno** con i docenti Chizzoni e Montalbetti presso la stazione di Varese FS, per prendere il treno per Busto Arsizio delle 10:12. Gli studenti visiteranno la mostra e poi ritorneranno a Varese con il treno delle 12:17 per poi rientrare a scuola alle 13:00 ca.

Entro lunedì 13 gennaio gli studenti dovranno consegnare l’autorizzazione allegata e comunicare alla prof.ssa Chizzoni il possesso di eventuale abbonamento che copra la tratta prevista (da dimostrare), e/o portare la somma di Euro 8,00 che copra il costo dei biglietti A/R.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Il/La sottoscritto/a _____ genitore/tutore

dell'alunno/a _____ della classe Quinta sez. A autorizza il/la proprio/a figlio/a a partecipare alla mostra come da circ. n.

Solleva la Scuola da ogni responsabilità per danni arrecati dal proprio/a figlio/a a strutture o persone durante il viaggio e la visita.

Data _____

Firma _____

Agli **Studenti della classe 4^A e 5^A**
Alle **Famiglie**
Ai **Docenti**
Ai **Proff. Chioetto e Grassi**
Alla **Segreteria**

Circ. n. 7

Oggetto: **Giornata scolastica del 21 settembre p.v.**

Nella giornata del 21 settembre gli studenti delle due classi in indirizzo collaboreranno per i servizi di sala e cucina previsti durante l'evento INTERNATIONAL DAY presso la Base Nato di Solbiate Olona. L'evento, che prevede il coinvolgimento di ca 3.000 persone, ha come finalità l'accoglienza e l'incontro di tutte le famiglie dei militari provenienti da tutti i Paesi della NATO.

Gli studenti saranno affiancati da personale della Base che guiderà tutte le attività sia di sala sia di cucina.

Si raccomanda di portare la divisa completa secondo le indicazioni che darà la prof.ssa Chioetto.

Gli studenti si troveranno con la divisa indicata dalla prof.ssa Chioetto all'Istituto De Filippi alle ore 13.00 per l'appello sul foglio consegnato dalla Segreteria.

Il Bus dedicato preleverà gli studenti per portarli alla base. Terminata l'attività gli studenti saranno riaccompagnati con il bus e arriveranno al Cancelli della Robur per le ore 23.00 circa.

Gli studenti nella mattinata di lunedì 23 non avranno lezione.

Scolastico

Il Dirigente

Prof. Giovanni Poggio

Agli **Studenti delle classi Terza A e B, Quarta e Quinta**
Alle **Famiglie**
Ai **Docenti Galloro, Panza, Villa**

Circ. n. **45**

Oggetto: **PROGETTO "VOLA ALLE NAZIONI UNITE"**.

Sono aperte le selezioni ai programmi **"New York Young UN 2025 L'Ambasciatore del Futuro"** e **"UN Emirates 2025"**.

Si tratta delle simulazioni diplomatiche più grandi al mondo, e che prevedono la partecipazione di migliaia di Studenti delle scuole superiori provenienti da oltre 100 Paesi e 6 continenti che si riuniranno per discutere e risolvere le problematiche dell'agenda **Politica Internazionale come la tutela dei Diritti Umani e dello Sviluppo Sostenibile!**

Per partecipare al programma dovrai sostenere un colloquio motivazionale su Skype, con l'Organizzazione WSC Italia, durante la fase del colloquio ricorda che dovrai:

- **Comunicare i motivi che ti spingono a voler prender parte all'evento.**
- **Rispondere a delle domande in lingua inglese (è richiesto un livello base)**

Per inoltrare la tua candidatura ti preghiamo di compilare i dati del seguente app-form online:

<https://appform.wscitalia.it/v2/>

Ti invitiamo all' incontro di presentazione del progetto che si terrà online giorno **21 ottobre alle ore 16:30**, per partecipare alla riunione, fai clic su questo link: <https://meet.google.com/gaj-ndns-tiu>

Qui di seguito potrai scaricare i Bandi dei programmi disponibili:

<https://usercontent.one/wp/www.wscitalia.it/wp-content/uploads/2024/09/BANDO-NEW-YORK-YOUNG-UN-2025-LAMBASCIATORE-DEL-FUTURO-CONFERENCE-B.pdf?media=1726073083>

<https://usercontent.one/wp/www.wscitalia.it/wp-content/uploads/2024/09/BANDO-NEW-YORK-YOUNG-UN-2025-LAMBASCIATORE-DEL-FUTURO-CONFERENCE-C.pdf?media=1726073083>

<https://usercontent.one/wp/www.wscitalia.it/wp-content/uploads/2024/09/BANDO-DI-PARTECIPAZIONE-AL-PROGRAMMA-FORMATIVO-DUBAI-UN.pdf?media=1726073083>

VIVI IL SOGNO DELLE NAZIONI UNITE! GET INVOLVED!

