

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5)

*relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso,
ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 55 del 22.03.2024*

Anno Scolastico 2023/2024

Indirizzo di studio ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA

Classe e sezione 5ASG

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2024

I.I.S. - "CHINO CHINI"-BORGO SAN LORENZO Prot. 0003231 del 15/05/2024 IV (Uscita)
--



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



INDICE DEL DOCUMENTO

Indice del documento	2
Premessa.....	3
Descrizione dell'istituto	3
Indirizzo di studio e profilo di uscita dello studente e della studentessa	3
Indirizzo di studio	3
Quadro orario delle materie di insegnamento	3
Profilo di uscita dello studente.....	5
Composizione del consiglio di classe	6
Commissione d' esame	7
Presentazione della classe	8
A. Profilo della classe	8
B. Orientamento	12
C. PCTO (EX Alternanza Scuola Lavoro)	13
D. Percorsi di Istruzione e Formazione professionale	16
A. Educazione civica.....	16
E. Elenco candidati.....	21
Approfondimenti sul percorso svolto.....	21
Simulazioni prove di Esame	21
Allegati.....	21
Sottoscrizione documento	23



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione ASG indirizzo ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA - ACCOGLIENZA TURISTICA nel corso dell'anno scolastico 2023/2024.

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Chino Chini", di Borgo S. Lorenzo è nato come Istituto Professionale nel 1984 con il distacco dall'IPSIA "Cellini" e dall'IPF "Tornabuoni" di Firenze delle rispettive sedi coordinate di Borgo S. Lorenzo e di Pontassieve. Agli indirizzi originari (Elettrico, Meccanico, Commerciale, Servizi Sociali) si è successivamente aggiunto quello Alberghiero e della Ristorazione.

Ha conservato la denominazione di IPSIA fino all'anno scolastico 2010/2011, quando si è trasformato in Istituto di Istruzione Superiore in seguito all'istituzione di un corso di Istituto Tecnico per il Turismo, nonché al riordino degli indirizzi dell'Istruzione Professionale.

Il "Chino Chini" ha assunto nel corso degli anni la caratteristica di Istituto polivalente.

Maggiori informazioni sono consultabili sul sito web dell'Istituto: www.chinochini.edu.it e in particolare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa: <https://www.chinochini.edu.it/ptof/>

INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE E DELLA STUDENTESSA

INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

QUADRO ORARIO DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO

Materie di insegnamento	Classe III	Classe IV	Classe V
Area comune			



Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Tot. Ore Area Comune	15	15	15
Area di indirizzo ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Sala e vendita	7	5	5
Lab. cucina	-	2	2
Francese	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Tot. Ore Area Indirizzo	17	17	17
Area di indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA			
Arte e territorio	-	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	-	-
Tecniche della comunicazione	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	5	5
Francese	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Tot. Ore Area Indirizzo	17	17	17

Codice ATECO 551000



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



All'interno del monte ore sono state dedicate n. 33 ore per Educazione Civica, n. 57 ore per Orientamento (D.M. n. 328/2022 e nota MIM 2790 el 11.10.2023) e n.0 ore per progetti afferenti alle discipline STEM (D.M 184/2023 e Linee guida, Nota 4588del 24.10.2023)

PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE

Lo studente della curvatura Sala e vendita è in grado di:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Lo studente della curvatura Accoglienza è in grado di:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale



Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Il piano di studi permette inoltre di acquisire una solida preparazione di base per proseguire il proprio percorso scolastico in percorsi universitari e post diploma.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità didattica		
		Terza	Quarta	Quinta
Villa Giacomo	Italiano e Storia	X	X	X
Conti Rita	Matematica	X	X	X
Dallai Federico	Scienze Motorie	X	X	X
Alocchi Iacopo	Religione			X
SALA E VENDITA				
Mannino Alfio Maurizio	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
Rubino Roberto	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Sala e vendita	X	X	X
Occhibove Michele	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Cucina			X
La Pietra Adelaide	Inglese	X	X	X
Finizio Simona	Francese			X



