

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SAN BENEDETTO"

- LATINA -

PROFESSIONALE E TECNICO AGRARIO, TECNICO-CHIMICO, PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Via Mario Siciliano, 4 – Latina- Centralino 0773/698835

LTIS01600E@ISTRUZIONE.IT – LTIS01600E@PEC.ISTRUZIONE.IT – WWW.IPASANBENEDETTO.EDU.IT



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V A SALA/AT

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLATA:

SALA, BAR, VENDITA, GESTIONE EVENTI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

ACCOGLIENZA TURISTICA

A.S. 2023/2024

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

Presentazione istituto

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

Quadro orario settimanale

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe e continuità docenti

Composizione della classe

Presentazione della classe

- Obiettivi educativi/comportamentali
- Obiettivi cognitivi trasversali
- Conoscenze, competenze, abilità

Credito scolastico

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

ATTIVITÀ E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica competenze chiave di educazione civica

competenze trasversali - comuni a tutte le discipline

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Criteri attribuzione crediti

Griglia di valutazione della prima prova scritta

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Griglia di valutazione del colloquio orale

Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

La popolazione studentesca proviene da un bacino d'utenza esteso e appartiene a famiglie di varia estrazione sociale con un livello di scolarizzazione abbastanza diversificato. Preso atto dei vincoli derivanti dal livello socio economico delle famiglie e, conseguentemente, dai vincoli formativi che da ciò necessariamente derivano è possibile constatare un livello medio-basso nel rendimento scolastico. L'opportunità maggiore che si presenta alla scuola è quella di poter costituire, per i ragazzi che la frequentano, un volano reale per la realizzazione di ciascuno nel mondo professionale, considerato che in moltissime situazioni la scuola è l'unico reale e concreto appiglio dei giovani verso il rispetto delle regole, il raggiungimento delle opportunità di istruzione e formazione, la dimensione produttiva del territorio. La scuola, in sintesi, in gran parte dei casi può rappresentare l'unica risorsa reale per la costruzione del futuro dei giovani studenti.

Il nostro Istituto vanta una lunga tradizione di accoglienza degli studenti diversamente abili che richiedono interventi specializzati, per i quali è previsto un ampio ventaglio di opportunità formative con strategie e contenuti disciplinari adeguati a favorirne l'integrazione e l'autonomia personale.

Presentazione istituto

L'Istituto "San Benedetto" è stato fondato 1956 e fin dalla sua fondazione ha perseguito, come scopo principale, la formazione di tecnici qualificati e preparati a inserirsi nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi nel mondo universitario. Oggi procede in questo percorso didattico aggiornato negli indirizzi e nelle metodologie. Nel contesto della provincia di Latina l'Istituto San Benedetto rappresenta un unicum di istruzione e formazione professionale per l'offerta formativa che offre al territorio nel pieno rispetto di quelli che sono gli assi economici portanti dell'intera provincia: agricoltura, settore industriale chimico. L'istituto si estende su una superficie circa 44 ettari all'interno dei quali sono ben inserite le strutture scuola, il convitto maschile, i laboratori di cucina, di chimica, di agraria, di informatica, caseificio, orticola, serra, ambienti che sono funzionali alla mission dell'istituto: *il successo formativo dei suoi alunni.*

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo CODICE ATECO 55.1

Profilo in uscita dell'indirizzo CODICE ATECO 56

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede 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.

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di esercitare le competenze di seguito elencate, acquisite con un buon livello di autonomia, in termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di responsabilità, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso.

C1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione diversificando il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.

C2. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro.

C3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

C4. 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.

C5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

C6. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.

C7. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

C8. Applicare correttamente le procedure atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

C9. Eseguire compiti semplici di comunicazione per presentare il prodotto offerto.

C10. Applicare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti.

C11. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienza della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	1	-	-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	-	1	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera (Spagnolo)	2	2	2	2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione (Sala)	-	-	3	3	3
di cui in compresenza	-	-	-	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione (Accoglienza turistica)			3	2	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita	-	-	6	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – accoglienza turistica (Sala)	-	-	2	2	2
Arte e territorio	-	-	2	1	2
Laboratorio accoglienza turistica			6	6	6
Laboratorio sala e vendita (accoglienza turistica)			2	2	2

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DOCENTI

DOCENTE	MATERIA	III	IV	V
ARCHIMIO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X
ARCHIMIO	STORIA	X	X	X
CORDELLA	LINGUA STRANIERA (INGLESE) SALA	X	X	X
CORDELLA	LINGUA STRANIERA (INGLESE) ACCOGLIENZA TURISTICA		X	X
CUCCARO	MATEMATICA		X	X
GESINI	SECONDA LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)		X	X
AVALLONE	ARTE E TERRITORIO	X	X	X
BUTTARO	LAB. ACC. TURISTICA (SALA)			X
CAPIRCHIO	LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA (ACCOGLIENZA)			X
CENCI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
COSTELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		X	X
MASSARO	LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA E VENDITA	X	X	X
RUGGIERO	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X
AGOSTINELLI	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
TRICHEI	RELIGIONE	X	X	X
PESCE	SOSTEGNO	X	X	X
CASSONI	SOSTEGNO	X	X	X
COGLIANDRO	SOSTEGNO		X	X

COMPOSIZIONE CLASSE

Numero	Maschi	Femmine	Totale
N° Alunni/e	7	13	20
Alunni/e art. 3 comma 3	1		1
Alunni/e art. 3 comma 1	2		2
Alunni/e DSA	2		2

Alunni/e BES			
--------------	--	--	--

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Per quanto riguarda le conoscenze, competenze ad abilità delle singole discipline, si rimanda alle programmazioni e agli obiettivi definiti nell'ambito dei singoli dipartimenti.

CREDITO SCOLASTICO

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha adottato i curricoli sulla base delle osservazioni emerse e/o della documentazione prodotta ed ha proceduto ad implementare percorsi personalizzati per gli allievi. Il curricolo si è sviluppato nelle seguenti fasi:

FINALITÀ

- la realizzazione di percorsi che consentano ad ognuno di sviluppare le proprie potenzialità

OBIETTIVI

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multi linguistica
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Apprendimento cooperativo
- Apprendimento tra pari
- Didattica laboratoriale
- Sviluppo di procedure strutturate e sequenziali
- Sostegno alla motivazione
- Sostegno all'autostima
- Guida all'alunno nella predisposizione personale di schemi, mappe e diagrammi.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Predisposizione di verifiche più brevi
- Semplificazione delle richieste
- Tempi più lunghi o riduzione del numero degli esercizi
- Uso di schemi, mappe, diagrammi
- Uso di materiali strutturati
- Uso di una didattica multisensoriale/multimediale.