<https://www.youtube.com/watch?v=2xtfYrKyKdQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=4Fu0rjNcyPI>

Associazione WSC ITALIA Global Leaders

Gli studenti interessati potranno eseguire tutte le operazioni di candidatura e proseguire con il percorso in autonomia.

I docenti referenti del progetto a cui potersi rivolgere per indicazioni e chiarimenti sono:

Prof.ssa Villa, Prof. Galloro e Prof. Panza.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio


Varese, 14 ottobre 2024

Agli **Studenti della classe Seconda Liceo**
Alle **Famiglie**
Ai **Docenti**

Circ. n. 49

Oggetto: **Soggiorno linguistico – Londra.**

Come previsto nel PTOF, il soggiorno linguistico si svolgerà dal **27 aprile al 3 maggio 2025** a **Londra**, nella struttura con cui l'Istituto De Filippi ha collaborato per molti anni in passato in modo sempre costruttivo. Infatti, terminati i lavori che ci hanno costretto a scegliere altre mete, finalmente sarà possibile riprendere le attività presso questa esclusiva istituzione.

La proposta è rivolta in modo trasversale agli alunni delle classi **seconda, terza, quarta e quinta** che si dimostreranno interessati e meritevoli di vivere questa esperienza.

L'attività si dispiegherà in **6 giornate con 3 ore mattutine** di potenziamento linguistico inglese e pomeriggi e serate organizzati di visite nella città.

L'alloggio con trattamento di mezza pensione sarà nel complesso del **Institute of St. Marcelline**, (<https://www.stmarcellina.org.uk/>) **nello storico quartiere Hampstead**, presso cui si terranno anche le lezioni di inglese mattutine, a cura di docenti madrelingua laureati e qualificati all'insegnamento a studenti stranieri.

Sono previsti:

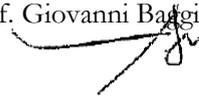
- Materiale didattico
- Test di ingresso
- Certificato Finale

Trattandosi di una **sistemazione particolare ed esclusiva a Londra, riservata all'Istituto De Filippi**, i posti disponibili saranno per 23 studenti eccellenti, che verranno selezionati dalla dirigenza scolastica sulla base dei seguenti criteri:

- Risultati scolastici nella disciplina di inglese durante la carriera scolastica
 - Raggiungimento del miglior livello nel test di selezione che sarà proposto a breve
 - Comportamento dello studente nel corso degli anni scolastici
-
- In caso di necessità, si darà priorità agli studenti delle classi quarta e quinta perché avranno meno possibilità di partecipare in futuro all'esperienza.

Il costo complessivo di alloggio con regime di mezza pensione, volo aereo, abbonamento mezzi pubblici, scuola di inglese, assicurazioni e assistenza sarà di circa 900,00 – 1000,00 Euro (ESCLUSE le spese di passaporto e visto). La prima fase di selezione avverrà a cura della scuola tra tutti coloro che si candideranno all'esperienza compilando il modulo sottostante e versando la quota di **Euro 15,00 entro e non oltre il 18 ottobre 2024.**

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Agli Studenti della classi Seconda, Terze, Quarta e Quinta
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **64**

Oggetto: **Corsi di personalizzazione professionale a.s. 2024-2025.**

Per questo anno scolastico la scuola organizza i corsi di seguito indicati:

Corsi	Docenti	Classi interessate	Costo	Contenuto del corso	Numero min./max studenti
GRANDI LIEVITATI 17 ORE	SIMONA LAURI	Tutte le classi	150,00	Promozione della cultura della lavorazione e produzione di diverse tipologie di lievitati (grandi lievitati, pani dolci da colazione, snack salati, brioches), attraverso le conoscenze dei cicli e delle tecniche da impiegare per ottenere diversi e migliori prodotti.	Min. 6 Max. 10
PIZZERIA 12 ORE	LEONE COPPOLA	Tutte le classi	130,00	Formazione di figure professionali in grado di conoscere le varie tipologie di farine utilizzate, i vari tipi di impasto, i vari tipi di pizza ed i loro ingredienti, le tecniche di stesura dell'impasto, di condimento e di cottura, con una particolare attenzione al gluten free e alle tendenze del momento. Alla fine del corso è prevista una cena/evento.	Min. 6
PASTICCERIA BASE 12 ORE	ANDREA BUOSI	Tutte le classi	150,00	Apprendere le basi di pasticceria a partire dalle masse montate come pan di Spagna, savoiardi e pan di Spagna sacher. Creme e cremosi: ganache montate, crema pasticceria e cremosi alla frutta. Basi per costruire dolci: bigné e meringhe italiane e francesi. Frolle e biscotti: sablé e crumble.	Min. 6
PASTICCERIA AVANZATO 12 ORE	ANDREA BUOSI	Classi terze, quarta e quinta	170,00	Costruzione di monoporzioni moderne con decorazioni in cioccolato. Apprendimento delle più recenti e innovative tecniche per la creazione di un buffet moderno con le ultime creazioni del professionista Andrea Buosi. Preparazione di mousse, ganache montate, glasse, inserti e composte. Focus sul cioccolato e sulla sua lavorazione per la creazione di decorazioni.	Min. 8
COCKTAIL 8 ORE	ELIA ZANASCA	Classi terze, quarta e quinta	130,00	Conoscenza e utilizzo delle più importanti tecniche del bartending, storia e preparazione dei più importanti cocktail italiani ed internazionali.	Min. 6

COCKTAIL – MASTERCLASS 6 ORE	ELIA ZANASCA	Classe quinta	130,00	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazioni home made • Progettazione signature cocktail • Scelte zero waste 	Min.6
LA TRADIZIONE IN TAVOLA: SOLUZIONI VEGAN E GLUTEN FREE 12 ORE	MONICA NERI	Classi terze quarta e quinta	140,00	<p>Creazione di piatti rappresentativi della cucina tradizionale italiana, rivisitati in chiave moderna, con l'obiettivo di proporre soluzioni senza glutine e vegane, che soddisfino le esigenze della clientela.</p> <p>Il corso, suddiviso in 3 moduli, prevede la creazione di un menù senza glutine 100% vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impasti salati lievitati e non (focaccine, schiacciata, grissini) • Antipasti e Portata principale (pasta e fagioli rivisitata / burger di fagioli neri / polpette di lenticchie e ceci) • Piccola pasticceria (pandispagna, simil frolla, mousse) 	Min. 6
CUCINA GIAPPONESE 8 ORE + CENA EVENTO	NIPPON FOOD ACADEMY	Classi terze quarta e quinta	220,00	<p>Corso professionale con lo Chef Takashi Kido che prevede due giornate di corso professionale svolte in presenza dallo chef, aventi come obiettivo l'apprendimento delle principali tecniche di cucina giapponese e la loro messa in pratica nella realizzazione di autentiche ricette. Verranno preparati piatti esemplari di questa cucina nell'ottica della preparazione di una cena che mostri quanto appreso dai corsisti durante questo percorso. Saranno oggetto del corso la preparazione di riso per sushi, salse, sashimi, nigiri, hosomaki e udon. Tecniche di sfilettatura e pulizia di prodotti ittici come ricciola e salmone e tecniche di marinatura del pollo.</p> <p>La cena finale, da effettuarsi la sera del secondo giorno, comprenderà un antipasto, una frittura giapponese, un piatto di sushi, una preparazione in brodo e un dolce.</p>	Min. 12
IL MENU DI QUALITÀ: PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI 6 ORE + EVENTO DEGUSTAZIONE	VALENTINA TEPEDINO e MARCELLO LEONI	Classi terze quarta e quinta	130,00	<p>Pomeriggio dedicato alla conoscenza (freschezza, sicurezza, etichettatura) e alle tecniche di pulizia e lavorazione dei prodotti ittici, finalizzate alla creazione di un menu di qualità con pesce, crostacei e molluschi come protagonisti assoluti. La degustazione del menu verrà proposta in serata, a conclusione del corso.</p> <p><u>Il corso, che unisce teoria e pratica, è tenuto dalla Dott.ssa Valentina Tepedino, Medico Veterinario specializzato nei prodotti ittici, Fish Blogger e Direttrice del periodico Eurofishmarket, in collaborazione con lo Chef stellato Marcello Leoni.</u></p>	Min. 6

