



ESAME DI MATURITÀ

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

ART 10 OM n 54 del 26-03-2026

a. s. 2025/2026

Indirizzo: Enogastronomia ed ospitalità alberghiera **Classe 5AB**

Docente Coordinatore della classe: prof.ssa Filomena Quintavalle

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilare conoscenze e abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici.
- Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
- Capacità di recepire i cambiamenti, di comprendere e fare proprie le esigenze esterne.
- Spirito di adattamento e d'iniziativa.
- Capacità di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica

Profilo della classe:

La classe V AB, settore servizi di sala e vendita, è composta da 13 alunni (7 maschi e 6 femmine) tutti provenienti dalla classe IV Ab dello scorso anno tranne una ragazza trasferita da Milano. Sono presenti nel gruppo classe 4 alunne con disabilità e 3 BES, per i quali il Consiglio di classe ha predisposto, all'inizio del presente anno e in continuità con gli anni scolastici precedenti, i piani Educativi Individualizzati e i Piani Didattici Personalizzati.

Il gruppo classe, nato al terzo anno di corso dalla fusione di due diverse classi del primo biennio, presenta al suo interno profili variegati rispetto alle capacità individuali, agli stili cognitivi e alla motivazione, all'impegno scolastico e allo studio. Un gruppo di alunni ha mostrato, per tutto l'ultimo triennio, un atteggiamento positivo e propositivo nei confronti dell'esperienza didattica, che ha affrontato con serietà ed impegno rispettando con diligenza e

puntualità le consegne, altri hanno maturato tale atteggiamento durante il passaggio dalla quarta alla quinta.

Si nota inoltre, in alcuni ragazzi, la maggior propensione alla parte pratica rispetto a quella teorica.

In conseguenza di ciò, gli obiettivi didattici, i livelli di competenze e il profitto si presentano non omogenei e diversificati nelle varie discipline.

Nel corrente anno scolastico, la classe ha potuto realizzare la Formazione scuola lavoro nelle strutture ristorative e ricettive del territorio dal 23 febbraio 2026 all'8 marzo 2026

Nell'anno in corso i ragazzi hanno partecipato a diverse manifestazioni sul territorio(esempio Festa del Torrone, Festa del Salame)

Al terzo ed al quarto anno, gli alunni hanno potuto svolgere l'ex-PCTO presso le aziende del territorio cremonese.

In occasione di questa esperienza molti alunni si sono distinti e sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza con cui hanno svolto le mansioni loro affidate e anche chi di loro ha incontrato maggiori difficoltà nello studio, ha trovato, qui, l'occasione per poter esprimere il proprio "saper fare".

La classe sia al quarto anno che al quinto ha partecipato in modo assiduo e proficuo ai Corsi PNRN organizzati dalla scuola.

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, sottolineando i libri di testo, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
- Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport o altri interessi personali.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di genere diverso.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione nel rispetto di regole condivise. In presenza di interessi contrastanti cercare di mediare non alimentando conflitti.
- Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo. Nelle relazioni interpersonali, applicare il principio della tolleranza, che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
- Affinare le proprie abilità comunicative relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline utilizzando anche il lessico specifico.
- Saper operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità

Composizione della classe:

F	M	TOT	Promossi 2024/2025	Promossi allo Scrutinio differito 2024/2025
6	7	13	12	1

Continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Zoppi Dionisi	x	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Cicognini Francesca Maria	x	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Quintavalle Filomena	x	
Lingua e letteratura italiana	Annalisa Caserini	x (solo quarta e quinta)	
Storia	Annalisa Caserini	x (solo quarta e quinta)	
Matematica	Mangiameli Salvatore		x
Inglese	Gusberti Paola	x	
Francese	Donnarumma Isabella		x
Tedesco	Falliva Marta		x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Ruscelli Massimiliano		x
Scienze motorie e sportive	Simone Battista	x (solo quarta e quinta)	
Religione	Carrara Franco	x	
Sostegno	Rinelli Fabiana	x	
Sostegno	Desiseri Francesca	x (solo quarta e quinta)	
Sostegno	Mazzuca Rosangela		x

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva	X	X	X	X	X
Laboratorio di enogastronomia - settore sala e vendita	X	X	X	X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X	X	X	X
Lingua e letteratura italiana	X	X			X
Storia	X	X			X
Matematica	X	X			
Inglese	X	X	X		X
Francese	X				X
Tedesco	X	X	X		X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	X	X	X	X
Scienze motorie e sportive	X	X	X		
Religione	X				X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L ₂
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				X	X		
Laboratorio di enogastronomia - settore sala e vendita	X	X			X		
Scienze e cultura dell'alimentazione		X		X	X		
Lingua e letteratura italiana		X			X		
Storia		X			X		
Matematica				X	X		
Inglese		X		X	X		X
Francese		X		X	X		X
Tedesco		X		X	X		X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				X	X		
Scienze motorie e sportive		X	X		X		
Religione		X			X		

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

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

DISCIPLINA: FRANCESE

Libro di testo: S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, *Les toqués de la gastronomie* - Cappelli Editore

Moduli-UU.DD.:

La sécurité alimentaire

1. L'hygiène dans la restauration

L'hygiène du personnel de restauration

L'hygiène des locaux, de l'équipement de cuisine et de la salle

Les procédures d'hygiène alimentaire dans la manipulation des aliments

2. La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

Les causes de contamination alimentaire

Les intoxications alimentaires (Toxi-Infections Alimentaires – TIA)

3. La conservation des aliments

L'altération des aliments

Les méthodes de conservation des aliments à travers les époques

4. La méthode HACCP

Un peu d'histoire

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!

1. La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

2. Mangeons méditerranéen !

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est ?

3. Je deviens végété

Végétariens et végétaliens : faut-il se mettre au vert ?