I docenti del Consiglio di classe, coerentemente al PAI dell'istituto approvato annualmente ed ai progetti didattici personalizzati ratificati dal CdC, ha adottato interventi educativo-didattici inclusivi, misure dispensative e strumenti compensativi nonché modalità di valutazione riferite ai piani stessi che sono diretta espressione della normativa in materia di valutazione e certificazione delle competenze D.LGS 13 aprile 2017, n.62 (Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato a norma dell'art. 1; commi 180 e 181 lettera i della legge 13 luglio 2015, n. 107) art. 20 comma 3 (Esame di Stato per le studentesse e gli studenti con legge 104 e legge 170). La documentazione e le relazioni finali sono agli atti della scuola nel fascicolo personale degli alunni.

In particolare in CDC ha predisposto per gli alunni DSA e con Bisogni Educativi Speciali l'allegato n. 1, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Il CDC del 07.05.2024 durante la seduta per l'approvazione e ratifica del presente documento, in riferimento al suddetto art. 20, comma 3 integrato dall'OM n.45 del 09/03/2023, articolo 24 comma 4, ritiene per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, di avvalersi dei docenti di sostegno e di eventuali altre figure a supporto degli studenti con certificazione L.104 (PEI programma ministeriale per obiettivi minimi).

Fa parte del presente documento l'allegato n.2 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE

- didattica laboratoriale
- problem solving
- cooperative learning
- peer education
- writing and reading
- didattica integrata
- circle time

STRATEGIE

- lavori individuali
- interventi individualizzanti
- lavori di gruppo
- ricerche guidate
- attività progettuali
- esercizi differenziati
- attività laboratoriali in classe o all'esterno
- attività di recupero
- attività di consolidamento
- attività di sviluppo
- iniziative di sostegno
- interventi di esperti su specifici argomenti

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte in itinere.

ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione, al fine di ridurre i divari territoriali e prevenire la dispersione scolastica (D.M. 170/2022) l'Istituto San Benedetto ha progettato l'intervento "A scuola per me", che ha permesso l'erogazione alla classe delle seguenti azioni:

- **X** Potenziamento delle competenze di base in Italiano (10 h)
- **X** Potenziamento delle competenze di base in Matematica (10 h)

Didattica orientativa

A seguito della riforma dell'orientamento, disegnata dal PNRR e al fine di favorire una scelta consapevole e ponderata, in grado di valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti, l'Istituto San Benedetto ha promosso un modulo curriculare di orientamento formativo di almeno 30 ore dal titolo: LA SCELTA. L'intervento formativo ha la finalità ultima di offrire strumenti per orientarsi in maniera consapevole verso il lavoro o gli studi terziari, sapendo valorizzare le proprie capacità, o seguire le proprie vocazioni.

ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO E FORMAZIONE

Obiettivi: agevolare gli alunni nelle scelte delle possibilità di studio e lavoro, nella conoscenza dopo il diploma, con approfondimenti sui contratti di lavoro, sul mercato del lavoro provinciale, sulle tipologie di azienda e impresa e sulla loro responsabilità sociale.

ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO

- Facoltà universitarie "La Sapienza di Roma" - Polo di Latina: presentazione offerta formativa e percorsi di studio
- Young International forum a Roma: incontri con Istituzioni, Università, Accademie, Enti di Formazione
- Università Europea di Roma: "Fare Turismo", a cura di ITS, Università e Scuole di Master
- Le università digitali Pegaso, Mercatorum e San Raffaele di Roma, presentano la loro offerta formativa e le prospettive di carriera connesse
- Festival dei giovani a Gaeta, **Manifestazione di orientamento allo studio e alle professionalità più richieste dal mercato del lavoro- Progetto *Chef di classe***

ORIENTAMENTO ESTERNO

- Assorienta: opportunità lavorative nel settore delle Forze di Polizia e delle Forze Armate
- **Job day- Incontri con SELECT Srl- Agenzia di ricerca e selezione del personale, e le aziende del nostro territorio**
- **Seminario su Turismo e opportunità lavorative presso villaggi e resort di categoria**

FORMAZIONE

- ITS ACADEMY LAZIO- BIOCAMPUS: Istituti Tecnologici Superiori: specializzazione tecnica post diploma
- CV e Primo Colloquio di lavoro- Laboratorio in aula con formatore Manpower, Agenzia per il lavoro.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL):

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE CHIAVE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

IMPARARE AD IMPARARE: organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio. **PROGETTARE:** utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le future scelte formative e/o professionali.

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e mediante diversi supporti; esprimere pensieri ed emozioni rappresentandoli con linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.

COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità. **RISOLVERE I PROBLEMI:** affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi delle diverse discipline e le esperienze di vita quotidiana.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendone la natura sistemica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

Il monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica Monte non è stato inferiore a 33 ore nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è stata calibrata in ragione delle specificità emergenti, in particolare sono stati esaltati i punti di contatto con ciascuna altra disciplina in ragione delle peculiari programmazioni e delle naturali interazioni

ATTIVITÀ SVOLTA DALLA CLASSE

UDA: NOI E L'EUROPA

Adesione al PROGETTO EDUCATIVO ANTIMAFIA 2023/24 organizzato dall'Associazione PIO LA TORRE con partecipazione alle seguenti videoconferenze:

- giovedì 26 ottobre 2023: "La mutazione delle mafie nel XXI° secolo"

Relatori: Salvatore LUPO - storico, Enzo CICONTE - storico, modera Vito LO MONACO - presidente emerito Centro Studi Pio La Torre

- lunedì 27 novembre 2023: "L'Italia è un paese per giovani? Economia, sviluppo sostenibile, crisi climatica e lotta contro la precarietà nella prospettiva della legalità."

Relatori: Prof. Ernesto SAVONA - direttore Transcrime, Emilio MICELI - responsabile delle Politiche della Legalità della CGIL; modera Franco GARUFI - vicepresidente Centro Studi Pio La Torre

- giovedì 18 gennaio 2024: "Cybercrime e traffico di droga - vecchie e nuove frontiere della criminalità organizzata"

Relatori: Dott. Antonio BALSAMO - giudice Corte di Cassazione, Dott.ssa Concetta LOCURTO - esperta giuridica presso la Rappresentanza permanente italiana a Vienna, Nino ROCCA - Centro Siciliano di Documentazione Giuseppe Impastato; modera Loredana INTROINI presidente Centro Studi Pio La Torre

- mercoledì 28 febbraio 2024: "Violenza di genere nella società civile e nelle organizzazioni mafiose"

relatori: Prof.ssa Alessandra DINO - sociologa; Nicoletta COSENTINO fondatrice "Cuoche Combattenti"; Monica GENOVESE - avvocato, modera Rita BARBERA vicepresidente Centro Studi Pio La Torre

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE

- VERIFICHE ORALI

Esposizione argomentata, colloqui, interrogazioni sono valutati sulla base dei seguenti criteri:

1. comprensione della domanda
2. grado di elaborazione e di approfondimento della risposta
3. adeguatezza della comunicazione orale e uso del linguaggio settoriale
4. capacità di analisi critica e di rielaborazione personale dei contenuti.