CAFFETTERIA E LATTE ART 12 ORE	LA VARESINA CAFFÈ	Tutte le classi	120,00	Corso dedicato allo sviluppo di conoscenze e competenze nell'ambito della caffetteria, suddiviso in tre moduli: 1 modulo – botanica del caffè 2 modulo – competenze del bartista (macinatura, pulizia della macchina, funzionamento) 3 modulo – fare un buon caffè + nozioni di latte art	Min 8
BARBECUE 6 ORE	VINCENZI MIRKO - presso AGRICOLA HOME&GAR DEN	Classi terze, quarta e quinta	150,00	Corso dedicato agli argomenti fondamentali e di più interesse nel mondo BBQ, come: <ul style="list-style-type: none"> • setup e scelta ideale per ogni tipologia di bbq • strumenti che non possono mancare • scelta dei tagli di carne • marinatura • speziatura • abbinamenti • affumicatura • sicurezza alimentare 	Min. 10 Max. 12
CERTIFICAZIONE LINGUISTICA – INGLESE 10 ORE	SIMONA ZARAMELLA	Terza, Quarta e Quinta	100,00	Sviluppare competenze specifiche della lingua inglese volte a ottenere l'accesso agli esami per le certificazioni linguistiche.	Min. 5
CERTIFICAZIONE LINGUISTICA – FRANCESE 10 ORE	GLORIA VILLA	Terza, Quarta e Quinta	100,00	Sviluppare competenze specifiche della lingua inglese volte a ottenere l'accesso agli esami per le certificazioni linguistiche.	Min. 5
PRIMO SOCCORSO 4 ORE (MATTINO) <u>OBBLIGATORIO</u>	CROCE ROSSA	Quarta	10,00	Elementi di primo soccorso Programma: 2 moduli di 2 ore	Intera classe
PRONTO SOCCORSO 4 ORE (MATTINO) <u>OBBLIGATORIO</u>	CROCE ROSSA	Quinta	10,00	Elementi di pronto soccorso anche in ambiente professionale. Riconoscere le crisi dovute a intolleranze alimentari e reazioni corrette. Al termine consegna attestato di competenza. Programma: 2 moduli di 2 ore, con prova pratica.	Intera classe

I PERCORSI PROPOSTI SONO TENUTI DA **PROFESSIONISTI** E SI TERRANNO NELLE **ORE POMERIDIANE** (eccetto quelli organizzati per l'intera classe) IN GIORNI DEFINITI NEL CALENDARIO CHE VERRÀ DISTRIBUITO AGLI STUDENTI.

GLI STUDENTI POTRANNO EFFETTUARE A LORO SCELTA UN NUMERO MASSIMO DI TRE CORSI.

OGNI CORSO SARÀ CERTIFICATO.

MODULO DI ADESIONE

Il/la sottoscritto/a

studente della classe, presa visione dei percorsi di personalizzazione professionale, si iscrive ai seguenti corsi (scelta massima 3 corsi):

- GRANDI LIEVITATI
- PIZZERIA
- PASTICCERIA BASE
- PASTICCERIA AVANZATO
- COCKTAIL
- COCKTAIL MASTERCLASS
- LA TRADIZIONE IN TAVOLA: VEGAN E GLUTEN FREE
- CUCINA GIAPPONESE
- IL MENU DI QUALITÀ: PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI
- CAFFETTERIA E LATTE ART
- BARBECUE
- CERTIFICAZIONE LINGUISTICA: INGLESE
- CERTIFICAZIONE LINGUISTICA: FRANCESE

I Corsi di PRIMO E PRONTO SOCCORSO sono **obbligatori** per tutti gli studenti di Quarta e Quinta (la quota sarà richiesta in seguito).

Importo totale da versare Euro _____

I corsi GRANDI LIEVITATI e COCKTAIL MASTERCLASS dovranno essere saldati entro il 30 NOVEMBRE 2024.

TUTTI GLI ALTRI CORSI dovranno essere saldati in unica rata entro il 31 gennaio 2025

L'ADESIONE AI CORSI AVVIENE CON IL VERSAMENTO DELLA TASSA DI ISCRIZIONE di euro 10 consegnando in segreteria il presente modulo debitamente compilato **ENTRO GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2024.**

Firma dello Studente _____

Firma del Genitore e Tutore _____

Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **102**

Oggetto: **Giornata del 27 novembre.**

Comunico che il giorno **27 novembre** la classe **Quinta** posticiperà l'attività didattica per dedicarsi al servizio della cena di Gala Istituzionale in occasione del 75 anniversario dell'Istituto.

Gli studenti incaricati del servizio di **cucina si troveranno alle ore 10:00** direttamente a Villa Panza, dove il prof. Pisciotta svolgerà l'appello, indosseranno la divisa e inizieranno le preparazioni.