Alimentation et maladies: quand manger rend malade

1. Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité : mourir de trop se nourrir

L'hypercholestérolémie

Le diabète

2. La maladie coéliqua

Symptômes

Traitement et prévention

Vin et compagnie

1. Histoire du vin

Les principales régions viticoles françaises

2. La méthode champenoise

Le beaujolais nouveau est arrivé !

Un vin spécial... le cidre

3. Quelques conseils pour bien déguster un vin

L'analyse organoleptique

Le sommelier : un homme aux multiples visages

4. Rendez-vous dans une brasserie *

La route de la bière en Alsace *

5. Le monde des spiritueux *

C'est quoi une eau-de-vie ? *

Le cognac, la liqueur des dieux ! *

L'armagnac *
Le calvados *

Le monde du travail en France

1. Le curriculum vitae (CV)

Le modèle européen

Le mail de motivation

2. L'entretien d'embauche

Je prépare mon entretien d'embauche

Uda: Il delivery

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003004 - 15/05/2026 - IV.5 - U

DISCIPLINA: INGLESE

Libro di testo: E.Assirelli, A. Vetri, *Flavours*, Edizioni Rizzoli

Moduli-UU.DD.:

Revision: Simple Past-Present Perfect with already, just, still, yet, ever, never, recently. Present Perfect with since/for. Infinitive of purpose.

Safety Procedures and nutrition: HACCP, HACCP principles, Food transmitted infections and food poisoning. Food contamination : risks and preventive measures . Diet and nutrition: the eatwell plate The food pyramid .Food groups. Organic food and GMOs. The Mediterranean diet. Teenagers and diet. Food allergies and intolerances. Eating disorders. Alternative diets. Focus on language

Understanding and serving wine Wine tasting. Pairing food and wine. Wine appellations and labels in general. Some types of grapes.

CV and Job interview

***Culinary Geography:** Food and wine: A culinary journey across the Italian peninsula and the islands.

- **Presenza del madrelingua per conversazione e prove listening finalizzate alla certificazione B1.**
- **Educazione Civica: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e la sostenibilità. Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione - FAO and sustainability**
- **Uda Multidisciplinare- Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY**

DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Libro di testo : **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3** – di Stefano Rascioni e Fabio Ferriello– ed. TRAMONTANA

I contratti di lavoro

Il mercato del lavoro

- I soggetti che formano il mercato del lavoro
- I fattori che determinano la domanda e l'offerta di lavoro
- il reclutamento del personale

Il contratto di lavoro

- I contratti di lavoro subordinato
- Estinzione del rapporto di lavoro

Il calcolo della retribuzione dei lavoratori dipendenti

- La contabilità del personale
- Elementi della retribuzione
- Le forme di assicurazione sociali

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

Il Marketing

Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget
- Il controllo budgetario

Il business plan (cenni)

- Il business plan(cenni)

La normativa del settore turistico-ristorativo

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Gli elementi di un contratto
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di banqueting

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità*

- Cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0

Le filiere agroalimentari e il concetto di tracciabilità e rintracciabilità -

Tipi di filiere *

- Caratteristiche della filiera corta e della filiera lunga
- Differenza tra tracciabilità e rintracciabilità

Educazione Civica: Le istituzioni nazionali, sovranazionali, internazionali e sostenibilità. Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione

UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

Libro di testo: *Professionisti in Sala & Bar*. Secondo biennio e quinto anno

Unità di apprendimento N “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5°”
Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione
Unità di apprendimento O “OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ ”
Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore
Obblighi del cliente
Unità di apprendimento P “DALLA GASTRONOMIA ALL’ENOGASTRONOMIA 2°”
Le abitudini alimentari
Il prodotto tipico
Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande
I marchi di tutela

Unità di apprendimento Q “ENOLOGIA 3°”
La produzione vitivinicola delle regioni italiane
La produzione vitivinicola europea ed extra-europea
La carta dei vini
L’analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino
Unità di apprendimento R “LABORATORIO 5°”
L’organizzazione del banco bar
I cocktails – definizione e composizione (IBA)
Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails
Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi
La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette
L’operatività e il servizio in sala

Unità di apprendimento S “LABORATORIO 5°”
L’organizzazione del banco bar
I cocktails – definizione e composizione (IBA)
Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails
Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi
La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette
L’operatività e il servizio in sala

Unità di apprendimento T “OFFERTA ENOGASTRONOMICA”
Pianificare l’offerta enogastronomica
Programmare l’offerta enogastronomica
Comunicare l’offerta enogastronomica
Unità di apprendimento U “L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°”
Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)
Gli aspetti del mercato ristorativo
La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
Unità di apprendimento V “LA BIRRA, I DISTILLATI, I LIQUORI E GLI AMARI”
La produzione della birra
La distillazione
Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal

- **Educazione Civica: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e la sostenibilità. Verso l’Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione**
- **UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY ***

DISCIPLINA: STORIA

Libro di testo:

Paolo Di Sacco, *Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 2 Il Settecento e l’Ottocento*, ed SEI

Paolo Di Sacco, *Agenda storia. Idee, persone, cose, vol. 3 Il Novecento e l’età attuale*, ed SEI

Moduli-UU.DD.:

Unità E: Il tempo dell’imperialismo

La seconda rivoluzione industriale e il movimento operaio

L’Italia della sinistra storica fino a Crispi

L’Europa a fine Ottocento

L’ideologia della conquista: razzismo e colonialismo

Unità A: Un inquieto inizio di XX secolo

La Belle époque e la nuova società di massa: le promesse del nuovo secolo (sintesi)

Nuovi protagonisti sulla scena internazionale: i giganti dell’est e gli Stati Uniti (sintesi)

L’Italia di Giolitti. Vantaggi e contraddizioni di una politica riformatrice

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914. Alleanze ostili, riarmo, aree calde: la guerra è dietro l’angolo.