Sono inoltre oggetto di valutazione, anche ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, la costanza nella frequenza scolastica, la partecipazione e l'interesse al dialogo educativo, l'impegno dimostrato nelle attività dell'area di indirizzo, la partecipazione ad attività extrascolastiche.

VERIFICHE SCRITTE E GRAFICHE

Nelle verifiche scritte i criteri di attribuzione dei punteggi e dei voti per ciascun tipo di verifica sono deliberati dai dipartimenti e illustrati di volta in volta, a seconda del tipo di verifica, anche allegando apposita scheda esplicativa all'interno della prova.

VERIFICHE DELLE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Di seguito gli indicatori utilizzati per la misurazione e la valutazione dell'attività di laboratorio:

- rispetto delle normative standard di sicurezza sui luoghi di lavoro e relativi comportamenti adeguati
- capacità di progettazione dell'esperimento
- abilità nell'esecuzione
- abilità nell'uso degli strumenti di laboratorio
- analisi ed interpretazioni dei dati ricavati
- completezza e correttezza nella stesura dell'eventuale elaborato finale

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai fini del credito formativo saranno considerate valide le sotto indicate attività, svolte al di fuori del contesto scolastico, coerenti con il tipo di corso frequentato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	PUNTI
Esperienze di studio all'estero certificate da enti accreditati (trimestre, semestre, annuale)	0.5
Progetti europei (Erasmus+)	0.3
Conseguimento patente europea (E.C.D.L. - EIPASS) presso enti e istituti accreditati	0.4
Certificazioni/diplomi di lingua straniera rilasciati presso enti e istituti accreditati	0.4
Attività di volontariato svolte presso associazioni riconosciute a livello nazionale (minimo 20 ore)	0.3
Attività sportive: partecipazione a campionati almeno regionali, classificazione nelle prime tre posizioni di gare almeno provinciali (certificazione rilasciata dalla federazione di appartenenza)	0.4
Corsi di musica (Conservatorio)	0.3

Le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza concorrono alla definizione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti. Di Seguito i parametri individuati per il calcolo dei punti di oscillazione

PARAMETRI PER IL CALCOLO PUNTI OSCILLAZIONE	PUNTI
Frequenza (max20%diorediassenzaperdisciplina), Assiduità, Interesse e impegno	0.1
Partecipazione attività di Istituto*	0.1
Religione Cattolica / Attività alternative	0.1
Progetti con finanziamento PON	0.3

* Sono considerate attività complementari e integrative:

- Gare sportive studentesche provinciali;
- Iniziative in rappresentanza/eventi dell'Istituto
- Partecipazione ai progetti d'istituto

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA TIPOLOGIA A

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Esponde in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Esponde in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Esponde con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Esponde con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Esponde con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (Lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Completo rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	10	
		Adeguato rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	8	
		Sufficiente rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna (*)	6	
		Parziale rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	4	
		Non si attiene in alcun modo alla consegna e ai vincoli assegnati	2	
	CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO	Buona comprensione del testo	10	
		Adeguate comprensione del testo	8	
		Comprensione sostanziale del testo (*)	6	
		Comprensione parziale del testo	4	
		Mancata comprensione del testo	2	
	PUNTUALITÀ NELL'ANALISI	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici	10	
		Adeguato riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	8	
		Sufficiente riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici (*)	6	
		Parziale riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici	4	
		Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	2	
	INTERPRETAZIONE	Interpretazione esauriente organizzata secondo una progressione tematica efficace e coerente	10	
		Interpretazione corretta e articolata, motivata con ragioni valide	8	
		Interpretazione corretta ed essenziale (*)	6	
		Interpretazione e approfondimento molto limitati	4	
		Nessuna interpretazione del testo	2	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

[] ALL'UNANIMITÀ

[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA B**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Esponde in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Esponde in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Esponde con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Esponde con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Esponde con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20		
	Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16		
	Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12		
	Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8		
	Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4		
INDICATORI SPECIFICI	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione piena della tesi e comprensione di tutti gli snodi argomentativi	10	
		Individuazione complessiva della tesi e comprensione dei nuclei portanti delle argomentazioni	8	
		Individuazione globale della tesi e delle argomentazioni (*)	6	
		Individuazione incerta della tesi e delle argomentazioni	4	
		Individuazione nulla della tesi e delle argomentazioni	2	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomenta in modo ben organizzato logico e convincente con un uso pertinente dei connettivi	15	
		Argomenta in modo articolato e coerente con un uso corretto dei connettivi	12	
		Argomenta in modo chiaro e sostanzialmente corretto (*)	9	
		Argomenta in modo frammentario o incompleto	6	
		Argomenta in modo incoerente o nullo	3	
	Correttezza e congruità dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione.	I riferimenti denotano un'ampia preparazione culturale	15	
		I riferimenti culturali risultano corretti e congruenti	12	
		I riferimenti culturali permettono di sostenere in modo personale le argomentazioni (*)	9	
		I riferimenti culturali sono scarsi o poco pertinenti	6	
		I riferimenti culturali sono assenti	3	

In caso di testo nullo **2**

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

- [] ALL'UNANIMITÀ
[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....
.....
.....
.....
.....

IL PRESIDENTE

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA C**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Il testo è pienamente aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi coerenti e funzionali	10	
		Il testo è aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi pertinenti	8	
		Il testo è essenziale rispetto alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi accettabili (*)	6	
		Seppure in parte il testo è rispondente alla traccia contiene parti estranee all'argomento e ove richiesto presenta titoli e paragrafi non adeguati	4	
		Il testo non risponde alla traccia e seppure richieste non presenta né titoli, né paragrafi	2	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Espone l'argomento con sicurezza	15	
		Espone l'argomento in modo ordinato	12	
		Espone in modo semplice (*)	9	
		Espone in modo non ordinato	6	
		Espone in modo incoerente e poco coeso	3	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali motivati, approfonditi e di apprezzabile spessore	15	
		Conoscenze e riferimenti culturali adeguati e pertinenti	12	
		Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente motivati ed essenziali (*)	9	
		Conoscenze e riferimenti culturali parziali e non approfonditi	6	
		Conoscenze e riferimenti culturali carenti o assenti	3	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

[] ALL'UNANIMITÀ

[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Istituto di Istruzione Superiore "San Benedetto"- Latina

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SALA E VENDITA E ACCOGLIENZA TURISTICA

Commissione _____

Alunno _____ Sezione _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DEL CASO PROFESSIONALE PROPOSTO O DEI DATI DEL CONTESTO OPERATIVO	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3	
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi Incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5	
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI RIFERIMENTO, UTILIZZATE CON COERENZA E ADEGUATA ARGOMENTAZIONE	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	5	
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3 - 4	
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e/o gravi errori	1 - 2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI ESPRESSE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DI ADEGUATE SOLUZIONI O DI SVILUPPI TEMATICI CON OPPORTUNI COLLEGAMENTI CONCETTUALI E OPERATIVI	Completa padronanza delle competenze tecnico professionali, abilità nel saper gestire in autonomia i problemi e trovare soluzioni adeguate e spiccata propensione ad effettuare collegamenti concettuali	8	
	Buona competenza tecnico professionale, adeguata abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e buona capacità di fare collegamenti concettuali	6 - 7	
	Discreta competenza tecnico professionale, più che sufficiente abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e discreta capacità di collegamenti concettuali	5	
	Superficiale competenza tecnico professionale, appena sufficienti abilità nel risolvere e gestire eventuali problematiche e marginale sviluppo di collegamenti concettuali	3 - 4	
	Scarse competenze tecnico professionale, insufficienti abilità nel risolvere e gestire eventuali imprevisti e problemi nell'effettuare collegamenti concettuali	1 - 2	
CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DI PERTINENZA DEL SETTORE PROFESSIONALE	Scrivo in modo morfosintattico corretto padroneggiando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
	Scrivo in modo morfosintatticamente discreto e evidenzio una discreta padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	2,5	
	Scrivo in modo morfosintatticamente sufficiente e evidenzio una sufficiente padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	2	
	Scrivo in modo morfosintatticamente scorretto e non ho padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	1	
	In caso di testo nullo o non pertinente	2	
		PUNTEGGIO TOTALE	<input type="text"/>
		VOTO	<input type="text"/>

() ALL'UNANIMITÀ

() A MAGGIORANZA

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	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	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	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	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	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	0.50	
	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	1.50	
	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	2.50	
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	0.50	
	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	1.50	
	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	2.50	
Punteggio totale della prova				

Latina _____

Commissione

Presidente

ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

Simulazione prima e seconda prova.

Simulazione prova orale.

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Italiano.

Naturalismo e Verismo.

Il Naturalismo francese. Emile Zola e il ciclo dei Rougon- Macquart. Gervaise e l'acquavite (L'Assomoir)

Il Verismo in Italia. Giovanni Verga. Vita, pensiero e poetica. Vita dei campi: Rosso Malpelo. La Lupa. Novelle rusticane: La roba. I Malavoglia: La famiglia, L'addio di 'Ntoni. Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo.

Il Decadentismo. Il romanzo decadente.

La Scapigliatura (cenni generali).

Gabriele D'Annunzio. Vita, pensiero e poetica. Il piacere: L'attesa dell'amante. Alcyone: La pioggia nel pineto.

Giovanni Pascoli. Vita, opere e poetica. Myricae: Lavandare, X Agosto. Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.

Le Avanguardie: Il Futurismo. Marinetti. Il Manifesto del Futurismo. Il manifesto della letteratura futurista. Il manifesto della cucina futurista. Aldo Palazzeschi: E lasciatemi divertire.

Luigi Pirandello. Vita, pensiero e poetica. L'umorismo. Novelle per un anno: La patente. Il treno ha fischiato. Il fu Mattia Pascal: Cambio treno. La nascita di Adriano Meis. Lapide di Mattia Pascal. Uno, nessuno e centomila: Un piccolo difetto. Un paradossale lieto fine. Sei personaggi in cerca d'autore (cenni generali).

Italo svevo. Vita, pensiero e poetica. La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta. Lo schiaffo del padre. Il fidanzamento di Zeno. Un' esplosione enorme.

Giuseppe Ungaretti. Vita, pensiero e opere. L'Allegria: Veglia. In memoria. Fratelli. Soldati. Sono una creatura. Natale. Sentimento del tempo: La madre.

Ermetismo (cenni generali)

Libro di testo: La mia letteratura.

Storia.

L'Italia industrializzata e imperialista (mappa)

L'Europa verso la guerra

La Prima guerra mondiale.

Una pace instabile.

La Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin (mappa).

Mussolini, "inventore" del fascismo.

1929: la prima crisi globale (mappa)

Il nazismo.

La Seconda guerra mondiale.

La "guerra parallela" dell'Italia.

L'Italia repubblicana (mappa)

La "guerra fredda" (mappa)

Libro di testo: Storia e progetto.

INGLESE (Microlingua) Sala

The World of Work

- Thinking about jobs
- Job Hunting in the Hospitality Industry : Applications & Recruitments
 - How to get a job in the Hospitality Industry: Key words & definitions
 - Personnel offices
 - Recruitment tools
 - Application tools
 - The application process : The steps to get a job
 - Job advertisements (ads)
 - Application form
 - Writing a covering letter
 - How to write a good Europass CV : an example of Europass CV
- First contacts with the world of work
 - An effective job interview

Food hygiene and safety in the catering industry

- Safety & Hygiene : Prevention & Protection
 - Fire prevention

- Food safety & hygiene
- Risk management
- Staff training
- HACCP system
- HACCP principles

Nutrition and Food Culture

- Nutrients
 - Water
 - Carbohydrates
 - Lipids (Fats)
 - Proteins
 - Minerals
 - Vitamins
- Diets
 - The Mediterranean diet
- The Food Pyramid
 - The 1992 food pyramid
 - The 2003 food pyramid
 - Special diets for food allergies and intolerances

Marketing

- Marketing Plans
 - The marketing process
 - Marketing objectives
 - The market segmentation
- Marketing Strategy
 - Market research & Marketing research
- The Marketing Mix
 - The 4Ps
 - The 7Ps
 - The 4Cs
 - The 6Cs
- Communication & Promotion
 - Promotion
 - The creative approach
 - The channels

INGLESE (Letteratura)

O.Wilde

- Wilde and Aestheticism
- The Picture of Dorian Gray
 - The plot
- The Decadents: O.Wilde and G. D'Annunzio

EDUCAZIONE CIVICA

Noi & l'Europa

- The European Union
 - A brief history of the EU
 - EU institutions
- Erasmus+ Project : Youth Exchange, Training Course & much more

TESTO ADOTTATO

Adele Zenni – [A Lovely Stay](#) – Ed. Hoepli

Tutti gli argomenti trattati sono stati affrontati e approfonditi su altri testi, di cui sono state fornite copie agli alunni in formato digitale attraverso Google Classroom.

INGLESE (Microlingua). Accoglienza Turistica

The World of Work

- Thinking about jobs
- Job Hunting in the Hospitality Industry : Applications & Recruitments
 - How to get a job in the Hospitality Industry: Key words & definitions
 - Personnel offices
 - Recruitment tools
 - Application tools
- The application process : The steps to get a job
 - Job advertisements (ads)
 - Application form

- Writing a covering letter
- How to write a good Europass CV : an example of Europass CV
- First contacts with the world of work
 - An effective job interview

Food hygiene and safety in the catering industry

- Safety & Hygiene : Prevention & Protection
 - Fire prevention
 - Food safety & hygiene
 - Risk management
 - Staff training
 - HACCP system
 - HACCP principles

Through Cultures & Civilisations

- Touring inside & outside Italy
 - Italian landscapes : Varieties & features
 - Italian regions
 - Veneto
 - Tuscany
 - Lazio
 - Italian treasures : Art Cities
 - Venice
 - Florence
 - Rome

Marketing

- Marketing Plans
 - The marketing process
 - Marketing objectives
 - The market segmentation
- Marketing Strategy
 - Market research & Marketing research
- The Marketing Mix
 - The 4Ps
 - The 7Ps

- The 4Cs
- The 6Cs
- Communication & Promotion
 - Promotion
 - The creative approach
 - The channels

INGLESE (Letteratura)

O.Wilde

- Wilde and Aestheticism
- The Picture of Dorian Gray
 - The plot
- The Decadents: O.Wilde and G. D'Annunzio

EDUCAZIONE CIVICA

Noi & l'Europa

- The European Union
 - A brief history of the EU
 - EU institutions
- Erasmus+ Project : Youth Exchange, Training Course & much more

TESTO ADOTTATO Adele Zenni – [A Lovely Stay](#) – Ed. Hoepli

Tutti gli argomenti trattati sono stati affrontati e approfonditi su altri testi, di cui sono state fornite copie agli alunni in formato digitale attraverso Google Classroom.

MATEMATICA

Richiami e complementi sulle disequazioni

- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado
- Disequazioni frazionarie

Introduzione all'analisi

- Funzioni reali di variabile reale: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani e studio del segno di funzioni razionali intere e frazionarie

Limiti di funzioni reali di variabile reale

- Introduzione al concetto di limite
- Concetto intuitivo di continuità e l'algebra dei limiti
- Forme di indecisione di funzioni algebriche razionali. Eliminazione delle forme di indecisione $0/0$ e infinito/infinito
- Asintoti verticali e orizzontali e grafico probabile di una funzione

Le derivate

- Il concetto di derivata: definizione come limite del rapporto incrementale e sua interpretazione geometrica
- Derivate di funzione elementari
- Algebra delle derivate
- Il teorema di De l'Hopital

Punti estremi di una funzione

- Il concetto di massimo e minimo
- Il concetto di crescita e decrescenza di una funzione
- Ricerca dei punti di massimo e minimo e degli intervalli di crescita e decrescenza di funzioni razionali intere e frazionarie

Richiami e complementi di statistica

- I dati statistici
- Tabelle di frequenza: frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata
- Principali indici statistici: media aritmetica, media ponderata, moda, mediana
- Principali rappresentazioni grafiche: ortogramma, istogramma, aerogramma, diagramma cartesiano
- Principali indici di variabilità: campo di variazione, varianza, deviazione standard

Questioni dalla realtà

- Il ciclo di vita di un prodotto
- La riproduzione batterica
- L'alcoemia e la curva di Widmark
- Statistiche sull'andamento dei flussi turistici

TESTO ADOTTATO

SASSO / FRAGNI - "COLORI DELLA MATEMATICA

- Bolivia (capital y paisaje), Colombia (narcotrafico y los carteles), Fernando Botero.
- Venezuela y la crisis del petroleo, economia y politica, turismo en "Los Roques". Cockteles colombianos y de Venezuela.
- Argentina: Eva Perón, las madres de la plaza de Mayo, Videla y los desaparecidos, el tango. Carlos Gardel "Volver", canzoni tipiche del tango argentino. Argentina turismo y geografia. Las Islas Malvinas, la lengua argentina y las diferencias con el español. El mate de yerba. Visione film "Evita", "Argentina 1985", documentario sui desaparecidos di Andrea Purgatori.
- Chile: democrazia de Allende, dictadura de Pinochet, desaparecidos, golpe de Estado, Pablo Neruda "Oda al tomate", turismo y geografia, terremoto y placas, el Niño, Inti Illimani "el pueblo unido jamas sera vencido", Luis Sepulveda "historia de una gaviota y del gato que le enseño a volar". Visione film "Santiago- Italia".
- La entrevista de trabajo, el CV, trabajos de grupo "cockteles de Latinoamérica" e "itinerarios en Los Roques".

Cultura. Libro: Una vuelta por la cultura hispana, Zanichelli. Appunti e fotocopie

Arte e territorio Articolazione: Accoglienza turistica

1. I nuovi ideali classici
 - A. L'illuminismo. Urbanistica e architettura neoclassica: Parigi, Berlino, Milano e Napoli. Piazza del Plebiscito e Teatro alla Scala di Milano
 - B. La scoperta dell'antico e il Neoclassicismo in pittura (Il Giuramento degli Orazi)
 - C. Antonio Canova, *Monumento funebre di Maria Cristina d'Austria*
2. L'arte romantica
 - A. Il Romanticismo: contesto storico, politico e culturale
 - B. Tipi e stili della pittura romantica europea
3. La stagione del Realismo
 - A. Il contesto storico della Seconda rivoluzione industriale e il modello della città capitale borghese: Parigi, Vienna, Barcellona. La Parigi di Haussmann e La Mole Antonelliana
 - B. Correnti realistiche in Francia e Italia: Rousseau, *Un viale nella foresta*, Courbet, *L'atelier del pittore*, Morelli, *Gli iconoclasti*, Fattori, *Diego Martelli*, Lega, *Il pergolato*
 - C. L'Impressionismo: Monet, *Impression. Soleil levant*, *La cattedrale di Rouen*, Manet, *colazione sull'erba*, Degas, *L'assenzio*
4. Verso il Novecento
 - A. Il contesto produttivo di fine secolo tra industria, Esposizioni e crisi del sociale. Ideologie irrazionalistiche e decadentismo
 - B. Tecnica del pointillisme: Seurat
 - C. Correnti artistiche postimpressionisti

D. Il Divisionismo: Previati, *Maternità*, Pellizza da Volpedo, *Il Quarto Stato*

5. La prima stagione delle avanguardie

A. Il contesto storico e culturale. Urbanistica e architettura fra 1900 e Prima guerra mondiale.

Behrens Fabbrica AEG

B. Espressionismo e prime esperienze astratte: Matisse, *La danza*; Schiele e Kokoshka; Kandinsky, *Composizione IV*.

C. Cubismo: Picasso e Braque, *Uomo con chitarra*

D. Futurismo; Boccioni, Carrà e Depero (secondo futurismo)

Libro di testo: Arte e territorio. Diegoli, Hernandez. Mondadori Education

LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue le seguenti competenze:

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere.

Il libro di testo in adozione è: “Nuovo Hotel Italia Laboratorio di Accoglienza Turistica” autori F.Giani, F. D’Amico, P.P. De Rinaldis

•IL TURISMO

1.Il turismo moderno

2.Turismo e diritto

3.Turismo e diversità

•PROGETTAZIONE E AVVIO DELL'IMPRESA RICETTIVA

1.Diventare imprenditori dell'ospitalità

2.Il business model

3.L'apertura dell'impresa

•IL MARKETING IN HOTEL

1.Marketing e turismo

2.Marketing analitico e strategico

3.Marketing operativo

4.Il marketing plan

5.Il marketing al front office

•IL MARKETING TERRITORIALE

1.Marketing e territorio

2.Il piano di marketing territoriale

•IL MARKETING DIGITALE PER L'HOTEL E IL TERRITORIO

1.Il web e il digital marketing

2.I canali distributivi online

Il libro di testo “Nuovo Hotel Italia Laboratorio di Accoglienza Turistica” autori F.Giani, F. D’Amico, P.P. De Rinaldis

Laboratorio servizi enogastronomia (Acc)

Ristorazione e turismo: un binomio da valorizzare appieno

- Il turismo Gourment. Il turismo Enogastronomico. Il turismo rurale
- Il turista enogastronomico, utente digitale.

Banqueting e Catering

- Le nuove forme di ristorazione
- La preparazione di un evento speciale.

Il vino

- L'antica storia del vino, vitis vinifera
- Dal XIX secolo ai giorni nostri
- La produzione, la fermentazione
- La vinificazione; in bianco in rosato in rosso
- Identificazioni; DOC, IGT DOCG
- Abbinamenti

L'organizzazione dei percorsi enogastronomici

- identificazione degli obiettivi
- Selezione delle tappe
- Pianificazione logistica

Marketing nel turismo Enogastronomico

- Comunicare l'offerta Enogastronomica. Il territorio.
- Il Web nel turismo enogastronomico. I social media.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Articolazione sala e vendita

CONOSCENZE DI BASE, REVISIONE DELLE CONOSCENZE DEL 4° ANNO

Nozioni di base di chimica utili per lo studio di Scienza dell'Alimentazione.
Aspetti più rilevanti dei nutrienti (glucidi, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua). Bioenergetica e metabolismo dei nutrienti.

LA FILIERA ALIMENTARE

La filiera agroalimentare, impatto ambientale della filiera agroalimentare, le frodi alimentari, la sicurezza alimentare nella filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità, le certificazioni di qualità.

Cenni sui principali metodi di conservazione.

IL SISTEMA HACCP

L'igiene dei prodotti alimentari, le buone pratiche igieniche (GHP), l'autocontrollo, il sistema HACCP, la contaminazione degli alimenti.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta nelle diverse età e nelle diverse condizioni fisiologiche

Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religioni

La valutazione nutrizionale delle preparazioni alimentari

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Allergie, intolleranze alimentari, sostanze cancerogene e anticancerogene presenti negli alimenti.

Cenni sugli aspetti principali della dieta nelle malattie metaboliche quali diabete e obesità

TESTO ADOTTATO

A. Machado

Scienza e cultura dell'alimentazione - Volume per il V anno - Ed. Poseidon ia Scuola

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – Articolazione accoglienza turistica

CONOSCENZE DI BASE, REVISIONE DELLE CONOSCENZE DEL 4° ANNO

Nozioni di base di chimica utili per lo studio di Scienza dell'Alimentazione.

Aspetti più rilevanti dei nutrienti (glucidi, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua). Bioenergetica e metabolismo dei nutrienti.

IL SISTEMA HACCP

L'igiene dei prodotti alimentari, le buone pratiche igieniche (GHP), l'autocontrollo, il sistema HACCP, la contaminazione degli alimenti.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

La dieta nelle diverse età e nelle diverse condizioni fisiologiche

La valutazione nutrizionale delle preparazioni alimentari

TESTO ADOTTATO

A. Machado

Scienza e cultura dell'alimentazione - Volume per il V anno - Ed. Poseidonia Scuola

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.

Articolazione: Accoglienza Turistica

1 : IL MERCATO TURISTICO

- IL MERCATO TURISTICO IN GENERALE

- LA DOMANDA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano la domanda turistica: TASSO DI PROPENSIONE TURISTICA e TASSO DI PERMANENZA MEDIA
- L'OFFERTA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano l'offerta turistica: TASSO DI RICETTIVITA' e TASSO DI DENSITA' RICETTIVA
- IL PRODOTTO TURISTICO: definizione e caratteristiche. ELEMENTI PRIMARI ED ELEMENTI DI SUPPORTO.
- L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO: il turismo moderno e nuove prospettive: il turismo

sostenibile

2 : ORGANISMI E FONTI GIURIDICHE DEL TURISMO

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli Organismi Internazionali in materia turistica: UWNTO, WTTC ed UE
- Gli organi dell'UE
- Dalla CEE all'U.E.: dal Trattato di Roma (1957) al Trattato di Lisbona (2007)
- Le fonti normative comunitarie

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE NAZIONALI

- Organi interni del settore turistico: ORGANI DI GOVERNO ed ORGANI CON FINALITA' SPECIFICHE
- Principio di "DECENTRAMENTO AMMINISTRATIVO" e "COMPETENZA LEGISLATIVA STATO/REGIONI". ARTT. 5 e 117 Costituzione.
- Fonti giuridiche interne
- ART.9 ed ART.41 Costituzione Repubblicana alla luce delle modifiche costituzionali intervenute con la Legge Costituzionale n.1/22

3 : IL MERCATO TURISTICO

- LA FUNZIONE DEL MARKETING

- Il MARKETING: definizione. ASPETTI GENERALI
- Le funzioni del marketing nelle diverse tipologie di imprese
- MACROMARKETING e MICROMARKETING
- Il MARKETING TURISTICO TERRITORIALE: caratteristiche. Il MARKETING INTEGRATO.
- Le due fasi del marketing: MARKETING STRATEGICO e MARKETING OPERATIVO

- IL MARKETING STRATEGICO NELLE IMPRESE RICETTIVE

- Le fasi del MARKETING STRATEGICO: l'ANALISI INTERNA.
- ANALISI ESTERNA: ANALISI DELLA CONCORRENZA ed ANALISI DELLA DOMANDA.
- Le FONTI INFORMATIVE: statistiche, ricerche di mercato e questionari.
- ANALISI S.W.O.T.
- SEGMENTAZIONE del mercato. Il TARGET: definizione e diverse strategie di targeting: strategia DIFFERENZIATA, INDIFFERENZIATA e CONCENTRATA.

- Il POSIZIONAMENTO dell'impresa sul mercato

- IL MARKETING OPERATIVO

- Il MARKETING MIX: definizione.
- IL VANTAGGIO COMPETITIVO: strategia di costo e di differenziazione.
- La QUOTA DI MERCATO: MARKET SHARE (reale) e FAIR SHARE (potenziale)
- Le "4 P". PRODUCT: Le caratteristiche del prodotto turistico: INTANGIBILITA' e CONTESTUALITA'. Il CICLO DI VITA del prodotto turistico.
- PRICE: Le diverse strategie di prezzo
- PLACE: la distribuzione del prodotto. I T.O. e le A.d.V. come intermediari nella vendita del prodotto delle imprese ricettive
- PROMOTION: la comunicazione del prodotto.

- IL PIANO DI MARKETING

- Definizione e fasi del piano di marketing
- La diagnosi dell'azienda ricettiva.
- Valutazione e controllo dei risultati

UdA 3 : PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La PIANIFICAZIONE AZIENDALE: definizione e finalità: EFFICACIA ed EFFICIENZA.
- Le fasi della pianificazione.
- La MISSION e la VISION: definizione
- La PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: definizione
- Il BUDGET: definizione. Articolazione del budget
- IL CONTROLLO DI GESTIONE: Analisi degli scostamenti ed il REPORTING.
- Il BUSINESS PLAN: definizione e finalità
- Le parti di cui si compone il BUSINESS PLAN

Nell'ambito dell' UdA interdisciplinare "NOI E L'EUROPA": Lettura ed analisi del "MANIFESTO DI VENTOTENE" come documento fondativo dell'UNIONE EUROPEA. Lavoro di gruppo finale.

Approfondimento su istituzioni ed organismi dell'U.E.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.

Articolazione: Sala e Vendita

1 : IL MERCATO TURISTICO

- IL MERCATO TURISTICO IN GENERALE

- LA DOMANDA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano la domanda turistica: TASSO DI PROPENSIONE TURISTICA e TASSO DI PERMANENZA MEDIA
- L'OFFERTA TURISTICA: definizione e caratteristiche
- Gli indici che analizzano l'offerta turistica: TASSO DI RICETTIVITA' e TASSO DI DENSITA' RICETTIVA
- Il PRODOTTO TURISTICO: definizione e caratteristiche. ELEMENTI PRIMARI ED ELEMENTI DI SUPPORTO.

2 : ORGANISMI E FONTI GIURIDICHE DEL TURISMO

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli Organismi Internazionali in materia turistica: UWNTO, WTTC ed UE
- Gli organi dell'UE
- Le fonti normative comunitarie

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE NAZIONALI

- Organi interni del settore turistico: ORGANI DI GOVERNO ed ORGANI CON FINALITA' SPECIFICHE
- Principio di "DECENTRAMENTO AMMINISTRATIVO" e "COMPETENZA LEGISLATIVA STATO/REGIONI". ARTT. 5 e 117 Costituzione.
- Fonti giuridiche interne

3 : IL MERCATO TURISTICO

- LA FUNZIONE DEL MARKETING

- Il MARKETING: definizione. ASPETTI GENERALI
- Il ruolo del marketing nelle diverse tipologie di imprese
- MACROMARKETING e MICROMARKETING
- Il MARKETING TURISTICO: caratteristiche. Il MARKETING INTEGRATO.
- Le due fasi del marketing: MARKETING STRATEGICO e MARKETING OPERATIVO

- IL MARKETING STRATEGICO

- La QUOTA DI MERCATO: MARKET SHARE (reale) e FAIR SHARE (potenziale)
- Le fasi del MARKETING STRATEGICO: L'ANALISI INTERNA.
- ANALISI ESTERNA: ANALISI DELLA CONCORRENZA ed ANALISI DELLA DOMANDA.
- Le FONTI INFORMATIVE: statistiche, ricerche di mercato e questionari.
- ANALISI S.W.O.T.
- Segmentazione del mercato. Il TARGET: definizione e diverse strategie di targeting: strategia DIFFERENZIATA, INDIFFERENZIATA e CONCENTRATA.
- Il POSIZIONAMENTO

- IL MARKETING OPERATIVO

- Il MARKETING MIX: definizione
- Le "4 P". PRODUCT: Le caratteristiche del prodotto turistico: INTANGIBILITA' e CONTESTUALITA'. Il CICLO DI VITA del prodotto turistico.
- PRICE: Le diverse strategie di prezzo
- PLACE: la distribuzione del prodotto.
- PROMOTION: la comunicazione del prodotto.

- IL PIANO DI MARKETING

- Definizione e le sezioni di cui si compone
- La diagnosi dell'azienda.
- Valutazione e controllo dei risultati nel marketing plan

UdA 3 : PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La PIANIFICAZIONE AZIENDALE: definizione e finalità: EFFICACIA ed EFFICIENZA.
- Le fasi della pianificazione.
- La MISSION e la VISION: definizione
- La PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: definizione
- Il VANTAGGIO COMPETITIVO. Leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione
- Il BUDGET: definizione. Articolazione del budget
- IL CONTROLLO DI GESTIONE: Analisi degli scostamenti ed il REPORTING.
- Il BUSINESS PLAN: definizione e finalità
- Le parti di cui si compone il BUSINESS PLAN
-

Nell'ambito dell' UdA interdisciplinare **"NOI E L'EUROPA"**: Lettura ed analisi del "MANIFESTO DI VENTOTENE" come documento fondativo dell'UNIONE EUROPEA. Lavoro di gruppo finale.

Approfondimento su istituzioni ed organismi dell'U.E.

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA e VENDITA

I distillati e i liquori

- Come si classificano e si servono i distillati
- Come abbinare dolci e distillati

Le bevande miscelate

- Come si classificano le bevande miscelate
- Come si esegue la miscelazione
- Quali istruzioni operative si devono osservare per preparazione e servizio
- Calcolo gradazione alcolica

Comunicare l'offerta enogastronomica

- Quali menu e carte offrono le strutture ristorative
- Come avviene la redazione del menu
- Come si struttura la carta dei vini
- La comunicazione interna: il briefing
- Comunicare la qualità: ristorazione etica e sostenibile
- I sistemi di qualità
- Conoscere e valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

Il servizio a buffet

- Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet
- Quali forme può assumere il buffet
- Come si organizza il buffet

Il catering e il banqueting

- L'attività di catering
- L'attività di banqueting
- Qual è il ruolo del banqueting manager
- Le occasioni e le tipologie di evento
- Che cos'è la scheda evento
- Come va organizzata la logistica e il servizio di sala

I vini passiti e i vini speciali

- Che cosa sono i vini passiti, muffati e di ghiaccio
- Che cosa sono i vini liquorosi e aromatizzati
- Che cosa sono i vini spumanti (metodo classico e Charmat)

La legislazione vitivinicola

- Come si classificano i vini

La degustazione e l'abbinamento

- Quali sono i componenti del vino
- Come eseguire la degustazione
- Che cosa valuta l'esame visivo
- Che cosa valuta l'esame olfattivo
- Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo
- Come abbinare cibo-vino

Il ciclo cliente

- La prenotazione
- L'accoglienza
- Il cliente al tavolo
- Il servizio in sala
- Il congedo

La gestione degli acquisti

- l'approvvigionamento
- la gestione del magazzino
- la gestione della cantina
- beverage cost e gestione del bar
- marketing qualità e territorio

TESTO ADOTTATO

Master Lab – Laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita Editore, Mondadori Education, Le Monnier Scuola

LABORATORIO DI SERVIZI DI OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- **IL TURISMO**
 - Il turismo moderno
 - Il turismo del XXI secolo
 - Turismo e costituzione, la regolamentazione del turismo
 - L'incontro tra diversità nel turismo
 - Il turismo culturale inclusivo
- **PROGETTAZIONE E AVVIO DELL'IMPRESA RICETTIVA**
 - Diventare imprenditore dell'ospitalità
 - L'attitudine imprenditoriale
 - L'idea imprenditoriale
 - Il prodotto alberghiero
 - Il business model
 - Dall'idea imprenditoriale al business model
 - Il business model canvas
 - L'elevator pitch
 - L'apertura dell'impresa
 - Le forme giuridiche di impresa
 - La registrazione dell'impresa
 - La sicurezza in azienda
- **IL MARKETING IN ALBERGO**
 - Marketing e turismo
 - Il Marketing analitico e strategico
 - Il Marketing operativo (marketing mix, il modello delle sette P, il modello delle sei C, il controllo dei risultati)
 - Il Marketing plan (dal business plan al marketing plan, la stesura del marketing plan)
 - Il Marketing al Front Office (il turista di oggi, l'addetto al front office di oggi, la comunicazione al front office, le tecniche di vendita al front office, customer satisfaction e customer care)
- **IL MARKETING TERRITORIALE**
 - Marketing e territorio
 - I fondamenti del marketing territoriale
 - Il marketing territoriale analitico
 - Il marketing territoriale strategico
 - Il marketing territoriale operativo
 - Il piano di marketing territoriale
 - Finalità e struttura
 - La sezione analitica
 - La sezione strategica
 - La sezione operativa

- IL MARKETING DIGITALE PER L'HOTEL e IL TERRITORIO
 - Il web e il digital marketing
 - Il digital marketing e i suoi strumenti
 - La web reputation
 - La strategia di marketing digitale
 - I canali di distribuzione online
 - La scelta del canale distributivo
 - La distribuzione diretta: il sito aziendale
 - La distribuzione indiretta

- IL REVENUE MANAGEMENT
 - Il revenue management e l'albergo
 - L'origine del revenue management
 - Le strategie del Revenue Management
 - Il processo del revenue management
 - Gli indicatori di performance in albergo
 - L'unità degli indicatori
 - Gli indicatori di occupazione e fatturato
 - Gli indicatori di costo
 - Gli indicatori di mercato
 - La segmentazione e il pricing
 - La segmentazione
 - La previsione della domanda
 - Il pricing

- LA QUALITA' NEL SETTORE RICETTIVO
 - La qualità alberghiera
 - La qualità totale
 - La qualità in albergo
 - Certificazioni e marchi di qualità alberghiera
 - La certificazione di qualità
 - I marchi di qualità

- L'ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI
 - Gli eventi
 - Le tipologie di eventi
 - Il ciclo di vita dell'evento
 - Gli eventi nelle strutture alberghiere
 - Il settore MICE

- LE TECNOLOGIE IN ALBERGO
 - I software gestionali
 - I PSM e la gestione del ciclo cliente
 - Richiesta di informazioni e prenotazione. Booking engine
 - Check-in live-in e check-out

Altri software in uso negli alberghi: i CRM e i canale manager
L'outsourcing

- IL GUEST RELATIONSHIP MANAGEMENT

La cultura ospite - centrica e il ruolo del Front Office

Le buone pratiche di guest relationship (pre-experience, booking, lead time, check-in, live-in, check-out, post check-out)

Tecniche di customer care

Libro di testo: NUOVO HOTEL ITALIA volume 5

F. Giani, F. D'Amico, P.P. De Rinaldis . Le Monnier Scuola

SCIENZE MOTORIE

Argomenti teorici

- Sistema muscolare e scheletrico
- Paramorfismi e dismorfismi
- Traumi da sport ed infortuni sportivi
- Il fair play
- Le Olimpiadi antiche e moderne
- Il doping
- Gli effetti nocivi sull'organismo del fumo, alcool e droghe

Pratica e conoscenza dei regolamenti e dei fondamentali di gioco delle seguenti discipline sportive:

- Pallavolo
- Basket
- Pallamano
- Calcio a 5
- Tennis tavolo

Testo adottato : Educare al movimento . Stefano Coretti Elisabetta Chiesa. Deascuola