



## ESAME DI MATURITA'

# DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

(art 10 O.M. 26/03/2026)

a. s. 2025/2026

Indirizzo: **ENOGASTRONOMICO**      Classe **5<sup>^</sup> Serale**

Redatto il 4/05/2026

Docente Coordinatore della classe: prof. Cristian Fusco

### Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilare conoscenze ed abilità nei singoli ambiti disciplinari per agevolare l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscere i linguaggi settoriali e specifici.
- Apprendere l'utilizzo degli strumenti professionali.
- Recepire i cambiamenti, comprendere e fare proprie le esigenze esterne.
- Costruire uno spirito di adattamento ed iniziativa.
- Esser capaci di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica.

### Profilo della classe:

La classe si compone di 17 studenti (4 ragazzi e 13 ragazze), tutti provengono dalla classe 4<sup>a</sup> serale, mentre una studentessa si è iscritta nuovamente al corso, dopo un anno di pausa dovuta a impegni lavorativi. Alcuni studenti di origine straniera, hanno frequentato il corso C.P.A per adulti a Cremona. Sono presenti numero 2 alunni BES dove il consiglio di classe ha redatto il relativo Piano Didattico Personalizzato.

Alcuni studenti, soprattutto tra quelli promossi allo scrutinio differito, presentano ancora lacune da colmare. Gli alunni di origine straniera in particolare hanno difficoltà linguistiche che influiscono sulla comprensione dei testi disciplinari e rallentano i ritmi degli apprendimenti, anche in virtù del fatto che gli alunni-studenti, svolgono un lavoro diurno.

Per le motivazioni sopra citate, la classe, con poche eccezioni, si è dimostrata sufficientemente organizzata nel rispetto dei tempi di lavoro, dello studio domestico e non sempre autonoma nella rielaborazione personale dei contenuti affrontati.

Tuttavia, va sottolineato che elementi di forte positività sono emersi nelle materie di indirizzo: in questo ambito l'attività didattica si è svolta coerentemente con gli obiettivi generali professionalizzanti.

Il corso di studi di Enogastronomia ha come obiettivo primario l'approfondimento di conoscenze e abilità professionali, con particolare attenzione ai linguaggi settoriali specifici in vista di un futuro inserimento lavorativo in strutture ristorative e ricettive. Pertanto, si è cercato di accompagnare gli studenti nell'acquisizione di abilità e competenze professionali e di stimolare un profondo interesse per le materie di indirizzo.

In generale, gli obiettivi didattici sono stati raggiunti completamente solo da qualche alunno e pochi sono quelli in grado di operare un collegamento tra le diverse discipline, tutti gli altri si sono comunque impegnati per ottenere una crescita personale e professionale che permetta loro di poter finalizzare le esperienze di apprendimento con le proprie aspettative e progetto di vita.

---

## Obiettivi didattico-educativi della classe:

Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.

Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali sport o altri interessi personali.

Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di vario genere.

Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione ma sempre nel rispetto di regole condivise.

Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo.

Creare relazioni interpersonali applicando il principio della tolleranza che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.

le proprie abilità comunicative sia orale, sia scritta, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.

Consolidare le abilità pratico-operative e tecniche.

Saper relazione i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari

Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti.

Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.

Portare l'alunno ad assimilare gli strumenti che gli consentano un approccio agevole al mondo del lavoro.

**Composizione della classe:**

F	M	TOT	Promossi 2024/2025	Promossi allo Scrutinio differito 2024/2025
13	4	17	15	2

**Continuità didattica**

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
MATEMATICA	D'Alelio Anna Alfonsa	x	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Cantarella Vito		x
ITALIANO	Villa Sara	x	
STORIA	Villa Sara	x	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Cattani Patrizia	x (solo 5° anno)	
LINGUA FRANCESE	Ruggeri Valentina	x	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Cicognini Francese		x
LINGUA INGLESE	Camerini Barbara		x
LABORATORIO DI CUCINA	Cristian Fusco	x	

**Metodologia didattica**

Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	x			x	x
MATEMATICA	x	x			x
ITALIANO	x	x	x		x
STORIA	x	x	x		x
LINGUA FRANCESE	x	x			x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x	x	x
LINGUA INGLESE	x				x
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	x				x

LABORATORIO DI CUCINA	x	x			
-----------------------	---	---	--	--	--

### Mezzi e strumenti

Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L <sub>2</sub>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		x		x	x		
MATEMATICA				x	x		
Lab. Sala e Vendita		x		x	x		
ITALIANO		x		x	x	x	
STORIA		x		x	x	x	
LINGUA FRANCESE	x	x		x	x		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		x		x	x		
LINGUA INGLESE		x		x	x		
LABORATORI DI SALA E VENDITA	x	x			x		
LABORATORI DI CUCINA	x	x			x		

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003003 - 15/05/2026 - IV.5 - U

## Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(\* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

### DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA

**LIBRO DI TESTO:** i temi trattati sono stati supportati da materiale fornito dall'insegnante e spesso elaborato dallo stesso

*Affrontando gli alunni per la prima volta la materia è stato necessario introdurre alcuni argomenti ritenuti particolarmente importanti per la loro formazione e per meglio comprendere le tematiche trattate nel programma di quinta.*

*Per la precisione si sono affrontati questi moduli con le seguenti unità didattiche:*

Il bilancio d'esercizio

La compravendita e la fatturazione con la legge IVA

i contratti di lavoro e gli elementi della retribuzione

### PROGRAMMA SVOLTO DEL QUINTO ANNO

Moduli-UU.DD.:

#### **MODULO A: il mercato turistico**

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

#### **MODULO B: il marketing**

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

#### **MODULO C: pianificazione, programmazione, controllo aziendale**

La struttura dei costi: costi fissi, variabili, diretti, indiretti, pluriennali, d'esercizio, monetari, non monetari

La Break even analysis

Full costing e direct costing

La pianificazione e la programmazione

scopi e struttura del sistema di budget

Il business plan: struttura

#### **MODULO D: la normativa del settore turistico-ristorativo**

Le norme sulla costituzione dell'impresa

le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

\*Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

\*I contratti delle imprese ristorative e ricettive

#### **\*MODULO E: le abitudini alimentari e l'economia del territorio**

\*Le abitudini alimentari

\*I marchi di qualità alimentare

## DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**LIBRO DI TESTO:** A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, La mia nuova letteratura (Dall'Unità d'Italia a oggi) Vol. 3, C. Signorelli Editore

Moduli-UU.DD.:

### LETTERATURA ITALIANA

#### L'ETA' DEL POSITIVISMO, IL NATURALISMO E IL VERISMO

Lettura e comprensione dei seguenti testi:

E. Zola, Gervaise all'Assomoir

L. Capuana, Il medico dei poveri

#### GIOVANNI VERGA E IL MONDO DEI VINTI

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

G.Verga, Vita dei Campi: *La Lupa, Rosso Malpelo, Cavalleria Rusticana, la Roba*

G. Verga, I Malavoglia: trama e *La famiglia Malavoglia, L'addio di 'Ntoni*

G. Verga, Mastro-Don Gesualdo, *La morte di Gesualdo*

#### SIMBOLISMO, ESTETISMO E DECADENTISMO

SIMBOLISMO - ESTETISMO - DECADENTISMO

O.Wilde, Il Ritratto di Dorian Gray: trama

#### LA SCAPIGLIATURA: CENNI

##### GIOSUE' CARDUCCI (cenni)

G. Carducci, Pianto antico (cenni)

#### GABRIELE D'ANNUNZIO ESTETA E SUPERUOMO

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

G. D'Annunzio, Il Piacere: Trama, *L'attesa dell'amante (lettura e comprensione del testo autonoma da parte degli alunni).*

G. D'Annunzio, Alcyone, *La sera fiesolana (sola lettura), La pioggia nel Pineto (lettura e analisi guidata dal docente)*

#### GIOVANNI PASCOLI E IL POETA FANCIULLINO

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica, poetica del Fanciullino.

G. Pascoli, Myrica, *L'assiuolo, X Agosto, temporale, Lampo, Tuono.*

G. Pascoli, I Canti di Castelvecchio, *La mia sera*

(lettura e analisi guidata condotta dal docente in classe)

#### LE AVANGUARDIE STORICHE: FUTURISMO

Filippo Tommaso Marinetti: Poetica del futurismo

F.T. Marinetti, Zang Tumb Tumb (ascolto del brano recitato dall'autore)

#### Movimento crepuscolare (cenni)

#### Il Nuovo romanzo europeo (Romanzo psicologico): caratteristiche del genere

F.Kafka, La Metamorfosi: Il risveglio di Gregor (lettura in classe)

## **LUIGI PIRANDELLO E LA CRISI DELL'INDIVIDUO**

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

L. Pirandello, Novelle per un anno: La Patente, Il Treno ha fischiato

L. Pirandello, Il Fu Mattia Pascal: trama, La nascita di Adriano Meis

L. Pirandello, Uno, nessuno e centomila: trama

L. Pirandello, Così è (se vi pare): trama, La voce della Verità

L. Pirandello, Sei personaggi in cerca d'autore: trama, L'ingresso in scena dei sei personaggi

## **ITALO SVEVO E LA FIGURA DELL'INETTO**

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

*La Coscienza di Zeno*

I.Svevo, La Coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, lo schiaffo del Padre, Il fidanzamento di Zeno, "Un'esplosione enorme".

## **GIUSEPPE UNGARETTI E L'ALLEGRIA**

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

G. Ungaretti, L'Allegria: Veglia, Il porto sepolto, Sono una creatura, Soldati, San Martino del Carso, Mattina (Lettura e analisi)

I fiumi (solo lettura e comprensione del testo)

G. Ungaretti, Sentimento del tempo, La madre (solo lettura)

G. Ungaretti, Il Dolore, Non gridate più (solo lettura)

## **LINGUA ITALIANA**

### **DIDATTICA DELLA SCRITTURA:**

TIPOLOGIA A

TIPOLOGIA B

TIPOLOGIA C

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

DUDU - Dichiarazione universale dei diritti umani

Agenda 2030

**Alla data della stesura del presente documento, è intenzione del docente svolgere i seguenti argomenti:**

## **EUGENIO MONTALE E LA POETICA DELL'OGGETTO**

L'autore: vita, opere, pensiero e poetica

E. Montale, Ossi di Seppia, Meriggiare pallido e assorto, spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola (lettura e analisi)

E. Montale, Ossi di Seppia, I Limoni (solo lettura e comprensione)

E. Montale, Satura, Ho sceso, dandoti il braccio

**IL NEOREALISMO:** caratteristiche del genere

**PRIMO LEVI:** Cenni biografici

P. Levi, Se questo è un uomo: Trama, Questo è l'inferno.

N.B. PER I CODICI DI MODULI E UNITA' DIDATTICHE SI RIMANDA ALLA PROGRAMMAZIONE DI INIZIO ANNO SCOLASTICO.

---

## DISCIPLINA: STORIA

**LIBRO DI TESTO:** A. Brancati, T. Pagliarani, *La storia in 100 lezioni - Il Novecento e il Duemila*, vol. 3, La Nuova Italia Editrice

Moduli-UU.DD.:

### Elenco dei contenuti

#### **Il mondo all'inizio del Novecento:**

La nascita della società di Massa  
L'Italia di Giolitti  
L'Imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo  
Lo scenario extraeuropeo (cenni)  
Alleanze e contrasti tra Stati europei

#### **La Grande Guerra e la rivoluzione russa**

La Guerra lampo e l'intervento dell'Italia  
La guerra nelle trincee e nel fronte interno  
La vittoria dell'Intesa  
La rivoluzione russa (sintesi)

#### **Il mondo dopo la guerra e la crisi del 1929**

Economia , società e cultura del dopoguerra  
Gli Stati Uniti e la crisi del '29

#### **L'Italia dal dopoguerra al fascismo**

La crisi dello Stato liberale  
L'ascesa del fascismo  
Lo Stato totalitario fascista  
La politica estera e le leggi razziali

#### **Gli altri totalitarismi e le democrazie**

La Germania dalla Repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler  
Il Terzo Reich  
L'URSS di Stalin  
L'Europa tra fascismi e democrazie: La guerra civile spagnola

#### **La seconda guerra mondiale**

Dalla guerra-lampo alla controffensiva degli Alleati  
La guerra dei civili: Shoah e Resistenza  
Il crollo del fascismo e la Resistenza italiana  
La vittoria degli Alleati

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

ONU  
La Costituzione Italiana

**Alla data della stesura del presente documento, è intenzione del docente svolgere il seguente argomento:**

### **Il mondo nel bipolarismo**

Il dopoguerra

La guerra fredda

l'Europa e il processo di integrazione

La distensione e il crollo dell'URSS

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

L'Unione Europea - UE

---

### **DISCIPLINA: DISCIPLINA: MATEMATICA**

### **LIBRO DI TESTO: // - APPUNTI E MATERIALE FORNITO DALL'INSEGNANTE**

Moduli-UU.DD.:

#### **F1\_Q Modulo: Lo studio completo di una funzione**

- Ripasso delle disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte con il metodo grafico
- Classificazione delle funzioni.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti di funzioni razionali con la risoluzione di forme indeterminate  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\infty - \infty$
- Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali, obliqui e loro rappresentazione.
- Derivata: definizione e significato geometrico.
- Regole di derivazione delle funzioni elementari, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.
- Concetto di funzione crescente/decrescente e funzione derivata prima
- Ricerca di massimi e minimi relativi di una funzione.
- Grafico di una funzione razionale intera e fratta.
- Analisi del grafico di una funzione dal dominio fino alla concavità.
- Ricerca operativa: problemi di scelta, costi, ricavi, utile con rappresentazione grafica.  
Diagramma di redditività: punto di pareggio (break-even-point), intervalli di profitto/perdita, analisi di grafici

#### **(\*) M1\_Q Modulo: Applicazioni della matematica all' economia**

- La funzione dei costi.
- Costi fissi.
- Costi variabili.
- Il ricavo e il profitto
- Diagramma di redditività

**DISCIPLINA: Laboratorio di sala e vendita**

**LIBRO DI TESTO: // - APPUNTI E MATERIALE FORNITO DALL'INSEGNANTE**

Classe 5°A serale

Docente Cantarella Vito

a. s.2025/2026

Unità Didattica
<b>MODULO A</b> <i>Il vino</i>
<i>Il vino</i>
<i>Lo spumante , vini speciali</i>
<i>Tecnica per l'Abbinamenti cibo-vino</i>
<b>MODULO B</b> <i>la gestione del servizio</i>
<i>(HACCP)</i>
<i>HACCP TECNICHE DI CONSERVAZIONE</i>
<i>Il catering e il banqueting (definizione)</i>
<i>Il menù ; tipologie, progettazione , realizzazione .</i>
<i>Progettare menu e servizi</i>
<i>L'organizzazione dell'evento.</i>
<b>MODULO C</b> <i>il bar</i>
<i>Le bevande</i>
<i>Distillati e liquori (CENNI RIPRESI DAL PROGRAMMA DI QUARTA), analcoliche</i>

**DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**

**LIBRO DI TESTO: appunti e materiali somministrati dalla docente**

Moduli-UU.DD.:

**Santé et sécurité** (Codice: D1-S-Eno-Ser)

L'HACCP.

*Les sept principes de l'HACCP.*

*Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.*

*Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.*

**Régimes et nutrition** (Codice: D1-S-Eno-Ser)

*Les aliments bons pour la santé.*

*Les aliments biologiques et les OGM.*

*Les allergies et les intolérances alimentaires.*

*Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien.*

**Le service au restaurant** (Codice: D2-S-Eno-Ser)

*Le service au restaurant.*

**Le bar et les boissons** (Codice: D3-S-Eno-Ser)

*Les types de bar.*

*Le service au bar.*

*Les vins et leur service.*

*Des vins français et leurs appellations.*

**Culture culinaire** (Codice: D4-S-Eno-Ser)

*Piatti tipici della regione PACA e della Normandia.*

---

**DISCIPLINA: : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Autori: A. Machado - Edizioni Poseidonia**

Moduli-UU.DD.:

**Finalità della disciplina:**

Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi passando da una interpretazione educativo–alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno, ad una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali legati alla ristorazione.

**MODULO 1 : Alimentazione nell'era della globalizzazione h=5**

U.D. 1.1 Cibo e religioni

- 1) Valore simbolico degli alimenti nelle varie fedi religiose
- 2) Regole alimentari:
- 3) tradizione ebraica
- 4) tradizione cristiana
- 5) tradizione islamica
- 6) tradizione induista

U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

- Nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad una alimentazione particolare
- Integratori alimentari
- Alimenti funzionali
- Alimenti O.G.M.

## **MODULO 2: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche h=18**

### U.D. 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- 1) Aspetti generali
- 2) Classificazione delle diete
- 3) Dieta nell'età evolutiva: lattante, neonato, bambino, adolescente
- 4) Dieta nell'età adulta. Piramide alimentare.
- 5) Dieta nella terza età.
- 6) Dieta in gravidanza.
- 7) Dieta in allattamento.

### U.D. 2.2 Dieta e stili alimentari

- 1) Dieta e benessere
- 2) Stili alimentari
- 3) Dieta dello sportivo
- 4) Dieta mediterranea. Piramide alimentare.
- 5) Dieta vegetariana, vegetariana, crudista.
- 6) Dieta macrobiotica.
- 7) Dieta eubiotica.

### U.D. 2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

- Mense scolastiche
- Mense aziendali
- Ristorazione nelle case di riposo
- Ristorazione ospedaliera

## **MODULO 3: La dieta nelle principali patologie h=19**

### U.D. 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

- 1) Aspetti generali
- 2) Iperensione
- 3) Iperlipidemia
- 4) Arteriosclerosi
- 5) Aterosclerosi

### U.D. 3.2 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- Aspetti generali
- Gastrite
- Ulcera
- Stipsi e diarrea
- Colite
- Malattie epatiche: epatite

### U.D. 3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

- Aspetti generali
- Diabete mellito
- Obesità

### U.D. 3.4 La dieta in caso di allergie e intolleranze alimentari

- Aspetti generali
- Reazioni avverse al cibo.
- Allergie e intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

- Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

#### U.D. 3.5 Alimentazione e cancerogenesi

- La dieta preventiva dei tumori

#### U.D. 3.6 Disturbi del comportamento alimentare

- Anoressia
- Bulimia

### **MODULO 4: I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare h=65**

#### U.D. 4.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

- Aspetti generali
- Fattori tossici e residui dell'attività umana
- Contaminazioni fisiche: particellare e radioattiva.
- Contaminazioni chimiche:
  - fitofarmaci
  - fertilizzanti
  - zoofarmaci
  - contenitori per alimenti
  - PCB
  - IPA
  - metalli pesanti

#### U.D. 4.2 Contaminazioni biologiche

- Aspetti generali
- Contaminazione da virus
- Contaminazione da batteri
- Contaminazione da prioni
- Contaminazioni da muffe e lieviti
- Tossinfezioni trasmesse dagli alimenti :
  - salmonellosi
  - intossicazione stafilococcica
  - tifo e paratifo
  - colera
  - epatite A E
  - botulismo
  - shigellosi
  - tossinfezione da bacillus cereus
  - teniasi
  - trichinosi
  - listeriosi
  - anisakidosi
  - toxoplasmosi
  - tossinfezione da clostridium perfringens

#### U.D. 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Aspetti generali
- Additivi : classificazione ed esempi

#### \*U.D. 4.4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Aspetti generali: tracciabilità, rintracciabilità, filiera alimentare
- Igiene degli alimenti

- Qualità totale degli alimenti
- Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene ambiente, materie prime, attrezzature e persona
- Manuali B.P.I.
- Autocontrollo e H.A C.C.P: fasi preliminari e principi del sistema
- Controllo ufficiale degli alimenti.
- Frodi alimentari: commerciali e sanitarie.
- Certificazioni di qualità degli alimenti. Marchi alimentari: DOC, DOCG, DOP, IGP, STG

## **DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**

**LIBRO DI TESTO: fotocopie e materiali tratti da vari testi e da internet (siti di cucina e alimentazione)**

Moduli-UU.DD.:

### *Elenco dei contenuti:*

- HACCP
- Food safety
- Food quality
- Food contamination
- Food Preservation
- Food Poisoning
- Safety procedures
  
- Diet and Nutrition
- Healthy eating
- The Mediterranean diet and other diets
- Alternative diets
- Food Pyramid
- Food groups
- Allergies and Intolerance
- Wine: pairing food and wine
- Menus and meals: menu catering for special occasions
- Think Globally - Eat locally
- Hunting for a job

## **DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**LIBRO DI TESTO: i temi trattati sono stati supportati da materiale fornito dall'insegnante, sia durante le lezioni di pratica di laboratorio, che durante le lezioni frontali in aula.**

Moduli-UU.DD.:

Modulo A

Il mondo dell'enogastronomia

Gastronomia e società

Il mercato enogastronomico  
La gastronomia regionale italiana  
La gastronomia nel mondo  
La cucina innovativa;

#### Modulo B

Le principali intolleranze alimentari  
La disciplina dei marchi di qualità ed il territorio  
L'impianto di cucina ed il personale di cucina

#### Modulo C

L'approvvigionamento e prodotti alimentari;  
L'approvvigionamento e gestioni delle merci;  
L'organizzazione della cucina e della produzione;  
L'organizzazione del lavoro di cucina;  
La cottura degli alimenti;

#### Modulo D

Restaurant management: il menù e la politica dei prezzi  
Banqueting e i servizi esterni;

#### Modulo E

Analisi del sistema di autocontrollo  
Elementi di sicurezza e tutela sul lavoro

#### Modulo F

Il glossario di cucina e la terminologia  
I piatti della cucina italiana, internazionale ed innovativa preparati in laboratorio

---

## FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)

<b>Denominazione Profilo</b>	Non prevista formazione scuola lavoro- Si valorizzano le esperienze lavorative e le attività di volontariato svolte dei singoli alunni/e
<b>Attività anni scolastici 2024-2025</b>	////////////////////////////////////
<b>Competenze acquisite</b>	////////////////////////////////////

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003003 - 15/05/2026 - IV.5 - U

<b>PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE</b>			
<b>Argomenti-UDA</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Documenti/Testi proposti</b>	<b>Attività</b>
Tracciabilità, Rintracciabilità , Qualità dei prodotti Alimentari	Diritto e tec. Amministr. e alimentazione/ Laboratorio di cucina		Lezione dialogata,
Sistema HACCP	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina/ Francese/ Inglese		Lezione dialogata,
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Alimentazione / Laboratorio cucina/ Diritto e tec. Amministr		Lezione dialogata,
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina		Lezione dialogata,
Igiene alimentare	Alimentazione / Laboratorio sala e cucina/Francese		Lezione dialogata,
Sicurezza alimentare	Alimentazione/ Laboratorio sala e cucina/Francese		Lezione dialogata,
Igiene nei servizi ristorativi	Alimentazione/ Laboratorio sala e cucina/Francese		Lezione dialogata,
Dieta Mediterranea	Alimentazione / Laboratorio cucina/ Francese/Inglese		Lezione dialogata,

<b>PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>			
<b>Percorso/Progetto formativo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali/Testi/Documenti</b>	<b>Attività svolte</b>
vedi uda allegata	italiano, storia ,	documenti multimediali	lezione frontale, ricerche personali
	diritto e tecniche amministrative ,	documenti multimediali	lezione frontale, ricerche personali
	laboratorio sala e bar	documenti multimediali	lezione frontale, ricerche personali

<b>PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL</b>				
<b>Discipline coinvolte e lingue utilizzate</b>	<b>Contenuti disciplinari</b>	<b>Modello operativo</b>	<b>Metodologia e modalità di lavoro</b>	<b>Risorse (materiali, sussidi)</b>

		<input type="checkbox"/> insegnamento gestito dal docente di disciplina <input type="checkbox"/> insegnamento in co-presenza <input type="checkbox"/> altro (specificare) ///	<input type="checkbox"/> frontale <input type="checkbox"/> individuale <input type="checkbox"/> a coppie <input type="checkbox"/> in piccoli gruppi <input type="checkbox"/> utilizzo di particolari metodologie didattiche (specificare quali) ///	
--	--	--	--	--

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE	
<b>Visite guidate</b>	///
<b>Viaggio di istruzione</b>	///
<b>Altre esperienze significative</b> (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	///

<b>ALTRO</b> (inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)
///

<b>OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI</b>			
in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
<b>DISCIPLINA: MATEMATICA</b>			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il concetto di funzione</li> <li>• Conoscere il concetto di: ricavo, utile, costo fisso, variabile e costo.</li> </ul>		X	
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere dal grafico di una funzione: dominio, segno, limiti, asintoti, punti di massimo e minimo, andamento.</li> <li>• Saper calcolare la derivata di funzioni razionali per determinarne massimi, minimi. Conoscere la definizione ed il significato geometrico.</li> <li>• Saper calcolare i limiti di funzioni razionali; saper determinare le equazioni degli asintoti.</li> <li>• Saper costruire il modello, interpretarlo e risolvere problemi di natura economica, relativi a costi, utili, ricavi.</li> </ul>		X	
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi destreggiare nel calcolo e nella rappresentazione di una funzione.</li> <li>• Saper risolvere semplici problemi di natura economica.(*)</li> </ul> <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato, secondo l'impegno mostrato durante l'attività in classe e nella rielaborazione personale.</p>			X
<b>DISCIPLINA: Laboratorio di sala e vendita</b>			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo;</li> <li>• Conoscere le diverse strutture ristorative ;</li> <li>• Conoscere il lessico della lingua settoriale.</li> </ul>		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore sala e bar ;</li> <li>• Saper descrivere i prodotti dell'enologia, alcolici e bibite.</li> <li>• Relazionare su argomenti relativi all'attività di sala</li> </ul>		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare correttamente nelle principali operazioni del servizio di sala e bar</li> </ul>		X	
<b>DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE</b>			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo</li> <li>• conoscere le strutture morfo-sintattiche di base</li> <li>• conoscere il lessico della lingua settoriale.</li> </ul>		X	
Competenze:		X	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici)</li> <li>• saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale</li> <li>• saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.</li> </ul>			
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione</li> <li>• saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale</li> <li>• saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale.</li> </ul>			X
<b>DISCIPLINA: DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee essenziali dello sviluppo storico/letterario nel tardo Ottocento e nel primo quarantennio del Novecento</li> </ul>		x	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico culturale</li> </ul>		x	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista morfo-sintattico e grammaticale.</li> </ul>		x	
<b>DISCIPLINA: STORIA</b>			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana ed europea del Novecento</li> </ul>		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale</li> </ul>		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite</li> </ul>		X	
<b>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il bilancio d'esercizio di un'azienda</li> <li>• La contabilità gestionale e la determinazione del prezzo di vendita di un servizio ristorativo o ricettivo</li> <li>• Il break even point</li> <li>• Le nuove dinamiche del mercato turistico</li> <li>• Tecniche di marketing turistico e web marketing</li> <li>• La programmazione, la pianificazione aziendale</li> <li>• Fasi e procedure di redazione di un Business plan</li> <li>• Filiera agroalimentare</li> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>• La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative</li> </ul>		X X X X X X X X X X X	

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conosce i documenti che compongono un bilancio e riesce ad interpretarlo</li> <li>• Sa utilizzare gli strumenti della contabilità gestionale per analizzare i costi e determinare il prezzo di vendita di prodotto.</li> <li>• Conosce le tecniche per calcolare il b.e.p.</li> <li>• Sa utilizzare le tecniche e gli strumenti relativi al marketing e al budget</li> <li>• Conosce le procedure per far partire una nuova impresa e il business plan.</li> <li>• Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> </ul>		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legge e interpreta un bilancio aziendale</li> <li>• Calcola il prezzo di vendita di un prodotto</li> <li>• Calcola il punto di equilibrio</li> <li>• Analizza il mercato turistico ed è in grado di interpretarlo</li> <li>• Analizza tutte le fasi di marketing strategico ed operativo ed è in grado di stendere un business plan</li> <li>• Calcola un budget</li> <li>• Applica le procedure relative alla modulistica per far partire un'impresa ristorativa o ricettiva ed è in grado di stendere un semplice business plan</li> <li>• Analizza i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li> </ul>		<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<p><b>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p>			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi, passando ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione.</li> </ul>		<p>X</p>	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo.</li> </ul>		<p>X</p>	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi.</li> <li>• Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi.</li> <li>• Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite.</li> </ul>		<p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>
<p><b>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE</b></p>			
<p>Conoscenze</p>		<p>X</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i contenuti di indirizzo e la terminologia settoriale proposti.</li> </ul>			
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper comprendere semplici testi scritti di argomento settoriale.</li> <li>- Saper relazionare in modo semplice su argomenti di carattere settoriale.</li> </ul>		X	
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rispondere per iscritto a domande su semplici testi di argomento settoriale.</li> <li>- Saper illustrare oralmente argomenti di carattere settoriale in modo semplice.</li> </ul>		X X	
<b>DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA</b>			
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo enogastronomico di cucina ;</li> <li>- Conoscere le diverse strutture ristorative e le loro caratteristiche;</li> <li>- Conoscere il lessico della lingua settoriale e le ricette proposte in laboratorio.</li> </ul>		X	
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore enogastronomico di cucina;</li> <li>- Saper descrivere i prodotti alimentari di cucina, e le tecniche operative .</li> <li>- Relazionare su argomenti relativi alla cucina nazionale ed internazionale</li> </ul>		X	
<b>Capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare correttamente nelle principali operazione relative alla preparazione dei piatti all'interno di menu specifici.</li> <li>- Seguire le regole di igiene e sicurezza durante le preparazioni di cucina.</li> </ul>		X	

## VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

### DISCIPLINA: MATEMATICA

Esplicitazione del livello di sufficienza:	Prove orali: conoscenza ed esposizione dei contenuti sostanzialmente corretta con capacità di orientarsi, anche se guidati, nella soluzione dei problemi. Prove scritte: applicazione delle tecniche di calcolo utili alla risoluzione dei problemi e individuazione delle strategie risolutive dei casi presentati. Si è attribuito il livello di sufficienza al conseguimento dei % del punteggio massimo.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Scritte 3 a quadrimestre (sotto forma di esercizi di applicazione). Orali almeno 1 a quadrimestre
Indicatori e/o descrittori adottati:	Capacità di risolvere lo studio di una funzione Capacità di impostare e risolvere problemi economici. Uso corretto dei termini specifici della materia. Conoscenza delle tecniche di calcolo

### DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici Conoscenza dei contenuti Adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Verifiche orali/scritte: almeno 2 a quadrimestre.

### DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Indicatori e/o descrittori adottati:	Interesse, partecipazione, impegno di studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. Deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Verifiche scritte n.2 a quadrimestre (temi di ordine storico e generale, analisi del testo, articolo di giornale, simulazione di prima prova) Verifiche orali: almeno 2 a quadrimestre

### DISCIPLINA: STORIA

Indicatori e/o descrittori adottati:	Interesse, partecipazione, impegno di studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse, deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Verifiche orali/scritte: almeno 2 a quadrimestre.

### DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Indicatori e/o descrittori adottati:	Interesse, partecipazione, impegno nello studio
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'alunno deve manifestare interesse e partecipazione alle lezioni e alle discussioni in classe; deve essere in grado di applicare le tecniche di calcolo basilari per ogni argomento e conoscere ed essere in grado di esporre i principi teorici fondamentali dello stesso.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Almeno tre verifiche orali e tre scritte a quadrimestre

### DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori e/o descrittori adottati:	Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative. Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici. Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
--------------------------------------	---

	Capacità di organizzazione dell'attività professionale.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Scritte 2-3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di applicazione). Orali almeno 2 a quadrimestre.
<b>DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE</b>	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Efficacia e correttezza della forma espressiva Comprensione dei contenuti Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto ma comunque in grado di esplicitare il messaggio.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Verifiche scritte: tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta). Verifiche orali: almeno due a quadrimestre. Per la maggior parte degli studenti, nell'ottica della personalizzazione e per meglio rispondere ai vari bisogni, si è proceduto a frazionare i contenuti in più verifiche orali.
<b>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE</b>	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Utilizzo di terminologia adeguata. Utilizzo delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti seppur con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza. Lo studente deve dimostrare sufficiente interesse e partecipazione.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Prove scritte: 2-3 a quadrimestre (sotto forma di semplice produzione scritta) Prove orali: 1-2 a quadrimestre
<b>DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA</b>	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici Conoscenza autonoma dei contenuti con adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato. Trasformazione e realizzazione dei prodotti all'interno di menu specifici
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	2 Verifiche scritte a quadrimestre Valutazione mensile delle prove pratiche

### Simulazione della Prima prova

Argomento	Tipologia	Tempi
Una prova ministeriale	A, B, C	09/04/2026- 5 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 1° prova scritta.

### **Simulazione della Seconda prova**

<b>Argomento</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Tempi</b>
Simulazione di Scienza e cultura dell'alimentazione	Tema	21/04/2026 - 5 ore


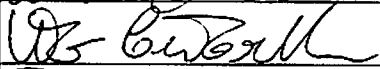
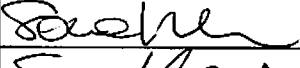
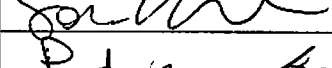
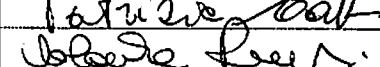
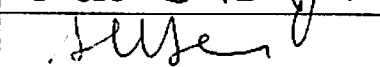
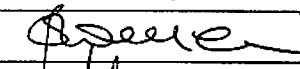

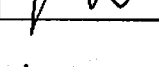
Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione della 2° prova scritta.

### **Simulazione del colloquio**

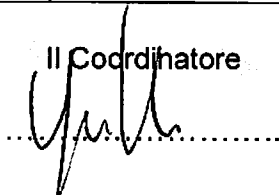
<b>Argomento</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Tempi</b>
come da indicazioni ministeriali	Italiano-Inglese-Scienza e cultura dell'alimentazione-Lab dei servizi ristorativi settore cucina	19/05/2026 -3 ore

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata di valutazione della prova orale.

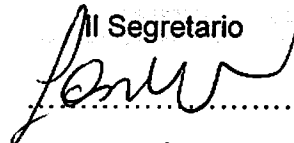
# Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
D'Alelio	Anna Alfonsa	Matematica	
Cantarella	Vito	Laboratorio di sala e vendita	
Villa	Sara	Italiano	
Villa	Sara	Storia	
Cattani	Patrizia	Diritto e Tecniche Amministrative	
Ruggeri	Valentina	Lingua francese	
Cicognini	Francesca	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Camerini	Barbara	Lingua inglese	
Fusco	Cristian	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	

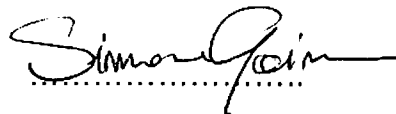
Il Coordinatore



Il Segretario



I Rappresentanti degli studenti



Cremona, 4 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico

prof. Nicoletta Ferrari



## ALLEGATI

1. Uda Ed. civica
2. esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame
3. griglie di valutazione delle diverse prove
4. griglia valutazione prova orale