Biemmi Chiara	Diritto e Tecniche Amministrative			X
Nardi Rossella	Sostegno	X	X	X
Pisana Maria	Sostegno			X
ACCOGLIENZA TURISTICA				
Cairo Antonietta	Lab. servizi accoglienza turistica	X	X	X
Vinci Giovanna	Arte e Territorio		X	X
Tomarchio Alfia	Tecniche della comunicazione			X
La Pietra Adelaide	Inglese	X	X	X
Brunazzo Patrizia	Francese		X	X
Biemmi Chiara	Diritto e Tecniche Amministrative	X	X	X

Coordinatore Rita Conti

Segretario Federico Dallai

COMMISSIONE D' ESAME

Articolazione Sala e Vendita	
Materia	Docente
Italiano e Storia	Esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mannino Alfio Maurizio
Matematica	Esterno



Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	Rubino Roberto
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Biemmi Chiara
Inglese	Esterno
Articolazione Accoglienza Turistica	
Italiano e Storia	Esterno
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Cairo Antonietta
Matematica	Esterno
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Biemmi Chiara
Arte e Territorio	Vinci Giovanna
Inglese	Esterno

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE E PROVENIENZA

La classe attualmente è composta da 14 alunni (8 femmine e 6 maschi), tutti provenienti dalla 4ASG dello scorso anno, eccetto una studentessa, che si è inserita nel corso di quest'anno scolastico da un altro Istituto. Al termine del quarto anno non sono stati ammessi alla classe terminale quattro alunni.

La classe ha confermato nel complesso un comportamento idoneo alle richieste e all'ambiente scolastico. La 5ASG si compone di due curvature: la 5ASB (Sala e Vendita) e la 5ACG (Accoglienza Turistica) entrambe seguono materie comuni: Italiano, Storia, Matematica, Scienze Motorie e Religione. La curva Sala e Vendita si compone di 4 studenti, quella di Accoglienza di dieci. Il gruppo classe si è costituito all'inizio del terzo anno dall'accorpamento degli studenti di due



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



seconde. Il lavoro in classe è stato spesso faticoso, in quanto è stato necessario stimolare i vari elementi in modo diverso per poter ottenere risultati positivi ma comunque non sempre omogenei. L'impegno individuale è stato concentrato soltanto in prossimità delle verifiche e ciò ha compromesso un'acquisizione organica delle conoscenze e delle competenze. Ci sono casi di studenti, la cui frequenza non è stata assidua nel tempo, segnalati tempestivamente alla famiglia. Gli obiettivi didattici fissati dal CdC sono stati parzialmente raggiunti; nonostante gli interventi di recupero e di potenziamento permangono difficoltà espositive, sia scritte che orali.

Il livello di acquisizione delle competenze è risultato essere disomogeneo: un piccolo gruppo di allievi è stato fin dall'inizio coinvolto nell'attività didattica e impegnato nello studio a casa ed ha conseguito una preparazione adeguata a sostenere le prove d'esame; un altro gruppo, più ampio, ha manifestato in maniera discontinua impegno nello studio e coinvolgimento nell'attività didattica, conseguendo quindi una preparazione non sempre adeguata, ma comunque idonea a sostenere le prove d'esame; infine si segnalano alcuni studenti il cui impegno a casa è stato molto discontinuo, che presentano fragilità e molte carenze nelle conoscenze acquisite raggiungendo quindi una preparazione disciplinare frammentaria e superficiale.

In generale, rispetto al percorso precedente, il CdC ha notato un calo del rendimento durante l'ultimo anno scolastico.

Nell'ambito delle esperienze dell'area di professionale la maggioranza degli studenti si è distinta per l'impegno e per la capacità di interagire con gli utenti e gli operatori dei servizi, ed ha dimostrato di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.

Per la maggior parte della classe il curriculum è stato regolare, si segnalano tuttavia due studenti che hanno ripetuto un anno scolastico.