Gli studenti incaricati del servizio di **sala si troveranno alle ore 17:00** direttamente a Villa Panza, dove la prof.ssa Chioetto svolgerà l'appello, indosseranno la divisa e inizieranno l'allestimento della sala.

Al termine del servizio gli studenti potranno tornare a casa in autonomia.

Il giorno seguente, **28 novembre**, tutta la classe entrerà a scuola alla **terza ora alle 9:40**.
Si raccomanda la puntualità.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Ai Docenti
Agli Studenti
Alle Famiglie
Alla Segreteria

Circ. n. **151**

Oggetto: **INCONTRO CON FEDERICO SAMADEN.**

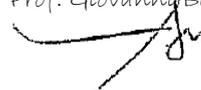
Nell'ambito delle attività scolastiche volte a sviluppare consapevolezza e responsabilità sul proprio presente e futuro il giorno 7 febbraio dalle ore 9.00 alle ore 10.30 in sala Pigionatti, avremo occasione di incontrare **FEDERICO SAMADEN** autore del testo **'Stupefacenti fotogrammi, storia di una rivincita'**, dove racconta la sua travagliata esperienza di vita, storia di illegalità e di rinascita, testimonianza di come si possa rinascere anche dopo aver vissuto nella illegalità e nel consumo di droghe.

L'incontro si prolungherà poi per le classi Terze e Quinta dopo l'intervallo nella modalità che sarà comunicata.

Raccomando ai Docenti Chizzoni e Montalbetti di concludere quanto a loro affidato e di consegnarmi i dati raccolti con il questionario.

Gli studenti lasceranno l'aula alle ore 8.50 accompagnati dai docenti della seconda ora per recarsi in sala Pigionatti.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **83**

Oggetto: **Salone dell'orientamento.**

Anche quest'anno la provincia di Varese organizza il **Salone dell'Orientamento**, una giornata con incontri e punti informativi per conoscere quali sono le università o i corsi post diploma, le opportunità di studio, lavoro e le informazioni necessarie per prendere una decisione consapevole per costruire il proprio futuro.

Il giorno **19 novembre alle ore 8:45** gli studenti della classe **Quinta** si ritroveranno al **palazzetto Itelyum Arena**, in piazza Antonio Gramsci a Varese con i docenti Manchia e Montalbetti per l'appello e in seguito la visita del salone.

Gli organizzatori dell'iniziativa rilasceranno a tutti gli studenti un certificato di partecipazione.

Al termine della visita gli studenti potranno rientrare a casa in autonomia.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio



Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **114**

Oggetto: **Orientamento in uscita – IATH Academy.**

La Fondazione **IATH** è nata nel 2014 a Cernobbio dalle più qualificate realtà del sistema formativo e imprenditoriale del settore turistico, in collaborazione con prestigiose catene alberghiere italiane e internazionali.

Tutti gli anni apre le porte a decine di giovani che nutrono l'ambizione di lavorare nel settore del Turismo, in un angolo meraviglioso conosciuto in tutto il mondo dove gli alberghi e i ristoranti sono da sempre simbolo di prestigio e di eccellenza.

Il giorno **11 dicembre dalle ore 10:40**, due rappresentanti della **IATH Academy** dedicheranno un momento personalizzato agli studenti della **classe Quinta** del nostro istituto, nella loro classe, con una presentazione dell'accademia, dei suoi partners, dei percorsi formativi post diploma e di tutte le attività di orientamento attivate dall'accademia anche in collaborazione con le istituzioni del territorio.

Gli studenti avranno la possibilità di conoscere questa eccellenza lombarda nella formazione post diploma e interagire con domande e curiosità.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Paggio



Agli Studenti della classe Quinta sez. A
Alle Famiglie
Ai Docenti

Circ. n. **147**

Oggetto: **Orientamento in uscita – Accademia Della Casa.**

Accademia della Casa è una Scuola di Formazione di Personale Domestico che crea figure professionali complete, capaci di governare una casa con autonomia e di prendersi cura – con equilibrio umano e responsabilità – delle persone che la abitano.

L'Accademia della Casa si dedica a:

- **Formazione di personale domestico**
- **Qualificazione e aggiornamento di personale domestico già occupato presso famiglie**
- **Collocamento di personale domestico**

Il giorno **15 dicembre dalle ore 11:30**, la titolare dell'Accademia Della Casa dedicherà un momento personalizzato agli studenti della **classe Quinta** del nostro istituto, nella loro classe, con una presentazione dell'accademia, dei suoi partners, dei possibili percorsi formativi, collaborazioni e opportunità di collocamento e carriera.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giovanni Baggio

