



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

(art 6 O.M 205 del 11-03-2019)

a. s. 2018/2019

Indirizzo: **ENOGASTRONOMICO** **Classe 5[^] Serale**

Redatto il 13/05/2019

Affisso all'albo il prot. n.....

Docente Coordinatore della classe: prof. Giuseppe Micocci

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

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

Profilo della classe:

La classe si compone di 10 studenti (5 ragazzi e 5 ragazze), nove dei quali provengono dalla classe 4[^] serale, mentre una studente si è iscritta nuovamente al corso, dopo un anno di pausa dovuta a impegni lavorativi. Quattro studenti di origine straniera, sono giunti in Italia dopo aver svolto buona parte del proprio percorso scolastico nel paese di origine, questo ha determinato, per certi versi, una gruppo classe con notevoli disparità sul piano linguistico e degli apprendimenti.

All'inizio dell'anno scolastico 2018/2019, si evidenzia una situazione di partenza generalmente sufficiente ma con fragilità diffuse in alcune discipline (Lingua inglese, Italiano). Alcuni studenti, soprattutto tra quelli promossi allo scrutinio differito, presentano ancora lacune da colmare. Gli alunni di origine straniera in particolare hanno difficoltà linguistiche che influiscono sulla comprensione dei testi disciplinari e rallentano i ritmi di apprendimento.

In generale, a causa di una frequenza e una partecipazione alle lezioni altalenanti e discontinue, per motivi prevalentemente lavorativi e in parte personali, non è sempre stato possibile sviluppare

una dialogo educativo attivo, costruttivo e pienamente proficuo pertanto, nelle varie discipline, gli obiettivi sono stati raggiunti in modo marcatamente differenziato.

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

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

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

In generale, gli obiettivi didattici sono stati raggiunti completamente solo da qualche alunno e pochi sono quelli in grado di operare un collegamento tra le diverse discipline, tutti gli altri si sono comunque impegnati per ottenere una crescita personale e professionale che permetta loro di poter finalizzare le esperienze di apprendimento con le proprie aspettative e progetto di vita. Buona parte della classe si è distinta nelle discipline pratico professionali, raggiungendo risultati eccellenti nei "percorsi per le competenze trasversali e per l'apprendimento", nella partecipazione a concorsi, eventi e manifestazioni enogastronomiche, ottenendo anche riconoscimenti.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, compatibilmente ai tempi lavorativi.
- Organizzare il proprio tempo valutando l'esigenza dello studio con eventuali attività extrascolastiche.
- Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diversi.
- Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui ed esercitare i propri con decisione e convinzione, ma sempre nel rispetto di regole condivise.
- In presenza di interessi contrastanti, cercare di mediare non alimentando conflitti.
- Maturare una piena consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte e dei comportamenti assunti.
- Maturare un atteggiamento tollerante, solidale e di rispetto nei confronti di se stessi e della realtà esterna.
- Consolidare l'autonomia individuale e le capacità organizzative di studio.
- Consolidare le abilità pratico-operative e tecnico-scientifiche.
- Consolidare le qualità e le capacità individuali attraverso l'approfondimento autonomo degli argomenti trattati operando collegamenti appropriati e favorendo l'acquisizione di una seria autonomia operativa.
- Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
- Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.
- Favorire lo sviluppo dei rapporti interpersonali professionalmente corretti.
- Potenziare la consapevolezza delle regole dell'attività
- Assimilare l'uso di strumenti che consentono un approccio agevole al mondo del lavoro.
- **CLIL:** Non sono stati svolti moduli CLIL.

Composizione della classe:

F	M	TOT	Promossi 2017/2018	Promossi allo Scrutinio differito 2017/2018
4	5	9	7	2

Continuità didattica

Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
MATEMATICA	D'Alelio Anna Alfonsa		x
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Zoppi Dionisi	x	
ITALIANO	Rimoli Teresa Franca		x
STORIA	Rimoli Teresa Franca		x
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Benna Federico		x
LINGUA FRANCESE	Dizioli Marina	x	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Ghidini Giacomo		x
LINGUA INGLESE	Monico Ilaria	x	
LABORATORIO DI CUCINA	Giuseppe Micocci	x	

Metodologia didattica

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

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

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

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

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA

LIBRO DI TESTO: Rascioni/Ferriello "Gestire le imprese ricettive" Tramontana editore.

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

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

Il bilancio d'esercizio

La contabilità gestionale

La compravendita e la fatturazione

PROGRAMMA SVOLTO DEL QUINTO ANNO

Moduli-UU.DD.:

MODULO A: il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

MODULO B: il marketing

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

MODULO C: pianificazione, programmazione, controllo aziendale

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Il business plan

MODULO D: la normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla costituzione dell'impresa

le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

*Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

*I contratti delle imprese ristorative e ricettive

*I contratti delle imprese di viaggio

*I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto

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

*Le abitudini alimentari

*I marchi di qualità alimentare

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

LIBRO DI TESTO: Marta Sambugar – Gabriella Salà, “Letteratura +. Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea”, VOL. 3, La Nuova Italia.

Moduli-UU.DD.:

LETTERATURA ITALIANA

L'ETA' DEL POSITIVISMO

CENNI SUL POSITIVISMO E LA SUA DIFFUSIONE
UNA NUOVA FIDUCIA NELLA SCIENZA
LA NASCITA DELL'EVOLUZIONISMO

IL NATURALISMO E IL VERISMO

CENNI SUL REALISMO E SUL NATURALISMO
IL VERISMO

T.1. DA *IL MARCHESE DI ROCCAVERDINA* DI LUIGI CAPUANA, *LA CONFESSIONE DEL MARCHESE* (lettura e comprensione del testo autonoma da parte degli alunni)

GIOVANNI VERGA E IL MONDO DEI VINTI

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA
T.1. DA *VITA DEI CAMPI*, *LA LUPA*

T.2. DA *I MALAVOGLIA*, *LA PREFAZIONE*, *LA FAMIGLIA MALAVOGLIA* E *L'ARRIVO E L'ADDIO DI 'NTONI*

T.3. DA *MASTRO-DON GESUALDO*, *LA MORTE DI GESUALDO* (lettura e analisi guidata condotta dall'insegnante in classe)

LA SCAPIGLIATURA: CENNI

SIMBOLISMO, ESTETISMO E DECADENTISMO

IL SUPERAMENTO DEL POSITIVISMO
IL SIMBOLISMO
L'ESTETISMO
IL DECADENTISMO

T.1. DA *IL RITRATTO DI DORIAN GRAY* DI OSCAR WILDE: LA TRAMA (lettura e analisi guidata condotta dall'insegnante in classe)

GIOVANNI PASCOLI E IL POETA FANCIULLINO

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA

T.1. DA *IL FANCIULLINO*, *E' DENTRO DI NOI UN FANCIULLINO*

T.2. DA *MYRICAIE*, *LAVANDARE*, *X AGOSTO*, *TEMPORALE*, *NOVEMBRE*, *IL LAMPO* E *IL TUONO*

T.3. DAI *CANTI DI CASTELVECCHIO*, *IL GELSOMINO NOTTURNO* (lettura e analisi guidata condotta dall'insegnante in classe)

GABRIELE D'ANNUNZIO ESTETA E SUPERUOMO

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA

T.1. DA *IL PIACERE*, *IL RITRATTO DI UN ESTETA* E *IL VERSO E' TUTTO* (lettura e comprensione del testo autonoma da parte degli alunni)

T.2. DALLE *LAUDI (ALCYONE)*, *LA SERA FIESOLANA* E *LA PIOGGIA NEL PINETO*

LE AVANGUARDIE STORICHE: ESPRESSIONISMO, FURURISMO, DADAISMO E SURREALISMO

ITALO SVEVO E LA FIGURA DELL'INETTO

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA
LA COSCIENZA DI ZENO E LA SUA INETTITUDINE

T.1. DA *LA COSCIENZA DI ZENO*, *PREFAZIONE E PREAMBOLO*, *L'ULTIMA SIGARETTA*

LUIGI PIRANDELLO E LA CRISI DELL'INDIVIDUO

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA

T.1. DA *IL FU MATTIA PASCAL, CAMBIO TRENO*

T.2. DA NOVELLE PER UN ANNO, LA PATENTE, IL TRENO HA FISCHIATO...

GIUSEPPE UNGARETTI E L'ALLEGRIA

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA

T.1. DA *L'ALLEGRIA, VEGLIA, FRATELLI, MATTINA E SOLDATI*

T.2. DA *IL DOLORE, NON GRIDATE PIU'*

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

L'AUTORE: VITA, OPERE, PENSIERO E POETICA

LINGUA ITALIANA

DIDATTICA DELLA SCRITTURA:

TIPOLOGIA A

TIPOLOGIA B

TIPOLOGIA C

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

DISCIPLINA: STORIA

LIBRO DI TESTO: A. Brancati, T. Pagliarani, *Voci della Storia e dell'attualità. L'età contemporanea*, v. 3, La Nuova Italia Editrice

Moduli-UU.DD.:

Elenco dei contenuti

1. L'età dell'imperialismo e la Prima guerra mondiale

L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo

Lo scenario extraeuropeo

L'Italia giolittiana

La prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

2. L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale

L'Italia tra le due guerre

Il Fascismo

La crisi del '29

La Germania tra le due guerre e il Nazismo

La seconda guerra mondiale

Alla data della stesura del presente documento, è intenzione della docente svolgere il seguente punto, ritmi scolastici permettendo

Svolgimento degli argomenti essenziali di Cittadinanza e Costituzione.

- La Costituzione italiana.
- Storia della nostra Costituzione.
- Caratteristiche della nostra Costituzione

DISCIPLINA: DISCIPLINA: MATEMATICA

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

Moduli-UU.DD.:

F1_Q Modulo: Lo studio completo di una funzione

- Ripasso delle disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte con il metodo grafico
- Classificazione delle funzioni.
- Ricerca del dominio di funzioni trascendenti e irrazionali.
- Ricerca del Dominio per funzioni razionali fratte e semplici funzioni irrazionali.
- Intersezioni e segno di funzioni razionali intere e fratte (con fattori di primo e secondo grado).
- Limiti di funzioni razionali con la risoluzione di forme indeterminate $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\infty - \infty$
- Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali, obliqui e loro rappresentazione.
- Derivata: definizione e significato geometrico.
- Regole di derivazione delle funzioni elementari, derivata della somma, del prodotto e del quoziente.
- Concetto di funzione crescente/decrescente e funzione derivata prima
- Ricerca di massimi e minimi relativi di una funzione.
- Ricerca di flessi di funzioni razionali intere.
- Grafico di una funzione razionale intera e fratta.
- Analisi del grafico di una funzione dal dominio fino alla concavità.

(*) M1_Q Modulo: Applicazioni della matematica all' economia

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

DISCIPLINA: Laboratorio di sala e vendita

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

Classe 5°Ae serale

Disciplina Docente Dionisi Zoppi

a. s.2018/2019

Classe: Quinta SERALE enogastronomia

Unità Didattica

Ore

MODULO A Il vino

13

A1-S-Eno	<i>Il vino</i>	8
A2-S-Eno	<i>Lo spumante , vini speciali</i>	2
A3-S-Eno	<i>Tecnica per l'Abbinamenti cibo-vino</i>	5

	MODULO B la gestione del servizio (HACCP)	23
B1-S-Eno	HACCP TECNICHE DI CONSERVAZIONE <i>Il catering e il banqueting (definizione)</i>	4
B2-S-Eno	<i>Il menù ; tipologie, progettazione , realizzazione .</i>	7
B3-S-eno	<i>Progettare menu e servizi</i>	10
B4-S-Eno	<i>L'organizzazione dell'evento.</i>	6
	MODULO C il bar	30
C1-S-Eno	Le bevande	4
C2-S-Eno	<i>Distillati e liquori (CENNI RIPRESI DAL PROGRAMMA DI QUARTA), analcoliche</i>	16

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**LIBRO DI TESTO: appunti e materiali somministrati dalla docente**

Moduli-UU.DD.:

Santé et sécurité (Codice: D1-S-Eno-Ser)*L'HACCP.**Les sept principes de l'HACCP.**Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.**Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments.***Régimes et nutrition** (Codice: D1-S-Eno-Ser)*Les aliments bons pour la santé.**Les aliments biologiques et les OGM.**Les allergies et les intolérances alimentaires.**Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien.***Le service au restaurant** (Codice: D2-S-Eno-Ser)*Le service au restaurant.***Le bar et les boissons** (Codice: D3-S-Eno-Ser)*Les types de bar.**Le service au bar.**Les vins et leur service.**Des vins français et leurs appellations.***Culture culinaire** (Codice: D4-S-Eno-Ser)*Piatti tipici della regione PACA e della Normandia.*

DISCIPLINA: : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Autori: A. Machado - Edizioni Poseidonia

Moduli-UU.DD.:

Finalità della disciplina:

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

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

U.D. 1.1 Cibo e religioni

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

U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

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

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

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

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

U.D. 2.2 Dieta e stili alimentari

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

U.D. 2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

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

MODULO 3: La dieta nelle principali patologie h=19

U.D. 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

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

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

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

U.D. 3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

- Aspetti generali
- Diabete mellito
- Obesità
- Gotta
- Uricemia
- Osteoporosi

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

- Aspetti generali
- Reazioni avverse al cibo.
- Allergie e intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

U.D. 3.5 Alimentazione e cancerogenesi

- La dieta preventiva dei tumori

U.D. 3.6 Disturbi del comportamento alimentare

- Anoressia
- Bulimia

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

U.D. 4.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

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

- IPA
- metalli pesanti

U.D. 4.2 Contaminazioni biologiche

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

U.D. 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Aspetti generali
- Additivi : classificazione ed esempi

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

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

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

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

Moduli-UU.DD.:

Hygiene and safety

M6-S-ENO-Ser

- HACCP

The food we eat Part 1 M7-S-ENO-Ser

- Starchy foods.
- Fruit and vegetables.
- Nuts and seeds.
- Pulses.
- Eggs.

The food we eat Part 2 M8-S-ENO-Ser

- Cheese.
- Meat.
- Fish.
- Milk.
- Fats and oils.

Cooking methods. M9-S-ENO-Ser

The Mediterranean diet M10-S-ENO-Ser

Italy and food M11-S-ENO-Ser

- A long lasting love story (reading)
- Lombardy.
- Emilia-Romagna.
- Tuscany.
- Campania.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

**LIBRO DI TESTO: Cucina gourmet e Cucina gourmet Plus. La scuol@ di enogastronomia.
Autore: Paolo Gentili. ED. CALDERONI**

Moduli-UU.DD.:

Modulo A

Il mondo dell'enogastronomia (Da Cucina gourmet Plus pag.5a 16)

Gastronomia e società (Da Cucina gourmet Plus pag.19 a 28)

Il mercato enogastronomico (Da Cucina gourmet Plus p.31 a 41)

La gastronomia regionale italiana (Da Cucina gourmet Plus p. 47 a p.64)

La gastronomia nel mondo (Da Cucina gourmet Plus p.66 a 82)

La cucina innovativa; (Da Cucina gourmet Plus pag. 84 a 92)

Modulo B

Le principali intolleranze alimentari (Da Cucina gourmet Plus 93 a 96)

La disciplina dei marchi di qualità ed il territorio (Da Cucina gourmet Plus 110 a 117)

L'impianto di cucina ed il personale di cucina (Da Cucina gourmet Da 4 a 20)

Modulo C

L'approvvigionamento e prodotti alimentari; (Da Cucina gourmet Plus 100 a 117)

L'approvvigionamento e gestioni delle merci; (Da Cucina gourmet Plus 119 a 130)

L'organizzazione della cucina e della produzione; (Da Cucina gourmet Plus 133 a 154)

L'organizzazione del lavoro di cucina; (Da Cucina gourmet Plus 156 a 168)

La cottura degli alimenti; (Da Cucina gourmet Plus 170 a 180)

Modulo D

Restaurant management: il menù e la politica dei prezzi (Da Cucina gourmet Plus 184 a 214)

Banqueting e i servizi esterni; (Da Cucina gourmet Plus 215 a 222)

Modulo E

Analisi del sistema di autocontrollo (Da Cucina gourmet Da 22 a 38)

Elementi di sicurezza e tutela sul lavoro (Da 224 a 232)

Modulo F

L'informatica in cucina: utilizzo degli applicativi informatoci per aggiornamento del ricettario.

Il glossario di cucina e la terminologia (Da Cucina gourmet 1 Da 238 a241)

I piatti della cucina italiana, internazionale ed innovativa preparati in laboratorio

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'APPRENDIMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	
Denominazione Profilo	<p>Alternanza scuola lavoro anno scolastico 2017/2018 L'alternanza scuola lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • offre opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • affina le capacità relazionali e comunicative • sviluppa l'attitudine alla cooperazione <p>Progetto in aziende del territorio</p> <p>Alternanza scuola lavoro anno scolastico 2018/2019 L'alternanza scuola lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • offre opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • affina le capacità relazionali e comunicative • sviluppa l'attitudine alla cooperazione <p>Progetto in aziende del territorio</p>
Attività anni scolastici 2016-17 2017-18 2018-19	<p>Stage/tirocinio in aziende alberghiero-ristorative del territorio in terza, quarta e quinta. Il Consiglio di Classe, su disposizioni della Dirigente Scolastica, ha deliberato la sostituzione dell'attività professionale con le ore di alternanza previste per gli alunni già in possesso di certificazione lavorativa di qualsiasi genere.</p> <p>Terza annualità</p> <p>Lezione frontale in aula riguardo alla sicurezza sul luogo di lavoro</p> <p>Quarta e Quinta annualità Lezione frontale in aula su predisposizione documento H.A.C.C.P. Lezione frontale antinfortunistica nei luoghi di lavoro Lezione frontale in aula relativa a predisposizione documento aziendale sulla sicurezza 81/08</p>
Competenze acquisite	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Predisporre menù correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzioni di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.</p>

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

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

PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE			
Percorso/Progetto formativo	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte

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	
Viaggio di istruzione	
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali, orientamento, altre attività)	<ul style="list-style-type: none"> - Cremona – Festa del torrone - Cremona – Festa del salame - Torricella del Pizzo – Sagra del piedino di maiale - Derovere – Sagra dello gnocco - Laboratorio di degustazione guidata dell'olio - Laboratorio di degustazione guidata del Grana Padano

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

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: MATEMATICA	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il concetto di funzione ● Conoscere il concetto di: ricavo, utile, costo fisso, variabile e costo. 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Saper riconoscere dal grafico di una funzione: dominio, segno, limiti, asintoti, punti di massimo e minimo, andamento. ● Saper calcolare la derivata di funzioni razionali per determinarne massimi, minimi. Conoscere la definizione ed il significato geometrico. ● Saper calcolare i limiti di funzioni razionali; saper determinare le equazioni degli asintoti. ● Saper costruire il modello, interpretarlo e risolvere problemi di natura economica, relativi a costi, utili, ricavi. 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sapersi destreggiare nel calcolo e nella rappresentazione di una funzione. ● Saper risolvere semplici problemi di natura economica.(*) <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato, secondo l'impegno mostrato durante l'attività in classe e nella rielaborazione personale.</p>			X
DISCIPLINA: Laboratorio di sala e vendita			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i contenuti proposti specifici dell'indirizzo; ● Conoscere le diverse strutture ristorative ; ● Conoscere il lessico della lingua 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, alcolici e bibite. ● Relazionare su argomenti relativi all'attività di sala 		X	
<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Operare correttamente nelle principali operazioni del servizio di sala e bar 		X	
DISCIPLINA: LINGUA 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: DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linee essenziali dello sviluppo storico/letterario nel tardo Ottocento e nel primo quarantennio del Novecento 		x	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico culturale 		x	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista morfo-sintattico e grammaticale. 		x	
DISCIPLINA: STORIA			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana ed europea 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 		X	
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			
<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il bilancio d'esercizio di un'azienda • La contabilità gestionale e la determinazione del prezzo di vendita di un servizio ristorativo o ricettivo • Il break even point • Le nuove dinamiche del mercato turistico • Tecniche di marketing turistico e web marketing • La programmazione, la pianificazione aziendale • Fasi e procedure di redazione di un Business plan • Filiera agroalimentare • Abitudini alimentari ed economia del territorio • La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative 		X X X X X X X X X X	

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

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

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE

DISCIPLINA: MATEMATICA

Esplicitazione del livello di sufficienza:	Prove orali: conoscenza ed esposizione dei contenuti sostanzialmente corretta con capacità di orientarsi, anche se guidati, nella soluzione dei problemi. Prove scritte: applicazione delle tecniche di calcolo utili alla risoluzione dei problemi e individuazione delle strategie risolutive dei casi presentati. Si è attribuito il livello di sufficienza al conseguimento dei 3/5 del punteggio massimo.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Scritte 3 a quadrimestre (sotto forma di esercizi di applicazione). Orali almeno 1 a quadrimestre
Indicatori e/o descrittori adottati:	Capacità di risolvere lo studio di una funzione Capacità di impostare e risolvere problemi economici. Uso corretto dei termini specifici della materia. Conoscenza delle tecniche di calcolo

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

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

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

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

DISCIPLINA: STORIA

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

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori e/o descrittori adottati:	Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative.
--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici. Capacità di utilizzare gli strumenti professionali. Capacità di organizzazione dell'attività professionale.</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Scritte 2-3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di applicazione). Orali almeno 2 a quadrimestre.</p>

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Efficacia e correttezza della forma espressiva Comprensione dei contenuti Conoscenza e rielaborazione autonoma dei contenuti.</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>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.</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Verifiche scritte: tre a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta). Verifiche orali: almeno due a quadrimestre. Per la maggior parte degli studenti, nell'ottica della personalizzazione e per meglio rispondere ai vari bisogni, si è proceduto a frazionare i contenuti in più verifiche orali.</p>

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Utilizzo di terminologia adeguata. Utilizzo delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua.</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Conoscenza dei contenuti proposti seppur con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza. Lo studente deve dimostrare sufficiente interesse e partecipazione.</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Prove scritte: 2-3 a quadrimestre (sotto forma di semplice produzione scritta) Prove orali: 1-2 a quadrimestre</p>

DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA

Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Correttezza nell'espressione di contenuti tecnici Conoscenza autonoma dei contenuti con adeguate capacità organizzative in ambito laboratoriale</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato. Trasformazione e realizzazione dei prodotti all'interno di menu specifici</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>2 Verifiche scritte a quadrimestre Valutazione mensile delle prove pratiche</p>

Simulazione della Prima prova

Argomento	Tipologia	Tempi
Due prove ministeriali	A, B, C	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
Simulazione MIUR. "Una dieta equilibrata, perché?"	Tema	4 ore
Prova proposta negli Esami di Stato degli anni precedenti "Le reazioni avverse al cibo"	Tema	4 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	Discipline coinvolte	Tempi

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

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
D'Alelio	Anna Alfonsa	Matematica	
Zoppi	Dionisi	Laboratorio di sala e vendita	
Rimoli	Teresa Franca	Italiano	
Rimoli	Teresa Franca	Storia	
Benna	Federico	Diritto e Tecniche Amministrative	
Dizioli	Marina	Lingua francese	
Ghidini	Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Monico	Ilaria	Lingua inglese	
Micocci	Giuseppe	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	

Il Coordinatore

Il Segretario

.....

.....

I Rappresentanti degli studenti

.....

.....

Cremona, 13 maggio 2019

Il Dirigente Scolastico

prof. Nicoletta Ferrari

.....

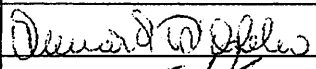

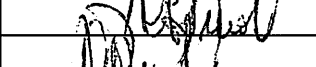
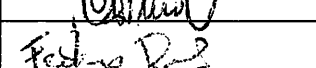
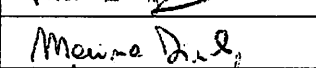
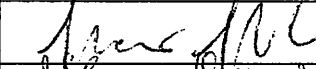
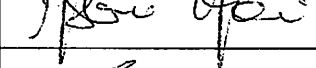
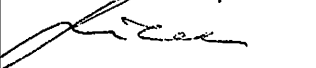
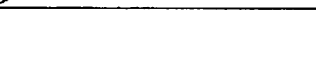
ALLEGATI

- Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame
- Griglie di valutazione delle diverse prove

Allegati da consegnare in file alla Segreteria Didattica per la Commissione:

- Documentazione relativa alle attività di Alternanza Scuola Lavoro

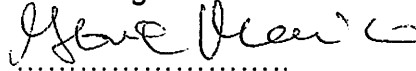
Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
D'Alelio	Anna Alfonsa	Matematica	
Zoppi	Dionisi	Laboratorio di sala e vendita	
Rimoli	Teresa Franca	Italiano	
Rimoli	Teresa Franca	Storia	
Benna	Federico	Diritto e Tecniche Amministrative	
Dizioli	Marina	Lingua francese	
Ghidini	Giacomo	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Monico	Ilaria	Lingua inglese	
Micocci	Giuseppe	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	

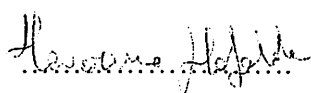
Il Coordinatore

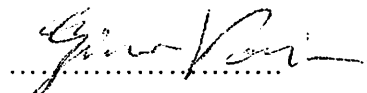


Il Segretario



I Rappresentanti degli studenti

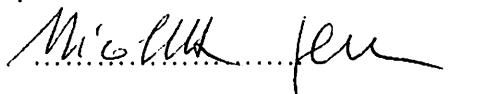




Cremona, 13 maggio 2019

Il Dirigente Scolastico

prof. Nicoletta Ferrari



ALLEGATI

- Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame
- Griglie di valutazione delle diverse prove

Allegati da consegnare in file alla Segreteria Didattica per la Commissione:

- Documentazione relativa alle attività di Alternanza Scuola Lavoro