



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"AMERIGO VESPUCCI"**

**ESAME DI STATO
Anno scolastico 2022/2023**

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art.17, comma1, del d.lgs. n. 62 del 2017)**

CLASSE V Rebibbia Reclusione

Enogastronomia - settore Cucina

Sede centrale Via C. Facchinetti, 42 – 00159 ROMA – tel. 06.43599154

Succursale Via Tiburtina, 691 – 00159 Roma – tel. 06.121123345

e-mail rmrh04000n@istruzione.it PEC: rmrh04000n@pec.istruzione.it

Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mec. RMRH04000N

Roma 15 maggio 2023

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" di Roma è una Scuola Secondaria Statale di Secondo Grado situata in un contesto periferico di una città a forte vocazione turistica. Nel corso degli ultimi venti anni è diventato **un importante centro di riferimento** per le agenzie formative, le associazioni professionali e le imprese del comparto turistico che operano nella Capitale.

L'Istituto professionale "Amerigo Vespucci" è associato alla **Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri** (ReNaIA) e all'**Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme** (AEHT), ha consolidati rapporti con le **associazioni di categoria** (FIB, FIC, AMIRA), costruisce progetti mirati volti all'inserimento professionale dei propri discenti in numerose **realità aziendali del territorio romano** e con importanti **strutture di richiamo nazionale e internazionale** (come il Forte Village Resort). Inoltre la scuola fa parte della **rete di Istituti Ambito 2** (Capofila IC "Giorgio Perlasca") per la formazione continua del personale docente e ATA ed è partner del **Centro di Formazione Aniene**. Dal novembre 2018 l'Istituto è gemellato con il **Lycée et CFA Public des Métiers de Hôtellerie-Restauration Belliarddi Parigi**, con cui svolge progetti di scambio tra studenti e docenti.

Le attività dell'Istituto sono principalmente indirizzate a favorire e facilitare collegamenti tra scuola e mondo del lavoro: grazie al percorso formativo loro offerto, le studentesse e gli studenti possono acquisire **adeguate competenze teorico- pratiche** (potenziate da una mirata attività di alternanza scuola-lavoro) che favoriscono un agevole inserimento lavorativo nei settori dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia.

L'Istituto ha sempre promosso azioni in difesa del **principio di uguaglianza**, favorendo l'inclusione e contribuendo attivamente a modellare una comunità partecipativa e responsabile. Negli anni, la presenza significativa di alunni e alunne con cittadinanza non italiana ha generato effetti positivi in termini di **dialogo interculturale** e di **pratiche di integrazione**, azioni che l'Istituto ha posto tra le sue priorità sin dalla sua nascita. Come altri Istituti tecnici e professionali, anche l'Amerigo Vespucci ospita una quota importante di studentesse e studenti diversamente abili e con disturbi dell'apprendimento.

A rafforzare questa vocazione all'inclusività, dall'anno 2020 l'Istituto è in rete con il **CPIA1** per l'attivazione di **corsi per adulti**. La scuola ha attivato due corsi di enogastronomia per detenuti presso **la casa circondariale di Rebibbia sia femminile che maschile** e dall'anno 2021 l'offerta formativa dell'Istituto si è ulteriormente arricchita con la nascita del **corso di studi serale**: l'intenzione è di potenziare ed allargare l'impatto educativo sul territorio, non solo garantendo da un lato l'istruzione come obbligo scolastico, ma anche rendendo fattivo il principio di formazione continua per adulti, soprattutto per categorie protette e persone che vivono particolari situazioni di svantaggio.

La collocazione territoriale

L'IPSSEOA "Amerigo Vespucci" è situato nella zona est di Roma, sulla via Tiburtina. La sede è in via Cipriano Facchinetti, 42 e la succursale, in via Tiburtina, 691. Entrambe le sedi sono attrezzate per l'accesso ai portatori di handicap. L'istituto accoglie studenti provenienti dall'ampio bacino di Roma nord-est e dai comuni limitrofi (Tivoli, Guidonia Montecelio, Monterotondo, S. Angelo...). La scuola ha un'ottima ubicazione, ben servita da autobus e metropolitana. La motivazione primaria che sottende alla scelta della maggior parte degli studenti è la peculiarità del corso di studi, che facilita lo sbocco in un settore professionale in continua espansione, quale quello turistico-alberghiero e ristorativo.

Strutture

L'istituto dispone di quattro laboratori di cucina con relativa sala ristorante, quattro laboratori di sala e un laboratorio bar, un laboratorio di ricevimento, un laboratorio multimediale, una palestra all'interno della sede centrale, una palestra in cogestione con altri istituti e una palestra nella sede di Via Tiburtina, molto ampia e ben attrezzata. Sono funzionanti i due laboratori di informatica (con postazioni internet) nella sede centrale e uno anche nella sede di Via Tiburtina. Nella sede centrale è stata allestita la biblioteca. Ciascuna delle sedi è dotata di apparecchio televisivo e videoregistratore, di registratori portatili e fotocopiatrici.

LE RISORSE UMANE

Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Teresa Corea

Direttore dei Servizi Generali e amministrativi

Dott. Gianluigi Alessio

Primo collaboratore

Prof.ssa Mariagrazia Carola

Secondo collaboratore

Prof.ssa Elsa Rita De Angelis

Referente succursale ex Castaldi Prof.ssa Isabella Cupellaro

Referente sede Rebibbia Prof. Alessandro Reale

Referente succursale Tiburtina Prof.ssa Patrizia Perrotta

Collaboratori succursale Tiburtina Prof. E.Tuccinardi, Prof. G. Lamonica

Referente corsi per adulti: Prof.ssa Mariagrazia Carola

Referente corsi per adulti: Prof.ssa Elsa De Angelis

Coordinatori

54 Coordinatori di classe

3 Coordinatori di laboratorio

Classi

9 prime

9 seconde

9 terze

11 quarte

11 quinte

Corsi per adulti

3 classi al corso serale (1°, 2° e 3° periodo)

2 classi a Rebibbia (2° periodo femminile, 3° periodo maschile)

INDIRIZZI DI STUDIO DELL'ISTITUTO

Grazie ai corsi di studio specifici ed al conseguimento dei peculiari titoli di studio, l'Istituto offre ai ragazzi sia l'inserimento in ambito lavorativo sia la possibilità di accedere ad ogni facoltà universitaria. Dopo il superamento del biennio comune, i corsi di qualifica sono: Operatore dei Servizi di Ricevimento: gli alunni sono capaci di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno nella struttura alberghiera; hanno una valida preparazione linguistica del settore e sono in grado di dare informazioni sulle risorse turistico-culturali del territorio.

Operatore dei Servizi di Cucina: gli studenti sono capaci con discreta autonomia di preparare piatti caldi e freddi, di valutare i prodotti in entrata ed in uscita e di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro. Hanno una buona formazione culturale ed una preparazione professionale flessibile.

Operatore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (articolazione Prodotti dolciari e industriali) gli studenti sono in grado di occuparsi delle attività di pasticceria nelle varie articolazioni. Alla fine del percorso quinquennale, gli studenti potranno assumere livelli di responsabilità anche elevati, dovranno possedere conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore.

Operatore dei Servizi di Sala Bar: i ragazzi sono in grado di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti, di eseguire tutte le fasi del servizio del ristorante e del Bar.

La preparazione linguistica del settore è valida così come la conoscenza dei principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.

Gli studenti della classe V di Rebibbia sono candidati al conseguimento del diploma come Operatori dei servizi per l'enogastronomia - Cucina

Quadro orario istituzionale

Il corso di studi seguito dalle quinte classi che svolgono l'Esame di Stato 2023 è stato organizzato in:

- **Biennio comune**: oltre alle materie dell'area comune, vi sono quelle specifiche dell'area di indirizzo mirate agli studi di tipo alberghiero-ristorativo: seconda lingua straniera, principi di alimentazione, laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina, laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita, laboratorio servizi ricevimento.

- **Triennio di indirizzo**: prevede con esami di qualifica svolti in regime di sussidiarietà al termine del terzo anno di corso, dagli allievi con andamento curricolare vagliato dal consiglio di classe e solo in base alla richiesta specifica delle famiglie; il terzo anno risulta fortemente professionalizzante, con materie dell'area di indirizzo prevalenti su quelle di area comune. Alcuni studenti, provenendo da corsi regionali, sono stati ammessi al quarto anno in seguito al superamento di esami di idoneità, sostenuti in Istituto con una commissione interna.

Finalità ed Obiettivi

L'attività dell'Istituto ha come finalità la crescita culturale, civile e personale degli alunni. L'impegno degli operatori scolastici è rivolto ad adeguare l'offerta formativa alle esigenze della società, del mondo del lavoro e del territorio. Le risposte che si vogliono dare a tali esigenze hanno l'intenzione di coniugare lo "star bene a scuola" oggi, con un futuro star bene nel mondo del lavoro o in quello degli studi di livello superiore. Il tutto ottenuto mediante una formazione che dia il possesso di saperi strutturati che permetteranno ai soggetti di capitalizzare il proprio bagaglio conoscitivo.

L'azione educativa e didattica dell'IPSSEO VESPUCCI

intende promuovere negli studenti:

- Acquisizione di **buone basi culturali**, spirito critico e coscienza civica e solidale.
- Acquisizione di **competenze professionali**, flessibili e trasversali per un'agevole introduzione nel mondo del lavoro.

Gli obiettivi educativi generali derivano dalle finalità e riguardano:

- **Educazione** come apprendimento di valori attraverso la riflessione collettiva su bisogni e problematiche emergenti nel gruppo classe.
- **Valorizzazione** della dimensione sociale e delle capacità di ciascuno, attraverso percorsi formativi sempre più adatti.
- **Formazione** di individui responsabili quali operatori, professionalmente competenti, degli specifici settori.

Più specificamente, si perseguono i seguenti obiettivi:

Obiettivi formativi generali

- stimolare la conoscenza del contesto ambientale, culturale e sociale del mondo in cui viviamo;
- adottare un atteggiamento equilibrato ed indipendente dalle idee sociali;
- stimolare negli allievi la curiosità intellettuale e la ricerca del dialogo-confronto con la realtà;
- promuovere la capacità di rapportarsi con gli altri, nel rispetto delle identità e delle differenze di ciascuno, promuovendo rapporti di collaborazione tra tutte le componenti della comunità scolastica;
- capacità di integrare in altri settori e nella vita pratica le nuove idee, le nozioni e le tecniche acquisite.

Obiettivi formativi professionali

- acquisizione dei vari linguaggi disciplinari

- acquisizione di un metodo di studio adeguato alle singole discipline;
- favorire lo sviluppo delle potenzialità di autonomia degli allievi;
- capacità di formulare un progetto di lavoro;
- capacità di seguire un ordine razionale nell'esposizione delle idee e del lavoro;
- acquisizione delle capacità di autovalutazione e di valutazione;
- promuovere saperi di base che rappresentino un insieme organico e coerente, che perdurino nel tempo e che siano spendibili nelle diverse circostanze;
- acquisizione delle capacità di raccordare i saperi scolastici con la più ampia realtà culturale proveniente dall'extrascuola e con il mondo del lavoro e delle professioni;
- La conoscenza delle norme di igiene personale;
- La conoscenza delle norme antinfortunistiche e di quelle giuridiche inerenti le aziende ristorative;
- La conoscenza della merceologia e delle tecniche di conservazione degli alimenti.

Scansione oraria

ORA	INIZIO	FINE
1°	14.00	15.00
2°	15.00	16.00
3°	16.00	17.00
4°	17.00	18.00

Il profilo professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Alla fine del percorso di studio, i diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera devono raggiungere i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- 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 e di accoglienza turistico- alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione, per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

Il profilo professionale e le competenze di indirizzo del percorso di "Enogastronomia"

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono, nell'articolazione "Enogastronomia", i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

REBIBBIA RECLUSIONE

L'istituto è stato costruito negli anni Trenta, a regime di custodia aperta.

Sono presenti detenuti appartenenti a diversi circuiti penitenziari: - detenuti comuni di media sicurezza in esecuzione di condanna definitiva, detenuti "minorati psichici", collaboratori di giustizia. Alla data del 31 marzo 2023 i detenuti presenti nella struttura erano 283, numero inferiore alla capienza regolamentare (445) e ai posti effettivamente disponibili (317).

L'Istituto si articola in 6 sezioni:

sezioni 1, 2, 3 e 5 destinate ai detenuti comuni di media sicurezza

sezione 3 primo piano – detenuti minorati psichici (16 posti)

sezione 4 per collaboratori di giustizia

sezione 6, detenuti “nuovi giunti” riconvertita nel 2020 per spazio di confinamento precauzionale per Covid 19.

Le camere dell’istituto sono per lo più singole (207) , le multiple, per lo più da 2 posti letto, sono 61.

Presso ogni piano di ciascuna sezione è presente una grande sala per la socialità e le attività in comune.

Palestre: 2, una palestra attrezzata presso la sezione collaboratori di giustizia, una zona attrezzata a palestra all’esterno, nel cortile passeggi, coperta, per i detenuti comuni.

Teatro: è presente un teatro recentemente ristrutturato.

Sono presenti spazi dedicati all’attività esterna: un campo da calcio, un campo polifunzionale, un tracciato di bocce, uno spazio per il tennis da tavolo e un biliardino. Per i collaboratori di giustizia un campo polivalente, un tracciato di bocce, uno spazio per il tennis da tavolo e un biliardino. E’ inoltre presente un vasto cortile per la permanenza all’aperto (circa 600 mq) alberato, fornito di panchine, impianti sportivi (calcetto/tennis/pallavolo /basket, bocce, pesistica, calcio balilla, ping pong), voliera per uccelli, fontana.

2 locali per i diversi culti religiosi.

4 laboratori polivalenti per attività trattamentali.

3 officine

2 biblioteche

12 aule scolastiche

Infine, un polo universitario affidato all’Università Roma Tre.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLE MATERIE

<u>MATERIA</u>	<u>N° ORE</u>
Italiano + Storia	4
Matematica	3
1^ Lingua straniera (inglese)	3
2^ Lingua straniera (spagnolo)	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2
Diritto e Tecnica Amministrativa	2
Lab. di servizi enogastr. - Sala e vendita	4
Lab. di servizi enogastr. – Cucina	4

Le ore di laboratorio di Sala e Cucina sono effettuate in codocenza

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<u>Materia</u>	<u>Docente</u>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Serena Longobardi
STORIA	Serena Longobardi
LINGUA INGLESE	Laura Pattaro
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	Marika Masucci
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S. R.	Maria Romagnoli
MATEMATICA	Vittorio Iadicicco
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Roberta Poverini
LABORATORIO CUCINA	Antonio Capuozzo
LABORATORIO SALA E VENDITA	Giacomo Ammaturo

PROFILO DELLA CLASSE

Nella classe V di Rebibbia Reclusione si sono iscritti in totale 23 alunni ma alcuni di questi non hanno mai frequentato e altri sono stati trasferiti in altre carceri o sono proprio usciti dal carcere.

Attualmente hanno titolo a chiedere di sostenere l'Esame di Stato nella Commissione dell'I.P.S.S.E.O.A. Amerigo Vespucci 14 alunni.

Gli allievi della classe, molto eterogenei per studi pregressi, età e storie personali, hanno comunque tutti partecipato con interesse alle lezioni facendo spessissimo domande sugli argomenti proposti e chiedendo approfondimenti. Alcuni hanno frequentato tutte le lezioni senza assentarsi mai, la maggior parte ha seguito con assiduità. Le assenze di alcuni sono state dovute alla frequenza ad un corso di gelateria che per alcune ore si è sovrapposto alle lezioni scolastiche, in altri casi agli impegni di lavoro nel carcere.

Tutti gli alunni si sono sempre comportati correttamente, dimostrando educazione e rispetto nei confronti degli insegnanti.

Tutti hanno seguito il corso H.A.C.C.P.

10 allievi della classe hanno seguito il 1° e il 2° periodo dell'I.P.S.S.E.O.A. Amerigo Vespucci "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" nei due scorsi anni scolastici, gli altri hanno frequentato i precedenti periodi altrove.

Tutti gli insegnanti sono cambiati ad eccezione della docente di diritto e tecnica amministrativa e del referente della sede di Rebibbia, prof. Alessandro Reale. Lo scorso anno scolastico molti docenti di questa classe erano gli stessi che insegnavano all'I.P.S.S.E.O.A. A. Vespucci, quest'anno, invece, sono stati quasi tutti nominati dal Ministero.

Contenuti disciplinari: per i contenuti disciplinari si fa riferimento al programma di ciascuna disciplina.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Nel corso dell'anno scolastico sono stati privilegiati i seguenti obiettivi, comuni a tutte le discipline:

OBIETTIVI COGNITIVI E COMPORTAMENTALI

Cognitivi	Comportamentali
<ul style="list-style-type: none">• Saper esporre sia in forma scritta sia orale• Capacità di comprendere ed analizzare un testo• Capacità di motivare le proprie scelte con chiarezza espositiva e coerenza argomentativa• Acquisizione delle conoscenze di base delle singole discipline• Capacità di analisi di un problema, di sintesi risolutiva e di esecuzione• Acquisizione di un metodo di lavoro autonomo• Capacità di inserirsi proficuamente in un gruppo di lavoro• Capacità di trasferire le conoscenze disciplinari verso l'attività professionale ai fini di un vantaggioso inserimento nel mondo del lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Correttezza, puntualità e precisione• Cura della propria immagine• Sviluppo della conoscenza di sé attraverso il confronto con gli altri• Rispettoso atteggiamento nei confronti dell'ambiente scolastico e dei contesti in cui si opera• Saper mettere in atto procedimenti di valutazione ed auto valutazione• Acquisizione delle basilari norme di convivenza civile, del valore della legalità, del rispetto delle regole

METODI ADOTTATI

<u>Materia</u>	Lezioni frontali	Lavori di gruppo	Recupero in itinere	Discussione guidata
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X		X	X
STORIA	X	X	X	X
LINGUA INGLESE	X		X	
SECONDA LINGUA - SPAGNOLO	X	X	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.	X		X	X
MATEMATICA	X		X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	X
LABORATORIO CUCINA	X		X	
LABORATORIO SALA E VENDITA	X	X	X	X

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Durante lo svolgimento delle attività didattiche, i docenti si sono avvalsi di libri, schede, dispense, giornali, riviste.

STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA

Gli strumenti utilizzati per l'accertamento delle conoscenze, delle competenze e delle capacità, sono stati indicati nel PTOF d'Istituto e di seguito riportati:

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

<u>Materia</u>	Prove strutturate a risposta chiusa	Prove strutturate a risposta aperta	Produzione di lavori di gruppo	Esercitazione in classe con relativa correzione	Interrogazioni orali	Interventi dal banco	Prove pratiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X		X	X	X	
STORIA	X	X	X	X	X	X	
LINGUA INGLESE	X	X		X		X	
SECONDA LINGUA - SPAGNOLO		X		X	X	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S.R.		X	X	X	X	X	
MATEMATICA		X		X	X	X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X		X	X	X	
LABORATORIO CUCINA					X	X	X
LABORATORIO SALA E VENDITA		X		X	X	X	X

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono stati utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

Descrizione	Valutazione	Votazione
La preparazione è gravemente insufficiente. Lo studente non conosce gli argomenti proposti e commette gravi errori. Non ha conseguito le abilità richieste.	Gravemente Insufficiente	4
La preparazione è insufficiente. Lo studente ha evidenziato una conoscenza lacunosa degli argomenti di base e della struttura della materia.	Insufficiente	4
La preparazione è mediocre. Lo studente conosce in maniera frammentaria e superficiale i contenuti e le articolazioni della materia.	Mediocre	5
La preparazione è sufficiente. Lo studente ha dimostrato di aver acquisito i contenuti principali della materia che gli consentono alcune abilità disciplinari. Inoltre, ha evidenziato una certa abilità sintetica nell'organizzazione dello studio.	Sufficiente	6
La preparazione è discreta. Lo studente ha mostrato di possedere i contenuti essenziali della materia, li comprende in modalità sintetica e sa applicarli nei diversi contesti disciplinari.	Discreto	7

<p>La preparazione è buona. Lo studente mostra di possedere una conoscenza completa della materia, capacità di rielaborazione analitica dei contenuti e capacità di operare collegamenti pluridisciplinari. Mostra di possedere un linguaggio specifico delle materie</p>	<p>Buono</p>	<p>8</p>
<p>La preparazione è ottima. Lo studente conosce in maniera chiara e completa i contenuti della materia. Possiede capacità di rielaborazione critica e personale. Mostra capacità di organizzare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove. Si esprime con un linguaggio corretto e settoriale in tutte le discipline</p>	<p>Ottimo</p>	<p>9-10</p>

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Tabelle dell'allegato A del d.lgs. 62 del 2017

L'attribuzione del punteggio, in numeri interi, nell'ambito della banda di oscillazione, terrà conto dei seguenti descrittori:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza.
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	Serena Longobardi
LINGUA INGLESE	Laura Pattaro
SECONDA LINGUA – SPAGNOLO	Marika Masucci
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA S. R.	Maria Romagnoli
MATEMATICA	Vittorio Iadicicco
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Roberta Poverini
LABORATORIO CUCINA	Antonio Capuozzo
LABORATORIO SALA E VENDITA	Giacomo Ammaturo
DIRIGENTE SCOLASTICO	Maria Teresa Corea

Metodologia seguita dal consiglio di classe per la preparazione all'esame di Stato

Il Consiglio di classe, per aiutare gli alunni a familiarizzare con le prove d'esame, ritiene opportuno svolgere una simulazione del colloquio di esame che si svolgerà nelle ultime lezioni di questo anno scolastico

ALLEGATI

- n. 1 Griglia di valutazione del colloquio orale dell'Esame di Stato
- n. 2 – Schede informative analitiche relative alle discipline dell'ultimo anno di corso

ALLEGATO n. 1 – Griglia di valutazione del colloquio orale

CANDIDATO/A _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,5-2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5-2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,5	
Punteggio totale della prova				

I Commissari

Il Presidente

ALLEGATO 2 – SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE ALLE DISCIPLINE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

PROGRAMMI SVOLTI- REBIBBIA MASCHILE

DOCENTE: SERENA LONGOBARDI

A.S 2022\2023

ITALIANO

-Giosuè Carducci: biografia e poetica

- La letteratura fra Ottocento e Novecento: quadro storico culturale Realismo e Naturalismo. Il Verismo in Italia. Giovanni Verga: biografia, poetica. I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo

-Decadentismo e Simbolismo.

Giovanni Pascoli: biografia e poetica. Analisi della poesia "X Agosto".

Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica.

-Fra avanguardia e tradizione: quadro storico culturale del primo Novecento.

-Il romanzo di primo Novecento.

Luigi Pirandello: biografia, opere, poetica.

Italo Svevo: biografia, opere, poetica.

-La poesia tra gli anni Venti e Quaranta. L'Ermetismo

Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica. Componimenti: "Mattina"

Quasimodo: biografia, opere, poetica

Eugenio Montale: biografia, opere, poetica. Analisi della poesia "Spesso il male di vivere ho incontrato".

- La letteratura dal secondo dopoguerra.

-Il romanzo neorealista: Primo Levi.

STORIA

-Le guerre d'indipendenza italiane e l'Unificazione italiana. I problemi dell'Italia post-unitaria (Destra e Sinistra Storica) -Il decennio giolittiano. La Belle époque.

- La Prima Guerra Mondiale. 2. La Rivoluzione Russa. 3. I trattati di pace di Versailles e il nuovo assetto geopolitico mondiale. Il primo dopoguerra. L'avvento del Fascismo.

- La nascita dell'URSS e lo Stalinismo. La crisi del 1929. L'ascesa del Nazismo.

- La Seconda Guerra Mondiale. I trattati di pace di Yalta e Postdam. Il secondo dopoguerra.

- Il mondo diviso in due. La guerra fredda. La NATO.

EDUCAZIONE CIVICA

Il razzismo e le leggi razziali in Italia.

La Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo.

Agenda 2030 (obiettivo 2 e 3).

Anno scolastico 2022-23

Rebibbia Reclusione

Classe Quinta

Docente: Vittorio Iadicicco

Programma di matematica:

- richiami sulle equazioni di primo grado a coefficienti interi e frazionari, quadrato di un binomio, massimo comune divisore e minimo comune multiplo;

- richiami sulle equazioni di secondo grado e sulle disequazioni di primo grado;

- richiami sulle frazioni algebriche, dominio di una frazione algebrica, semplificazione di una frazione algebrica;

- richiami sulle operazioni tra frazioni algebriche;

- richiami sui radicali e le condizioni di esistenza;

- le funzioni reali di variabile reale;

- grafico di una funzione reale di variabile reale;

- intersezione con gli assi di una funzione;

- classificazione delle funzioni reali e determinazione del dominio di una funzione;

- dominio di funzioni intere e frazionarie, razionali ed irrazionali;

- concetto e definizione di limite.

15 maggio 2023

REBIBBIA RECLUSIONE
I.P.S.S.E.O.A. "AMERIGO VESPUCCI"
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
PROGRAMMA

anno scol. 2022 – 2023

CLASSE V

Enogastronomia

Libro di testo adottato: "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Enogastronomia - Sala e vendita) – Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

Docente: Prof.ssa Maria Romagnoli

UDA A Imparo il diritto delle imprese ristorative

Nucleo 1 – Le leggi che regolano l'attività ristorativa

1. L'avvio dell'impresa – 2. La capacità all'esercizio dell'impresa – 3. L'obbligo delle scritture contabili – 4. Le norme sulla "crisi d'impresa" – 5. La tutela della privacy – 6. La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

Nucleo 2 – I contratti delle imprese ristorative

1. Il contratto ristorativo – 2. Il contratto di catering – 3. Il contratto di banqueting – 4. Le norme da applicare ai contratti ristorativi – 5. La tutela del cliente: il Codice del consumo – 6. La responsabilità del ristoratore – 7. Le catene ristorative

Nucleo 3 – La gestione della qualità

1. Il sistema di qualità – 2. Le certificazioni di qualità – 3. I marchi – 4. I Presidi Slow Food

UDA B Imparo che cos'è il marketing

Nucleo 1 – Le funzioni del marketing

1. L'evoluzione del concetto di marketing – 2. Il marketing turistico territoriale – 3. Il marketing strategico e operativo

Nucleo 2 – Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

1. Le fasi del piano di marketing – 2. L'analisi della situazione esterna – 3. L'analisi della situazione interna – 4. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto – 5. Le strategie del marketing mix – 6. Il controllo e la valutazione dei risultati

Alla data del 15 maggio non è ancora stata svolta:

UDA C Imparo come si programma l'attività aziendale

Nucleo 1 Il business plan (solo concetti generali)

Nucleo 2 La programmazione e il controllo di gestione (solo concetti generali)

EDUCAZIONE CIVICA:

La Costituzione Italiana, gli organi dello Stato: il Parlamento, il Governo, Il Presidente della Repubblica, la Magistratura, la Corte Costituzionale

Le Istituzioni dell'Unione Europea

Roma, 15 maggio 2023

I.P.S.S.E.O.A. - "A. Vespucci" Roma –

PROGRAMMA FINALE E SINTESI DELLE COMPETENZE, ABILITÀ E CONOSCENZE

Classe: 5 Reclusione

Anno Scolastico: 2022/2023

Docente: Masucci Marika

Materia: **SPAGNOLO**

Libro di testo e altro materiale di riferimento: Dispense e fotocopie

CONTENUTI

Presentarsi in Spagnolo – verbo ser La pronuncia in spagnolo, lezione di fonetica

Le tre coniugazioni dei verbi Il presente in spagnolo La forma negativa in spagnolo

Mí día: le azioni giornaliere I verbi che ditongano Estar più gerundio Civiltà: El español en el mundo;

Ritmos de vida en Españas

EDUCAZIONE CIVICA: La terra de los fuegos

Microlinguaggio: La mise en place; La Historia de la pizza; Aficionados al chocolate; Todo bicho que camina va a parar al asador; Comida para llevar; Los españoles y sus menús; La estrellas en cocina; Dulces navideños; Los productos más apreciados de España;

El origen del catering; El servicio de catering.

I.P.S.S.E.O.A.
"AMERIGO VESPUCCI"
SEDE CARCERARIA "REBIBBIA" - RECLUSIONE

PROGRAMMA Enogastronomia/Sala
Prof. Giacomo Ammaturo

QUINTO ANNO

- -Il business plan: programmazione e pianificazione del lavoro
- -La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni
- -Piano di prevenzione
- -Preparazioni in laboratorio : mise en place, stili di servizio
- - Classificazione dei cocktail IBA
- - Menu e classificazione
- -Vino e fasi di produzione
- -Sommelier
- -Attrezzatura del sommelier
- - Gin, Vodka
- -La ristorazione contemporanea
- -Le diverse tipologie di ristorazione
- -Il banqueting
- Imparare a leggere l'etichetta del vino
- Marchi di qualità
- Apertivi analcolici

ED. CIVICA

- Educazione alimentare nelle strutture collettive (carcere)
- Ristorazione e le bevande bio
- Nuove bevande e nuova società

QUINTO ANNO

- -Il business plan: programmazione e pianificazione del lavoro
- -La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni
- -Piano di prevenzione
- -Preparazioni in laboratorio : ricette antipasti, primi, secondi, contorno e dolci
- Il sistema HACCP principi e fasi applicative
- -La tracciabilità dei prodotti alimentari
- -Prodotti ittici : classificazione e caratteristiche
- -Tecniche di conservazione degli alimenti
- -Nuovi metodi di cottura degli alimenti: la cottura sottovuoto, la cottura a bassa temperatura
- Preparazioni con prodotti alimentari di origine vegetale e animale
- - Gli stili gastronomici
- -La ristorazione contemporanea
- -Le diverse tipologie di ristorazione
- -Il banqueting
- Gli alimenti e la qualità alimentare
- Marchi di qualità
- Allergie e intolleranze

ED. CIVICA

- Alimentazione sostenibile
- Educazione alimentare nelle strutture collettive (carcere)
- Ristorazione e gli alimenti bio
- Nuovi alimenti e nuova società

ALIMENTAZIONE

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2022-2023

5° REBIBBIA RECLUSIONE

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

DIETA MEDITERRANEA

LARN

LINEE GUIDA PER LA POPOLAZIONE ITALIANA

FABBISOGNO ENERGETICO CALORICO E STANDARD
NUTRIZIONALI

ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE E DIETOTERAPIA

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALIMENTAZIONE E MALATTIE CARDIOVASCOLARI

OBESITA': METODI DI VALUTAZIONE E DIETA

IPERTENSIONE: CARATTERISTICHE E CONSIGLI ALIMENTARI

DIABETE: DESCRIZIONE DELLA PATOLOGIA E DIETA

ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI

L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASCE DI ETÀ: BAMBINO; ETA'
SCOLARE E PRE-SCOLARE; ADOLESCENZA; SPORTIVO; ANZIANO;

ALIMENTAZIONE IN DIFFERENTI SITUAZIONI FISIOLOGICHE:
GRAVIDANZA ED ALLATTAMENTO

ALIMENTAZIONE NEL PRIMO ANNO DI ETA: DIVEZZAMENTO

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

LE TRASFORMAZIONI DEGLI ALIMENTI: COTTURA;
CONSERVAZIONE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

LA FILIERA ALIMENTARE

IL SISTEMA HACCP

LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA, CHIMICA E FISICA DEGLI
ALIMENTI

EDUCAZIONE CIVICA 2 ORE

LA CARTA DI MILANO

Prof ssa Roberta Poverini

I.P.S.S.E.O.A.
“A. Vespucci”

Percorso di Istruzione di secondo livello
Sede Rebibbia – Sez. Reclusione maschile
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – Enogastronomia
A. s. 2022/23

Materia: LINGUA INGLESE Classe 3PD		Docente: Maria Laura Pattaro
Testo/i in adozione	Catrin Elen Moris with Alison Smith/A. Pozzetti, “Mastering Cooking & Service”/”Mastering Cooking & Service”, Revision for Everyone – Gruppo Editoriale ELI. Materiale aggiuntivo in fotocopia fornito dalla docente.	
Numero di ore settimanali di lezione	3	
Numero di ore annuali svolte	99	
Metodologie didattiche adottate e tecnologia utilizzata	Lezioni frontali e dialogate, con l’ausilio della lavagna tradizionale, ma non della IWB (LIM). Apertura al dialogo educativo.	
Verifiche	Valutazione scritta e orale tramite compiti ed esercitazioni in classe, lettura e svolgimento di esercizi, scrittura di frasi e composizioni brevi. Verifiche in prevalenza strutturate e semi-strutturate, con alcune domande aperte, improntate all’indirizzo di studio; valutazione anche formativa e stimolo alla presenza e alla partecipazione attiva in classe.	
UDA	KNOWLEDGE	SKILLS
UDA 1 CATERING, SERVICE AND PROMOTION	<p>The Catering Industry: The world of hospitality Types of restaurant A restaurant’s layout Services and facilities Lab: Talking about a restaurant</p> <p>In the Restaurant: The service brigade The waiter’s uniform <i>Mise en place</i> and Clearing front of house The dining room Service equipment Table setting Lab: Talking about duties and responsibilities</p> <p>The Art of Service: Types of service Flambé and flamed dishes Filleting and carving Serving wine Pairing food and wine The different phases of service Lab: Taking and changing bookings Greeting and showing guests to their table Taking orders and making suggestions Communicating orders to the kitchen Complaining and handling complaints</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Learning about hospitality and the different types of catering; • Learning the different kinds of restaurant and a restaurant’s layout; • Learning the difference between ‘service’ and ‘facility’; • Interacting in a restaurant (manager/staff/customers); • Learning about service equipment, tools, duties and responsibilities; • Learning about different types of service; • Learning different phases of service; • Welcoming and dealing with guests; • Handling bookings, orders, complaints and reviews; • Learning basic marketing strategies and

	<p>Attending to the bill and saying goodbye</p> <p>Marketing and Promotion: Business image Customer profiling Marketing strategies Lab: Promoting your business Online complaints and reviews</p>	<p>how to promote a business;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profiling one's own customers.
<p style="text-align: center;">UDA 2</p> <p style="text-align: center;">FOOD, COOKING AND NUTRITION</p>	<p>Food Ingredients: Cereals Legumes/Pulses Fruit and vegetables Dairy products Eggs Meat and poultry Fish Fats and oils Herbs, spices and condiments Lab: Preparing the perfect <i>mise en place</i> Talking about ingredients</p> <p>Main Cooking Techniques steam cooking boiling frying roasting grilling stewing braising baking</p> <p>Menu Planning: What's in a menu? Types of menu Breakfast, lunch and dinner menus Lab: Understanding and designing menus Talking about menus Explaining dishes</p> <p>Diet and Nutrition: Healthy eating The Mediterranean diet Alternative diets Religious dietary choices Teen diet Special diets for food allergies and intolerances Lab: Getting to know food intolerances Talking about special diets</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Learning about different foods and explaining their nutritional content; • Learning how to sort and pair food; • Learning about several cooking techniques; • Learning to plan and design menus; • Learning different types of menu; • Talking about menus and explaining dishes; • Learning basic rules for a healthy diet; • Learning about different kinds of diet; • Learning about nutritional needs related to age and health conditions; • Learning about different dietary choices.
<p style="text-align: center;">UDA 3</p> <p style="text-align: center;">FOOD AND WORKSPACE SAFETY</p>	<p>Safety procedures: Food safety and food quality HACCP Risks and preventive measures Food preservation Workspace safety Lab: Testing food safety knowledge</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Learning about food and workplace safety procedures; • Learning how to prevent risks and preserve food quality.

Il programma include una autopresentazione iniziale (self-introduction per punti) e un ripasso generale delle strutture grammaticali di base (struttura della frase e connettori), comprendente, tra l'altro, i principali tempi verbali: present simple and continuous, modal verbs, past simple and continuous, (present perfect simple and continuous: accenni), future forms. La parte grammaticale, che integra il programma, è tesa a una corretta espressione scritta e orale in lingua inglese, oltrech  all'apprendimento della microlingua di settore (B1/B2). Il programma   stato inoltre integrato da un modulo relativo all'educazione civica con test finale, dal titolo: "Global warming and climate change: how can climate affect our health?".