Si segnalano alcuni studenti che si sono distinti per aver partecipato con interesse ad alcuni progetti extrascolastici: Progetto Erasmus (due studenti, lo scorso anno scolastico), Corso di storia pomeridiano e Viaggio della Memoria (due studenti, nell'anno scolastico in corso).

Alla classe è stata assegnata una privatista che sosterrà gli esami preliminari nella seconda metà di maggio.

Studenti con Piani Educativi Individualizzati

Nella classe sono presenti 1 studente per il quale sono predisposti e realizzati Piani Educativi Individualizzati che prevedono sistemi di valutazione che fanno riferimento a programmazioni curricolare (anche detti con obiettivi minimi). Negli allegati personali sono descritti gli strumenti



compensativi e dispensativi utilizzati e ulteriori elementi utili a illustrare il percorso educativo e formativo svolto.

Fanno parte del presente documento l'allegato n. 1 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti DSA

Nella classe sono presenti 2 studenti con disturbi specifici di apprendimento per i quali sono stati elaborati nel primo biennio Piani Didattici Personalizzati sottoposti a monitoraggio e ricognizione annualmente. Fanno parte del presente documento gli allegati n. 2 e 3 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti BES alfabetizzazione, altri BES

I Consigli di Classe del secondo biennio e dell'ultimo anno hanno individuato, in accordo con la famiglia e lo studente interessato, 2 studenti con bisogni educativi speciali con condizioni di particolare disagio. Fa parte del presente documento gli allegati n. 4 e 5 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti fragili o per i quali è stato predisposto PdP o PeP

Nel corso di questo anno scolastico si è resa necessaria la stesura di un ulteriore PDP per una studentessa

Il Consiglio di Classe su richiesta della famiglia e dello studente interessato ha riconosciuto la situazione di studente fragile. Fa parte del presente documento l'allegato n. 6 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI E SUL PERCORSO FORMATIVO.

La classe ha raggiunto un buon grado di coesione, le dinamiche relazionali sono discrete sia tra gli studenti sia verso i docenti. Gli alunni si aiutano tra di loro, sono riusciti a creare un gruppo-classe abbastanza unito e omogeneo.

OBIETTIVI MINIMI COMPORTAMENTALI STABILITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Conoscere e rispettare il regolamento d'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni
- Prestare attenzione durante le lezioni.
- Partecipare in modo ordinato, costruttivo e collaborativo alle lezioni.
- Adottare un comportamento e un linguaggio adeguati.
- Rispettare orari e tempi di consegna dei compiti assegnati a scuola e a casa.



OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE E FORMULATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

CONOSCENZE	<p>Saper leggere e comprendere un testo ed operare in maniera corretta una selezione dei contenuti.</p> <p>Scrivere ordinatamente, con grafia leggibile e forma e organizzazione adeguati.</p> <p>Rafforzare la terminologia specifica delle singole discipline. Esprimersi in modo appropriato dimostrando di aver fatto proprio il linguaggio delle singole discipline. Svolgere i compiti assegnati (verifiche e non) con autonomia e responsabilità.</p>
COMPETENZE	<p>Essere in grado di focalizzare i concetti ed effettuare autonomamente dei collegamenti interdisciplinari. Redigere in modo corretto, chiaro e coerente un elaborato scritto.</p>
CAPACITA'	<p>Saper usare il libro di testo e i propri appunti come supporto per lo studio e per ritrovare le informazioni. Saper sintetizzare e analizzare libri di testo di vario tipo. Acquisire e rielaborare i contenuti e i concetti in modo personale e saperli riferire in maniera chiara e coerente.</p>

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 40% della classe, in modo soddisfacente dal 30%, la restante parte del gruppo classe pur presentando un significativo differenziale tra l'ingresso e l'uscita dal percorso, evidenzia una qualche fragilità nel conseguimento degli obiettivi.

