



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenгот"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/25
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PUBBLICO

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 67 del 31 marzo 2025

Classe Quinta sez. E
Codice ATECO 56
Coordinatore Prof.ssa Sampiero Erasmina

DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5. Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1. Metodologie e strategie didattiche
- 5.2. Ambienti di apprendimento
- 5.3. Percorsi pluridisciplinari
- 5.4. Simulazione seconda prova
- 5.5. Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6. PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

- Allegato 2: Schede informative su singole discipline
- Allegato 3: Percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

1. CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di imettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2. CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

Più specificamente, il profilo dell'indirizzo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

- Competenza in uscita n. 1

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

- Competenza in uscita n. 2

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

- Competenza in uscita n. 3

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

- Competenza in uscita n. 4

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.

- Competenza in uscita n. 5

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

- Competenza in uscita n. 6

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

- Competenza in uscita n. 7

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

- Competenza in uscita n. 8

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

- Competenza in uscita n. 9

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

- Competenza in uscita n. 10

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

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti

e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.

5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse all’elezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

2.2 QUADRO ORARIO

MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>AREA COMUNE</i>					
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	1	2	2	2
<i>Lingua e cultura inglese</i>	3	3	2	2	2
<i>Scienze integrate fis. chim. biol.</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	0	0	0
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	1	0	0	0

<i>Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	0	0	4	4	4
<i>T.I.C.</i>	3	3	0	0	0
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione Cattolica</i>	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
<i>Lingua e cultura francese</i>	2	2	3	3	3
<i>Scienza degli Alimenti</i>	2	2	0	0	0
<i>Scienza e cultura dell’Alimentazione</i>	0	0	3	3	3
<i>Tecniche di comunicazione</i>	0	0	0	1	1
<i>Laboratorio di Cucina</i>	4*	4*	4*	3*	3*
<i>Laboratorio di Sala</i>	4*	4*	3*	3	3
<i>Laboratorio di Accoglienza Turistica</i>	2	2	3	2	2
<i>Totale</i>	32	32	32	32	32

(*) *Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali*

(*) *I laboratori di enogastronomia cucina e sala e vendita hanno alcune ore in compresenza con discipline dell’area generale*

All’insegnamento dell’Educazione Civica sono state dedicate 33 ore svolte nell’ambito della declinazione annuale delle attività didattiche.

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Lingua e letteratura italiana	Palmiero	Margherita	3
Storia	Palmiero	Margherita	3
Matematica	Fontana	Annamaria	1
Lingua: Inglese	Iorio	Antonella	3
Lingua: Francese	Sepe	Valentina	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lucariello	Antonio	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sampiero	Erasmina	3
Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina	Barberi	Carmelo	2
Lab. di servizi enogastronomici sett. Sala e vendita	Falco	Raffaele	3
Lab. di servizi di Accoglienza turistica	Staltari	Giuseppe	2
Tecniche di comunicazione	Iacolare	Silvana	2
Scienze motorie e sportive	Diana	Antonio	3
Religione cattolica	Russo	Nunzio	2
Sostegno	Maisto	Marianna	3

3.2 Commissari interni

OM n. 55 del 22 marzo 2024 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sampiero Erasmina
Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina	Barberi Carmelo
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Lucariello Antonio

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO).

Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La classe 5 sez. E si compone di quindici studenti, tre ragazze e dodici ragazzi. Il gruppo-classe risulta piuttosto omogeneo e livellato sulla sufficienza sia per l'impegno scolastico che per le capacità, con l'eccezione di qualche elemento che spicca per le buone basi e l'impegno costante. Gli alunni non hanno sempre evidenziato adeguata compattezza interna e livelli di aggregazione armonici, non sempre legandosi da rapporti di amicizia e solidarietà che potessero esprimersi nella reciproca collaborazione, nelle decisioni comuni e nella gestione delle difficoltà.</p> <p>Nel passaggio dal terzo al quarto anno, la classe ha cambiato configurazione di indirizzo, con l'inserimento di discipline di studio nuove o comunque abbandonate alla fine del percorso biennale, e ciò ha contribuito a creare un certo disorientamento in più di qualche elemento: i ragazzi, pertanto, non hanno potuto godere appieno della continuità didattica necessaria per ottimizzare l'evoluzione dell'espressione delle proprie potenzialità e per rendere più solidi i risultati di apprendimento in una logica di sviluppo coerente del percorso formativo.</p> <p>Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima abbastanza</p>

