LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

ISTITUTO PROFESSIONALE L.EINAUDI · LODI ·

Esami di Stato

Anno scolastico: 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE: QUINTA

SEZIONE: A

INDIRIZZO:SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO SALA E VENDITA

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
"Luigi Einaudi"
Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

SOMMARIO:

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE 4

1.1 Contesto socio economico del territorio 4
1.2 Presentazione Istituto 4
1.3 I nuovi istituti professionali 4

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ NEL TRIENNIO 5

2.1 Modalità di lavoro del Consiglio di classe e progettazione per U.D.A 6

3. IL CURRICULUM PROFESSIONALE DI ISTITUTO 7

3.1 Organizzazione del quinquennio 7
3.2 Risultati di apprendimento 7

4. IL PROFILO PROFESSIONALE 8

4.1 Descrizione sintetica del profilo in uscita 8
4.2 Il dopo diploma 8

5. IL QUADRO ORARIO 9

5.1 Primo biennio 9
5.2 Triennio 10

6.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO 10

7.ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI 11

7.1 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica 11
7.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa in orario curricolare o extracurricolare 11
7.3 Progetto integrato e attività nel triennio relativi ai PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento 11

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

8. PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI 11

9. UDA PLURIDISCIPLINARI SVOLTE 11

10. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI 12

11. NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE 13

12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE 14

13. DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE PROVE EFFETTUATE E ALLE INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO 14

ALLEGATI:

Allegato 1: Educazione Civica
Allegato 2: Documentazione PCTO
Allegato 3: Griglie nazionali di valutazione Colloquio e griglie di valutazione utilizzate per le simulazioni di Prima e Seconda Prova scritta
Allegato 4: Consuntivi disciplinari e programmi effettivamente svolti
Allegato 5: Testi simulazioni Prima e Seconda Prova
Allegato 6: Relazione riservata studenti con BES

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Contesto socio economico del territorio

Lo specifico contesto territoriale e socioeconomico in cui l'Istituto opera, costellato di medie e piccole imprese e di variegate strutture di servizi, è costituito da diverse categorie lavorative, come artigiani, impiegati, operai, commercianti, e caratterizzato da una significativa presenza di famiglie straniere variamente occupate; negli ultimi anni, per l'incidenza della crisi economica, si sono verificate ulteriori trasformazioni. Questo stesso contesto costituisce la base della progettazione formativa: in presenza di una realtà complessa e in continua evoluzione, e in presenza di un'utenza differenziata per obiettivi, assolvimento dell'obbligo scolastico, preparazione qualificata o propedeutica al prosieguo della carriera formativa, ma comunque volta ad entrare in una società in continuo cambiamento, l'Istituto punta in modo particolare a sviluppare abilità e competenze di cittadinanza e trasversali e ad elaborare un'offerta formativa di tipo flessibile. Le proposte del progetto formativo sono, dunque, articolate rispetto alle esigenze degli studenti e della comunità sociale che ha interesse a veder soddisfatte quelle esigenze.

1.2 Presentazione Istituto

L'istituto Professionale Einaudi afferma il ruolo centrale della scuola nella società per la diffusione della conoscenza e individua la propria *mission* nell'innalzamento dei livelli di istruzione, nello sviluppo e potenziamento delle competenze delle studentesse e degli studenti. Nel perseguire le finalità appena indicate diventa prioritario rispettare i tempi e gli stili di apprendimento degli studenti e delle studentesse, contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali, recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica, di partecipazione e di cittadinanza attiva, garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

L'istituto sostiene una politica scolastica aperta alla comunità e al territorio con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali per il miglioramento dell'offerta formativa e per ottimizzare l'uso delle risorse.

La piena realizzazione del curricolo della scuola sottende alla valorizzazione delle potenzialità e degli stili di apprendimento nonché della comunità professionale scolastica attraverso lo sviluppo del metodo cooperativo, la collaborazione e la progettazione, l'interazione con le famiglie e il territorio, perseguiti mediante le forme di flessibilità dell'autonomia didattica e organizzativa.

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

1.3 I nuovi istituti professionali

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Diverse le novità: percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità. E ancora: metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti.

Laboratori di innovazione

L'istruzione professionale si propone come laboratorio permanente di ricerca e innovazione, in un rapporto continuo con il mondo del lavoro. Le scuole possono modulare gli indirizzi di studio in specifici percorsi formativi richiesti dal territorio e coerenti con le priorità indicate dalle regioni. Il nuovo sistema formativo degli istituti professionali è centrato su:

- didattica personalizzata, uso diffuso e intelligente dei laboratori, integrazione tra competenze, abilità e conoscenze
- didattica orientativa, che accompagna e indirizza le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi
- offerta formativa innovativa e flessibile e materie aggregate per assi culturali.

Il diplomato acquisisce una prospettiva culturale che coniuga le competenze tecnico-professionali con quelle del cittadino europeo.

Il Profilo educativo culturale e professionale

I percorsi di istruzione professionale, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato.

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ NEL TRIENNIO

MATERIA	DOCENTE	3a	4a	5a
ITALIANO/STORIA	Signoroni Giorgio		X	X
MATEMATICA	Cabrini Francesca	X	X	X
INGLESE	Fiorani Cinzia	X	X	X

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Spagliardi Ivana	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pezzi Flavio			X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGATRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	Perri Michael	X	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGATRONOMICI – SETTORE CUCINA	Agresta Giancarlo			X
SCIENZE SPORTIVE	Pugliese Riccardo		X	X
FRANCESE	Fontana Daniela	X	X	X
SPAGNOLO	Grazioli Chiara			X
SOSTEGNO	Sartorio Silvia	X	X	X
SOSTEGNO	Rocchi Silvia			X
RELIGIONE	Castelli Patrizia	X	X	X

2.1 Modalità di lavoro del Consiglio di classe e progettazione per U.D.A

Il Decreto n. 61/2017 a introduce importanti elementi di novità che contribuiscono a caratterizzare i nuovi percorsi di istruzione e in particolar modo didattico: Viene riconosciuta maggiore importanza al Consiglio di Classe, che deve pianificare l'attività didattica, con competenza progettuale. A tal fine il Consiglio di classe assume la responsabilità di pianificare l'azione di didattica attraverso l'elaborazione di unità di apprendimento che, di fatto, sostituiscono la "vecchia" programmazione disciplinare che a volte rischiava di essere solo un elenco di conoscenze e obiettivi poste dal docente, mentre ora si dovrebbe progettare l'azione didattica tenendo presente i ritmi e gli stili di apprendimento delle studentesse e degli studenti.
Compito non sempre facile, sia per il "divenire della classe" (arrivi e partenze degli studenti, rotazione del corpo docente, ecc).
Il Consiglio di Classe ha cercato, comunque, di assolvere al meglio il suo compito, partendo dalla centralità dello studente, flessibilità nei percorsi.
L'approccio ha sempre cercato di essere *competence-based*, tenendo conto di tutto quello che gli studenti potessero apprendere anche non in aula, nel senso stretto,

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

con una reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità, come sottolineato dalle Linee Guida.
L'elaborazione delle UdA prevede, in effetti, una rimodulazione dell'azione didattica.
Per quanto riguarda le strategie metodologiche per competenze il Consiglio di Classe ha ritenuto significativi:

- Il cooperative learning
- l'approccio induttivo,
- il gioco di ruoli
- la didattica per progetti
- lo studio di caso
- la peer-education

Sia durante il biennio che il triennio ha sempre lavorato su UdA:

- di Area Generale
- di Indirizzo
- di Educazione Civica

3. IL CURRICULUM PROFESSIONALE DI ISTITUTO

3.1 Organizzazione del quinquennio

Il percorso, al pari degli altri indirizzi dei Professionali, è strutturato, ai sensi dell'articolo 4 del D.L., in un biennio e in un successivo triennio (1056 ore annue) per un totale di 5280 al termine del quinquennio. I percorsi degli istituti professionali si concludono con l'esame di Stato, secondo le disposizioni di cui al D.L. 13 aprile 2017, n. 62; il diploma dà accesso all'università ed agli istituti di alta formazione artistica, musicale e coreutica, agli istituti tecnici superiori e ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (capi II e III del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 gennaio 2008), fermo restando il valore del diploma medesimo a tutti gli altri effetti previsti dall'ordinamento giuridico.
Gli indirizzi di studio sono strutturati: **a) in attività ed insegnamenti di istruzione generale, comuni a tutti gli indirizzi,** riferiti all'asse culturale dei linguaggi, dall'asse matematico e dall'asse storico sociale, di cui all'Allegato 1 del D.L. 24 maggio 2018, n. 92; **b) in attività ed insegnamenti di indirizzo** riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale.

3.2 Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi (vedasi all'Allegato 1 del D.L. 24 maggio 2018, n. 92), oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

COMPETENZA 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
COMPETENZA 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
COMPETENZA 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
COMPETENZA 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
COMPETENZA 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

4. IL PROFILO PROFESSIONALE

4.1 Descrizione sintetica del profilo in uscita

Il diplomato dell'indirizzo dei "Servizi Enogastronomici" possiede specifiche competenze:

Usare ed usufruire delle tecniche per la coordinazione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione per la commercializzazione dei servizi legati alla ristorazione, accoglienza cliente ed ospitalità.
Predisporre attività affini agli impianti e le risorse a propria disposizione.
Adottare tutte le norme vigenti legate alla gestione dell'esercizio, delle certificazioni di qualità dei prodotti impiegati, sulla sicurezza e salute del luogo in cui si lavora;
Impiegare le tecniche relazionali e comunicative nel settore professionale volte al cliente e orientare ad ottimizzare e migliorare la qualità del servizio offerto.
Saper parlare, comunicare e interagire in almeno due lingue straniere.
Rintracciare e mettere a punto i dati legati alla produzione, vendita e distribuzione del servizio adoperando i servizi e programmi informatici a propria disposizione.

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

Incentivare attività di cooperazione fra il servizio di ospitalità ed accoglienza e il servizio eno-gastronomico;
Preoccuparsi della programmazione di interventi ed eventi volti a valorizzare, far conoscere e presentare le risorse culturali, territoriali, ambientali ed artistiche tipiche di un territorio ed i suoi prodotti.
Il profilo in uscita al termine del quinquennio è raccordato coi seguenti codici Ateco: 56 – 56.1 – 56.2 – 56.3 – 55 – 55.1

4.2 Il dopo diploma

Una volta concluso il percorso quinquennale e aver acquisito il Diploma Statale in "Servizi Enogastronomici per l'Ospitalità Alberghiera" sono possibili i seguenti sbocchi:

- Le opportunità lavorative che il Diploma in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera può offrire, sono innumerevoli se si considerano gli svariati settori di competenza, legati al comparto enogastronomico e turistico. Tra queste:

Cameriere professionale, Maitre di sala, Food & Beverage manager, Barman, Sommelier, Ristoratore/Imprenditore.

5. IL QUADRO ORARIO

5.1 Primo biennio

Classi di concorso	Disciplina	Ore classe 1^	Ore classe 2^
AREA COMUNE			
A12	MATERIE LETTERARIE	4	4
A21	GEOGRAFIA	1	1
A12	STORIA	1	1
A26	MATEMATICA	4	4
A46	SCIENZE GIURIDICO ECONOMICHE	2	2
AB24	INGLESE	3	3
A48	SCIENZE MOTORIE	2	2
	IRC	1	1
	EDUCAZIONE CIVICA	***	***
		TOTALE 18	TOTALE 18
AREA DI INDIRIZZO			
AA24 – AC24	SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese/Spagnolo)	2	2

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
"Luigi Einaudi"
Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0

A50	SCIENZE INTEGRATE	2 (1)*	2(1)*
A41	TIC	2 (2)*	2 (2)*
A057	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2 (3) **	2 (3) **
B20	LABORATORIO DI CUCINA	2	2
B21	LABORATORIO SALA BAR E VENDITA	2	2
B19	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
		TOTALE 14	TOTALE 14

(1)*Co-presenza Laboratorio con Lab. Sala bar e 1 in compresenza con Lab. Cucina
(2)* Co presenza con Accoglienza Turistica
(3)** Co presenza con Laboratorio con Lab. Sala bar
***Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

5.2 Triennio

Classi di concorso	disciplina	Ore classe 3^	Ore classe 4^	Ore classe 5^
AREA COMUNE				
A12	MATERIE LETTERARIE	4	4	4
A12	STORIA	2	2	2
A26	MATEMATICA	3	3	3
A24	INGLESE	2	2	2
A48	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	IRC	1	1	1
	EDUCAZIONE CIVICA	*	*	*
		TOTALE 14	TOTALE 14	TOTALE 14
AREA DI INDIRIZZO				
AA24 – AC24	SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese/Spagnolo)	3	3	3
A057	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4(1)	4(1)	4(1)
A46	DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	4	4
B21	LABORATORIO DI SALA VENDITA	6	5	5

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

B20	LABORATORIO DI CUCINA	1	2	2
		TOTALE 18	TOTALE 18	TOTALE 18

(1) Di cui 1 in co presenza con Lab . Cucina e 1 con Lab. Sala vendita
*Previsto un monte ore minimo di 33 ore da svilupparsi trasversalmente nel corso dell'anno scolastico, con il coinvolgimento di diverse discipline

6.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

La classe è composta da 15 studenti, 3 in meno rispetto allo scorso anno scolastico: pertanto la classe è uscita significativamente ridotta rispetto all'a.s. 2021-2022 a causa di mancate ammissioni alla classe successiva. Non vi sono state invece variazioni nel numero di studenti DVA con PEI, che è rimasto invariato a 2 e di DSA, rimasti 4.
Non ci sono stati nuovi inserimenti da altre classi o altri istituti scolastici.
Il gruppo classe è piuttosto coeso sul piano relazionale, ma presenta forte eterogeneità sul piano didattico e disciplinare: solo una parte minoritaria di studenti si è mostrata attivamente interessata alle lezioni, mentre la maggioranza ha affrontato le proposte didattiche con una certa passività, osservabile anche dalla frequente abitudine alle entrate posticipate, problema che è stato affrontato dal cdc nel corso dell'anno.

Classe	Numero studenti	Studenti non ammessi alla classe successiva	Studenti provenienti da altre classi	Studenti provenienti da altri Istituti
TERZA	23	3	/	1
QUARTA	20	5	/	/
QUINTA	15		/	/

Studenti con Bisogni Educativi Speciali:

DVA (Legge 104/92)	N° 2 studenti
DSA	N° 4 studente
BES (svantaggio linguistico svantaggio socio – economico – culturale, di natura fisico-biologica etc)	N° 0 studenti

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

7.ATTIVITÀ CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

7.1 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica

Si allega la scheda con le attività, i percorsi e i progetti svolti dalla classe (vedasi allegato 1)

7.2 Attività di arricchimento dell'offerta formativa in orario curricolare o extracurricolare

- Attività di stage presso strutture ristorative
- Iniziativa Orientalombardia presso MalpensaFiere
- Incontro di orientamento con azienda Select s.r.l.
- Incontro di orientamento con società 4Funentertainment
- Seminario "Il ruolo della donna in Iran"
- Fiera dell'Artigianato presso Rho Fiera
- Corso barman
- Corso sul Grana Padano
- Parco avventura presso Torre Boldone
- Mini corso Lat Art
- Progetto l'arbitro e il fair play
- Incontro informativo con i VGF
- Viaggio d'istruzione a Napoli-Sorrento dal 2 al 5 maggio 2023

7.3 Progetto integrato e attività nel triennio relativi ai PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Almeno 230 ore nel triennio

Classi terze	Stage (strutture ristorative): 30 ore Formazione (UDA, incontri con esperti): 20 ore
Classi quarte	Stage (strutture ristorative): 60 ore Formazione (UDA, incontri con esperti): 30 ore
Classi quinte	Stage (strutture ristorative): 60 ore Formazione (UDA, incontri con esperti): 30 ore

Si veda Allegato N. 2.

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

8. PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

Si allegano i consuntivi disciplinari e i programmi effettivamente svolti (firmati dagli studenti) vedasi allegato n. 4

9. UDA PLURIDISCIPLINARI SVOLTE

- I principi fondamentali della costituzione italiana
- Alimentazione sostenibile

10. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

Per credito scolastico (art.15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017) si intende la valutazione complessiva della carriera scolastica dell'alunno, a cui viene attribuito dal Consiglio di classe, un punteggio sulla base della seguente tabella

TABELLA MINISTERIALE

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III anno	IV anno	V anno
M = 6	7-8	8-9	9-10
Compresa tra 6 e 7	8-9	9-10	10-11
Compresa tra 7 e 8	9-10	10-11	11-12
Compresa tra 8 e 9	10-1 1	11-12	13-14
Compresa tra 9 e 10	11-1 2	12-13	14-15

La presenza di almeno uno tra i sottostanti elementi di valutazione permetterà il raggiungimento della banda alta relativa alla fascia di credito

ELEMENTI DI VALUTAZIONE
Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte in orario curricolare, con valutazione eccellente da parte del docente referente (Apertura biblioteca, Corso primo soccorso, patentino DAE, ecc...)
Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte in orario extracurricolare comprese le attività sportive di almeno 10 ore certificate (corso Trinity, laboratori Impatto digitale, formazione Erasmus, corsi PON, attività sportiva pomeridiana, volontariato, ecc....)
Certificazioni linguistiche (acquisite internamente o esternamente con enti riconosciuti)

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

Certificazioni informatiche es. EIPASS (acquisite internamente o esternamente con enti riconosciuti)
Partecipazione all'Erasmus+ con valutazione molto positiva
Conseguimento titoli/premi/riconoscimenti per competizioni varie autorizzate dalla Scuola
Partecipazione ad attività di orientamento, per un n. di ore non inferiore a 10 certificate dal responsabile attività
Collaborazione attiva con i docenti nell'organizzazione di attività/progetti, certificata dal docente referente (es. progetto accoglienza)
Valutazione eccellente attività PCTO con menzione di lode scritta da parte dell'azienda ospitante

In base all'Ordinanza Ministeriale n.45 del 9/03/2023 (art. 11) "il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta punti (dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno). I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all' Allegato A del Decreto Lgs. 62/2017.

11. NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

TRA I QUALI, SULLA BASE DELLE INDICAZIONI MINISTERIALI VERRANNO ELABORATE LE TRE PROPOSTE DI TRACCE TRA CUI SORTEGGIARE LA SECONDA PROVA SCRITTA (art 20 Ordinanza Ministeriale n.45 del 9/03/2023)

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Si fa riferimento alle griglie nazionali di valutazione per il Colloquio e alle griglie utilizzate nelle simulazioni di Prima e Seconda Prova Scritta (vedasi allegato n. 3).

13. DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE PROVE EFFETTUATE E ALLE INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

(vedasi All.5)

Simulazione prima prova scritta:

Date di svolgimento	17 aprile 2023 15 maggio 2023
Tempo assegnato	5 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Lingua e letteratura italiana

Simulazione seconda prova scritta:

Date di svolgimento	21 aprile 2023 19 maggio 2023
Tempo assegnato	5 ore
Discipline coinvolte nelle prove	Diritto e tecniche amministrative Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita

Si dà alla classe la possibilità di svolgere la simulazione del colloquio orale in data 01/06/2023

LORC01000Q - A2A99DF - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002231 - 15/05/2023 - V.4 - I

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E SOCIALI
"Luigi Einaudi"
Via Spezzaferri, 7 – 26900 LODI Tel. 0371/36488
e-mail: segreteria@ipseinaudilodi.edu.it - lorc01000q@istruzione.it
Sito internet: www.ipseinaudilodi.edu.it — PEC: lorc01000q@pec.istruzione.it
Codice Ipa: istsc_lorc01000q — C.F.: 84508360157
Codice Univoco per la Fatturazione Elettronica: UFSKM0

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME DOCENTE	FIRMA
Signoroni Giorgio	
Cabrini Francesca	
Fiorani Cinzia	
Spagliardi Ivana	
Pezzi Flavio	
Perri Michael	
Agresta Giancarlo	
Pugliese Riccardo	
Fontana Daniela	
Grazioli Chiara	
Sartorio Silvia	
Rocchi Silvia	
Castelli Patrizia	

COMMISSARI INTERNI

DOCENTE	MATERIA
SPAGLIARDI IVANA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
PEZZI FLAVIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PERRI MICHAEL	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGATRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Il presente documento viene approvato dal consiglio di classe in data 8 maggio 2023.

Il Coordinatore di classe
Prof. Giorgio Signoroni

La Dirigente scolastica
Dott.ssa Laura Majocchi