Per gli obiettivi relativi alle discipline dell'area comune e dell'area di indirizzo si rimanda alla sezione sulla programmazione disciplinare.

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA.



La maggior parte degli insegnanti componenti il Consiglio di Classe conoscono gli studenti dalla classe terza (si vedano le tabelle precedenti).

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO E RISULTATI RAGGIUNTI.

Alcuni alunni mostrano sufficiente autonomia di studio e di organizzazione del lavoro. Non tutte gli studenti tuttavia hanno lavorato in modo continuo ed assiduo in tutte le discipline. I risultati raggiunti possono comunque dirsi, nel complesso, pressoché adeguati alle richieste.

METODOLOGIE, STRATEGIE, STRUMENTI E VERIFICHE

Metodologie e strategie

Lezioni frontali, lezioni interattive dialogate, analisi ed interpretazione di tabelle, grafici, diagrammi; letture guidate; lavori per piccoli gruppi, relazioni, discussioni, ricerche su internet, visione di film e filmati; attività laboratoriali; attività in palestra, piscina e altri impianti sportivi.

Strumenti

Libri di testo, articoli di giornale, riviste, saggi, dispense, appunti, dizionari e opere enciclopediche, materiali audio/video, codice civile, laboratori disciplinari.

Tipologia delle verifiche

Trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, produzione di elaborati e artefatti, relazioni, prove strutturate a tipologia mista, prove pratiche, soluzione di problemi, interrogazioni-

Strategie per il sostegno e il recupero

Ciascun insegnante ha previsto durante le proprie ore di lezione dei momenti di ripasso collettivo prima dell'inizio delle verifiche e prima di intraprendere un nuovo argomento per effettuare un recupero in itinere.

Sono stati organizzati sportelli didattici per il recupero durante il pentamestre.

B. ORIENTAMENTO

Per la classe sono stati nominati n. 1 tutor per l'orientamento:



Il percorso proposto agli studenti e studentesse si è articolato:

Incontro informativo con le classi per l'illustrazione della piattaforma UNICA	1 ora
Colloqui individuali o a gruppi con gli studenti (da calendarizzare)	1 ora per studente o 2 ore per gruppi
Moduli di orientamento deliberati dai C.d.C. (tra cui PCTO, Educazione civica, visite guidate, UDA).	26/27 ore
Questionario intermedio o finale da somministrare agli studenti sull'efficacia dell'azione orientativa	1 ora

Il percorso è stato realizzato con una didattica in chiave orientativa, cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, motivazione, creatività, spirito di iniziativa) superando il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze.

Le attività proposte sono state raccolte, insieme con le altre esperienze co-curricolari ed extra scolastiche che contribuiscono alla costruzione di competenze non formali ed informali, attraverso l'E-portfolio e il Curriculum dello Studente.

Nell'ambito del percorso gli studenti e le studentesse hanno individuato il proprio "Capolavoro" che, in alcuni casi a scelta dei candidati, sono stati resi disponibili alla commissione all'interno del fascicolo del candidato.

In allegato è presentata l'articolazione del percorso di orientamento sviluppato con la classe: per curvatura Accoglienza di complessive 51 ore curricolari e per la curvatura Sala di 39 ore curricolari.

C. PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) costituiscono un'opportunità formativa che integrandosi nel tradizionale percorso di studi:

- Coniugano conoscenze a abilità e promuove la costruzione delle competenze e di apprendimenti significativi in contesti reali e significativi.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



- Favoriscono una maggiore interazione tra scuola e contesto produttivo e lavorativo con ricadute sia sul percorso formativo del singolo studente e del gruppo classe, sia sulla progettazione degli interventi didattici.
- Contribuiscono alla costruzione di competenze sia di asse che di cittadinanza.
- Promuovono aspetti di orientamento in uscita e di attività di problem posing e problem solving.

Presupposto essenziale dei PCTO è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. Tale equivalenza ha richiesto il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline tanto in fase di progettazione e implementazione che nella fase valutativa e autovalutativa delle competenze acquisite.

La durata del percorso da sviluppare nel secondo biennio e nell'ultimo anno degli Istituti Professionali è di almeno 210 ore.

FASI DEL PROCESSO DI PCTO:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del Consiglio di Classe con individuazione del Tutor scolastico e di eventuali esperti esterni.
- Comunicazione e condivisione del progetto studenti e famiglie.
- Preparazione teorica e orientativa degli allievi in classe con moduli di orientamento e professionalizzanti (compresi gli aspetti della sicurezza, della privacy, elementi di diritto del lavoro).
- Visite guidate e attività integrative.
- Individuazione delle aziende ospitanti, assegnazioni.
- Svolgimento dell'esperienza lavorativa con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso
- Valutazione:
 - Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
 - Valutazioni del Consiglio di Classe: ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale. Il Consiglio di Classe valuta l'esperienza complessiva e ne tiene conto nella formulazione del punteggio per l'assegnazione del credito scolastico
 - Autovalutazione dello studente
 - Valutazione del tutor scolastico



In quanto metodologia didattica caratterizzante il percorso e in ottica di inclusione, anche per gli alunni diversamente abili è stato previsto azioni di PCTO e attività specifiche in linea con il progetto personalizzato elaborato nell'ambito del PDP e del PEI.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

CURVATURA ACCOGLIENZA

Moduli	1° anno classe 3	2° anno classe 4	3° anno classe 5	Totale
Professionalizzanti	12 ore	30 ore		42
Esperienza lavorativa	192 ore			192
Visite guidate e altre attività		30 ore	30 ore	60
Moduli di Orientamento			24 ore	24
Totali	204	60	54	318

Inoltre, nel biennio sono state svolte attività di project work per complessive ore 40

CURVATURA SALA

Moduli	1° anno classe 3	2° anno classe 4	3° anno classe 5	Totale
Professionalizzanti	16	8	6	30
Esperienza lavorativa	190			190
Visite guidate e altre attività		8	30	38
Moduli di Orientamento		27	17	44



Totali	206	43	53	302
--------	-----	----	----	-----

D. Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale

Curvatura accoglienza

Gli esami finalizzati al conseguimento di qualifica professionale si sono svolti nel Settembre del 2022

Ad essi ha partecipato il 50% degli studenti conseguendo il diploma di qualifica leFP per "Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa"

Curvatura SALA

Gli esami finalizzati al conseguimento di qualifica professionale si sono svolti nel Settembre del 2022

Ad essi ha partecipato il 90% degli studenti conseguendo il diploma di qualifica leFP per "Operatore della ristorazione-allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"

A. Educazione Civica

Il percorso di educazione civica, in quest'ultimo anno scolastico, ha visto il contributo delle discipline di: Diritto e tecniche amm.ve, Storia, Scienze degli Alimenti, Inglese, Sala, Francese per complessive ore 33 per la curvatura Sala, e ha visto il contributo delle discipline di Diritto e Tecniche Amm.ve, Storia, Arte e Territorio, Inglese, Tecniche della Comunicazione, Laboratorio Acc. Turistica, Francese per complessive ore 33 per la curvatura Accoglienza.

E' stato condotto seguendo le seguenti metodologie: brain storming, lezioni frontali/interattive, discussione guidata, attività laboratoriale, analisi guidata delle fonti, ricerca/creazione materiali multimediali

Si è contribuito alla costruzione delle seguenti competenze: attraverso la trattazione degli argomenti e il conseguimento degli obiettivi di seguito descritti

Curvatura Accoglienza Turistica:



Disciplina	Argomenti	Obiettivi specifici della disciplina (conseguiti nel percorso di educazione civica)	Eventuali note e/o livello complessivamente raggiunto
Nucleo tematico: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà			
DTA	La Costituzione della Repubblica Italiana: <ul style="list-style-type: none">le caratteristiche come testo normativola strutturai principi fondamentali	<ul style="list-style-type: none">Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del dirittoCapire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmaticaAnalizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali	Verifica da svolgersi nell'ultima parte dell'anno
Storia	Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948 Leggi fascistissime, leggi razziali nel regime fascista e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana	<ul style="list-style-type: none">Elaborare criticamente i contenutiLeggere e interpretare testi normativiLeggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentaliIndividuare nella fonte diversi punti di vistaContestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali	Verifica non ancora svolta
Nucleo tematico: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio			
Arte e territorio	Terme storiche toscane	<ul style="list-style-type: none">Conoscere le terme storiche del proprio territorio da un punto di vista architettonico.Capire l'importanza del patrimonio artistico del proprio territorio, la tutela e il senso civico del rispetto degli edifici storici.	Livello raggiunto mediamente buono
Inglese	Sustainable tourism	<ul style="list-style-type: none">Using resources sustainablyInvolving local communitiesSustainable tourism in Italy	Obiettivi adeguatamente raggiunti



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fis02300n@istruzione.it - PEC fis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



Tecniche di comunicazione	La green economy ed il green washing: definizioni, esempi e confronto.	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e comprendere i principi fondamentali dell'economia circolare.• Saper valutare criticamente mission e coerenza di un'azienda.	Livello raggiunto mediamente buono
Nucleo tematico: Cittadinanza digitale			
Laboratorio di accoglienza turistica	Il Digital Marketing: il visual marketing e le start-up digitali	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare internet come strumento di marketing, saper raccontare la storia della propria struttura e l'offerta turistica sperimentando nuovi canali, comprendendo prima il mercato a cui si rivolgono.• Dalla fotografia alla realtà virtuale (storytelling, tour virtuali e realtà aumentata come strategia di comunicazione).	Livello raggiunto più che sufficiente
DTA	La tutela della privacy: <ul style="list-style-type: none">• riferimenti normativi• dati identificativi, sensibili e giudiziari• il trattamento dei dati in hotel• i soggetti coinvolti nel trattamento dei dati	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali in tema di tutela della privacy• Riconoscere le responsabilità di chi gestisce i dati personali• Saper trattare in maniera adeguata	Livello raggiunto mediamente più che sufficiente
Tecniche della comunicazione	Copyright: <ul style="list-style-type: none">• riferimenti normativi• risorse digitali di libero utilizzo• varie tipologie di licenze• risorse e piattaforme utili per la comunicazione aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la normativa e gli obblighi per il rispetto del copyright• Saper selezionare consapevolmente e nel rispetto della normativa immagini, video, clip musicali per la comunicazione aziendale• Conoscere ed utilizzare risorse digitali e/o piattaforme utili alla comunicazione aziendale.• Saper realizzare un messaggio promozionale nel rispetto del copyright	Livello degli obiettivi raggiunto in modo mediamente buono



Francese	Le web marketing	Utiliser internet pour promouvoir une entreprise hôtelière	Livello degli obiettivi raggiunto in modo più che sufficiente
----------	------------------	--	---

Curvatura Sala e Vendita:

Disciplina	Argomenti	Obiettivi specifici della disciplina (conseguiti nel percorso di educazione civica)	Eventuali note e/o livello complessivamente raggiunto
Nucleo tematico: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà			
DTA	La Costituzione della Repubblica Italiana: <ul style="list-style-type: none">le caratteristiche come testo normativola strutturai principi fondamentali	<ul style="list-style-type: none">Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del dirittoCapire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmaticaAnalizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali	Verifica da svolgersi nell'ultima parte dell'anno
Storia	Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948 Leggi fascistissime, leggi razziali nel regime fascista e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana	<ul style="list-style-type: none">Elaborare criticamente i contenutiLeggere e interpretare testi normativiLeggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentaliIndividuare nella fonte diversi punti di vistaContestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali	Verifica non ancora svolta
Nucleo tematico: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio			
Scienze degli alimenti	"SAI COSA MANGI E BEVI?"	<ul style="list-style-type: none">Comprendere il concetto di rischio e saper individuare i principali fattori di rischio in campo agroalimentare	Livello di raggiungimento degli obiettivi mediamente buono. Ulteriore verifica programmata per la fine di maggio.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fis02300n@istruzione.it - PEC fis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



	<p>IGIENE E SICUREZZA IN CAMPO ALIMENTARE</p> <p>Concetto di rischio agroalimentare e fattori di rischio</p> <p>Stato di salute e determinanti di salute</p> <p>Frodi, sofisticazioni, adulterazioni: concetto, principali casi e dati sul fenomeno</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Difendersi da frodi, sofisticazioni e adulterazioni: le certificazioni e i meccanismi di controllo</p> <p>Frodi, sofisticazione e traffico illecito e criminalità organizzata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere e saper valutare i determinanti di rischio • Saper tracciare e rintracciare un alimento • Saper individuare e prevenire i rischi nell'ambito professionale dell'enogastronomia e sala bar 	
Inglese	Sustainable tourism	<ul style="list-style-type: none"> • Using resources sustainably • Involving local communities • Sustainable tourism in Italy 	Verifica ancora da valutare
Nucleo tematico: Cittadinanza digitale			
Laboratorio di sala	<p>Il web marketing Digitalizzazione dei processi aziendali Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di una impresa o di una destinazione turistica</p> <p>Utilizzare internet come strumento di marketing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il marketing; • Come utilizzare i social media per il marketing del ristorante; • Siti web di valutazioni e recensioni per il marketing del ristorante; • Le quattro P del marketing; • Il Marketing applicato alla ristorazione. 	Livello degli obiettivi raggiunto in modo adeguato
DTA	La tutela della privacy: riferimenti normativi, dati identificativi, sensibili e	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali in tema di tutela della privacy 	Livello raggiunto mediamente più che sufficiente



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



	giudiziari, il trattamento dei dati	<ul style="list-style-type: none">Riconoscere le responsabilità di chi gestisce i dati personaliSaper trattare in maniera adeguata i dati dei clienti	
Francese	Le web marketing	<ul style="list-style-type: none">Conoscere le strategie web per promuovere un'impresa.Conoscere i vantaggi e i rischi della strategia web.	Livello raggiunto mediamente buono

E. ELENCO CANDIDATI

L'elenco dei candidati e delle candidate e tutte le informazioni saranno resi disponibili alla commissione.

APPROFONDIMENTI SUL PERCORSO SVOLTO

In allegato al documento le schede per ciascuna materia dell'ultimo anno.

SIMULAZIONI PROVE DI ESAME

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

I prova	6 marzo 2024	7 maggio 2024
II prova	24 aprile 2024	10 maggio 2024
Colloquio	Si prevede 30 maggio 2024	

In allegato al documento alcuni materiali proposti/utilizzati durante le simulazioni.

ALLEGATI

Si allegano al documento:

- Schede materie



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno (allegato n. 7).
- Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione (allegati n. 6)
- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n. 8, 9).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n. 10, 11).
- Testi delle simulazioni relativi alla prova orale (allegati n. 12).

Saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica e resi disponibili alla Commissione:

- Gli allegati relativi ai programmi svolti e alla tabella riassuntiva dei crediti scolastici saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica.



SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

Materia	Nome	Firma
Italiano	Villa Giacomo	
Storia		
Matematica	Conti Rita	
Scienze Motorie	Dallai Federico	
Religione	Alocchi Iacopo	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Biemmi Chiara	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	Rubino Roberto	
Francese	Brunazzo Patrizia	
Inglese	La Pietra Adelaide	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Mannino Alfio Maurizio	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Cairo Antonietta	
Arte e Territorio	Vinci Giovanna	
Tecniche di comunicazione	Tomarchio Alfia	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Documento Consiglio di Classe 2023/2024 – Allegato PCTO



Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina	Occhibove Michele	
---	-------------------	--

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico