



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 5AE**

Docente Coordinatore della classe: prof. ssa Fabiana Rinelli

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 5Ae, settore cucina, è composta da 19 alunni (11 maschi e 8 femmine) di cui 18 provenienti dalla classe 4Ae dello scorso anno e uno studente proveniente dal CFP ODPF Istituto Santachiara di Stradella (PV).

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con disabilità con programmazione equipollente e cinque alunni con DSA/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.

Per quanto riguarda il corpo docente, la classe ha goduto, negli ultimi due anni, della continuità didattica di un buon numero di discipline, con l'eccezione di Matematica, Tedesco, Francese e Diritto e tecniche amministrative.

Il rapporto degli studenti con i docenti è stato globalmente appropriato; alcuni studenti si sono distinti positivamente per correttezza e rispetto.

La classe si è costituita al terzo anno, a seguito della scelta da parte degli studenti dell'indirizzo di specializzazione tra "Cucina" e "Sala e vendita". Nel corso del triennio la composizione della classe ha subito modifiche, fino a raggiungere l'assetto attuale.

Dal punto di vista della relazione tra pari, il gruppo classe non appare del tutto coeso e unito, ma si segnala la presenza di piccoli gruppi.

Nel complesso, la classe non è riuscita a raggiungere risultati pienamente soddisfacenti in tutte le discipline, ad eccezione di un gruppo che ha raggiunto un livello discreto.

La classe non si presenta omogenea, sia per l'attenzione e l'interesse all'attività didattica, sia per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo e l'impegno nello studio; questo comporta una preparazione non uniforme all'interno della stessa. Infatti, la preparazione risulta piuttosto frammentaria e lacunosa, anche a causa di un interesse limitato e di un'applicazione saltuaria nello studio. Il metodo di studio adottato è ancora prevalentemente di tipo mnemonico - ripetitivo, mentre il livello di rielaborazione e di approfondimento critico appare non ancora pienamente raggiunto per alcuni studenti. Inoltre, il tempo dedicato al lavoro a casa risulta, per una parte degli alunni adeguato nei modi e soprattutto nei tempi; per gli altri si rileva mancanza di continuità e metodologia di studio.

Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, la maggior parte della classe ha avuto un comportamento generalmente rispettoso delle regole, l'altra parte ha mostrato atteggiamenti superficiali e poco maturi. (assenze frequenti e/o strategiche, scarsa capacità di organizzazione rispetto agli impegni previsti, lavoro e studio domestico limitato).

E' emersa inoltre, per alcuni alunni, una decisa propensione per la parte pratica degli apprendimenti, rispetto a quella teorica.

Durante l'anno scolastico gli alunni hanno partecipato a parecchie manifestazioni sul territorio.

La classe, inoltre, ha potuto realizzare i percorsi di Formazione Scuola Lavoro nelle strutture ristorative e ricettive del territorio dal 23 febbraio all'8 marzo 2026, in continuità con le attività di PCTO svolte nel corso del terzo e del quarto anno presso le aziende del territorio cremonese.

Da evidenziare sono la serietà e la professionalità con cui molti studenti hanno affrontato esperienze quali servizi, collaborazioni e attività di FSL acquisendo e raggiungendo, complessivamente seppur a vari livelli, le competenze attese e i risultati prefissati; si sottolinea, a tal proposito, come diversi alunni siano stati particolarmente apprezzati per l'affidabilità nello svolgimento delle proprie mansioni; anche coloro che hanno incontrato maggiori difficoltà nello studio hanno avuto la possibilità di esprimere il proprio "saper fare".

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
8	11	19	18	///

Continuità didattica			
Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Ruggeri Cristian	x (solo quarta e quinta)	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Maria Elena Fedeli	x	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Maiocchi Ilaria		x
Lingua e letteratura italiana	Annalisa Caserini	x (solo quarta e quinta)	
Storia	Annalisa Caserini	x (solo quarta e quinta)	
Matematica	Federico Giuseppe		x
Inglese	Gusberty Paola	x	
Francese	Donnarumma Isabella		x
Tedesco	Falliva Marta	x (solo terza e quinta)	
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	Corcione Alfonso	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 cucina	X	X	X	X	X
Scienze e cultura dell'alimentazione	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 sala e vendita	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 tecnica amministrativa della struttura ricettiva		X			X		
Laboratorio di enogastronomia - settore cucina	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 sala e vendita		X		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: **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 legame, 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 la 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'iperuricemia e la gotta, calcolosi renale, 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.

L'asma dei panettieri e dei pasticceri.

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, sovranazionali e internazionali verso l'Agenda ONU 2030:

- FAO
- EFSA

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 VerismoEmile Zolada *L'assomoir: Gervaise e l'acquavite*Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poeticada *Vita dei campi: La lupa*da *I Malavoglia: La famiglia Malavoglia*da *Novelle rusticane: La roba***Il Decadentismo**Charles Baudelaireda *Les fleurs du mal: Correspondances*Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poeticada *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 poeticada *Il piacere: L'attesa dell'amante*da *Laudi: La pioggia nel pineto***Il Futurismo**Marinettida: *Zang tumb tumb: il bombardamento di Adrianopoli* (solo lettura)cenni al *Manifesto della cucina futurista***Il nuovo romanzo europeo**Marcel Proustda *Recherche - Dalla parte di Swann: La madeleine*James Joyceda *Ulisse: Il monologo di Molly Bloom*Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poeticada *La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta, Un'esplosione enorme*Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poeticada *L'umorismo: "Una vecchia signora.."**Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis**Uno nessuno e centomila: pagina iniziale***Giuseppe Ungaretti**: vita, opere, pensiero e poeticada *L'allegria: Il porto sepolto, Veglia, Sono una creatura, Soldati****Eugenio Montale**: vita, opere, pensiero e poeticada *Ossi di seppia: I limoni, Non chiederci la parola, Merigiare 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

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: Origine storica delle istituzioni sovranazionali (Società delle Nazioni, Onu), Manifesto di Ventotene e tappe storiche dell'Unione europea.

DISCIPLINA: **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

LIBRO DI TESTO: *Nuovo Chef con MasterLab 5 Le MOnnier Scuola*

Moduli-UU.DD.:

Unità di apprendimento M “Il sistema di H.A.C.C.P.”

Analisi del sistema di autocontrollo

Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P

Unità di apprendimento N “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

Unità di apprendimento O “Dall'alimento al piatto.”

La Qualità degli alimenti

Le Certificazioni di qualità

La qualità attraverso l'etichetta e la sostenibilità ambientale

Unità di apprendimento P “Le intolleranze e le allergie alimentari ed i menù specifici”

Le principali intolleranze ed allergie alimentari

I menu specifici per le persone che presentano intolleranze ed allergie alimentari

Unità di apprendimento Q “Le preparazioni di laboratorio”

Le tecniche operative, l'impiattamento ed il servizio

La preparazione di piatti nazionali ed internazionali

La preparazione di menu con temi specifici

Il lavoro in autonomia

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

Le strutture ricettive e di ristorazione, la ristorazione commerciale e collettiva

Il catering e la sua organizzazione

Il banqueting e la sua organizzazione

Le tipologie di menu e di buffet

Unità di apprendimento S “Le Preparazioni di laboratorio”

Le tecniche contemporanee, l'impiattamento ed il servizio

Le preparazioni di piatti nazionali ed internazionali

Le preparazioni di menu a tema e la cucina di riciclo

Il lavoro in autonomia

La scienza in cucina, la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, la sferificazione, la cucina con il sifone, la disidratazione e l'affumicamento.

Unità di apprendimento T “Il food & beverage manager”

Il ruolo, la carriera, la responsabilità

La gestione degli acquisti, la definizione del prezzo di vendita, gestendo in modo corretto il personale

Unità di apprendimento U “il lessico in cucina”

Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina

L'utilizzo della tecnologia di settore

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, e multidisciplinare)

Ed. Civica: Gli organismi comunitari ed internazionali”

Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: il delivery

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 végétarien

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 cœliaque

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

DISCIPLINA: **INGLESE**

Libro di testo:

- FLAVOURS - Assirelli, Vetri - Rizzoli Languages
- PANORAMIC B1 - N. Thorner - Oxford.

Moduli-UU.DD.:

Modulo : MENUS & MEALS

- UNIT 1: MENUS – Menu basics. Breakfast, lunch and dinner menus. Designing menu

- UNIT 2: CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS – Banquets and buffets. Special menus. Wine list.

Modulo : FOOD & HEALTH

- UNIT 1: HEALTHY EATING – A healthy life style. The food pyramid and food groups. Healthy plates.

- UNIT 2: DIETS – The Mediterranean diet. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

Modulo : FOOD SAFETY & HYGIENE

- UNIT 1: FOOD HYGIENE – Food contamination. Food poisoning. Safe food storage and handling.

- UNIT 2: FOOD-SAFETY MEASURES – Food preservation and packaging. The HACCP system.

Modulo: LABELS

- UNIT 1: Food labels - Organic foods - GMOs - 0KM foods

Modulo : Working in catering

- UNIT 1 Job interview - Writing a CV - Writing a cover letter - The job interview

Modulo : THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

- UNIT 1: FOOD, A RIGHT FOR EVERYONE – Hunger and malnutrition. Taking action against hunger. The Zero

Hunger Challenge.

- UNIT 2: RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION – Promoting a sustainable diet. Slow Food and 0 Km food.

Food waste reduction.

GRAMMATICA (ripasso)

- Can, could, may, be able to
- zero, first, second conditional
- The passive: present simple and past simple

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: FAO and sustainability**
- **UDA Multidisciplinare: Il futuro della ristorazione: Il Delivery**

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: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

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

Moduli-UU.DD.:

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 SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: "SalaBar Green Triennio", Oscar Galeazzi – Edizioni: Hoepli

Moduli-UU.DD.:

Modulo A – Il mondo del vino 2°

- Vini italiani e internazionali.
- I vini passiti
- I vini liquorosi.
- I vini spumanti, il metodo Charmat e metodo Classico.
- Ripasso delle regole di degustazione e abbinamento cibo/vino.

Modulo B – Prodotti tipici

- Cosa sono i prodotti tipici e da cosa sono caratterizzati.
- Le caratteristiche e la normativa dei marchi di qualità volti alla tutela dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli (DOP; IGP; STG; Agricoltura Biologica – PAT; DOP, DOC, IGT).
- Il contenuto e la struttura di un disciplinare di produzione.
- Principali prodotti tipici locali e regionali

Modulo C – Il menù e la successione delle portate

- Breve introduzione sulla storia del menu, dalle civiltà classiche ai giorni nostri.
- I menu e le carte delle strutture ristorative.
- La creazione del menù (valutazione strutturale, composizione gastronomica, influenza territoriale, relazione tra cliente e pasto, criteri di composizione grafica).

*** Modulo D – Le nuove forme di ristorazione**

- Il Catering (di cosa si tratta, cosa prevede il contratto, le forme di catering, il trasporto dei pasti).
- Il Banqueting (di cosa si tratta, il contratto, le forme esistenti, il ruolo del banqueting manager).
- Cenni di organizzazione di un banchetto.

Modulo E – Il Bar 2°

- Le bevande (l'acqua e le sue caratteristiche, succhi di frutta, sciroppi, energy drink, bevande nervine).
- I principali distillati e liquori. I cocktails IBA.

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

Moduli-UU.DD.:

Modulo 1 - Studio completo di una funzione

- Ricerca del dominio per funzioni algebriche razionali intere e fratte e per semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e studio del segno di funzioni razionali intere e fratte
- Limiti, asintoti orizzontali e verticali
- Il grafico probabile di una funzione algebrica razionale fratta
- 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 / decrescenza, ricerca di punti stazionari, punti di massimo-minimo.
- Derivata seconda: studio degli intervalli di concavità / convessità, ricerca di punti flesso.
- 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/decrescenza, punti di massimo/minimo, asintoti, limiti, caratteristiche e proprietà delle funzioni.

Modulo 2 - Applicazione della matematica all'economia*

- Ricerca operativa: 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 break point.*
- Risoluzione di semplici problemi di ricerca operativa.*

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

LIBRO DI TESTO: non previsto

Moduli-UU.DD.:

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: **RELIGIONE CATTOLICA**

Libro di testo: L.Solinas. "Noi domani" Ed. SEI Torino 2018

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (Formazione scuola-lavoro- EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	
Denominazione e Profilo	<p>OPERATORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> <p>L'esperienza di FSL (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 FSL 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, quarta e quinta si è svolta il PCTO/FSL nelle aziende del territorio, con ottimi risultati.</p> <p>La classe ha partecipato in modo attivo alle festività e manifestazioni che hanno interessato la città di Cremona: 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	<p>2023/2024: PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2023/24).</p> <p>2024/2025 PCTO e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2024/25).</p> <p>2025/2026 FSL e tirocini brevi con aziende ed associazioni del territorio (a.s. 2025/26).</p>

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 la produzione 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, Scienza e cultura dell'alimentazione.	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 tecnica amministrativa della struttura ricettiva, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina.	Libro di testo, strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare
Le abitudini alimentari- Diete e stili alimentari (mediterranea, vegetariana. etc.)	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di cucina, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.	Libri di testo Strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare, lezione discussa, lezione frontale
Tracciabilità, Rintracciabilità, Qualità dei Prodotti Alimentari	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina.	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 tecnica amministrativa delle strutture ricettive, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina.	Libro di testo Strumenti multimediali	Laboratoriale e curricolare
Il Delivery	Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive, Francese, Inglese, Tedesco, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di sala e vendita, Laboratorio di cucina.		

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE- EDUCAZIONE CIVICA**Titolo: Le istituzioni nazionali, sovranazionali e internazionali e 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 cucina; 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	2025/2025 visita al Vittoriale degli Italiani e alla cittadina di Salò (BS) - 13/04/2026
Viaggio di istruzione	2025/2025 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

Esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	<ul style="list-style-type: none">● Attività di formazione scuola lavoro● Formazione intelligenza artificiale● MAESTRI DEL LAVORO - cv soft skill; colloquio lavoro● INFORMAGIOVANI - progetto Facilitazione Digitale: cv ricerca di un lavoro attivo● PROGETTO : CAMERE PENALI● Proiezione: "LE ASSAGGIATRICI" e intervista alla scrittrice del romanzo omonimo Rosella Postorino● progetto Almadiploma● PROGETTO MILK● partecipazione ai laboratori del "Salone dello studente in tour- Università" allestiti in collaborazione con l'Informagiovani di Cremona
--	---

ALTRO

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

viaggio della Memoria - (08-11/04/2026) per due alunni

SVOLGIMENTO PROVE INVALSI

DATE	DISCIPLINE	ORE	DOCENTI SOMMINISTRATORI
16/03/26	ITALIANO	10.55 - 13.50	Balzarini M.
18/03/26	MATEMATICA	10.55 - 13.50	Camarda F.
19/03/26	INGLESE	10.55 - 13.50	Balzarini M.

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: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
Conoscenze <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
Competenze <ul style="list-style-type: none"> • Approccio alle problematiche ed alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. 		X	
Capacità <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: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Linee essenziali dello sviluppo storico-letterario del tardo Ottocento e del Novecento 		X	
Competenze <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	
Capacità <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. • Esporre in modo chiaro e pertinente quanto appreso. 		X	
DISCIPLINA: STORIA			
Conoscenze: <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: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA			
<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	
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; Conoscere il lessico della lingua settoriale 		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: INGLESE			

<p>Conoscenze</p> <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	
<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: 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	
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove dinamiche del mercato turistico • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Filiera agroalimentare • Abitudini alimentari ed economia del territorio • <i>La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative</i> 		X	

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; • 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	
<p>Capacità</p> <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: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti proposti specifici dell’indirizzo. • Conoscere il lessico settoriale. 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper relazionare su argomenti di carattere generale e specifico di settore sala e bar. • Saper descrivere i prodotti dell’enologia, i prodotti alcolici/analcolici e le bevande in generale. • Relazionare su argomenti relativi all’attività di sala e alla ristorazione in generale. 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare le nozioni ricevute nelle principali operazioni e situazioni del settore ristorativo 		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: 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: 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. 		<p>X</p>	
--	--	----------	--

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

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 ristorativeConoscenza dei linguaggi settoriali e specificiCapacità di utilizzare gli strumenti professionaliCapacità di organizzazione dell'attività professionale
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none">Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacunaEsposizione semplice ma corretta dei contenutiSi 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: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none">interesse, partecipazione e impegno nello studioconoscenza degli argomenticapacità di esposizione dei contenuti con organicità e fluiditàuso del linguaggio specifico della disciplinacapacità di rielaborazione critica e di operare collegamentinegli 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 studioConoscenza degli argomentiCapacità di esposizione dei contenuti con organicitàUso del linguaggio specifico della disciplinaCapacità di operare collegamentiCapacità 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: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none">Correttezza nell'espressione di contenuti tecniciConoscenza dell'argomentoAdeguate 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, due voti pratici

DISCIPLINA: FRANCESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	Conoscenza della microlingua <ul style="list-style-type: none">Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenutiEfficacia e correttezza della forma espressiva
--------------------------------------	--

Esplicitazione 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 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"> • Conoscenza ed esposizione pertinente dei contenuti • Correttezza morfosintattica e fonologica; rielaborazione personale.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione dei contenuti e apporti agli argomenti trattati. • Partecipazione alle lezioni e impegno. • Il livello di sufficienza è raggiunto quando la produzione scritta e/o orale è priva di gravi errori morfosintattici che ne compromettano la comunicazione, adoperando un lessico semplice ma adeguato al contesto e riflette una conoscenza complessiva, sia pure scolastica, degli argomenti trattati. Si è sempre cercato di privilegiare la fluency
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: due nel primo quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturati e di completamento) • Verifiche orali: due nel secondo quadrimestre anche attraverso presentazioni (Google, Canva PPT) • Verifiche di recupero scritte e/o orali per tutti gli studenti che non hanno raggiunto la sufficienza
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: 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 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 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: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	

Indicatori e/o descrittori adottati:	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici. • Conoscenza autonoma dei contenuti. • Adeguate capacità organizzative.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche piccola lacuna. • Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ul style="list-style-type: none"> • Due votazioni a quadrimestre tramite verifiche scritte e/o interrogazioni.

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: 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:	<input type="checkbox"/> Osservazione costante durante le lezioni di: impegno, partecipazione attiva, collaborazioni con i pari <input type="checkbox"/> Test pratici specifici <input type="checkbox"/> Test condizionali <input type="checkbox"/> 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	20/03/2026 (6 ore)
Si veda documentazione allegata	A, B, C	14/04/26 (6 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

Argomento	Tipologia	Tempi
Si veda documentazione allegata	A	30/03/2026 (6 ore)
Si veda documentazione allegata	B	27/04/2026 (6 ore)

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


Simulazione del colloquio

Argomento/materiali proposti	Discipline coinvolte	Tempi
Come da indicazioni ministeriali	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di cucina, Italiano e Storia, Inglese	20/05/2026 (2 ore)

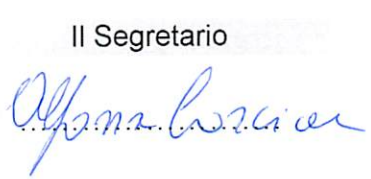
Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata di valutazione della prova orale.

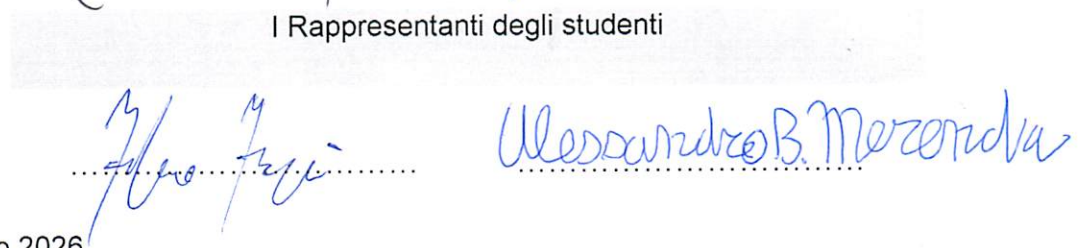
Componenti del Consiglio di classe

CRIS00600T - ADD89C6 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0003005 - 15/05/2026 - IV.5 - U

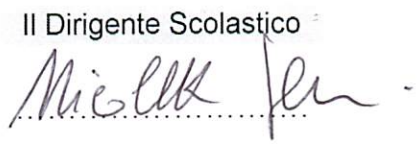
Cognome	Nome	Disciplina	Firma
BATTISTA	Simone	Scienze motorie sportive	
CARRARA	Franco	Religione cattolica	
CASERINI	Annalisa	Italiano e Storia	
CORCIONE	Alfonso	Sostegno	
DONNARUMMA	Isabella	Francese	
FALLIVA	Marta	Tedesco	
FEDELI	Mariaelena	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
FEDERICO	Giuseppe	Matematica	
GUSBERTI	Paola	Inglese	
MAIOCCHI	Ilaria	Diritto e tecnica amministrativa	
RINELLI	Fabiana	Sostegno	
RUGGERI	Cristian	Laboratorio - Sala	
RUSCELLI	Massimiliano	Laboratorio - Cucina	

Il Coordinatore


Il Segretario


I Rappresentanti degli studenti


Cremona, 6 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico


ALLEGATI

- ALL N 1 - UDA di Cittadinanza e Costituzione/Educazione Civica
- ALL N 2.1 - Simulazione prima prova scritta - Italiano 1
- ALL N 2.2 - Simulazione prima prova scritta - Italiano 2
- ALL N 2.3 - Griglia di valutazione della prima prova - italiano
- ALL N 3.1 - Simulazione seconda prova scritta - Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina - Tipologia ... 1
- ALL N 3.2 - Simulazione seconda prova scritta - Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina - Tipologia ... 2
- ALL N 3.3 - Griglia di valutazione della seconda prova - Scienza e cultura dell'alimentazione e Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore Cucina
- ALL N 4 - Griglia di valutazione della prova orale