Unità B: Guerra e dopoguerra

L’Europa nella spirale della Prima guerra mondiale. L’inutile strage: l’Europa e il mondo in fiamme

La Rivoluzione russa. Dallo zar a Lenin, un evento epocale nella storia del Novecento

Un bilancio del conflitto e una pace insoddisfacente. Tante vittime non insegnano nulla: gli errori di Versailles

Il difficile dopoguerra e la Repubblica di Weimar, Crisi sociale, crisi politica, crisi economica

Unità C: L’ascesa dei totalitarismi

Il fascismo scala il potere in Italia. Una violenta risposta al disordine

Le difficoltà delle democrazie: la crisi del 1929 (in sintesi)
 Il fascismo diventa regime. Progetto totalitario e bavaglio alle libertà
 L'URSS di Stalin. A passo di marcia: collettivizzazione, industrializzazione, terrore
 La Germania di Hitler. Un feroce progetto totalitario

Unità D: Nell'abisso della seconda guerra mondiale

I fascismi dilagano: verso un nuovo conflitto generalizzato.
 Dall'offensiva di Hitler alla sconfitta del nazismo
 La guerra civile in Italia, la Resistenza e la nascita della Repubblica
 Due tragedie: l'olocausto nucleare e la Shoah (in sintesi)

***Unità E: Gli anni della guerra fredda**

L'Europa e il mondo diviso in due blocchi. L'equilibrio sul filo del terrore: gli anni Cinquanta *

EDUCAZIONE CIVICA: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e la sostenibilità. Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione - Origine storica delle istituzioni sovranazionali (Società delle Nazioni, Onu), Manifesto di Ventotene e tappe storiche dell'Unione europea.

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, ed Signorelli Scuola

Moduli-UU.DD.:

Naturalismo e Verismo

Emile Zola

da *L'assomoir: Gervaise e l'acquavite*

Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica

da *Vita dei campi: La lupa*

da *I Malavoglia: La famiglia Malavoglia*

da *Novelle rusticane: La roba*

Il Decadentismo

Charles Baudelaire

da *Les fleurs du mal: Correspondances*

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica

da *Il fanciullino: E' dentro di noi un fanciullino*

da *Myricae: X Agosto, Il lampo, Tuono, Temporale*

da *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno*

D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica

da *Il piacere: L'attesa dell'amante*

da *Laudi: La pioggia nel pineto*

Il Futurismo

Marinetti

da: *Zang tumb tumb: il bombardamento di Adrianopoli* (solo lettura)

cenni al *Manifesto della cucina futurista*

Il nuovo romanzo europeo

Marcel Proust

da *Recherche - Dalla parte di Swann: La madeleine*

James Joyce

da *Ulisse: Il monologo di Molly Bloom* (solo lettura)

Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica

da *La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta, Un'esplosione enorme*

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica

da *L'umorismo: "Vedo una vecchia signora..."* (materiale fornito dall'insegnante)

Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis

Uno nessuno e centomila: pagina iniziale

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica

da *L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, Sono una creatura, Soldati*

***Eugenio Montale**: vita, opere, pensiero e poetica

da *Ossi di seppia: I limoni, Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato*

DIDATTICA DELLA SCRITTURA

esercitazioni sulle tre tipologie, A, B, C della prima prova dell'esame di Stato

EDUCAZIONE CIVICA: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e la sostenibilità. Verso l'Agenda ONU 2030, Il fil rouge della Costituzione -Lettura e analisi della Dichiarazione dei diritti umani

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Libro di testo: *Cucina per sala e vendita*, Alma-Plan

Moduli-UU.DD.:

"Il sistema di H.A.C.C.P."

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema Haccp

"Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro"

Analisi del piano di sicurezza in azienda

Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda

“Le tecniche di catering, banqueting e le nuove tipologie di servizio”

Il catering, il contratto, le tipologie e la sua organizzazione

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico

“Il servizio a buffet”

Le caratteristiche del servizio a buffet

Le tipologie di buffet

L'organizzazione del servizio

“Le intolleranze alimentari ed i menu specifici”

Le principali intolleranze alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze alimentari

“L'organizzazione e la gestione dell'attività ristorativa”

La politica degli acquisti, il magazzino, la gestione, l'approvvigionamento

Le tipologie di produzione e i modelli organizzativi

Il sistema di distribuzione, legame caldo, refrigerato, surgelato

Le nuove tecniche di cottura

“Restaurant e management”

Il food & beverage manager

La doppia piramide alimentare

La sostenibilità ambientale e la cucina del riciclo

I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, IGP

I prodotti del territorio

- UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

Libro di testo: M.Contadini, *Itinerari di IRC 2.0*. Edizioni Il Capitello.

Moduli-UU.DD.:

A6-Q: La ricerca di Dio: ragione e fede. L'apporto della tradizione cristiana alla cultura Occidentale

A7-Q: La domanda oltre la vita. La prospettiva escatologica cristiana

B6-Q: Dio creatore: La creazione dell'uomo

C8-Q: IV, VIII, X comandamento L'amore per il prossimo

C9-Q: La morale sessuale matrimonio, coabitazione, divorzio. La fecondazione assistita

C10-Q: V comandamento la pena di morte

C11-Q: Cristianesimo e impegno sociale: La pace, la difesa dell'ambiente e l'inquinamento

D4-Q: Scienza e fede Differenze e similitudini nella prospettiva del fondamento umano

DISCIPLINA: **TEDESCO**

Libro di testo: Petrucci, Fazzi, *Mahlzeit! Neu*, Torino Loescher, 2012

Moduli-UU.DD.:

Ripasso: Was darf es sein?

- Im Speisesaal (Dialoge - Gruppenarbeit)
 - Gäste empfangen
 - Bestellungen entgegennehmen
 - Gerichte beschreiben
 - Service im Speisesaal
 - Telefonische Tischreservierung und Abbestellung
 - Zahlen, bitte!
 - Das Gedeck
- In der Bar und im Café
 - Was trinken wir (Cocktails und Getränke)

G1-T-Pro-Eno- Rezepte und Menüs

- Rezepte beschreiben
 - Erarbeitung eines Rezepts
 - einige Rezepte aus Italien
 - einige Rezepte aus Deutschland
- Menü und Speisekarte; Getränkekarte

H1-T-Pro-Eno: Lokale und Gaststätten

- verschiedene typische Lokale (Restaurant, Gaststätte, Gasthaus, ausländische Lokale, Weinlokale: Enothek/Vinothek, Brauhaus, Café, Bar, Kneipe, Imbiss, Biergarten)
- Weine und Biere aus Deutschland
- Traduzione ricette con docente madrelingua e studio del lessico gastronomico specifico (Ausstattungen, Verben)

I1-T-Pro-Eno: Rund um die Arbeitswelt

- Europass Lebenslauf

***Landeskunde: Weine, Biere und typische Rezepte aus Deutschland.**

UDA multidisciplinare: Food Delivery - Lieferservice und Lieferapps in der Gastronomie

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

Libro di testo: A. Machado, *scienza e Cultura dell'Alimentazione vol. 5*, Poseidonia scuola.

Moduli-UU.DD.:

UDA 1: Sicurezza alimentare a tutela del consumatore (h=24)

Sezione 1: La filiera alimentare

La filiera agroalimentare e le varie tipologie.
Impatto alimentare della filiera agroalimentare.
Le frodi nella filiera agroalimentare.
La sicurezza alimentare nella filiera produttiva.
La qualità della filiera agroalimentare.
Le certificazioni di qualità.

Sezione 2: Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari.
I Manuali di Buone Pratiche Igieniche.
Il sistema HACCP: le fasi preliminari, i 7 principi, l'albero delle decisioni.
La valutazione della gravità del rischio.
La contaminazione degli alimenti.

Sezione 3: La contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti.
Agenti biologici e modalità di contaminazione.
I prioni.
I virus: epatite A, epatite E.
I batteri.
I fattori di crescita microbica.
Le tossinfezioni alimentari.
I principali batteri responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti:

- *Bacillus cereus*;
- *Campylobacter jejuni*;
- botulismo;
- *Clostridium perfringens*;
- listeriosi;
- salmonellosi;
- shigellosi;
- intossicazione stafilococcica.

I funghi microscopici: lieviti e muffe.
Le parassitosi intestinali:

- amebiasi;
- giardiasi;
- toxoplasmosi;
- anisakidosi;
- echinococcosi;
- ossiuriasi;
- teniasi;
- trichinosi.

Sezione 4: La contaminazione chimico-fisica degli alimenti

La contaminazione fisica degli alimenti.

I radionuclidi.

La contaminazione chimica degli alimenti.

Le micotossine.

Gli agrofarmaci.

Gli zoofarmaci.

Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti (MOCA).

I metalli pesanti.

UDA 2: La trasformazione degli alimenti (h=21)

Sezione 5: La conservazione degli alimenti

Conservazione degli alimenti: cenni storici.

Tecnologie alimentari.

Alterazione degli alimenti: cause biologiche e fisico-chimiche.

Classificazione dei metodi di conservazione: in base alle cause di alterazione e in base alla natura del mezzo di conservazione.

Conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelazione.

Conservazione con alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione.

Conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione.

Conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto, cryovac.

Irraggiamento ed altri metodi fisici innovativi di conservazione: irraggiamento, riscaldamento ohimico, pascalizzazione, sonicazione, plasma freddo, campi elettrici pulsati.

Conservazione con metodi chimici naturali: salagione, conservazione con lo zucchero, con l'olio, con l'aceto, con l'alcol, la marinatura.

Conservazione con metodi chimici artificiali: i conservanti antimicrobici, gli antimicrobici secondari, gli antiossidanti.

L'affumicamento.

Le fermentazioni.

Il packaging funzionale, comunicare la qualità con l'etichettatura, standard europeo per le etichette dei prodotti alimentari.

Sezione 6: La cottura degli alimenti

La cottura.

La trasmissione del calore in cottura.

Effetti della cottura sugli alimenti.

Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni dei glucidi, dei protidi, reazioni di Maillard, modificazioni dei lipidi, delle vitamine, dei sali minerali.

Composti tossici da pratiche di cottura: ammine eterocicliche aromatiche, idrocarburi policiclici aromatici, patate fritte e consigli per ridurre il rischio di acrilammide.

Principali tecniche di cottura: la cottura in acqua, a vapore, nei grassi, con il calore secco, a microonde, sottovuoto, a estrusione.

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

Prodotti alimentari innovativi.

Alimenti salutistici.

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Gli integratori alimentari.

Gli alimenti funzionali: con acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, postbiotici.

I nuovi alimenti. Insetti edibili: le tarme della farina.

Gli alimenti geneticamente modificati.

La classificazione NOVA degli alimenti.

UDA 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche (h=25)**Sezione 8: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita**

Sana e corretta alimentazione: dieta, dietologia, dietetica dietoterapia.

La dieta nell'età evolutiva: suddivisione dell'età evolutiva, raccomandazioni nutrizionali.

La dieta del neonato e del lattante: il latte materno, allattamento naturale, misto e artificiale.

L'alimentazione complementare e indicazioni nutrizionali.

La dieta del bambino e le basi della corretta alimentazione, alimenti ed errori da evitare nell'infanzia. La dieta dell'adolescente e suggerimenti nutrizionali, errori da evitare nella dieta dell'adolescenza.

La dieta dell'adulto e le basi per una dieta sana.

La dieta in gravidanza.

La dieta durante l'allattamento.

La dieta nella terza età e consigli dietetici.

Sezione 9: Diete e stili alimentari

Diete e benessere.

Stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea.

La dieta sostenibile.

Le diete vegetariane : latte-ovo-vegetariana, vegetariana, crudista, fruttariana.

Le diete semivegetariane.

La dieta macrobiotica.

La dieta nello sport: apporto di acqua, di macronutrienti e di micronutrienti. Il colpo di calore.

***Sezione 10: Prescrizioni alimentari e religioni**

Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni.

Le regole alimentari nell'Ebraismo (carne kosher, pesce kosher, latte kosher, divieto di mescolare carne e latticini, i cibi parve, le bevande alcoliche, la macellazione rituale, il trattamento della carne, la certificazione kosher, il cibo nelle festività ebraiche).

Le regole alimentari nel Cristianesimo (Chiesa Cattolica, Ortodossa, Chiesa Cristiana Avventista del Settimo Giorno, Chiesa di Gesù Cristo dei Santi degli Ultimi Giorni, il cibo nelle festività cristiane).

Le regole alimentari nell'Islam (carni halal, l'alcol, l'etichetta islamica a tavola, il Ramadan, esenzione dal digiuno).

***Sezione 11: L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

La ristorazione: evoluzione, tipologie di ristorazione.

La ristorazione di servizio: definizione e tipologie, norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legume, formulazione del menù, qualità percepita.

La mensa scolastica.

La mensa aziendale.

La ristorazione nelle case di riposo.

La ristorazione ospedaliera.

UDA 4: L'alimentazione in situazioni patologiche (h=24)**Sezione 12: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari e prevenzione del rischio cardiovascolare.

L'ipertensione arteriosa, complicanze, indicazioni dietetiche. Ipertensione essenziale, secondaria, da camice bianco.

Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, aterosclerosi e relative indicazioni dietetiche.

Sezione 13: L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo.

La sindrome metabolica,

Il diabete mellito, tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche.

L'obesità, malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche.
L'osteoporosi, il rimodellamento dell'osso, tipi di osteoporosi.

Sezione 14: L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali.

Reflusso esofageo e indicazioni dietetiche.

Gastrite, ulcera peptica e indicazioni dietetiche.

Meteorismo e flatulenza e indicazioni dietetiche.

Stipsi e indicazioni dietetiche.

Diarrea e indicazioni dietetiche.

Sindrome del colon irritabile e indicazioni dietetiche.

Le malattie epatiche (epatite e cirrosi) e indicazioni dietetiche.

Sezione 15: Allergie ed intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo.

Le reazioni tossiche.

Le allergie alimentari, sintomi e complicanze delle allergie, i 14 allergeni alimentari.

Le intolleranze alimentari (enzimatiche, farmacologiche, indefinite), l'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria.

La sensibilità al glutine e la celiachia, indicazioni dietetiche.

La diagnosi delle allergie ed intolleranze alimentari.

Allergie intolleranze e ristorazione collettiva.

Sezione 16: Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

I tumori e il processo di cancerogenesi.

Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.

Sostanze protettive presenti negli alimenti.

I disturbi alimentari, anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata, ortoressia.

Educazione civica: Le istituzioni nazionali,sovrnazionali e internazionali e la sostenibilità-Verso l'Agenda ONU 2030:

- FAO
- EFSA

- **UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: IL DELIVERY**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Libro di testo: non previsto

Modulo: Assunzione di norme comportamentali (A)

Titolo: Agire comportamenti responsabili

- Rischi infortunistici in ambiente di lavoro e palestra
- Normative anti-Covid
- Educazione stradale
- Educazione posturale

Modulo: Percezione di sé, Capacità Motorie (B)

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Coordinative (B1)

- Miglioramento delle capacità coordinative di base e loro affinamento
- Pre-acrobatica al suolo: esercizi a corpo libero
- Funicella: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata
- Palla: esercizio per lo sviluppo della creatività con produzione individualizzata

Titolo: Uso consapevole delle Capacità Condizionali (B2)

- Stretching: utilizzo della tecnica di allungamenti muscolare specifico relativo ai principali gruppi muscolari
- Tecniche di allungamento muscolare (isometria, isotonia, Pilates)
- Test di Cooper, comprensione del proprio livello di fitness

Modulo: Il Gioco, le Regole, il Fair Play

Titolo: Tamburello (C1), Pallavolo (C2), Pallamano (C3), Badminton (C5), Atletica leggera (C6), Calcio a 5 (C7) Baseball (C8) Tag rugby (C9)

- Gioco con regole codificate, tecniche principali, arbitraggio, storia

DISCIPLINA: MATEMATICA

Libro di testo: Leonardo Sasso, *La matematica a colori* – Edizione gialla leggera, volume 4 con e-book, appunti

Modulo 1 - Studio completo di una funzione

- Disequazioni razionali di 1° e 2° grado intere e fratte (Ripasso).
- Ricerca del dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti, limiti di forme indeterminate (infinito / infinito, 0/0), asintoti orizzontali e verticali.
- Derivata: definizione di derivata, significato geometrico e spiegazione intuitiva con metodo grafico, regole di derivazione delle funzioni fondamentali, linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente.
- Derivata prima: studio degli intervalli di crescita/decrecenza, ricerca di punti stazionari, punti di massimo-minimo.
- Studio completo di funzione (razionali intere/fratte) e relativo grafico.
- Lettura di un grafico: riconoscere una funzione, determinare dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita/decrecenza, punti di massimo/minimo, asintoti, limiti, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

Modulo 2 - Applicazione della matematica all'economia

- Ricerca operativa: origine, applicazioni, definizioni, classificazione e fasi.
- Problemi di scelta fra due alternative.
- La funzione costi: costi fissi e variabili.
- La funzione ricavo.
- La funzione profitto.
- La zona di utile, la zona di perdita e il punto di pareggio.*
- Risoluzione di semplici problemi di ricerca operativa.*

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (Formazione scuola-lavoro- EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	
Denominazione Profilo	<p>OPERATORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> <p>L'esperienza di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), resa possibile grazie a convenzioni stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio e agricoltura, che sono disposti a ospitare lo studente per il periodo dell'apprendimento, contribuisce a rafforzare le competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>La Formazione Scuola Lavoro offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la possibilità di affrontare esperienze legate al mondo del lavoro, alternando le ore di studio e ore di formazione in aula a ore trascorse in azienda, per garantire esperienze sul campo e superare il gap formativo tra il mondo del lavoro e il mondo accademico • l'opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • l'occasione di affinare le capacità relazionali e comunicative e l'attitudine alla cooperazione. <p>Il percorso intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione, del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del mestiere in modo responsabile e autonomo.</p> <p>In terza e in quarta si è svolto il PCTO nelle aziende del territorio, con ottimi risultati. In quinta la classe ha svolto la Formazione Scuola Lavoro sempre con le aziende del territorio raggiungendo ottimi risultati.</p> <p>La classe ha partecipato in modo attivo alle festività e manifestazioni che hanno interessato la città di Cremona come: festa del torrone, festa del salame, festa dei fagiolini. Ha collaborato con le forze dell'Ordine del territorio nella preparazione e servizio delle varie festività, ha organizzato, preparato e svolto il servizio.</p>
Attività anni scolastici 2023-24 2024-25 2025-26	<ul style="list-style-type: none"> • PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2023/24). • PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2024/25). • Formazione Scuola Lavoro(ex PCTO) e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2025/26).

Competenze acquisite	<ul style="list-style-type: none">● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.● Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.● Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.● Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.● Cercare strategie nuove per far fronte a problematiche varie e diverse casistiche.
---------------------------------	---

PERCORSI/ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE/NUCLEI TEMATICI			
Argomenti-UDA	Discipline coinvolte	Documenti/Testi proposti	Attività
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina, Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libri di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali	Ricerca, laboratoriale e curricolare
La ristorazione collettiva	Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina	Libri di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali	Ricerca, laboratoriale e curricolare
Sistema Haccp, sicurezza e igiene alimentare, allergeni, HACCP - Bacteria and viruses	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina, Diritto e tecniche amministrative, Francese, Inglese, Tedesco	Libri di testo e appunti forniti dall'insegnante, strumenti multimediali, videolezioni e ppt	Ricerca, laboratoriale e curricolare, lezione discussa, lezione frontale, libro di testo
Le filiere agroalimentari	Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libro di testo, strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare
Le abitudini alimentari- Diete e stili alimentari (mediterranea, vegetariana. etc.)	Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione - Francese	Libri di testo Strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare, lezione discussa, lezione frontale
Tracciabilità, Rintracciabilità, Qualità dei Prodotti Alimentari	Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libri di testo, strumenti multimediali, videolezioni	Laboratoriale e curricolare, lezione discussa
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libro di testo Strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare
Il delivery	Diritto e tecniche amministrative, Francese, Inglese, Laboratorio di servizi	Laboratori di cucina e annessi strumenti e	Lezione frontale, lavoro di gruppo,

	enogastronomici - settore cucina, laboratorio dei servizi enogastronomici sala e vendita Scienza e cultura dell'alimentazione, Tedesco	macchinari, libri di testo, computer, LIM, Internet	attività laboratoriale, ricerca-azione, incontro con esperto del settore
--	---	---	--

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE- EDUCAZIONE CIVICA
Titolo: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e la sostenibilità- Verso l'Agenda ONU 2030 “ Il fil rouge della Costituzione”

Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
UDA Educazione civica “Le istituzioni nazionali, sovranazionali, internazionali e sostenibilità”	Diritto e tecniche amministrative Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratori dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita Inglese Lingua e letteratura italiana Storia	Si veda UDA allegata	Si veda UDA allegata

PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

Discipline coinvolte e lingue utilizzate	Contenuti disciplinari	Modello operativo	Metodologia e modalità di lavoro	Risorse (materiali, sussidi)
///	///	<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

Visite guidate	Visita al Vittoriale degli Italiani e alla cittadina di Salò (BS) – 13/04/2026
Viaggio di istruzione	Viaggio a Venezia - 24/04/2026

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI, INTEGRATIVE/ DIDATTICA ORIENTATIVA

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento emanate con il D.M.328/2022, sono avviate e realizzate attività di orientamento per un minimo di trenta ore. In particolare sono state effettuate le seguenti esperienze orientative, schematizzate anche nell'apposito allegato

<p style="text-align: center;">Esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tutte le attività di formazione scuola lavoro ● Formazione intelligenza artificiale ● Progetto facilitazione digitale con Informa giovani ● <i>Violenza di genere-stalking e femminicidio ” (PROGETTO: Contributi dei Carabinieri alla formazione della cultura della legalità)</i> ● Progetto Almadiploma ● Progetto MILK ● Partecipazione ai laboratori del “Salone dello studente in tour- Università” allestiti in collaborazione con l’Informagiovani di Cremona ● Show-cooking ed eventi del territorio ● Incontro con l’esperto Claudio Rambelli: “Slow food, la sostenibilità e la ristorazione del futuro” ● Incontro con l’esperta del miele Pavese Irene: “I prodotti dell’alveare e il loro uso in cucina” ● Maestri del lavoro con Guido Tosi: CV soft skill e colloquio di lavoro
--	---

ALTRO

(inserire ogni altro elemento che ha caratterizzato il percorso educativo degli studenti)

Viaggio della Memoria – 08-09-10 Aprile 2026 per tre alunni

SVOLGIMENTO PROVE INVALSI

DATE	DISCIPLINE	ORE	DOCENTI SOMMINISTRATORI
16/03/2026	ITALIANO	8:00-10:55	Ruscelli
18/03/2026	MATEMATICA	8:00-10:55	Savoini
19/03/2026	INGLESE	8:00-10:55	Camarda

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI			
in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove dinamiche del mercato turistico • Marketing startegico, operativo, la pianificazione e la programmazione • Filiera agroalimentare • Abitudini alimentari ed economia del territorio • La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative 	X		
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche • Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 	X		
DISCIPLINA: INGLESE			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base • Conoscere il lessico della lingua settoriale 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici) • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale • Conoscere il lessico della lingua settoriale 		X	
DISCIPLINA: FRANCESE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; • Conoscere le strutture morfo-sintattiche di base; 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere testi scritti e orali propri del settore (articoli e testi tecnici); • Saper descrivere prodotti, strutture o procedure di carattere settoriale ; • Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione ; • Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale; • Saper elaborare e produrre testi di carattere settoriale. 		X	
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA VENDITA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione complessiva dell'azienda ristorativa e la sua struttura • Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica • Conoscere la produzione vitivinicola e la sua normativa • Conoscere le bevande alcoliche • Conoscere le bevande (tecniche di miscelazione e produzione) • Conoscere la "lampada" ed il suo servizio. • Conoscere i prodotti del territorio 		X	

<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • • Saper determinare l'offerta enogastronomica. • Saper costruire una carta. • Saper organizzare un servizio in funzione della domanda. • Saper organizzare un banco bar. 		X	
<p>Capacità</p>			
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore, capacità di analisi critica e ricerca di soluzioni di problematiche semplici. • Effettuare un servizio in sala e/o al bar in base alla domanda ed al tipo di prodotto da offrire • Offrire i prodotti del territorio in modo adeguato. 	X		
<p>DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</p>			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visione complessiva dell'azienda ristorativa e sua struttura • Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica • Conoscere la produzione gastronomica, la sua normativa • Conoscere l'abbinamento cibo vino 	X		
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative • Saper determinare l'offerta enogastronomica • Saper determinare ed utilizzare gli strumenti di cottura e conservazione 	X		
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operatività di settore, capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici 	X		
<p>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>			
<p>Conoscenze</p> <p>Linee essenziali dello sviluppo storico-letterario del tardo Ottocento e del Novecento</p>		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper collocare gli autori nel loro contesto storico e culturale. • Utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre un testo scritto in modo sufficientemente pertinente alla consegna, coeso, coerente e corretto dal punto di vista grammaticale con sufficiente proprietà lessicale. <p>Esporre in modo chiaro e pertinente quanto appreso.</p>		X	
DISCIPLINA: MATEMATICA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper studiare semplici funzioni razionali • Conoscere il significato e saper rappresentare le principali funzioni 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a: dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo relativi e assoluti. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline • Capacità di proporre soluzioni, in modo sufficientemente autonomo, ai diversi problemi proposti. 			X
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; • Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; • La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione; • Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 umanistica, scientifica e tecnologica; • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico- tecnologica. 		X	

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana in un quadro di un dialogo libero, aperto e costruttivo; • Individuare la visione Cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica. 		X	
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA			
DELL'ALIMENTAZIONE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici, passando da una interpretazione educativo- alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione. 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Approccio alle problematiche ed alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi. • Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi. • Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite. • Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una discreta capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi. 		X	
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici Conoscere il linguaggio specifico • Conoscere le capacità motorie e come svilupparle 	X		
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere l'esercizio proposto • Saper collaborare con i compagni • Saper lavorare in autonomia 	X		

<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper controllare il proprio corpo in maniera globale e differenziata: • Saper controllare un piccolo attrezzo in situazioni specifiche. • Saper prendere una decisione durante un gioco di squadra. • Sapere, a seconda delle situazioni, come comportarsi, applicando la teoria appresa. 		X	
DISCIPLINA: STORIA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana, europea e mondiale dell'Ottocento e del Novecento 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale. 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. • Possedere un'adeguata padronanza linguistica e usare il linguaggio specifico della disciplina. 		X	
DISCIPLINA: TEDESCO			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere e descrivere il personale di sala e le relative mansioni • conoscere e gestire situazioni comunicative al bar e in sala da pranzo 		X	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari • elaborazione di un <i>curriculum vitae</i> europeo 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca • comprendere e rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca e sostenere colloqui di lavoro 		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli strumenti espressivi e la terminologia tecnica con cui comunicare nel contesto aziendale ● Leggere, comprendere ed interpretare testi specifici. ● Utilizzare tecniche e procedure di calcolo adeguandole, attraverso l'analisi dei dati, alla soluzione di singoli casi aziendali ● Distinguere i caratteri del sistema socio economico nel tessuto produttivo del territorio locale. ● Sapersi adeguare all'evoluzione delle norme tecnico-giuridiche di riferimento proprie delle imprese ristorative.
Esplicitazione e del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Sapersi orientare nella soluzione di problematiche gestionali, finanziarie ed amministrative. ● Saper analizzare scelte produttive, adattandole alle caratteristiche proprie dell'impresa ristorativa, in relazione al contesto sociale ed all'evoluzione della clientela, nel rispetto della capacità di produrre reddito
Frequenza e caratteristiche e delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Almeno quattro verifiche per ciascun quadrimestre secondo le diverse tipologie: interrogazioni orali, test a risposta multipla, vero/falso, relazioni tecniche

DISCIPLINA: FRANCESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Conoscenza della microlingua</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti ● Efficacia e correttezza della forma espressiva
Esplicitazione e del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprensione e conoscenza dei contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto, ma comunque in grado di esplicitare il messaggio.
Frequenza e caratteristiche e delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche scritte: due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). ● Verifiche orali: due a quadrimestre

DISCIPLINA: INGLESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Efficacia e correttezza della forma scritta. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione e del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Rielaborazione dei contenuti e apporti agli argomenti trattati. ● Partecipazione alle lezioni e impegno.
Frequenza e caratteristiche e delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● 2 verifiche scritte a quadrimestre ● 2 interrogazioni a quadrimestre

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA

VENDITA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Interesse, partecipazione , impegno nello studio.
Esplicitazione e del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse nel lavoro in laboratorio e nelle uscite sul territorio. ● Conoscenza dei contenuti proposti . ● Capacità di orientarsi tra i vari argomenti proposti .
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche pratiche orali e scritte. Ricerche ed esposizione delle stesse.
DISCIPLINA: MATEMATICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Le verifiche sono state organizzate per esercizi (problemi o casi) ● capacità di studiare le funzioni razionali fratte; ● capacità di leggere il grafico di una funzione
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● La sufficienza si è attribuita col conseguimento del 60% del punteggio esplicitato per ciascun esercizio o ciascuna fase del procedimento; in generale con l'esecuzione almeno parzialmente corretta di brevi procedimenti articolati. ● Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha mostrato una conoscenza e una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti e ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● E' stata effettuata una verifica al termine di ogni unità didattica.
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici ● Conoscenza dell'argomento ● Adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. ● Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Due verifiche scritte ed un'interrogazione a quadrimestre
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● interesse, partecipazione e impegno nello studio ● conoscenza degli argomenti ● capacità di esposizione dei contenuti con organicità e fluidità ● uso del linguaggio specifico della disciplina ● capacità di rielaborazione critica e di operare collegamenti ● negli elaborati scritti: pertinenza alla consegna

Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza essenziale dei contenuti proposti esposti con sufficiente padronanza linguistica
Frequenza e caratteristiche delle verifiche	<ul style="list-style-type: none"> ● Verifiche scritte almeno due a quadrimestre (tipologie A, B, C della prima prova). ● Interrogazioni orali almeno due a quadrimestre
DISCIPLINA: STORIA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● interesse, partecipazione e impegno nello studio ● Conoscenza degli argomenti ● Capacità di esposizione dei contenuti con organicità ● Uso del linguaggio specifico della disciplina ● Capacità di operare collegamenti ● Capacità di cogliere le relazioni con l'attualità e di avviare una riflessione critica
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse. ● Deve sapere esporre gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazioni orali e scritte almeno due a quadrimestre.
DISCIPLINA: TEDESCO	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● conoscenza della microlingua; ● comprensione dei contenuti; ● utilizzo di terminologia adeguata.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● 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:	<ul style="list-style-type: none"> ● verifiche scritte: almeno due a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento); ● verifiche orali: almeno due a quadrimestre
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● 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:	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna ● Esposizione semplice ma corretta dei contenuti ● Si orienta sufficientemente tra gli argomenti proposti seppur con qualche supporto
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Scritte: 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi) ● Orale: almeno 2 a quadrimestre
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	

Indicatori e/o descrittori adottati:	Correttezza globale del movimento, correttezza specifica del gesto tecnico, utilizzo di terminologie specifiche
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Conoscenza minima degli argomenti trattati, utilizzo autonomo di indicatori spazio-temporali, partecipazione attiva alle lezioni
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Osservazione costante durante le lezioni di: impegno, partecipazione attiva, collaborazioni con i pari ● Test pratici specifici ● Test condizionali ● verifiche scritte
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità di rielaborazione critica personale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> ● Cogliere il significato delle argomentazioni
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> ● Confronto dialogico

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Si veda documentazione allegata	A-B-C	6 ore il 12/03/2026
Si veda documentazione allegata	A-B-C	6 ore il 23/04/2026

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

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Si veda documentazione allegata	B	6 ore il 30/03/2026
Si veda documentazione allegata	A	6 ore il 17/04/2026

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

Simulazione del colloquio		
Argomento	Discipline coinvolte	Tempi
Come da indicazioni ministeriali	Italiano-Inglese-Scienze e cultura dell'alimentazione-laboratorio di sala e vendita	2 ore il 21/05/2026

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

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Zoppi	Dionisi	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore-sala e vendita	
Quintavalle	Filomena	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Cicognini	Francesca Maria	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Mangiameli	Salvatore	Matematica	
Donnarumma	Isabella	Francese	
Gusberti	Paola	Inglese	
Falliva	Marta	Tedesco	
Caserini	Annalisa	Lingua e letteratura italiana	
Caserini	Annalisa	Storia	
Ruscelli	Massimiliano	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore-cucina	
Carrara	Franco	Religione	
Battista	Simone	Scienze motorie e sportive	
Desideri	Francesca	Sostegno	
Mazzuca	Rosangela	Sostegno	
Rinelli	Fabiana	Sostegno	

Il Coordinatore

Il Segretario

I Rappresentanti degli studenti

Cremona, 7/05/ 2026

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATI

ALL. N° 1 - UDA di Cittadinanza e Costituzione/Educazione Civica

ALL. N° 2.1 – Simulazione prima prova scritta di Italiano 1

ALL. N° 2.2 – Simulazione prima prova scritta di Italiano 2

ALL. N° 3.1 – Simulazione seconda prova scritta di Scienze e cultura dell'alimentazione e laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala-tipologia B

ALL. N° 3.2-Simulazione seconda prova scritta di Scienze e cultura dell'alimentazione e laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala- tipologia A

ALL. N° 4- Griglia di valutazione della prova orale

ALL. N° 5- Griglia di valutazione della prova prima prova-Italiano

ALL. N° 6- Griglia di valutazione della seconda prova- Scienze e cultura dell'alimentazione e laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala