

**CLASSE 5B ENO**

**Anno Scolastico 2018/2019**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2019**

## **INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	pag. 3
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 3
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	pag. 4
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	pag. 6
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	pag. 6
<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	pag. 6
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</b>	pag. 7
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	pag. 9
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag. 10
<b>ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</b>	pag. 11
<b>ALLEGATO 2 – Simulazioni prima e seconda prova</b>	pag. 12
<b>ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio</b>	pag. 13
<b>ALLEGATO 4 – Progetto Alternanza Scuola Lavoro</b>	pag. 14
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	pag. 15

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE****COORDINATORE:** Prof. CIACCI PAOLO**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
TANGANELLI ALBERTO	IRC			X
BERNARDINI PAOLA	Italiano e Storia	X	X	X
AQUARO MARIA MARINELLA	Lingua Inglese	X	X	X
CIACCI PAOLO	Matematica	X	X	X
BEDINI MARINA	DITASR		X	X
TIEZZI BARBARA	Lab. di Enogastronomia	X	X	X
DE LORENZI DOLORES	Lingua Francese	X	X	X
ESPOSITO LUIGI	Lab. di Sala e Vendita			X
TOSI GIULIA	Scienza e cultura dell'Alimentazione		X	X
GORI CLARISSA	Scienze Motorie		X	X
CECCUZZI LUCIA	Sostegno Area Umanistica			X
SALVADORI SARA	Sostegno Area Scientifica		X	X
ZAGO GIUSEPPE	Sostegno Area Tecnica			X

**MEMBRI INTERNI COMMISSIONE ESAMINATRICE**

**COGNOMENOME**

**DISCIPLINA**

TIEZZI BARBARA	Laboratorio di Enogastronomia
TOSI GIULIA	Scienza e cultura dell'Alimentazione
ESPOSITO LUIGI	Laboratorio di Sala e Vendita

**PROFILO DELLA CLASSE**

**STORIA DELLA CLASSE  
CON PARTICOLARE  
RIFERIMENTO AL  
SECONDO BIENNIO**

La classe 5B Enogastronomia si è formata tre anni fa dall'unione di due classi del biennio comune, la 2C e la 2G, con seconda lingua Francese. Il nucleo essenziale della classe non è variato nel triennio, se escludiamo un alunno che si è trasferito al serale per esigenze personali nell'A.S. 2017/18 e un abbandono durante questo anno scolastico.

La classe ha partecipato con buona volontà ed entusiasmo alle numerose iniziative proposte dall'Istituto, sia professionalizzanti che culturali in senso più ampio.

Nello specifico, gli alunni della classe 5B Eno si sono resi sempre disponibili in occasione di concorsi, eventi, corsi ecc., mostrando in ogni circostanza un'attitudine positiva al confronto e alla crescita professionale. Le competenze acquisite da una parte degli alunni si possono definire più che buone.

Inoltre, si segnala che tre alunni hanno partecipato all'Erasmus nell'estate 2018, effettuando il tirocinio formativo in Francia, a Bordeaux.

Nella classe sono presenti un alunno disabile con programmazione relativa agli obiettivi minimi, un alunno con DSA e un alunno con BES. La documentazione dettagliata di tali casi verrà allegata al documento per la commissione d'Esame.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE QUINTA

La V B Enogastronomia si può senza dubbio definire una buona classe. Il rendimento di gran parte degli alunni si è mantenuto costantemente su livelli più che sufficienti per tutte le materie. Solo due/tre alunni non conseguono con continuità risultati positivi nelle verifiche scritte o orali, ma comunque questo potrebbe non compromettere l'ammissione all'Esame di Stato in caso di un rinnovato impegno nelle prove sommative dell'ultima parte del quadrimestre.

Anche il clima instaurato nella classe è positivo; i rapporti tra alunni e tra docenti ed alunni sono improntati alla collaborazione e al rispetto, nell'ottica di una fruttuosa crescita culturale e professionale. I ragazzi si mostrano curiosi e disponibili ad accogliere gli stimoli degli insegnanti sia su attività legate ai programmi curricolari, sia in ambiti non strettamente correlati alla didattica ordinaria.

Come già indicato in precedenza, infatti, la classe è stata sempre pronta a partecipare ad attività professionalizzanti e non (corsi, concorsi, cene, convegni) mostrando serietà e impegno.

La frequenza degli alunni è piuttosto costante; da segnalare il caso di un alunno che ha interrotto il percorso scolastico senza formalizzare il ritiro. Anche dal punto di vista disciplinare la classe tiene una condotta generalmente corretta. Solo in alcune occasioni si nota un'eccessiva esuberanza di alcuni e, talvolta, un atteggiamento eccessivamente polemico; situazioni che, però, vengono gestite dai docenti senza difficoltà.

Ciò preposto, si può dire che la classe ha raggiunto gli obiettivi comportamentali e didattici trasversali che l'Istituto ha previsto nel PTOF.

Sono state effettuate le due simulazioni ministeriali di prima e seconda prova d'esame (prima prova in data 22/02 e 26/03, seconda prova in data 28/02 e 02/04); è prevista nella seconda metà di maggio una simulazione della prova orale per due alunni estratti a sorte.

Tutti gli alunni, inoltre, hanno effettuato la prova di realtà in data 4 Maggio per la preparazione di un pranzo con Federico Gallo, un giovane chef ex studente, già stellato Michelin; è da segnalare il fatto che lo chef ha ritenuto di assegnare a tutti gli alunni indistintamente il massimo del punteggio per l'impegno e la professionalità mostrati durante il servizio.

Quindi, con le ovvie differenze di livello di maturità raggiunto, si può definire la V B Enogastronomia come una classe che può dare ottime soddisfazioni all'Esame di Stato e, in futuro, a livello professionale.

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	
<b>Strumenti di misurazione e numero di verifiche per periodo scolastico</b>	<i>Vedi Programmazioni Docenti e relazioni personali</i>
<b>Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
<b>Credito scolastico</b>	<i>Vedi documentazione studenti</i>

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

<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>			
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali</b>
CIBO E RELIGIONE	Maggio 2019	Scienza degli Alimenti - Religione	
Per gli altri percorsi interdisciplinari si rimanda al progetto A.S.L.			

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella.

<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
"Il diritto di voto – art. 48 Cost. Le elezioni politiche nazionali e le elezioni europee"	Sono state effettuate alcune lezioni integrative dalle docenti di Diritto dell'Istituto
L'associazionismo e il volontariato: una collaborazione fattiva tra scuola e società civile	ATTIVITA' TRASVERSALI ALLE DISCIPLINE
Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla resistenza + spettacolo teatrale	ITALIANO E STORIA
Efficientamento Energetico	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE
Progetto "Vivere Digitale"	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE
Incontro con l'arma dei Carabinieri su educazione alla legalità (bullismo e cyberbullismo)	ATTIVITA' TRASVERSALE ALLE DISCIPLINE

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (A.S.L.)

L'alternanza scuola/lavoro è stata organizzata secondo le nuove norme vigenti ai sensi art. 8, comma 3 del Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art. 64, c. 4, del d.l. 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 133/2008.

Destinatari delle azioni in oggetto sono gli studenti delle classi III, IV e V indirizzo ristorativo e turistico e gli studenti di età superiore ai 16 anni, che manifestano insieme ai genitori l'intenzione di effettuare uno stage nei periodi di sospensione scolastica presso un'azienda turistica.

Le attività organizzate nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono molto diversificate e ampie in proporzione alla complessità del mercato del lavoro contemporaneo (v. allegato n° ) :

-lezioni frontali come nel caso del corso di formazione HACCP della durata di 12 ore che gli alunni hanno frequentato in quarta classe;

-partecipazione a concorsi ed eventi culturali sia interni che esterni all'Istituto;

-seminari monotematici in collaborazione di esperti e/o associazioni di categoria presenti sul territorio;

-visite aziendali; stage e tirocini formativi scambi con l'estero.

La scuola ha, quindi, organizzato dette attività, offrendo la possibilità a ciascun alunno di scegliere quali frequentare. Si è cercato, pertanto, di personalizzare il percorso formativo di ciascun alunno, tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare. L'attività svolta da ogni studente risulta annotata per ciascun anno scolastico in uno specifico libretto personale intestato all'alternanza scuola-lavoro agli atti della scuola.

Durante l'anno sc. 2018/2019 il percorso di A.S.L. si è integrato con il progetto "App in ASL", riconosciuto e finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti - *POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020 – ASSE A) OCCUPAZIONE – D.R.n°2231 /2018* concessi per la realizzazione di interventi a supporto delle azioni di alternanza scuola lavoro, che ha consentito uno specifico corso di orientamento di 10 ore, in linea con la ridenominazione delle ore di A.S.L. in percorsi per le competenze trasversali e di orientamento, ai sensi della legge di bilancio 2019.

Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono stati gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. Generalmente le attività di verifica saranno le seguenti:

<b>Modalità di verifica</b>	<b>Classe III 2016/2017</b>	<b>Classe IV 2017/2018</b>	<b>Classe V 2018/2019</b>	<b>Docenti coinvolti</b>
Prova esperta - da definire nel corso dell'a.s. nel Dipartimento TP per ciascun indirizzo di studi	*	*	<b>02/03/2019, prova di laboratorio strutturata in una parte scritta e una pratica</b>	Docenti: Tiezzi Barbara (Lab. Enog.) e Bernardini Paola (Italiano e storia)
Percorso IeFP	*			Docenti del corso

Compito di realtà (partecipazione ad un evento, una visita aziendale, un'uscita professionalizzante,...) - da definire in ciascun consiglio di classe			<b>04/05/2019, prova pratica di laboratorio insieme allo chef stellato Federico Gallo</b>	Docenti: Tiezzi Barbara (Lab. Enog.) e Bernardini Paola (Italiano e storia)
HACCP		*		Docente del corso
Elaborazione e presentazione del proprio curriculum vitae			<b>Almadiploma e CV in Inglese</b>	Docenti: Bedini (DITASR) e Aquaro (Inglese)
Stage		*	X	Tutor aziendale
Relazione stage		*	X in formato multimediale	Docenti: Tiezzi Barbara (Lab. Enog.) e Bernardini Paola (Italiano e storia)

\* per la valutazione di tali prove, effettuate negli anni precedenti, è possibile consultare i fascicoli personali relativi all'A.S.L. di ogni candidato.

La Scuola ha rilasciato, infine, agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta il livello delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso di A.S.L. svolto.

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA  
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO IN CORSO**

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
<b>Visite guidate</b>	Ricerca delle peculiarità enogastronomiche del territorio: visite e degustazioni presso un'acetaia, un caseificio, un prosciuttificio e presso l'"Osteria Franciscana" di M.Bottura.	PARMA MODENA	19/20 Febbraio 2019
	Visita a "TASTE", manifestazione enogastronomica di eccellenze di tutto il territorio italiano.	FIRENZE	11 Marzo 2019
<b>Viaggio di istruzione</b>	Visita dei più importanti luoghi di interesse delle due città.	BUDAPEST TRIESTE	07-12 Aprile 2019
<b>Progetti e Manifestazioni culturali</b>	Giornata della Memoria: letture ed analisi di documenti originali sulla resistenza + spettacolo teatrale "Dov'è finito lo zio Coso"	CHIANCIANO TERME	25 Gennaio 2019
	Teatro in lingua Francese	MONTEPULCIA NO	13 Dicembre 2018
	Teatro in lingua Inglese	MONTEPULCIA NO	07 Marzo 2019
	Cena di solidarietà per Telethon	ISTITUTO	14 Dicembre 2018
	Cena di solidarietà per "Insieme per Caso", associazione no profit pro Zambia	ISTITUTO	24 Maggio 2019
	Concorso "Accademia italiana della cucina"	ISTITUTO	21 Maggio 2019
	Spettacolo teatrale: L'uomo, la bestia e la virtù.	MONTEPULCIA NO	26 Ottobre 2018
	Cena di solidarietà organizzata con il Lion's Club	ISTITUTO	29 Marzo 2019
	FUTURA CHIANCIANO - PNSD	TERME DI CHIANCIANO	8-10 Novembre 2018
WINE FESTIVAL	SIENA	26-27 Gennaio 2019	
<b>Incontri con esperti</b>	AVIS – AIDO	ISTITUTO	28 Febbraio – 12 Marzo 2019
	Lezione su uso e tradizione storica del Grana Padano	ISTITUTO	25 Marzo 2019
	Lezione su attrezzatura da cucina Zwilling	ISTITUTO	30 Novembre 2018
<b>Orientamento</b>	Università aperta	UNISTRASI	27 Marzo 2019
	Percorso "APP in ASL"	ISTITUTO	Varie date
	Presentazione concorso GdF	ISTITUTO	13 Marzo 2019

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti didattici
3.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe e scrutini
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
7.	Materiali utili

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE**

è sussidi didattici utilizzati  
(titolo dei libri di testo, etc.)



**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: MATEMATICA – Docente: PAOLO CIACCI

**RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA**

<b>Svolgimento del programma</b>	Il programma è stato svolto interamente, con alcuni approfondimenti.
<b>coordinamento interdisciplinare</b>	Non sono stati effettuati percorsi interdisciplinari che riguardassero la materia.
<b>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande o con esempi o esercizi opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti.</p> <p>Su ogni argomento sono stati proposti esercizi di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi alla lavagna, allo scopo di favorire l'apprendimento e di rilevare eventuali difficoltà o incomprensioni. Sono stati assegnati esercizi da svolgere a casa, al fine di favorire l'acquisizione dei concetti e delle tecniche di calcolo. Gli esercizi sono stati comunque corretti alla lavagna, spesso dai ragazzi stessi, in modo da monitorare la loro continuità di studio e il loro grado di apprendimento.</p> <p>La classe ha risposto in modo positivo agli stimoli dell'insegnante e le lezioni si sono svolte in un clima</p>
<b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b>	<p>Il profitto medio ottenuto dagli alunni è nel complesso più che sufficiente.</p> <p>Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità, un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento.</p> <p>Per la valutazione degli elaborati si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni esercizio o domanda è stato associato un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente o di esercizio corretto. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della risposta fino allo 0 per risposte non date o completamente errate.</p> <p>La somma dei punteggi assegnati in ogni compito in classe è 100 e la griglia di comparazione dei voti in decimi utilizzata è la seguente:</p>

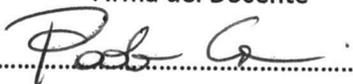
	Punteggio ottenuto (P)	Voto	Punteggio ottenuto (P)	Voto
	$20 \leq P \leq 22$	2	$63 \leq P \leq 67$	6,5
	$23 \leq P \leq 27$	2,5	$68 \leq P \leq 72$	7
	$28 \leq P \leq 32$	3	$73 \leq P \leq 77$	7,5
	$33 \leq P \leq 37$	3,5	$78 \leq P \leq 82$	8
	$38 \leq P \leq 42$	4	$83 \leq P \leq 87$	8,5
	$43 \leq P \leq 47$	4,5	$88 \leq P \leq 92$	9
	$48 \leq P \leq 52$	5	$93 \leq P \leq 97$	9,5
	$53 \leq P \leq 57$	5,5	$98 \leq P \leq 100$	10
	$58 \leq P \leq 62$	6		

<b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b>	<p>La classe ha sempre tenuto un atteggiamento corretto e propositivo durante le lezioni. Molti alunni si sono dimostrati interessati, sia strettamente in relazione alla materia sia nei momenti di approfondimento o di discussione su tematiche diverse.</p> <p>6 o 7 alunni hanno dimostrato di avere un ottimo interesse nei confronti della materia, si sono sempre mostrati preparati e puntuali nelle consegne, raggiungendo eccellenti livelli di preparazione.</p> <p>Di contro, pochi alunni hanno ottenuto una preparazione scarsa, a causa di un impegno non costante e di lacune pregresse che hanno reso difficile il percorso scolastico.</p>
<b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b>	<p>I rapporti con le famiglie non sono stati sempre costanti. Solo una parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale.</p>
<b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b>	<p>Non sono state effettuate attività extracurricolari legate alla materia. Per la classe quinta è stato scelto di non adottare libro di testo.</p>

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente





**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA  
 RICETTIVA Docente: BEDINI MARINA

## RELAZIONE FINALE – CLASSE V B enogastronomia

**Svolgimento del programma**

**Primo quadrimestre**

*CONSOLIDAMENTO CONOSCENZE DI BASE*

**IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

*I CARATTERI, DEL TURISMO, I FATTORI DI INFLUENZA E LE DINAMICHE.  
 IL PRODOTTO TURISTICO.*

*L'INDUSTRIA DEL TURISMO*

*LO SVILUPPO TURISTICO E I SUOI EFFETTI ECONOMICI, SOCIALI E AMBIENTALI*

*IL TURISMO INTERNAZIONALE E NAZIONALE : DINAMICHE*

*FONTI NORMATIVE NAZIONALI E INTERNAZIONALI*

**IL MARKETING**

*IL MARKETING : ASPETTI GENERALI*

*IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO*

**Secondo quadrimestre**

**IL MARKETING**

*IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO*

*IL WEB MARKETING*

*IL PIANO DI MARKETING*

**PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

*PIANIFICAZIONE AZIENDALE E REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN*

*PROGRAMMAZIONE BUDGET E IL CONTROLLO DI GESTIONE*

**LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO ( DA FARE)**

*LE ABITUDINI ALIMENTARI*

*I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARI*

**coordinamento  
 interdisciplinare**

Nello svolgimento dell'attività didattica si è tenuto conto degli obiettivi didattici trasversali socio-affettivi, cognitivi e disciplinari indicati nei principi educativi del PTOF e previsti dal dipartimento dell'area giuridico-economica.

**Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.**

Il programma è stato svolto secondo quanto preventivato ad inizio a.s. I criteri didattici adottati durante l'anno hanno cercato di ottenere il più ampio coinvolgimento degli alunni per favorire la motivazione allo studio e il loro impegno. La metodologia più usata è stata la lezione frontale, ma si è utilizzata anche la lezione partecipata. Si è usato il libro di testo, spesso letto in classe per aiutarne la comprensione, sono state distribuiti appunti elaborati dal docente e fotocopie di approfondimento, si sono corretti e commentati gli esercizi assegnati, tutto per aiutare lo studio, favorire l'interesse e facilitare l'apprendimento. Gli elaborati prodotti dall'insegnante hanno avuto lo scopo di facilitare e semplificare l'approccio di specifiche tematiche.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

**CONOSCENZE**

- IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE
- PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
- IL MARKETING
- ABITUDINI ALIMENTARI E ECONOMIA DEL TERRITORIO

**COMPETENZE E CAPACITA'**

- COMPRENDERE IL SIGNIFICATO PRODOTTO TURISTICO .
- INDIVIDUARE I FATTORI CHE DETERMINANO UN FENOMENO TURISTICO E LE SUE DINAMICHE EVOLUTIVE.
- COMPRENDERE COME L'EVOLUZIONE ECONOMICA , SOCIALE E TECNICA INFLUENZA I FLUSSI TURISTICI.
- CONOSCERE LE DINAMICHE DEL TURISMO .
- COMPRENDERE L'IMPORTANZA DI UNA ATTENTA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA'AZIENDALE E DEL BUDGET COME STRUMENTO DI CONTROLLO DELLA STESSA.
- INDIVIDUARE LE FASI DEL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE
- REDIGERE SEMPLICI BUSINESS PLAN E BUDGET DI AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE
- COMPRENDERE IL RUOLO E LA FUNZIONE DEL MARKETING
- SAPER ANALIZZARE LA DOMANDA
- SAPER RICONOSCERE GLI STRUMENTI DEL MARKETING
- SAPER INDIVIDUARE LE FASI DI VITA DI UN PRODOTTO

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SAPER DEFINIRE LE STRATEGIE DI PREZZO, DI COMUNICAZIONE E DI DISTRIBUZIONE</li> <li>• SAPER PRESENTARE UN SEMPLICE PIANO DI MARKETING</li> <li>• COMPRENDERE L'IMPORTANZA DELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI E SAPER LEGGERE I MARCHI A TUTELA DELLA TIPICITÀ</li> </ul> <p>Mete educative raggiunte:</p> <p><b>CONOSCENZE</b>  Gli alunni hanno, in generale, una soddisfacente conoscenza dei contenuti disciplinari. Alcuni discenti, grazie ad un lavoro serio e responsabile, sono riusciti ad acquisire un buon livello di preparazione e ad arricchire il bagaglio delle conoscenze possedute impadronendosi anche di un lessico specifico. Altri alunni si sono impegnati in modo meno costante e hanno conseguito una preparazione comunque adeguata; solo per qualche alunno la preparazione raggiunta non ha raggiunto la sufficienza.</p> <p><b>COMPETENZE</b>  Quegli alunni con adeguate conoscenze acquisite, sia pure a differenti livelli, sono in grado di applicarle autonomamente per risolvere semplici casi, problemi, od eseguire compiti assegnati. Solo in qualche caso, le competenze sviluppate mettono in luce un discreto grado di autonomia.</p> <p><b>CAPACITA'</b>  Gli alunni con adeguate conoscenze e competenze, sia pure a differenti livelli, sono in grado di cogliere in modo adeguato il significato delle tematiche sviluppate e di analizzare correttamente le informazioni relative ai contenuti proposti.</p>
<p><b><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></b></p>	<p>Il profitto medio ottenuto è pienamente sufficiente, salvo poche eccezioni. La classe presenta un buon numero di alunni che si sono applicati con costanza nello studio della disciplina, hanno frequentato con continuità e interesse e quindi vantano buoni livelli di profitto. Altri si sono applicati con meno assiduità e impegno, ma hanno raggiunto comunque livelli di profitto sufficiente.</p> <p>Soltanto un esiguo numero di alunni a causa di una poco costante applicazione nello studio individuale, a carenze pregresse e a numerose assenze manifesta evidenti incertezze.</p> <p>La produzione orale, spesso si basa su un linguaggio piuttosto elementare, con limitato uso di terminologia tecnica. In alcuni casi l'argomentazione deve essere guidata dall'insegnante e stimolata con appositi quesiti.</p> <p>A titolo di verifica, sia formativa che sommativa, sono state effettuate esercitazioni scritte ( esercizi, test a risposta multipla, aperta e soluzione di problemi) e prove orali che hanno assunto la forma di classiche interrogazioni.</p> <p>Numero prove annuali sommative:  6 scritti  4 orali per alunno</p> <p>Si sono valutate la coerenza dell'argomentazione, l'uso dei termini specifici, la capacità di utilizzare i dati forniti, la conoscenza degli argomenti e il progresso</p>

	<p>scolastico in corso d'anno.</p> <p>Si è fatta attività di recupero in itinere, anche con l'insegnante di potenziamento, per aiutare gli alunni a superare le lacune e le difficoltà accertate e a febbraio per permettere il recupero dei debiti assegnati nel primo quadrimestre.</p> <p>Molte ore di lezione sono state impegnate per attività legate ai progetti didattici educativi previste dalla programmazione annuale del Consiglio di classe con qualche disagio per il regolare svolgimento del piano di lavoro della materia.</p>
<b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b>	In generale gli alunni hanno tenuto un comportamento corretto ; molti hanno evidenziato un atteggiamento interessato al dialogo educativo e sufficientemente propositivo. Buona la frequenza delle lezioni; alcune assenze strategiche in occasione di verifiche scritte o orali.
<b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b>	Non frequentati i colloqui settimanali , anche in occasione dei ricevimenti generali si sono riscontrate poche presenze .
<b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b>	<p>Testo adottato: <b>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</b> di Rascioni e Ferriello casa editrice TRAMONTANA</p> <p>Lavagna, computer, fotocopie.,materiale di approfondimento ,documenti contabili esercizi.</p> <p>Per gli alunni con DSA strumenti compensativi e misure dispensative previsti dalla normativa vigente</p>

Chianciano Terme, 10/05/2010

Firma del Docente





**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LETTERATURA ITALIANA / STORIA – Docente: Paola Bernardini

**RELAZIONE FINALE – CLASSE VB Enogastronomia**

<p><b>Svolgimento del programma</b></p>	<p>Il programma è stato svolto come previsto all'inizio dell'anno scolastico, tranne alcune modifiche che si sono rese necessarie per le numerose attività curricolari ed extracurricolari svolte durante le mie ore di lezione, alle quali gli alunni hanno partecipato. Le unità realmente effettuate saranno presentate nella programmazione finale. In linea generale la maggior parte di loro è stata in grado di seguire i vari argomenti proposti, compreso alcuni relativi al precedente anno scolastico, che non era stato possibile portare a termine. Non ho potuto, però, proporre nessun approfondimento o consolidamento che sarebbe stato necessario per una parte della classe. La stessa problematica si è verificata per storia.</p>
<p><b>coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>La proficua collaborazione con l'insegnante di enogastronomia, mi ha consentito di valutare spesso i ragazzi durante le loro esercitazioni di cucina e questo mi ha permesso di approfondire e valutare insieme a lei la capacità collaborativa e l'importanza di un giudizio che tenesse conto della condivisione di alcuni obiettivi educativi.</p>
<p><b>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p>Partendo dagli interessi degli alunni e da un'analisi del periodo storico da studiare ho svolto i programmi in maniera flessibile e con verifiche frequenti sia relative ai reali apprendimenti, sia riguardo alle loro capacità di collegare eventi e di giungere ad analisi testuali di letteratura e di storia. Partendo dalla lezione frontale, abbiamo proceduto alla lettura e all'interpretazione di testi, ai quali sono seguiti commenti in classe sia scritti che orali, spunti per discussioni e confronti con l'attualità. Da questo venivano definiti concetti più generali e ipotesi interpretative personali da parte degli alunni. L'incertezza legata alla nuova modalità di svolgimento degli esami di Stato non ha reso facili le scelte didattiche, generando incertezza negli alunni e negli insegnanti.</p>

<p><b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b></p>	<p>La classe presenta alcuni elementi veramente positivi, sia in relazione alla motivazione e alla riuscita nello studio, che interessati a quanto veniva loro proposto, dimostrando una capacità riflessiva e di approfondimento non comuni.</p> <p>Una parte si muoveva a traino dei compagni più bravi e una piccola percentuale si è mostrata non sempre all'altezza, o in grado di recepire gli stimoli che venivano loro proposti.</p> <p>Si è proceduto con verifiche e valutazioni formative per raccogliere elementi per la stesura della programmazione didattica e per controllarne il processo di apprendimento e con una verifica e valutazione sommativa per misurare i livelli raggiunti attraverso esposizione orale degli argomenti, colloqui dialogati di approfondimento e puntualizzazione degli argomenti e compiti e verifiche scritte</p>
<p><b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b></p>	<p>La classe è costituita da 15 alunni, tra i quali è presente una sola femmina. Vi è un alunno che segue una programmazione ad obiettivi minimi, un alunno DSA e uno che ha ripetuto l'anno in quanto non ammesso all'esame di stato in questa stessa sezione.</p> <p>Il rendimento della classe è piuttosto buono per la maggior parte di loro, mentre una minoranza dimostra scarso interesse in tutte le materie. Motivare questi ultimo gruppo non è stato facile e gli sforzi non sono stati coronati sempre da successo.</p> <p>Dal punto di vista disciplinare non ho rilevato difficoltà particolari a mantenere attenzione e un comportamento educato e rispettoso.</p> <p>La loro vivacità intellettuale li spinge, a volte, ad essere critici nei confronti di alcune situazioni scolastiche, ma hanno quasi sempre rispettato le regole e le condizioni imposte dalla scuola</p>
<p><b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b></p>	<p>I rapporti con e famiglie sono stati buoni per la maggior parte dei alunni, che sono stati seguiti dalle famiglie per i colloqui semestrali o quelli individuali nei casi in cui se ne è rilevata la necessità.</p> <p>L'arrivo in quinta determina comunque, sempre, una maggiore indipendenza da parte degli studenti, che vedono come un'ingerenza la presenza dei genitori.</p>
<p><b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b></p>	<p>Testi utilizzati: Cataldi- Angioloni – Panichi: LA LETTERATURA E I SAPERI          Brancati – Pagliarini : LA STORIA IN CAMPO (2° e 3° vol.)</p>

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente  


**RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 °BENO**

<p><b>Svolgimento del programma</b></p>	<p>Lo svolgimento del programma rispetto la programmazione iniziale è risultato abbastanza regolare, sebbene nel secondo quadrimestre i frequenti impegni della classe hanno limitato la possibilità di approfondimenti.</p> <p>Le macrotematiche che sono state affrontate sono:          Modulo 1: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare          Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche          Modulo 3: la dieta nelle principali patologie          Modulo 4: L'alimentazione nell'era della globalizzazione.</p> <p>Al 15 maggio restano ancora da affrontare alcuni argomenti che verranno comunque trattati entro la fine dell'anno scolastico.          Il monte orario settimanale per la disciplina è pari a tre ore.</p>
<p><b>Coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>In accordo con il docente di Religione e della materia Alternativa, l'argomento "Cibo e religioni" verrà affrontato in maniera interdisciplinare.</p>
<p><b>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezioni frontali partecipate, durante le quali, a partire da stimoli di vario tipo - domande o esempi sul vissuto quotidiano e richiamo a conoscenze precedenti - si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti. Durante le spiegazioni si è fatto anche ricorso all'ausilio di supporti digitali utilizzando presentazioni in Power Point e ricerche su internet.</p> <p>Su ogni argomento sono stati proposti esempi di casi reali e richiami alla realtà, allo scopo di favorire l'apprendimento e di evidenziare eventuali difficoltà o incomprensioni. Come approfondimento sono state anche assegnate esercitazioni, talvolta da svolgersi in gruppo.</p> <p>Inoltre, è stato svolto il recupero in itinere ogni volta che ve ne è stata necessità, in particolare alla fine di ogni modulo, con la focalizzazione degli argomenti principali.</p> <p>In riferimento alla progettazione iniziale, gli obiettivi fissati sono stati nel complesso più che sufficientemente raggiunti.</p>
<p><b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b></p>	<p>Per alcuni alunni l'impegno costante e intenso ha permesso loro di raggiungere livelli di profitto elevati.</p> <p>La maggior parte degli studenti ha raggiunto conoscenze discrete della disciplina, qualcuno buone mentre solo alcuni presentano conoscenze frammentarie. Lo studio individuale è stato nel complesso costante e in</p>

	<p>diversi casi si evidenzia una buona capacità di elaborazione personale dei contenuti e buone capacità nel fare collegamenti. In qualche caso lo studio risulta invece insufficiente o superficiale e nozionistico, con una scarsa capacità di elaborazione personale dei contenuti.</p> <p><b>Per verificare</b> il raggiungimento degli obiettivi e monitorare in itinere gli apprendimenti specifici sono stati utilizzati soprattutto: colloqui individuali (finalizzati a mettere in evidenza l'avvenuto apprendimento e la crescita dell'alunno sul piano degli obiettivi previsti), elaborati scritti, test a risposta aperta, prove tipiche dell'approccio "authentic assesement".</p> <p>Sono state effettuate anche due prove di simulazione della seconda prova nelle date stabilite dal MIUR.</p> <p>Le verifiche sono state effettuate sia durante le lezioni dedicate alle UDA (verifica formativa), sia alla fine di ogni UDA o Modulo (verifica sommativa). Gli alunni sono stati messi in grado di programmare le loro interrogazioni.</p> <p>Le griglie di valutazione utilizzate durante l'anno per la valutazione degli studenti sono riportate nel PTOF.</p> <p><b>La valutazione finale</b> oltre a confrontare gli obiettivi e i risultati, tiene conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alle lezioni e dell'impegno.</p>
<p><b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b></p>	<p>Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe si presenta vivace ma corretto nei confronti della docente.</p> <p>Gli studenti hanno inoltre partecipato costantemente e attivamente alle lezioni mostrando interesse e serietà nell'affrontare gli impegni scolastici e solo in qualche caso, la partecipazione allo svolgimento delle attività proposte è stata discontinua e sommata alla scarsa frequenza alle lezioni, ha sicuramente inciso sul profitto.</p> <p>Nel complesso la classe ha raggiunto tuttavia risultati discreti.</p>
<p><b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono stati tenuti due incontri generali con i genitori degli alunni per discutere in particolare l'andamento didattico-disciplinare. I rapporti con le famiglie sono stati costanti con alcuni genitori e rari o inesistenti con altri, nonostante le numerose possibilità di incontro offerte dalla scuola. La maggior parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale a disposizione.</p>
<p><b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b></p>	<p>I sussidi didattici utilizzati sono stati soprattutto: il libro di testo (Scienza e Cultura dell'Alimentazione- V anno di di A. Machado), affiancato a presentazioni multimediali, internet, articoli scientifici, registro elettronico per condivisione materiale didattico e di approfondimento, link a risorse digitali, materiale cartaceo supplementare di approfondimento di alcune tematiche, mappe concettuali.</p>



**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Laboratorio di Enogastronomia – Docente: Tiezzi Barbara

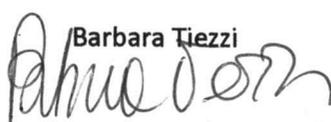
**RELAZIONE FINALE – CLASSE 5° B Enogastronomia**

<p><b><i>Svolgimento del programma</i></b></p>	<p>Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno scolastico. La programmazione ha spaziato tra "igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro", messe sempre in pratica ogni volta che la classe ha svolto lezioni pratiche in laboratorio, "gestione del magazzino e acquisti", "intolleranze e allergie alimentari", "nuovi stili di vita", "nuovi prodotti alimentari e alimenti con certificazioni di qualità", "varie tipologie di menu anche in funzione della clientela", simulazioni di varie tipologie di servizio e di menu, simulazioni di catering e banqueting. La classe ha avuto anche l'opportunità di affrontare alcuni argomenti non solo con lezioni pratiche simulate ma anche a diretto contatto con clientela reale. E' stata studiata anche la cucina regionale italiana, tenendo conto delle caratteristiche dei prodotti usati e delle tecniche di preparazione. La classe ha anche sperimentato menu di cucina creativa tenendo conto delle competenze acquisite sia nel percorso di studi quinquennale che nelle esperienze fatte in alternanza-scuola lavoro.</p>
<p><b><i>coordinamento interdisciplinare</i></b></p>	<p>Il coordinamento interdisciplinare con la classe di Sala e vendita è stato proficuo, si sono svolte esercitazioni pratiche simulando varie tipologie di servizio e di menu spesso con abbinamento cibo-vino. Sono stati affrontati argomenti comuni con Scienze degli Alimenti. Con Italiano – Storia, il coordinamento interdisciplinare è stato costruttivo sia durante la ricerca di materiale storico letterario riguardante i piatti studiati, sia per l'impostazione e la correzione di argomenti da relazionare.</p>
<p><b><i>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</i></b></p>	<p>I criteri didattici usati sono quelli della lezione frontale e delle esercitazioni pratiche in laboratorio durante l'attività didattica curricolare che extracurricolare, quando la classe ha partecipato alla realizzazione di eventi o concorsi.</p> <p>Le mete educative raggiunte sono ottime per un piccolo gruppo di alunni i quali hanno partecipato con assiduità, interesse e volontà a tutte le attività proposte; gli altri hanno raggiunto gli obiettivi in modo piuttosto superficiale, data la partecipazione passiva o addirittura la non partecipazione alle attività proposte.</p>
<p><b><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></b></p>	<p>Il profitto medio raggiunto dalla classe è sufficiente (anche se si distinguono tre quattro alunni con profitto molto buono), ma comunque non commisurato ad una classe quinta.</p> <p>I criteri per la valutazione utilizzati sono: partecipazione alle esercitazioni</p>

	pratiche, verifiche orali durante le esercitazioni, verifiche scritte, verifiche su elaborati assegnati per casa.
<b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b>	Classe piacevole anche se a volte un po' confusionaria. Buono se non ottimo il comportamento di alcuni con partecipazione assidua, puntualità sia nella partecipazione che nei compiti assegnati. Alcuni di loro sono stati a volte assenti: le varie interruzioni alle lezioni, la perdita parziale o totale delle stesse, ha favorito l'acquisizione minima degli obiettivi prefissati. La classe ha avuto un rendimento soddisfacente per il gruppo che non ha mai rifiutato le attività proposte, accettabile per una parte della classe che si è mostrata piuttosto piatta nell'affrontare i quesiti proposti.
<b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b>	I rapporti con le famiglie sono stati poco frequenti di persona. Questi si sono svolti quasi esclusivamente con il ricevimento generale delle famiglie.
<b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b>	Attività inerenti il progetto d'istituto "Ospitalità e ristorazione", che prevede la realizzazione di eventi e concorsi. Uscite didattiche con visite ad aziende legate al mondo della ristorazione e dell'enogastronomia. I sussidi didattici utilizzati sono: libro di testo, laboratorio di cucina, fotocopie.

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente

Barbara Tiezzi  




**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: Lingua e civiltà Inglese – Docente: Marinella Aquaro

## RELAZIONE FINALE – CLASSE V B enogastronomia

**Svolgimento del  
programma**

**MICROLINGUA DI SETTORE:**

- Starbucks and Pret a Manger, due esperienze diverse. Listening and comprehension
- ASL: relazione sulle esperienze lavorative estive
- How to become a chef: Qualities and skills
- Olive oil sommelier: a new figure of job
- Getting a job. How to write a Curriculum Vitae
- How can you write a covering letter?
- Advertisements: how to answer to an Ad
- Finding a job on Internet, on a newspaper, on a magazine, on the radio
- A job interview : phone contacts or informal conversation
- Chocolate. (listening prova Invalsi)
- The Smell of Bread (listening prova Invalsi)
- Marketing: how to promote your catering
- Famous Chefs: Federico Gallo, Bottura
- The English Breakfast
- Christmas traditions :Italy/Great Britain
- Tuscany a Region of Beauty. Food and wine, art, recipes.
- How to welcome a client in a restaurant
- Problems and complaints
- How to describe a dish
- Catering and banqueting

**CIVILTÀ':**

- Thanksgiving and Mayflower
- The Black Friday. History
- Restaurant varieties
- Brexit: a complicated divorce
- London Multicultural and Borough market

**GRAMMATICA:**

- Verbi regolari e irregolari
- I Linkers
- If Clauses 0 e 1
- Third Conditional
- La forma passiva
- Ripasso di tutti i tempi verbali

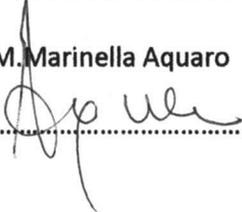
<p><b>coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>La Lingua Inglese è stata veicolare per la conversazione sull'esperienza di Alternanza Scuola Lavoro. I ragazzi hanno relazionato sulle loro esperienze reali. Hanno simulato e affrontato la stesura di C.V. e Covering Letters. Si sono analizzati e tradotti Menu o ricette da e verso la lingua straniera.</p>
<p><b>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p><b>OBIETTIVI PROGRAMMATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sviluppo delle 4 abilità linguistiche : Ascolto, comprensione , lettura e produzione</li> <li>✓ Sviluppo della comprensione di testi orali e scritti specifici dell'indirizzo professionale</li> <li>✓ Ampliamento dell'ambito lessicale, con particolare attenzione al linguaggio dell'attualità e concernenti il mondo del lavoro o del settore specifico del lavoro</li> <li>✓ Sviluppo della produzione di testi orali di tipo espositivo, descrittivo, argomentativo.</li> <li>✓ Sviluppo della scrittura a livello commerciale , modulistica, e-mail.</li> <li>✓ Saper confrontare sistemi linguistici e culturali diversi.</li> </ul> <p><b>METODI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lezione frontale</li> <li>➤ Metodo dialogico situazionale</li> <li>➤ Lettura animata (estensiva e espressiva)</li> <li>➤ Attività di sintesi di letture date, guidata da questionari orali o scritti</li> <li>➤ Esercizi di completamento</li> <li>➤ Esercizi di sostituzione e trasformazione</li> <li>➤ Esercizi con domande aperte, scelta multipla, vero o falso conversazione guidata</li> <li>➤ Roleplay</li> </ul> <p><b>Strumenti didattici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavagna, registratore, lavagna luminosa, fotocopie, libro di testo, giornali o riviste, audiocassette, CDs</li> </ul>
<p><b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b></p>	<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b></p> <p>Le molteplici attività e progetti scolastici e professionali che hanno impegnato la classe durante l'anno scolastico , non hanno permesso di raggiungere a pieno tutti gli obiettivi programmati.</p> <p>Sono state utilizzate molte ore della disciplina per l'esecuzione delle varie Prove Invalsi , simulazione di prove d'esame, viaggi d'istruzione e partecipazione a diverse attività.</p> <p>Tuttavia la classe risulta di livello medio-alto, con alcuni elementi di spicco e alcuni con serie difficoltà , soprattutto pregresse.</p> <p><b>VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verifiche scritte e orali</li> <li>○ Test oggettivi di comprensione orale</li> <li>○ Esercizi di ascolto</li> <li>○ Redazione di lettere commerciali</li> <li>○ Questionari a scelta multipla, vero o falso, a risposta multipla</li> <li>○ Interrogazioni frontali</li> <li>○ Conversazione e roleplay</li> </ul>

	<p>La classe ha sostenuto mensilmente prove scritte (normalmente 3 a trimestre). Si è prestata particolarmente attenzione alla preparazione della prova Invalsi attraverso simulazioni adeguate.</p> <p>Nel secondo quadrimestre si è privilegiato la valutazione della competenza orale attraverso conversazioni, verifiche di ascolti. Sono state valutate la scorrevolezza, gradi di controllo del lessico, la coerenza e correttezza dell'esposizione, la capacità di analisi e sintesi, capacità di rielaborazione personale.</p>
<p><b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ La classe si è dimostrata solo a tratti interessata agli argomenti proposti. Alcuni alunni particolarmente intraprendenti hanno rivelato curiosità e interesse, ma il gruppo, essendo per la maggioranza maschile (è presente solo una femmina) è risultato spesso confusionario e a volte ha infastidito l'Insegnante o gli alunni più volenterosi.</li> <li>❖ La classe, nella quasi totalità, ha comunque raggiunto un livello di comprensione globale di testi specifici del settore e non, sia orale (listening) che scritta (reading), più che soddisfacente.</li> <li>❖ Alcuni alunni (3/4) hanno raggiunto un livello discreto di produzione orale, anche se la pronuncia è sempre molto "approssimata".</li> <li>❖ La maggioranza è su un livello accettabile, 2/3 alunni hanno seri difficoltà nell'espressione orale, anche penalizzati dal carattere particolarmente chiuso e riservato.</li> </ul>
<p><b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b></p>	<p>Con le famiglie sono stati sempre tenuti buoni rapporti. Non ci sono stati problemi particolari da affrontare durante l'anno scolastico. Gli incontri sono stati limitati ai ricevimenti istituzionali, organizzati dalla Scuola.</p>
<p><b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b></p>	<p>E' stato utilizzato il libro di testo "Let's Cook!"  Fotocopie dal testo "WellDone" Eli editore  Fotocopie da "Speak Up" rivista specializzata in Inglese</p>

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente

M. Marinella Aquaro



.....



**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LINGUA FRANCESE – Docente: DOLORES A. M. DE LORENZI

**RELAZIONE FINALE – CLASSE V B ENOGASTRONOMIA**

<p><b>Svolgimento del programma</b></p>	<p>Dal testo in adozione: Simona Appignanesi, Anna Giorgi, Franca Marini</p> <p><i>Les toqués de la gastronomie</i>, Cappelli Editore, sono stati svolti i seguenti moduli:</p> <p>Module 5 - Planète - Bar          Module 6 - Vin et compagnie          Module 7 - Le monde du travail en France          Module 8 - La santé dans l'assiette          Module 9 - Dis – moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es!          Module 10 - Alimentation et maladies: quand manger rend malade</p>
<p><b>coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>Nella programmazione annuale è stato previsto lo svolgimento di moduli inerenti all'utilizzo di linguaggi settoriali relativi a diversi ambiti e contesti professionali con ampliamento del lessico afferente agli ambiti della micro – lingua. In particolar modo sono stati proposti argomenti relativi al percorso formativo professionalizzante quali: " Il vino ", la birra ", " micro e macro nutrienti", " la piramide alimentare", " la dieta mediterranea e vegana", " i disturbi del comportamento alimentare ". Inoltre per introdurre gli studenti ad un primo approccio con l'organizzazione lavorativa francese sono stati redatti il CV con relativa lettera motivazionale.</p>
<p><b>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p>Durante l'anno scolastico il lavoro della classe è stato orientato al raggiungimento delle seguenti abilità e competenze:</p> <p>Comprensione di messaggi orali diversificati          Produzione di testi orali di tipo descrittivo ed espositivo          Comprensione di testi scritti specifici dell'indirizzo          Produzione di semplici ma corretti testi scritti          Individuazione dell'apporto culturale specifico, implicito nella lingua straniera, confrontato con quello della lingua italiana          Capacità di autocorrezione e autovalutazione.          Per il raggiungimento delle mete educative prefissate è stato privilegiato l'utilizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- della lingua straniera come mezzo prevalente di comunicazione in classe;</li> <li>- di procedure di carattere induttivo</li> <li>- del metodo comunicativo funzionale accompagnato da momenti di riflessione grammaticale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- di sussidi didattici: libro di testo, riviste didattiche, fotocopie, CD, registratore</li> <li>- della lettura intensiva ed estensiva</li> <li>- di parole-frasi-chiave</li> <li>- di dialoghi in situazione</li> <li>- delle funzioni e delle strutture grammaticali</li> <li>- del dialogo guidato</li> <li>- di esercizi di ascolto, contrapposizione, reimpiego</li> <li>- di conversazioni</li> </ul> <p>Il lavoro è stato svolto individualmente, a coppie, o a livello di intera classe. Ove e quando possibile sono state attuate strategie di lavoro per fasce di livello, tenendo presente i seguenti indicatori: recupero; consolidamento; potenziamento</p>
<p><b><i>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</i></b></p>	<p>La classe nel complesso ha raggiunto un livello medio adeguato sia dal punto di vista dei contenuti che delle capacità più specificatamente linguistiche, tenendo comunque conto della differenziazione interna alla classe relativamente alle capacità di produzione sia scritta che orale.</p> <p>Nella produzione scritta gli alunni sanno: orientarsi adeguatamente nell'organizzazione del lavoro linguistico, utilizzando le strutture e le funzioni linguistiche in modo generalmente appropriato con accettabile conoscenza degli argomenti proposti.</p> <p>Nella produzione orale: sono in grado di esprimersi in lingua straniera cercando di utilizzare il lessico appreso sufficientemente.</p> <p>Nel corso di ogni quadrimestre è stato svolto un adeguato numero di verifiche scritte e orali atte a rilevare i livelli di apprendimento raggiunti rispetto agli argomenti proposti.</p> <p>La valutazione intermedia ha tenuto conto del grado di conoscenza acquisito, della corretta esposizione degli argomenti, della proprietà di linguaggio, della capacità di interagire con l'insegnante.</p> <p>La valutazione di fine quadrimestre ha considerato le singole valutazioni, la costanza nell'impegno, l'interesse dimostrato e i progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.</p>
<p><b><i>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</i></b></p>	<p>La classe 5 B Enogastronomia dopo le osservazioni sistematiche fatte nel primo periodo dell'anno scolastico, poteva essere suddivisa in tre fasce di livello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● gli alunni appartenenti alla prima fascia evidenziavano una buona preparazione di base, partecipavano attivamente alla vita della classe e mostravano di impegnarsi in maniera costante.</li> <li>● gli alunni della seconda fascia possedevano una preparazione di base sufficiente, seguivano le attività didattiche ma in alcune occasioni avevano bisogno di essere guidati e stimolati ad un impegno più approfondito.</li> <li>● gli appartenenti alla terza fascia manifestavano una preparazione di base incerta, ritmi lenti di apprendimento e dovevano essere costantemente guidati nell'organizzazione del lavoro e in generale in tutte le attività proposte, poiché si mostravano spesso disorientati.</li> </ul> <p>Nel complesso la classe ha seguito con interesse la disciplina, partecipando attivamente alle lezioni. Il comportamento è stato sempre corretto nei confronti dell'insegnante; anche i rapporti interpersonali, seppur caratterizzati da una naturale vivacità si sono sempre mantenuti nei limiti della correttezza.</p>

	Non tutti gli alunni hanno raggiunto in maniera completa gli obiettivi programmati, sia per eterogenei livelli di partenza, sia per diversi ritmi di apprendimento e differenti capacità logico-operative, ma quasi tutti sono riusciti a progredire e migliorare durante l'anno scolastico, grazie ad interventi di recupero mirati.
<b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b>	I rapporti con le famiglie sono stati nel corso del ricevimento settimanale piuttosto saltuari e sporadici. Si è rilevata una partecipazione alquanto modesta anche in occasione dei due ricevimenti generali.
<b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b>	Utilizzo consapevole e ragionato del libro di testo, elaborazione di schemi e mappe concettuali. Per favorire la comprensione significativa della lingua francese è stata proposta una rappresentazione teatrale ad opera di attori madrelingua.

Chianciano Terme, 10 Maggio 2019

Firma del Docente



**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità*  
 Alberghiera

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: LABORATORIO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SALA E VENDITA

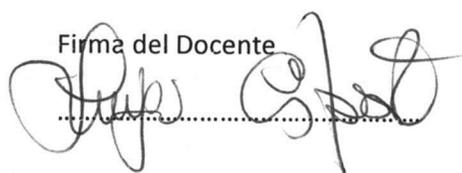
Docente: ESPOSITO LUIGI

**RELAZIONE FINALE – CLASSE 5B ENOGASTRONOMIA**

<p><b>Svolgimento del programma</b></p>	<p>Il programma è stato svolto in modo regolare con approfondimenti forniti agli alunni sotto forma di materiale didattico. Lo svolgimento è risultato lineare senza particolari problematiche.</p> <p>I macroargomenti trattati sono:</p> <p>MODULO 1: ENOLOGIA E SOMMELLERIE          MODULO 2: TECNICHE AVANZATE DI BAR          MODULO 3: IL MENU E LE CARTE          MODULO 4: I CONTRATTI NELLA RISTORAZIONE          MODULO 5: LA CUCINA DI SALA</p>
<p><b>coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte delle ricerche di carattere interdisciplinare, con svolgimento individuale e commento del lavoro in classe. Lo studente ha creato ricette per la preparazione di cocktail e per la preparazione di piatti attraverso la cucina di sala.</p>
<p><b>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p>La presentazione degli argomenti è avvenuta essenzialmente tramite lezione frontale e pratica, durante la quale, a partire da stimoli di vario tipo (con domande, con esempi pratici opportunamente scelti o con il richiamo a conoscenze precedenti), si è cercato di coinvolgere gli alunni in modo da stimolare l'intuizione e facilitare la comprensione dei concetti.</p> <p>Su ogni argomento sono state proposte esercitazioni pratiche di diverso grado di difficoltà, inizialmente svolti dall'insegnante e successivamente svolti dai ragazzi a livello pratico, allo scopo di favorire l'apprendimento delle tecniche base di lavoro utili nella ristorazione. Tutti gli argomenti sono stati svolti dagli alunni con inerente discussione ed elaborazione di esso attraverso lavori di gruppo e di coppia.</p>
<p><b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b></p>	<p>Il profitto medio ottenuto dagli alunni è nel complesso sufficiente, solo alcuni alunni hanno mostrato maggiore interesse e ottenuto buoni risultati. Tale carente preparazione generale è dovuta, in parte, alla scarsità di studio individuale e di lavoro a casa ed in parte a difficoltà oggettive nell'approccio alla materia. Qualche alunno, infatti, mostra gravi lacune di base, anche in riferimento a concetti molto semplici, che non permettono di seguire le lezioni in modo puntuale e costruttivo.</p>

	<p>Per la valutazione, in ciascun quadrimestre, sono state effettuate prove di vario tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove scritte di tipologia mista, strutturate con lo scopo di aiutare gli allievi a relazionare in forma scritta i concetti trasmessi durante le lezioni. Le prove scritte sono state sempre corrette in tempi brevi in modo da rendere possibile, in caso di necessità un intervento immediato con esercizi di sostegno, di recupero e di approfondimento. Per la valutazione degli elaborati si è tenuto conto della seguente metodologia: ad ogni domanda è stato attribuito un punteggio massimo, da assegnare in caso di risposta completa ed esauriente. Il punteggio è stato ridotto proporzionalmente al grado di incompletezza della domanda fino allo 0 per risposte non date o completamente errate, per le domande a risposta multipla è stato assegnato un punteggio ad ogni risposta esatta.</li> <li>- Criteri di valutazione delle prove orali: oltre alle competenze acquisite, durante i colloqui orali sono state valutate la chiarezza espositiva, la proprietà di linguaggio, il linguaggio tecnico, la capacità di effettuare collegamenti alla stessa disciplina ed ad altre discipline, la capacità di risolvere i problem-solving proposti durante la discussione dell'argomento, come indicato espressamente, in sede di programmazione annuale, negli obiettivi trasversali da raggiungere.</li> </ul> <p>Le griglie di valutazione sono riportate nel PTOF.</p>
<p><b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b></p>	<p>Il comportamento degli alunni si è sempre mostrato rispettoso delle regole e dell'insegnante, instaurando un dialogo costruttivo. La classe ha ottenuto mediamente buoni risultati partecipando in maniera attiva alle lezioni, seppur con alcune eccezioni.</p>
<p><b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b></p>	<p>I rapporti con le famiglie non sono stati sempre costanti. Solo una piccola parte dei genitori è intervenuta ai colloqui generali o nell'ora settimanale.</p>
<p><b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b></p>	<p>Come sussidio alla didattica è stato adottato il libro di testo "sala e vendite per cucina" ALMA-PLAN.</p>

Chianciano Terme, 05/05/2019

Firma del Docente  


**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019  
Materia: SCIENZE MOTORIE – Docente: CLARISSA GORI

**RELAZIONE FINALE – CLASSE 5 B ENO**

<b>Svolgimento del programma</b>	<p>Essendo il Nostro Istituto sprovvisto di palestra ed essendo il palazzetto in fase di ristrutturazione, le lezioni pratiche si sono svolte con difficoltà, in parte presso il palazzetto, in parte al Palamontepaschi e in parte all'aperto. il piano di lavoro presentato all'inizio dell'anno ha subito quindi qualche modifica nei tempi e nello svolgimento degli argomenti . Gli aggiustamenti rispetto al piano di lavoro preventivato non hanno influito però sui risultati educativi perseguiti, raggiunti dalla totalità della classe.</p> <p>La classe ha lavorato in lezione unica il MERCOLEDÌ alle prime 2 ore.</p> <p>i macroargomenti trattati sono stati:</p> <p>sport di squadra: pallavolo, goback, calcio a 5</p> <p>sport individuali: atletica (tecnica della corsa), parkour, preacrobatica a terra e sulla striscia elastica.</p> <p>salute e benessere: proposte del fitness ( step, condizionamento muscolare, metodo feldenkrais, stretching, ginnastica posturale)</p>
<b>coordinamento interdisciplinare</b>	<p>nel corso dell'anno scolastico sono state svolte delle ricerche a carattere interdisciplinare, con svolgimento individuale. Nell'ora di scienze motorie è stata fatta una ricerca delle malattie a carico della postura dovute al lavoro in cucina con tanto di lezioni pratiche di ginnastica antalgica in caso di bisogno.</p>
<b>Criteri didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b>	<p>Per la parte teorica i criteri didattici adottati sono stati: Lezione frontale interattiva, discussa e partecipata. Discussione su temi di attualità correlati alla programmazione. Cooperative learning, brain storming.</p> <p>Per la pratica: • Metodo prescrittivo • Metodo misto (globale-analitico-globale) • Assegnazione dei compiti • Scoperta guidata • Risoluzione dei problemi.</p> <p>Le mete educative raggiunte sono quelle previste per le classi 5, senza però approfondimenti.</p>

<p><b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b></p>	<p>Ai fini del rendimento finale sono state valutate le conoscenze, abilità e competenze previste dal piano di lavoro. La valutazione è stata effettuata per la parte teorica con domande esplorative ed interrogazioni brevi soprattutto per il rafforzamento dei contenuti teorici della disciplina. Per la parte pratica non è stato valutato solo il gesto tecnico ma anche l'impegno, la partecipazione, il rispetto delle regole e il fair play di ogni alunno. La valutazione ottenuta dalla classe è migliorata nel corso dei mesi, fino al raggiungimento per la maggior parte di risultati molto positivi.</p>
<p><b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b></p>	<p>La classe è composta da 16 alunni (14 maschi e una femmina). Pur essendo una classe piccola non è sempre semplice gestire il lavoro in quanto predilige i giochi di squadra rispetto ad altre proposte. Il comportamento, per i motivi precedentemente elencati durante alcune lezioni avrebbe dovuto essere più partecipativo. La classe cambia il comportamento in base all'argomento della lezione.</p>
<p><b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b></p>	<p>i rapporti con le famiglie sono avvenuti esclusivamente tramite i colloqui pomeridiani, con pochissimi genitori.</p>
<p><b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b></p>	<p>come sussidio alla didattica ho creato una lavagna digitale "PADLET" su cui ho condiviso materiali multimediali, mappe concettuali, presentazioni e relazioni sugli argomenti teorici e pratici trattati.</p>

Chianciano Terme,

Firma del Docente

10/05/2018 .....





**I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI-CHIANCIANO TERME**  
*Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
 Alberghiera*

Anno Scolastico 2018/2019

Materia: IRC – Docente: Tanganelli Alberto

**RELAZIONE FINALE – CLASSE VB ENO**

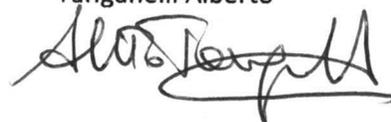
<p><b>Svolgimento del programma</b></p>	<p>Il programma è stato sviluppato con un monte orario di un'ora settimanale; lo svolgimento è risultato abbastanza regolare nonostante gli impegni sostenuti dalla classe nelle numerose attività progettuali, che, in più occasioni, si sono realizzate anche nell'ora di IRC.</p> <p>Sono stati trattati i seguenti macroargomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MODULO 1: L'uomo nella visione cristiana;</li> <li>- MODULO 2: La questione etica;</li> <li>- MODULO 3: La bioetica: aborto, eutanasia e fecondazione assistita;</li> <li>- MODULO 4: Le religioni nel mondo: ebraismo, Islam, Induismo; Buddismo e le altre religioni orientali;</li> <li>- MODULO 5: Cibo e religione;</li> <li>- MODULO 6: Le domande della classe e i dibattiti odierni.</li> </ul>
<p><b>coordinamento interdisciplinare</b></p>	<p>In accordo con il professore di Alimentazione, l'argomento "Cibo e religione" è stato affrontato in maniera interdisciplinare.</p>
<p><b>Criteria didattici seguiti e mete educative raggiunte.</b></p>	<p>La metodologia didattica usata durante l'anno ha cercato di stimolare il più ampio coinvolgimento degli alunni verso gli argomenti trattati, con l'obiettivo di incrementarne la motivazione e il senso critico.</p> <p>Si sono fatti tentativi di lezione partecipata (problem solving) in modo tale da stimolare l'interesse e la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari da parte degli studenti. Le lezioni frontali sono state supportate dall'ausilio di materiale fornito dall'insegnante (appunti, mappe concettuali, presentazioni in power point) al fine di facilitare l'apprendimento dei vari argomenti trattati. Inoltre, sempre per facilitare gli studenti nella comprensione dei temi trattati, durante le spiegazioni sono stati effettuati feedback e sono stati proposti esempi di casi reali, utili per evidenziare eventuali incomprensioni e/o dubbi da parte della classe.</p> <p>Il programma è stato svolto in modo regolare e gli obiettivi formativi sono stati raggiunti in modo omogeneo dalla classe.</p> <p>La classe ha raggiunto una buona consapevolezza su quelle che sono le posizioni ufficiali della Chiesa Cattolica in temi di etica, etica sociale e biotica, sviluppando un senso critico che possa aiutare a farsi un'idea più approfondita e personale sui temi trattati; una conoscenza approfondita sull'immagine dell'uomo e della persona nella visione cristiano-cattolica; una conoscenza</p>

	generale sulle culture e religioni del mondo.
<b>Profitto medio ottenuto e criteri di valutazione</b>	Il profitto medio della classe risulta essere più che buono e approfondito. Come criteri di valutazione si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti tramite verifiche orali, dell'uso di una terminologia specifica, della capacità di approfondire e collegare tra loro le varie problematiche affrontate. Sono stati valutati il comportamento in classe, la partecipazione alle lezioni, l'interesse per la materia, gli interventi d'approfondimento, il miglioramento rispetto al livello iniziale e il senso critico sviluppato dagli studenti.
<b>Comportamento degli alunni e giudizio sul rendimento della classe.</b>	Il comportamento della classe si è dimostrato abbastanza corretto e rispettoso delle regole e dell'insegnante, con alcune eccezioni date anche dall'orario poco favorevole allo svolgimento della lezione. In generale il gruppo classe ha dimostrato un buon interesse verso la materia e una più che sufficiente propensione nella comprensione di alcuni argomenti e nel dibattito in classe. Il risultato finale di tale approccio alla materia è stato il raggiungimento da parte della maggior parte della classe di un profitto più che buono, seppur con alcune eccezioni, comunque sempre positive.
<b>Osservazioni sui rapporti con le famiglie</b>	Nel corso dell'anno sono stati effettuati due incontri generali con i genitori per discutere dell'andamento didattico-disciplinare degli alunni, ma in tali occasioni la partecipazione delle famiglie è stata scarsa. Stessa cosa per l'ora di ricevimento settimanale messa a disposizione per l'incontro con gli eventuali genitori.
<b>Attività parascolastiche e uso dei sussidi didattici</b>	È stato utilizzato il libro di testo, affiancato da strumenti digitali quali presentazioni multimediali in formato power point, visioni guidate di film e dialogo educativo.

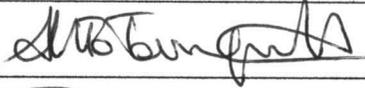
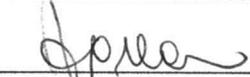
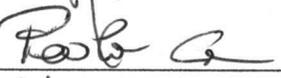
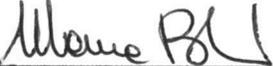
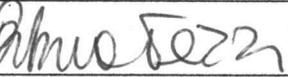
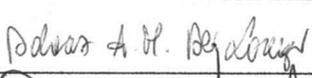
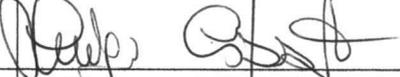
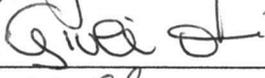
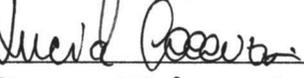
Chianciano Terme, 8 maggio 2019

Firma del Docente

Tanganelli Alberto



## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	IRC	Tanganelli Alberto	
2	Italiano e Storia	Bernardini Paola	
3	Lingua Inglese	Aquaro M. Marinella	
4	Matematica	Ciacci Paolo	
5	DITASR	Bedini Marina	
6	Lab. Di Enogastronomia	Tiezzi Barbara	
7	Lingua Francese	De Lorenzi Dolores A.M.	
8	Lab. Di Sala e Vendita	Esposito Luigi	
9	Scienza e cultura dell'Alimentazione	Tosi Giulia	
10	Scienze Motorie	Gori Clarissa	
11	Sostegno Area Umanistica	Ceccuzzi Lucia	
12	Sostegno Area Scientifica	Salvadori Sara	
13	Sostegno Area Tecnica	Zago Giuseppe	

Chianciano Terme, 15 Maggio 2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Cerone Giuseppina