	<p>favorevole al processo di apprendimento e al corretto sviluppo della personalità degli allievi.</p> <p>Regolari sono stati i contatti con le famiglie (telefonici e/o di persona), oltre agli incontri/colloqui regolarmente previsti dal piano annuale d'istituto, così da fornire loro una costante informazione sull'andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza scolastica degli alunni, oltrechè indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare difficoltà.</p>			
Estrazione socioculturale	<p>La maggior parte degli studenti proviene dall'agro aversano ed il contesto socio- ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o impiegatizia precaria, non offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l'aspetto culturale, che risulta essere poco stimolante/stimolato: la scuola, pertanto, si pone per i ragazzi come un riferimento basilare nell'ambito del processo evolutivo di crescita umana e professionale.</p>			
Eventuali situazioni particolari	<p>Nel gruppo-classe è presente un alunno diversamente abile con programmazione didattico-educativa differenziata (C.fr allegato NON PUBBLICO n. 5).</p>			
Situazione di partenza	<p>All'inizio dell'anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo in modo superficiale o poco idoneo, mostrando un'applicazione talvolta discontinua e in ogni caso poco proficua (anche per impegni lavorativi o per necessità familiari e personali), ed anche gli elementi che rispondevano accettabilmente agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti, andavano comunque costantemente sollecitati ad un più adeguato impegno: tre o quattro allievi, di contro, si distinguevano per senso di responsabilità, adeguata applicazione, intuizione, metodo di studio efficace, competenze nel saper contestualizzare ed utilizzare adeguatamente le conoscenze acquisite e buone abilità analitico-critiche e rielaborative. Col tempo, tuttavia, anche gli alunni di cui sopra hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento ed un progressivo miglioramento in termini di apprendimento, applicazione e maturazione, arrivando a colmare gran parte delle iniziali lacune.</p>			
Comportamento	<p>Sul piano relazionale la classe ha quasi sempre lasciato rilevare correttezza,rispetto delle regole della convivenza scolastica e sensibilità ai richiami.</p>			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza)</p> <p>n. alunni: 0</p>	<p>Medio (6/7)</p> <p>n. alunni: 11</p>	<p>Alto (8/9)</p> <p>n. alunni: 3</p>	<p>Eccellente (10)</p> <p>n. alunni: 1</p>

Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Gli allievi, nella loro diversità e varietà, sono stati opportunamente guidati per conseguire un'adeguata formazione personale e sociale. L'insegnamento delle singole discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori, alla formazione di una coscienza democratica e civile e ad una lettura critica, o quantomeno consapevole, del presente. In ogni caso, quasi tutti gli allievi hanno fatto registrare sul piano intellettuale e morale risultati di una certa importanza, come l'abitudine al dialogo, la disponibilità al dibattito e al confronto, la capacità di analisi e di riflessione, l'abilità di confutare tesi o teorie, l'assunzione di responsabilità e la messa in discussione anche personale.
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Le attività di recupero per le singole discipline, ove necessario attuate anche attraverso personalizzazioni dell'apprendimento, si sono realizzate in itinere nella totalità dei casi. Non si sono attivati invece, per nessun allievo, percorsi di potenziamento.
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove.

6. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

Nella classe è presente un solo studente con Bisogni Educativi Speciali (BES) che rientra nella sotto-categoria della disabilità. **La documentazione relativa a tale specifico caso viene prodotta attraverso il relativo allegato riservato**, nel quale è presentata una relazione con cui vengono esplicitati le attività svolte, i percorsi attuati e i risultati raggiunti.

7. INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata. Per tutti gli alunni sono stati inoltre utilizzati appositi strumenti di facilitazione dell'apprendimento, mettendo a loro disposizione l'invio di riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio, video tutorial da siti specifici, materiale didattico semplificato.

Per l'alunno BES è stato redatto apposito PEI con strategie mirate e costantemente adattate alle necessità dell'alunno che via via si prospettavano.

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata regolarmente utilizzata anche la LIM, e ad ogni docente è stata lasciata la libertà di attivare secondo il proprio stile, le proprie competenze e disponibilità strumentali, i diversi e nuovi canali e mezzi di comunicazione e interazione didattica ritenuti più efficaci e funzionali all'efficacia del percorso educativo, molti dei quali già sperimentati con successo durante la situazione emergenziale pandemica vissuta negli anni precedenti.

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

5.3 Percorsi interdisciplinari (*Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio*)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

	Titolo	Nuclei tematici fondanti	Discipline coinvolte	Materiale stimolo
	1 Scienza e Società	n.1 n.2 n.3 n.6 n.8	Tutte	Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle.
	Competenze		Conoscenze	Abilità
UdA n. 1	<i>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>		<p>Italiano: Il Decadentismo</p> <p>Storia: L'età giolittiana</p> <p>Matematica: Le equazioni di II° grado</p> <p>Inglese: The Mediterranean diet: a way of life</p> <p>Francese: Le régime Méditerranéen</p> <p>Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva: La qualità</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Gli OGM</p> <p>Lab. Cucina: La celiachia e i prodotti per celiaci</p> <p>Lab. Sala e vendita: Le grammature</p> <p>Tecn. di comunicazione: Gli assiomi della comunicazione</p> <p>Scienze motorie: Discipline olistiche: yoga, pilates.</p>	<p>-Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>-Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>-Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>-Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione/valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>-Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la</p>

			realizzazione di iniziative di <i>customer care</i> .
	Titolo	Nuclei tematici fondanti	Discipline coinvolte
	2 Il valore delle parole	n.1 n.5 n.7 n.8	Tutte
	Competenze	Conoscenze	Abilità
UdA n. 2	<i>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</i>	<p>Italiano: Il Romanticismo/ D'Annunzio e il concetto estetico</p> <p>Storia: La Belle Epoque/L'era fascista</p> <p>Matematica: Variabili e funzioni</p> <p>Inglese: Slow food</p> <p>Francese: Gaspillage alimentaire</p> <p>Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva: Il marketing relazionale</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Le malattie dismetaboliche/ I disturbi alimentari</p> <p>Lab. Cucina: Gli zuccheri dietetici/ La cucina molecolare</p> <p>Lab. Sala e vendita: La vendita</p> <p>Lab. Acc. Turistica: La comunicazione nel mondo turistico ricettivo</p> <p>Tecn. di comunicazione: La comunicazione umana</p> <p>Scienze motorie: Il doping</p>	<p>-Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>-Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>-Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>-Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>.</p> <p>-Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>

	Titolo	Nuclei tematici fondanti	Discipline coinvolte	Materiale stimolo
	3 Uomo e territorio	n.2 n.4 n.5 n.6 n.7	Tutte	Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle.
	Competenze		Conoscenze	Abilità
UdA n.3	<p><i>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica, sociale e lavorativa coerentemente agli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e del territorio.</i></p> <p><i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i></p>	<p>Italiano: Verga: "Vita dei campi"/ Quasimodo e il rapporto con la terra d'origine/ Pascoli e la vita contadina Storia: La Resistenza sul territorio italiano Matematica: Il concetto di funzione: dominio e codominio/ Rappresentazione grafica delle funzioni, intersezione con gli assi cartesiani Inglese: Local food products Francese: Les produits typiques du territoire Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva: I prodotti a Km zero Scienza e cultura dell'alimentazione: L'impronta ecologica/ Le certificazioni e i marchi della qualità Lab. Cucina: Preparazione e servizio di un piatto tipico del territorio Lab. Sala e vendita: Usi e costumi dei paesi del territorio</p>	<p>-Capacità di valutare problemi complessi e identificare soluzioni in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.</p> <p>-Abilità nel dialogo e nella mediazione tra diversi <i>stakeholder</i> per promuovere lo sviluppo del territorio e iniziative sostenibili.</p> <p>-Capacità di progettare e implementare soluzioni innovative che rispondano ai bisogni della comunità in modo sostenibile.</p> <p>-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base</p>	

Collaborare, in particolare, alla realizzazione e presentazione di prodotti della ristorazione caratteristici del territorio.

Lab. Acc. Turistica:

La valorizzazione del territorio e le tecniche di promozione turistica

Tecn. di comunicazione:

Le caratteristiche della comunicazione umana

Scienze motorie:

I grandi dello sport nel territorio di appartenenza/Lo sport come strumento di valorizzazione del territorio

al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

-Abilità nel valorizzare e promuovere i prodotti tipici locali, attraverso strategie di comunicazione che ne evidenziano l'unicità e l'origine territoriale.
-Capacità di presentare e raccontare efficacemente la storia e la tradizione dei piatti, migliorando l'esperienza culinaria.
Capacità di lavorare efficacemente in team con altri professionisti della ristorazione per realizzare prodotti coerenti con l'identità territoriale.

Titolo	Nuclei tematici fondanti	Discipline coinvolte	Materiale stimolo
4 "Saperi" locali e "saperi" globali	n.2 n.4 n.5 n.6	Tutte	Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle.
Competenze		Conoscenze	Abilità

<p>UdA n. 4</p>	<p style="text-align: center;"><i>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</i></p>	<p>Italiano: L'influenza delle due culture italiana e tedesca nelle opere di Svevo</p> <p>Storia: La 1^a guerra mondiale</p> <p>Matematica: I limiti</p> <p>Inglese: The sustainable table</p> <p>Francese: Les aliments biologiques</p> <p>Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva: Il ciclo di vita del prodotto</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: I nuovi prodotti alimentari</p> <p>Lab. Cucina: Gli effetti della globalizzazione in cucina</p> <p>Lab. Sala e vendita: I prodotti locali</p> <p>Lab. Acc. Turistica: Percorsi enogastronomici del nostro territorio</p>	<p>-Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>-Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.</p> <p>-Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>-Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.</p> <p> </p> <p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>- Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del</p>
----------------------------	--	---	--

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

Tecn. di comunicazione:

Il linguaggio non verbale

Scienze motorie:

Storia del calcio italiano e internazionale

proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
 -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. -
 Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
 -Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
 -Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

Titolo	Nuclei tematici fondanti	Discipline coinvolte	Materiale stimolo
11 BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	n.1 n.2 n.3 n.4 n.8	Tutte	Materiale multimediale, articoli di giornale e di riviste di settore, dispense, frasi celebri, immagini, grafici, tabelle

--	--	--	--

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>UdA n. 5</p> <p><i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</i></p>	<p>Italiano: Montale: “Ossi di seppia” Storia: Gli anni del boom economico Matematica: Le funzioni: lettura ed analisi di grafici Inglese: HACCP Francese: Les risques de contamination alimentaire Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva: Etichettatura e tracciabilità Scienza e cultura dell'alimentazione: ILARN/Le frodi alimentari Lab. Cucina: Le contaminazioni in cucina Lab. Sala e vendita: HACCP Lab. Acc. Turistica: Il pacchetto turistico termale tra salute e benessere Tecn. di comunicazione: La comunicazione efficace Scienze motorie: Sport e benessere: l'alimentazione dello sportivo/ Le dipendenze: l'alcol</p>	<p>-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. -Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>.</p>

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022: il nucleo tematico scelto è stato il n. 3, la tipologia la B. Si rimanda all'Allegato n.4 sia per la traccia che per la griglia di valutazione della suddetta.

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2024/2025 (D.M.183/2024)

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINE
Costituzione	<i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</i>	Analizzare il contenuto della Costituzione operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	Italiano Storia Diritto
		Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.).	Diritto Religione Scienze motorie
		Sostenere e supportare persone in difficoltà.	Religione Scienze motorie

		<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi.</p>	Diritto
	<p><i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i></p>	<p>Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...).</p> <p>Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...).</p> <p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia.</p> <p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.</p>	DTA

		<p>Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente.</p>	
	<p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i></p>	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici.</p>	
<p>Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p>			
<p>Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi.</p>			
<p>Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili</p>			

		e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna.	
	<i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i>	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>	
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	<i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente,</i>	<p>Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.</p> <p>Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratori di settore</p> <p>Scienze integrate</p> <p>DTA</p>

	<i>degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</i>	Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea.	
		Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).	
		Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	
	<i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i>	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.).	
		Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.	
		Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.	

	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i></p>	<p>Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.</p>	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</i></p>	<p>Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.</p> <p>Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.</p> <p>Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.</p>	
		<p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.</p> <p>Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di</p>	

		<p>leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.</p> <p>Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</i></p>	<p>Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie.</p> <p>Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone.</p> <p>Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.</p> <p>Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.</p>	
<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p><i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i></p>	<p>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.</p> <p>Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.</p>	<p>Matematica</p> <p>Tic</p> <p>Tecniche delle comunicazioni</p>

		<p>Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità.</p> <p>Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.</p>	
		<p>Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".</p>	
		<p>Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.</p>	
	<p><i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</i></p>	<p>Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.</p>	
		<p>Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p>	
		<p>Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.</p>	
	<p><i>Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e</i></p>	<p>Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali.</p>	
		<p>Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le</p>	

	<i>psicologico di sé e degli altri.</i>	minacce presenti negli ambienti digitali.	
		Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.	
		Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.	
		Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.	
		Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.	

5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3.

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF).

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

ALL. 2: Schede informative singole discipline

ALL: 3: Percorsi PCTO

ALL: 4: Traccia simulazione seconda prova

Documenti a disposizione della commissione

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

- Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14/05/2025.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof,ssa PALMIERO MARGHERITA	Lingua e letteratura italiana/ Storia	
Prof.ssa PALMIERO MARGHERITA	Matematica	
Prof.ssa IORIO ANTONELLA	Lingua: Inglese	
Prof.ssa SEPE VALENTINA	Lingua: Francese	
Prof. LUCARIELLO ANTONIO	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof.ssa SAMPIERO ERASMINA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Prof. BARBERI CARMELO	Lab. di servizi enogastronomici sett. Cucina	
Prof.ssa FALCO RAFFAELE	Lab. di servizi enogastronomici sett. Sala e vendita	
Prof.ssa STALTARI GIUSEPPE	Lab. di servizi di accoglienza turistica	
Prof.ssa IACOLARE SILVANA	Tecniche di comunicazipne	
Prof. DIANA ANTONIO	Scienze motorie e sportive	
Prof. RUSSO NUNZIO	Religione cattolica	
Prof. MAISTO MARIANNA	Sostegno	

