MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ISTITUTI PARITARI

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI

E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5° sez. A A.S. 2024/25

iSchool è un Progetto di Antilia srl società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di K.I.S. s.r.l.
Via Ghislandi, 57 – 24125 Bergamo – Tel. 035/219292
Sito Internet: http://www.iSchool.bg.it e-mail: segreteria@ischool.bg.it
PEC: antiliasrl@legalmail.it

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Lingua e letteratura italiana – Prof.ssa Brancucci Sara

Storia – Prof.ssa Brancucci Sara

Scienze dell'alimentazione – Prof. Augugliaro Michele

Diritto e tecniche della struttura ricettive – Prof.ssa Marini Gaia

Matematica – Prof. Rocchi Paolo

Lingua inglese – Prof.ssa Piantoni Roberta

Lingua francese – Prof.ssa Arnoldi Francesca

Arte e territorio – Prof. Rotondella Andrea

Scienze motorie – Prof.ssa Forcella Nicole

Laboratorio Enogastronomia – Prof.ssa Coletto Maria Cristina

Laboratorio Accoglienza Turistica – Prof. Colombo Paolo

Tecniche di comunicazione – Prof.ssa Resenterra Chiara

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE – IL NOSTRO ISTITUTO

iSchool nasce nel maggio 2012 contestualmente ad un cambio di proprietà operato dalla società Antilia s.r.l. Risultato di un profondo rinnovamento nella forma e nei contenuti, iSchool è oggi protagonista e promotore di innovazione ed eccellenza formativa. Una scuola internazionale e tecnologica in cui la valorizzazione dei talenti individuali si realizza attraverso contatti concreti con le imprese del territorio e soluzioni formative personalizzate ed efficaci. Una scuola paritaria capace di anticipare il cambiamento, attraverso un programma di sviluppo che ha l'obiettivo di creare una realtà solida e riconoscibile sul territorio. Grazie all'opportunità di un dialogo aperto con gli operatori e di un supporto costante a famiglie e studenti, il progetto formativo di iSchool non è solo qualità e dedizione, ma anche assunzione di responsabilità. Dalla passione e dal confronto con le reali necessità di un mondo in continuo divenire, è nato il progetto di una scuola che vive e agisce nel futuro.

I nostri valori (CODICE ETICO)

RELAZIONE
Coltivare e promuovere relazioni autentiche, trasparenti e inclusive tra docenti, famiglie e comunità studentesca. Considerare centrale una relazione insegnante-studente basata su ascolto empatico, dialogo, attenzione all'intreccio esistente tra dimensione cognitiva, affettiva ed emotiva, e un rapporto tra insegnanti e famiglie caratterizzato da attiva collaborazione, fiducia, valorizzazione e rispetto reciproci ruoli.

INCLUSIONE
Riconoscere l'unicità di ogni studente, personalizzare e individualizzare la didattica per ottenere la massima valorizzazione delle potenzialità di ogni allievo, vedendo la diversità come risorsa e ricchezza. Abbracciare una cultura inclusiva che si prende cura delle fragilità e valorizza i talenti, creando un ambiente che sa accogliere, supportare e stimolare a dare il meglio di sé.

INNOVAZIONE
Investire sui nuovi metodi di insegnare e di apprendere, anche sfruttando le opportunità offerte dalle tecnologie, per aumentare l'efficacia formativa, preparare al futuro, offrire nuove opportunità. Credere in un'esperienza formativa dinamica e allineata alle sfide del futuro.

BENESSERE
Promuovere il benessere di ogni persona attraverso un ambiente scolastico sereno, promuovere attività che favoriscono l'equilibrio tra studio e vita personale e un'attenzione costante alla salute psicofisica.

CRESCITA

Promuovere la crescita personale e formativa degli studenti attraverso un ambiente di apprendimento stimolante. Favorire il supporto individuale e opportunità di sviluppo integrale.

PASSIONE

Essere spinti dalla passione per il valore della formazione e trasmetterla agli studenti, per un lavoro e uno studio che non si fondi solo su necessità, dovere e abitudine.

BELLEZZA E CREATIVITA'

Coltivare con attenzione nel processo educativo la capacità di riconoscere e apprezzare la bellezza e di pensare in modo creativo, competenze emotive e cognitive fondamentali nella vita di una persona.

Istituto Professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il nuovo paradigma dell'istruzione professionale

La riforma dell'Istruzione professionale comporta un cambio di paradigma identitario, motivato dalla necessità di affrontare e ricomporre la crescente tensione che si è andata determinando tra il profilo socio-culturale dell'utenza (i nuovi giovani studenti) e l'evoluzione della domanda del mercato del lavoro.

La legge 13 luglio 2015, n.107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti" detta i principi per la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale di competenza regionale, attraverso:

• la ridefinizione degli indirizzi, delle articolazioni e delle opzioni conseguenti al riordino varato con il d.P.R.10 marzo 2010, n. 87;

• il potenziamento delle attività laboratoriali anche attraverso una rimodulazione, a parità di tempo scolastico, dei quadri orari degli indirizzi, con particolare riferimento al primo biennio. La legge delega, dunque, propone un sostanziale ripensamento dell'assetto ordinamentale degli istituti professionali.

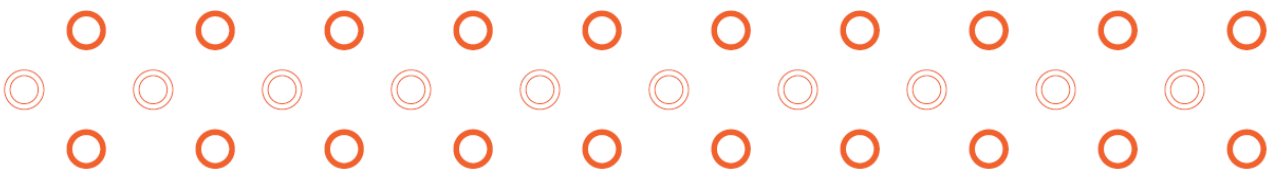
Istituto Professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze:



- 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.

- 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 dell'innovazione.

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

- 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.

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

- 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.

- 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.

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

- 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.

- 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.

- 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.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche

per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Il Diplomato è in grado di gestire l'accoglienza e la promozione in strutture turistiche e alberghiere, offrendo servizi di ricevimento, organizzazione e valorizzazione del territorio. Questo percorso si concentra sulla gestione delle attività di ricevimento, la promozione di prodotti turistici e l'uso delle tecnologie per la commercializzazione.

PIANO DI STUDI

ASSI CULTURALI	1° Biennio	
Area generale comune a tutti gli indirizzi	1^	2^
Asse dei linguaggi		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	2 (+1)	2(+1)
Asse matematico		
Matematica	3	3
Asse storico sociale		
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1
Area di indirizzo		
Francese	2	2
Scienze integrate	1 (+1)	1(+1)
Tic	1(+1)	1(+1)
Scienze degli alimenti	2	2
Arte e Territorio	--	--
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita	4	4
Laboratorio di Accoglienza turistica	4	4
	34	**34**

TRENNIO

Area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2 (+1)	2 (+1)	2 (+1)
Asse storico sociale			
Storia	2	2	2
Asse matematico			
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1

Area di indirizzo	3° anno	4° anno	5° anno
Articolazione "ENOGASTRONOMIA"			
Asse dei linguaggi			
Francese	2 (+1)	2 (+1)	2 (+1)
Asse scientifico tecnologico e professionale			
Diritto e tecniche amministrative struttura	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	5	5
Arte e Territorio	2	2	2
Laborat. serv. Enogastronomici - Cucina	6	4	6
Laborat.serv. Enogastronomici - Sala e vendita	/	2	/
Totale ore settimanali	34	34	34

Area di indirizzo	3° anno	4° anno	5° anno
Articolazione "SALA E VENDITA"			
Asse dei linguaggi			
Francese	2 (+1)	2 (+1)	2 (+1)
Asse scientifico tecnologico e professionale			
Diritto e tecniche amministrative struttura	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	5	5
Arte e Territorio	2	2	2
Laborat. serv. Enogastronomici - Cucina	/	2	/
Laborat.serv. Enogastronomici - Sala e vendita	6	4	6
Totale ore settimanali	34	34	34

Area di indirizzo	3° anno	4° anno	5° anno
Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
Asse dei linguaggi			
Francese	2 (+1)	2 (+1)	2 (+1)
Asse scientifico tecnologico e professionale			
Diritto e tecniche amministrative struttura	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
Arte e Territorio	2	2	2
Laborat. Accoglienza Turistica	6	6	6
Tecniche di comunicazione	/	2	2
Totale ore settimanali	34	34	34

ORARIO DELLE LEZIONI ART. ENOGASTRONOMIA– A.S. 2024 / 25

I QUADRIMESTRE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° modulo	Arte e Territorio	Diritto e Tecniche Amm.	Diritto e Tecniche Amm.	Italiano	Lab. Enogastronomia
2° modulo	Italiano	Scienze Motorie	Matematica	Matematica	Inglese
3° modulo	Scienze dell'alimentaz	Italiano	Lab. Enogastronomia	Francese	Scienze dell'alimentaz
4° modulo			Lab. Enogastronomia		

II QUADRIMESTRE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° modulo	Arte e Territorio	Diritto e Tecniche Amm.	Diritto e Tecniche Amm.	Italiano	Lab. Enogastronomia
2° modulo	Italiano	Scienze Motorie	Matematica	Scienze dell'alimentaz	Inglese
3° modulo	Scienze dell'alimentaz	Italiano	Lab. Enogastronomia	Francese	Scienze dell'alimentaz
4° modulo			Lab. Enogastronomia		

ORARIO DELLE LEZIONI ART. ACCOGLIENZA TURISTICA– A.S. 2024 / 25

I QUADRIMESTRE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° modulo	Arte e Territorio	Diritto e Tecniche Amm.	Diritto e Tecniche Amm.	Italiano	Lab. Enogastronomia
2° modulo	Italiano	Scienze Motorie	Matematica	Matematica	Inglese
3° modulo	Scienze dell'alimentaz	Italiano	Lab. Enogastronomia	Francese	Scienze dell'alimentaz
4° modulo			Lab. Enogastronomia		

II QUADRIMESTRE

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° modulo	Arte e Territorio	Diritto e Tecniche Amm.	Diritto e Tecniche Amm.	Italiano	Lab. Accoglienza
2° modulo	Italiano	Scienze Motorie	Matematica	Scienze dell'alimentaz	Inglese
3° modulo	Scienze dell'alimentaz	Italiano	Lab. Accoglienza	Francese	Lab. Accoglienza
4° modulo		Tecniche di comunicazione	Lab. Accoglienza		

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE CONTINUITA' DOCENTI

Discipline curriculari	Classe 3^ A.S. 2022-23	Classe 4^ A.S. 2023-24	Classe 5^ A.S. 2024-25
Lingua e letteratura italiana	Prof. Ceresoli	Prof.ssa Brancucci (prof.ssa Casale)	Prof.ssa Brancucci
Storia	Prof.ssa Ceresoli	Prof.ssa Brancucci (prof.ssa Casale)	Prof.ssa Brancucci
Scienze dell'Alimentazione	Prof. Augugliaro	Prof. Augugliaro	Prof. Augugliaro
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Scamozzi	Prof.ssa Marini	Prof.ssa Marini
Matematica	Prof. Rocchi	Prof. Rocchi	Prof. Rocchi
Inglese	Prof.ssa Gandossi	Prof.ssa Piantoni	Prof.ssa Piantoni
Francese	Prof.ssa Korovessis	Prof.ssa Arnoldi	Prof.ssa Arnoldi
Arte e Territorio	Prof. Rotondella	Prof. Rotondella	Prof. Rotondella
Scienze motorie	Prof.ssa Forcella	Prof.ssa Forcella	Prof.ssa Forcella
Lab. Enogastronomia	Prof.ssa Coletto	Prof.ssa Coletto	Prof.ssa Coletto
Lab. Accoglienza Turistica	Prof. Colombo	Prof. Colombo	Prof. Colombo
Tecniche di comunicazione	Prof.ssa Resenterra	Prof.ssa Resenterra	Prof.ssa Resenterra

PRESENTAZIONE DELLE CLASSE

COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 studenti divisi in modo disomogeneo nelle articolazioni di Enogastronomia e Accoglienza Turistica: 16 studenti per Enogastronomia e 4 per Accoglienza turistica.

E' una classe che si è formata e ampliata molto nel corso dei 5 anni scolastici: dell'attuale gruppo classe solo 6 studenti hanno frequentato l'indirizzo di studi presso iSchool dalla classe 1°. In 2^ nell'anno scolastico 21-22 terminata l'emergenza per la pandemia da Covid-19 i trasferimenti sono stati molto numerosi, 8 nuovi studenti. All'inizio del triennio due nuovi trasferimenti e la sottodivisione nelle due articolazioni Eno e Accoglienza. In classe 4^ si sono aggiunti altri 3 studenti e quest'anno scolastico uno studente proveniente dall'istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro.

Partecipazione, interesse, impegno, obiettivi

La classe si presenta eterogenea in riferimento a prerequisiti, motivazione, impegno e capacità. Nel corso degli anni ha formato un gruppo abbastanza coeso; non sono emerse particolari situazioni conflittuali e le momentanee tensioni sono state superate con l'apporto di tutti.

La partecipazione alla vita di classe, all'attività didattica e al dialogo educativo è stata, scostante e disomogenea. Premesso che la maggioranza degli studenti ha raggiunto una preparazione mediamente sufficiente, vanno distinti tre gruppi:

● Un piccolo gruppo ha raggiunto, in tutte le discipline, risultati più che buoni; tali alunni hanno mostrato, nel corso del triennio, impegno continuo, partecipazione, senso di responsabilità, curiosità e spirito di iniziativa. Sono capaci di effettuare scelte autonome, di prendere decisioni consapevoli, di lavorare in gruppo, di mettersi a disposizione dei compagni e dei docenti.

● Il secondo gruppo ha acquisito in tutte le materie discrete conoscenze, dimostrando di saper elaborare i contenuti appresi in maniera semplice, ma corretta; disponibili e aperti al dialogo educativo, si sono dimostrati capaci di maturare e consapevoli del proprio percorso.

● Il terzo gruppo è formato da studenti che si sono mostrati meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo; tuttavia, se spronati, riescono a raggiungere i risultati richiesti.

L'interesse e l'attenzione non sempre sono stati adeguati alle richieste e agli obiettivi di una classe quinta, gli alunni non hanno sfruttato in modo proficuo le numerose occasioni di approfondimento e preparazione alle prove d'esame, provvedendo ad uno studio molto circoscritto, superficiale, finalizzato alle singole prove di verifica.

Il percorso formativo condotto dai docenti è stato improntato all'approfondimento delle linee essenziali dei singoli programmi in ottemperanza alle indicazioni ministeriali. Il Consiglio di Classe ha inoltre cercato di concretizzare il più possibile gli argomenti di studio con le esperienze professionali vissute dagli alunni nell'ambito dello stage e direttamente collegate al mondo del lavoro. Obiettivi prioritari del Consiglio di Classe sono stati infatti, oltre a quelli cognitivi, anche quelli di tipo formativo, finalizzati all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

PCTO, stage e tirocini

In generale il gruppo classe nel corso del triennio ha raggiunto risultati migliori nelle discipline di indirizzo. Da sottolineare che la maggior parte degli studenti ha svolto molte più ore di PCTO di quelle necessarie e partecipato a stage facoltativi nel periodo estivo e non solo distinguendosi per la serietà, professionalità e maturità lavorativa riconosciute dalle strutture ospitanti.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

Obiettivi educativi trasversali

- Rispettare le regole dell'Istituto (presenza assidua, puntualità, comportamento corretto in classe, durante il cambio dell'ora e nell'intervallo, rispetto delle norme antifumo)
- Rispettare le regole del docente e della classe
- Mantenere rapporti educati con i docenti
- Mantenere rapporti educati con i compagni
- Essere collaborativi / assumere comportamenti funzionali (prendere appunti, intervenire opportunamente, essere forniti del materiale, segnalare problematicità, …)
- Mantenere con costanza la concentrazione durante il lavoro in classe
- Organizzare lo studio domestico gestendo gli impegni delle diverse materie
- Rispettare le scadenze.

Gli insegnanti concordano che, nel formulare il voto di condotta di ciascuno studente, fanno riferimento ai suddetti obiettivi generali e comportamentali, oltre a quanto indicato nel regolamento di disciplina dell'Istituto.

Obiettivi cognitivi

- Potenziare la partecipazione, rafforzando l'interesse
- Migliorare le capacità e le competenze disciplinari, imparando a mettere a frutto le indicazioni metodologiche fornite dai docenti
- Ampliare il proprio orizzonte culturale tramite l'acquisizione di nuove conoscenze
- Sviluppare il controllo dei processi logici (deduttivi, induttivi, analogici); esercitare la capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale
- Sviluppare la capacità di trasferire criticamente in contesti nuovi le conoscenze e le abilità acquisite, evitando processi di apprendimento meramente ripetitivi, di accumulo, settoriali
- Maturare la capacità di valutare contenuti e livelli dell'apprendimento in base a criteri pertinenti.

Obiettivi didattici

Si fa riferimento alle programmazioni delle aree disciplinari e dei docenti.

Metodologia e strumenti didattici

Nel processo di insegnamento-apprendimento, al fine di raggiungere gli obiettivi fissati e in relazione alle singole discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali dialogate, didattica in gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, ????????????

Gli strumenti didattici utilizzati lungo il percorso di apprendimento vanno dal tradizionale libro cartaceo, alla sua versione digitale in dotazione a tutti gli studenti, integrato da testi

specializzati, presentazioni di sintesi, mappe e dispense; ogni classe iSchool è attrezzata di schermi per la condivisione dei materiali multimediali e i ragazzi hanno in dotazione un PC con tutti gli strumenti professionali necessari all'apprendimento delle materie di indirizzo. Per ogni classe è stato attivato uno spazio cloud per consentire la condivisione dei materiali.
Gli insegnanti ritengono utile definire una serie di atteggiamenti comuni allo scopo di rendere più incisiva l'azione educativa. In particolare si sottolinea l'importanza di:

- Verificare che gli alunni rispettino le regole della vita scolastica
- Favorire lo spirito di collaborazione e il dialogo nella classe, sia su temi dei programmi di studio, sia sull'attualità
- Stimolare negli alunni la capacità di esporre rivolgendosi alla classe, rimuovendo gli ostacoli che impediscono la libera comunicazione nel gruppo
- Stimolare la partecipazione alle attività dell'Istituto e ad attività culturali e sportive extrascolastiche
- Riconoscere e valorizzare le singole e più svariate attitudini degli studenti; sviluppare la sensibilità artistica e le capacità critiche secondo le singole predisposizioni
- Incoraggiare la fiducia dello studente nelle proprie possibilità e favorire l'autovalutazione
- Tenere conto dei livelli di partenza e riconoscere la specificità dei modi e dei tempi di apprendimento
- Proporre i contenuti con chiarezza argomentativa
- Fornire indicazioni, anche personalizzate, per la riorganizzazione delle conoscenze e per il recupero delle carenze; fornire indicazioni sul metodo con cui affrontare i compiti assegnati (strumenti, sequenze operative, tempi)
- Alternare le fasi della lezione frontale a fasi dialogate; utilizzare i supporti utili alla didattica. Laddove ritenuto necessario sono state affrontate lezioni di recupero pomeridiano per consentire ai discenti di recuperare i contenuti ancora lacunosi e per rendere più efficaci le proprie competenze tecniche e/o linguistiche.

Pianificazione delle verifiche e criteri di valutazione

I docenti si impegnano a:

- Chiarire le modalità di valutazione delle verifiche, sia orali che scritte
- Garantire in ognuno dei periodi di suddivisione dell'anno scolastico l'effettuazione del numero congruo di verifiche orali e scritte previste (è possibile far uso di prove scritte per valutare gli apprendimenti nelle discipline con voto cosiddetto "orale")
- Non programmare per quanto possibile più di una verifica scritta al giorno, annotando la data sul registro di classe, anche al fine di evitare una eccessiva intensificazione settimanale
- Consegnare le verifiche corrette e valutate di norma entro 10 giorni e comunque prima della verifica successiva

- Comunicare contestualmente alla prova agli alunni i voti relativi alle verifiche orali (interrogazioni).

Al fine dell'attribuzione del voto o giudizio si terranno presenti i seguenti elementi: organizzazione del lavoro; conoscenza degli argomenti; comprensione e rielaborazione personale; approfondimenti e capacità di cogliere o ipotizzare la complessità dei problemi; utilizzo dei linguaggi specifici; capacità di applicazione di regole, di analisi e di sintesi. Nella valutazione dello scrutinio finale saranno presi in considerazione anche i seguenti elementi: livelli di partenza della classe; livelli di partecipazione ed interesse; impegno nel lavoro scolastico.

Specifiche in merito alla valutazione dei candidati con bisogni educativi speciali

Durante le valutazioni svolte in corso d'anno, per i candidati con Bisogni Educativi Speciali sono state adottate le strategie di personalizzazione previste dai Piani Didattici Personalizzati e Piani educativi Individualizzati. Il Consiglio di Classe, coerentemente con quanto previsto dall'O.M. 14 marzo 2022 n. 65, ritiene che in sede d'esame gli alunni con BES certificati o formalmente riconosciuti dal CdC possano utilizzare gli strumenti compensativi, le modalità di verifica e i criteri di valutazione sperimentati in corso d'anno o comunque ritenuti funzionali allo svolgimento della prova d'esame (cfr. fascicoli personali allegati agli atti). Si precisa che i materiali sottoposti ai candidati con Bisogni Educativi Speciali in sede di colloquio dovranno essere predisposti in coerenza con i PEI e i PDP trasmessi.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Progetto inclusività

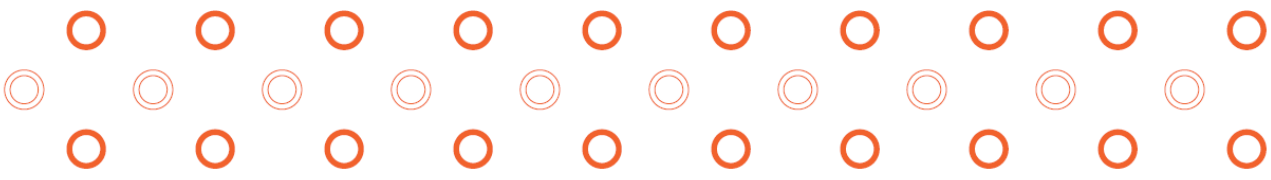
L'esperienza maturata negli ultimi anni ci porta a considerare ambizioso, quanto fondamentale, il proposito di convertire il concetto di inclusione in pratica scolastica diffusa, consolidata, sistematica: un'organizzazione realmente e totalmente inclusiva richiede infatti un sistema ad alta efficienza, caratterizzato da un modello didattico rigoroso e coerente, equipe di lavoro stabili, conoscenze e competenze specifiche diffuse, radicamento sul territorio (raccordi e sinergie con aziende, Enti, Università), fiducia nel progetto e senso di appartenenza.

iSchool intende abbracciare una politica inclusiva su larga scala, in grado di rispondere ai bisogni di ciascun alunno, conciliando l'attenzione e la presa in carico di ognuno con la valorizzazione delle potenzialità presenti. Tale prospettiva richiede non solo l'integrazione scolastica degli alunni rappresentanti di una qualche diversità, ma soprattutto la trasformazione dell'intera struttura in un'organizzazione idonea alla presa in carico educativa delle differenti difficoltà che tutti i ragazzi potrebbero incontrare durante il loro percorso. Ad ogni studente deve essere infatti garantita l'opportunità di aderire ad un progetto didattico-educativo sostenibile e una possibile esperienza di successo.

A tal fine, il progetto inclusività iSchool prevede che la scuola:

- sappia riconoscere i bisogni dei propri alunni e le differenze che li caratterizzano
- possieda solide e aggiornate competenze pedagogiche, metodologico-didattiche, organizzative e relazionali
- offra momenti di formazione e supervisione ai docenti
- disponga di strumenti e risorse concreti da utilizzare nella progettazione e nella realizzazione di interventi finalizzati al successo formativo
- proponga una didattica diversificata (per modelli e canali di apprendimento, strumenti, metodi di lavoro), flessibile, individualizzata e personalizzata, in grado di rispondere ai bisogni di ciascun alunno e valorizzarne le potenzialità
- si configuri come "ambiente modificante" (spazi, arredi, sistema di relazioni, progetti costruiti *ad hoc*, iniziative), identificando le condizioni favorevoli a uno sviluppo armonico e globale della personalità del singolo.

La legge 107/2015, comma 7, lettera l) sostiene con forza soprattutto il "*potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con Bisogni Educativi Speciali, attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione*



dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore, e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014".

In iSchool una particolare attenzione è riservata agli alunni con disabilità (L. 104/92), con Disturbi Specifici di apprendimento (L. 170/2010) e altri Bisogni Educativi Speciali (DM 27/12/2012 e CM 8/2013), per i quali la scuola mette in atto strategie e piani di studio mirati a una loro piena inclusione.

Per attuare ciò la Dirigenza si avvale di una pedagogista, referente dell'area alunni BES, DSA e con Disabilità, di insegnanti specializzati, di una formazione continua dei docenti curriculari e dell'imprescindibile collaborazione con le famiglie, gli specialisti di riferimento e gli Enti che operano sul territorio.

INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

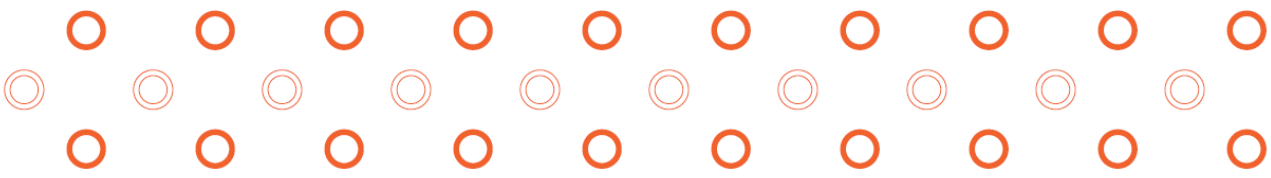
I programmi di Educazione civica avviene sulla base di una concreta prospettiva di lavoro che incardina Cittadinanza e Costituzione nel curricolo, perché è concepita non come discorso aperto a tutte le prospettive, ma come un orizzonte di senso trasversale e come un organico impianto culturale diretto a conferire particolare rilievo al concetto di "cittadinanza attiva"; esso diviene, come tale, elemento catalizzatore della valenza educativa di tutte le discipline.

Il richiamo alla "cittadinanza attiva" è basato sugli orientamenti europei in materia di apprendimento permanente, recepiti nella Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18/12/2006, relativa, appunto, alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/CE), assunte come riferimento a livello nazionale, dal Decreto ministeriale 22/8/2007, n.139 (Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione).

Nell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", è molto importante focalizzare lo studio sulla Costituzione italiana, a partire dall'Assemblea Costituente, e fare in modo che diventi, attraverso l'impegno dei docenti, parte fondante delle coscienze e dei comportamenti dei giovani in rapporto a diritti e doveri costituzionalmente sanciti.

Gli istituti professionali attuano l'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" con prevalente riferimento a principi e valori afferenti l'asse scientifico-tecnologico che li caratterizza e ai risultati di apprendimento previsti per l'area di istruzione generale e per le aree di indirizzo. Tra essi particolare rilevanza assumono le questioni concernenti la possibilità di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente, come espressamente indicato nell'obbligo di istruzione.

La stessa prospettiva curricolare in cui si colloca "Cittadinanza e Costituzione" favorisce il coinvolgimento e valorizza infine la progettazione collegiale e l'attività laboratoriale di tutti i docenti che, proprio in rapporto alla specificità culturale dell'istruzione professionale, sono chiamati ad affrontare con gli studenti aspetti e problemi di rilevante importanza come la sicurezza, l'igiene e la salubrità dei luoghi di produzione e di lavoro, anche nel corso di stage e percorsi di alternanza scuola-lavoro.



Educazione civica argomenti svolti

Disciplina	Argomento	Moduli
Art. Enogastronomia		
Scienze e cultura dell'alimentazione	Importanza della dieta mediterranea Le tipologie dietetiche con riferimento alla dieta mediterranea Gli alimenti della dieta mediterranea	3 moduli
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	Dieta mediterranea: cucina circolare a basso impatto ambientale; creazione di un'idea di impresa che ha come cardine la dieta mediterranea; efficienza fisica e alimentazione	4 moduli
Diritto e tecn. amministrative della struttura ricettiva	Costituzione italiana: storia, struttura e focus sui 12 articoli fondamentali La piramide normativa italiana Agenda 2030 e i 17 goals Marchi di qualità alimentare e prodotti a km 0	6 moduli
Lingua Inglese	Dieta mediterranea e piatti tipici	3 moduli
Lingua Francese	Prodotti bio e piramide alimentare	2 moduli
Art. Accoglienza turistica		
Scienze e cultura dell'alimentazione	Importanza della dieta mediterranea Le tipologie dietetiche con riferimento alla dieta mediterranea Gli alimenti della dieta mediterranea	3 moduli
Accoglienza	Turismo accessibile: village for all Marchi verdi di certificazione ambientale per gli hotel (green key)	2 moduli
Tecniche della comunicazione	Stereotipi di genere nella pubblicità Ristorazione e ricettività sostenibili e inclusivi	2 moduli
Diritto e tecn. amministrative della strutt. ricettiva	Costituzione italiana: storia, struttura e focus sui 12 articoli fondamentali La piramide normativa italiana Agenda 2030 e i 17 goals Marchi di qualità alimentare e prodotti a km 0	6 moduli
Lingua Inglese	Marchi verdi di certificazione ambientale per gli hotel (green key)	2 moduli
Lingua Francese	Potere legislativo, esecutivo e giudiziario in Francia	1 modulo

ORIENTAMENTO E PCTO

L'Istituto iSchool è una realtà che vuole rispondere all'esigenza primaria di educare i giovani, unendo una solida base culturale ad un'alta e qualificata formazione professionale.
Nell'ambito dello sviluppo dell'Istituto Alberghiero, riteniamo da sempre che la formazione lavorativa rappresenti un privilegio e una opportunità di apprendimento per i nostri studenti, perché, oltre a metterli in condizioni operative ottimali, li avvicina a un contesto in cui preparazione, risultati, tempo e attività caratterizzano sinergicamente la buona riuscita del servizio.
Per quanto riguarda l'orientamento di seguito vengono riepilogate le attività svolte in ottica di Didattica orientativa nella classe quinta. A seguire i progetti e le attività legate alla sfera professionale ed esperienze nel mondo del lavoro caratterizzanti l'istituto alberghiero iSchool.

Attività didattica Orientativa (svolta dai Docenti del Consiglio di classe)		
Attività	Monte ore	Docente
Art. Enogastronomia		
CV in francese, lettera di motivazione, il colloquio. Diritto del lavoro. Lessico specifico. Il mondo del lavoro in Francia. Sbocchi professionali.	6 moduli	Prof.ssa Arnoldi
Preparazione ai test universitari	1 modulo	Prof. Rocchi
Uscita Casa circondariale di Bergamo. Partecipazione spettacolo teatrale	2 moduli	Prof.ssa Marini
Contratti nel mondo della ristorazione	2 moduli	Prof.ssa Marini
Sbocchi professionali	2 moduli	Prof.ssa Coletto
Art. Accoglienza turistica		
CV in francese, lettera di motivazione, il colloquio. Diritto del lavoro. Lessico specifico. Il mondo del lavoro in Francia. Sbocchi professionali.	6 moduli	Prof.ssa Arnoldi
Preparazione ai test universitari	1 modulo	Prof. Rocchi
Contratti delle strutture ricettive	2 moduli	Prof.ssa Marini
Uscita Casa circondariale di Bergamo. Partecipazione spettacolo teatrale	2 moduli	Prof.ssa Marini
Uscita didattica presso il centro congressi di Bergamo e approfondimento sugli sbocchi lavorativi inerenti. Stesura di un CV e lettera di presentazione. Agenzie di reclutamento.	5 moduli	Prof. Colombo
Hard and soft skills richieste nel mondo del lavoro e per la compilazione del CV	2 moduli	Prof.ssa Resenterra

I PROGETTI

ARTE E TERRITORIO

“Arte e Territorio” un progetto originale, per l’indirizzo in questione, ma che nasce dal primario concetto che la cucina è espressione di cultura e testimone del proprio territorio. Si è partiti dall’insegnamento dei fondamentali della storia dell’arte per arrivare alla sua applicazione in cucina, accostando forme, colori e consistenze. Molto interessante a questo proposito sono stati alcuni catering commissionati da GAMEC Bergamo e la visita presso l’Accademia Carrara con l’itinerario “ il menù d’arte”. Gli allievi sono stati supporto importante nella settimana di sospensione didattica 23/24 che aveva come tema “L’arte”, sono, infatti, stati creati dei laboratori in cui i loro colleghi, provenienti da indirizzi diversi, dovevano cimentarsi nel compito di disporre al meglio le vivande.

CATERING DIDATTICO

In una realtà multiforme e complessa come quella attuale, l’istituto alberghiero deve promuovere l’acquisizione di strumenti pratici per affrontare con successo il mondo del lavoro. La scuola collabora con le imprese e gli enti del territorio attivando canali differenziati, tra cui il servizio del Catering didattico.
Gli ambiti sono molteplici:
Convegnistico (conferenze, congressi, seminari, meeting)
Artistico (mostre ed esposizioni, anteprime, installazioni, festival, rassegne, concerti)
Dell’ambiente (avvenimenti di sensibilizzazione, feste inaugurali e stagionali)
Marketing territoriale e turistico (feste, celebrazioni, inaugurazioni, festival)
Sportivo (gare, competizioni)
Formativo e didattico (lezioni, seminari, incontri, workshop)
Il progetto, coordinato dalla Direzione e dai docenti di laboratorio di settore, diventa allenamento delle abilità di ogni studente ed è fondamentale per far emergere più consapevolmente i fattori individuali che possono favorire autonomia, crescita e valorizzazione personale e professionale.
Il Catering didattico offre un versatile servizio di ristorazione con standard ottimi, disponibile nella personalizzazione su richiesta dei clienti, completo di tutti i laboratori tecnico-pratici dell’istituto: cucina, sala e accoglienza.
Considerando che il tempo del Catering didattico non è solo quello di esecuzione, ma anche di preparazione, di divulgazione e di post-evento, il progetto, coadiuvato dalla Direzione e dai docenti referenti, può coinvolgere anche studenti di indirizzo diverso che possono sviluppare i contenuti e la comunicazione dei temi relativi alla natura delle varie manifestazioni.

BERGAMO CAPITALE DELLA CULTURA 2023

Scopri la cucina di Bergamo e Brescia con iSchool: Food Culture Experience

In occasione di Bergamo e Brescia Capitali della cultura l'istituto professionale Alberghiero partecipa alle iniziative proposte dal Comune di Bergamo con il progetto "iSchool Food Culture Experience: Scopri le Tradizioni Culinarie di Bergamo e Brescia", un contenitore di appuntamenti gastronomici alla scoperta dei piatti tipici di Bergamo e Brescia.
L'iniziativa coinvolge gli studenti, che lavorano in team con i giovani chef dell'istituto alberghiero, per creare esperienze culinarie ed enogastronomiche tipiche. I partecipanti hanno la possibilità di assaggiare piatti come i casoncelli alla bergamasca e alla bresciana, la polenta con farina di mais spinato di Gandino, e i dolci tipici come la Torta Donizetti e la Bossolà.
Gli ospiti potranno mettere le mani in pasta partecipando a vere e proprie lezioni di cucina con degustazione. Durante l'esperienza, i partecipanti avranno modo di scoprire i segreti dei piatti tipici della zona e apprendere le curiosità storiche che li rendono unici.

ORTO BOTANICO E VALLE DELLA BIODIVERSITA'

Gli amici dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo

Il programma tradizionale è stato integrato con i concetti di biodiversità e non spreco alimentare e di risorse, grazie ad una fattiva collaborazione con l'Orto Botanico di Bergamo. Gli allievi hanno animato, per due anni consecutivi, l'apertura della sezione di Astino, ideando un picnic ecosostenibile sia per quanto riguarda, menù, produzione e packaging, tutto ciò che è stato utilizzato era completamente riciclabile. Sia nell'anno scolastico 23/24 che 24/25 gli studenti hanno tenuto quattro corsi di cucina vegetariana creativa per i soci dell'associazione Amici dell'Orto Botanico che si sono conclusi con altrettante cene, presso la scuola, curate e servite dai ragazzi stessi. Questo continuo scambio ha permesso la comprensione e padronanza di temi così attuali e fondamentali nel modo della ristorazione contemporanea.
Gli studenti sono coinvolti nello studio e nella preparazione del menu vegetariano, nella preparazione dei piatti e nella gestione delle serate dalla cucina, alla sala e accoglienza degli ospiti; oltre all'affiancamento alle docenti di cucina nella lezione per gli ospiti presenti. Menu rigorosamente a base di prodotti locali e vegetariani:
- Antipasto: Millefoglie di carciofi e radicchio su crema al Grana Padano
- Primo piatto: Zucca, cavolo nero e funghi porcini in zuppa
- Secondo piatto: Polpette di ceci con verza brasata e salsa yogurt e paprika affumicata
- Dolce: Semifreddo alle castagne con vellutata di cachi

EVENTI e SERVIZI - TRIENNIO

Anno scolastico 2022\23 - Classe 3^ Alberghiero

2022

15 ottobre: show cooking in Piazza Dante (manifestazione società di basket)
22 ottobre: open day con show cooking
5 novembre: aperitivo in Piazza Dante (manifestazione del comune)
6 novembre: open day con dimostrazione servizi aperitivo
19 novembre: open day con afternoon tea
6 dicembre: aperitivo auguri di natale servito a tutti i genitori dell'alberghiero (servizio completo cena)
17 dicembre: open day con dimostrazione servizio e aperitivo

2023

18 gennaio: cena presentazione progetto BG\BS capitali della cultura
21 gennaio: open day con servizio afternoon tea
14 febbraio: servizio aperitivo corso aggiornamento medici Kis
3 marzo: servizio aperitivo Accademia Carrara
10 marzo: servizio coffeebreak e aperitivo Gamec
19 aprile: servizio cena progetto BG\BS capitali della cultura
9 maggio: servizio cena progetto BG\BS capitali della cultura
24 maggio: cena progetto BG\BS capitali della cultura
30 maggio = cena progetto BG\BS capitali della cultura

Anno scolastico 2023\24 - Classe 4^ Alberghiero

2023

18 settembre: cena progetto BG\BS
4 ottobre: cena progetto BG\BS
12 novembre: open day servizi aperitivo
15 novembre: open day servizi aperitivo serale
24\25 novembre: partecipazione fiera di Bergamo (presentazione istituti superiori) distribuzione biscotti
7 dicembre: servizio cena aziendale con lezione più cena progetto BG\BS
13 dicembre: aperitivo auguri di natale genitori alberghiero
16 dicembre: open day servizio afternoon tea

2024

14 gennaio: open day servizio aperitivo
15 gennaio: cena amici Orto Botanico

30 gennaio: lezione più cena amici Orto Botanico
14 aprile: consegna cestini picnic manifestazione Orto Botanico Astino
12 maggio: servizio catering comunione privata
16 maggio: servizio catering per apertura privata giardino botanico a Ranica

Anno scolastico 2024\25 – Classe 5^ Alberghiero

2024

23 ottobre: open day servizio caffetteria
16 novembre: open day servizio afternoon tea
20 novembre: servizio apericena per Kis giovani imprenditori
15 dicembre: open day servizio aperitivo

2025

18 gennaio: open day aperitivo afternoon tea
18 febbraio: lezione più cena amici Orto Botanico
18 marzo: lezione più cena amici Orto Botanico
21 marzo: servizio catering merenda per Kis
3 aprile: servizio pranzo per scolaresca in visita a Bergamo

Uscite Didattiche sul territorio – Articolazione Accoglienza Turistica

3° anno

PER IL PROGETTO "BERGAMO BRESCIA 2023 CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA"
"Lights On" installazioni per la Festa della Luce A2A che inaugura la Capitale della Cultura
Visita all'NH Hotel****
Museo di Scienze Naturali 'Enrico Caffi'
Visita a Palazzo Moroni e relativi Giardini
Accademia Carrara
Visita all'Hotel Sole** e all'Hotel Piazza Vecchia****
Visita al nuovo Hotel Le Muraine nel quartiere di Borgo Santa Caterina
Visita al nuovo Hotel 4*S 'Palazzo Santo Spirito'
Visita alla Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea GaMeC
Visita al residence (condHotel) Domytis
Percorso di street art urbana in Bergamo Bassa
Bergamo Film Meeting e visione del film muto "Le avventure straordinarissime di Saturnino Farandola" (1913)
Orto Botanico di Città Alta
Museo del Burattino presso la sede del Palazzo della Provincia
Rocca e Museo dell'800
Museo del '900 e Museo della Fotografia Sestini presso il complesso di San Francesco in Città Alta

Centro Piacentiniano rinnovato con il nuovo "Sentierone" e all'installazione ‘TheGate’ per unire le due Capitali della Cultura
Basilica di Santa Maria Maggiore e cantiere di restauro del Coro
Itinerario di Lorenzo Lotto attraverso le Chiese di Città Bassa
I ragazzi hanno realizzato una presentazione per ogni visita.

4° anno

Uscita a Bergamo attraverso un itinerario studiato dai ragazzi nel modulo di Educazione Civica, alla scoperta delle Pietre d’Inciampo della nostra città (7 febbraio);
Uscita didattica al Museo Caffi per la monografica dedicata a Costantino Beltrami (14 febbraio);
Visita didattica all'Accademia Carrara ed alla monografica "Tutta in Voi la luce mia";
Trekking 'sostenibile' al Castello di San Vigilio (20 marzo);
Uscita didattica naturalistica alla sede del Parco dei Colli: trekking, birding, orienteering; un semplice itinerario all'insegna dell'eco-turismo nel nostro territorio (17 aprile);
Uscita didattica al Collina Relais ***** a Clusone (8 maggio).

5° anno

Uscita didattica al Centro Congressi Papa Giovanni XXIII (I° quadr)
Uscita didattica al nuovo Radisson Hotel 4*S (II° quadr)

Per quanto riguarda i PCTO e stage svolti dagli alunni si rimanda alla documentazione dei singoli e registrata nel corso del triennio sul portale ministeriale.

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA' ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **ITALIANO**
Docente: **Prof.ssa Brancucci Sara**
Libro di testo: ***Vivere la letteratura PLUS 3-4*** **ed. Zanichelli**

Contenuti del programma finale

UDA 1 – Naturalismo e Verismo
Naturalismo francese: principi fondamentali (determinismo, osservazione scientifica della realtà).
Verismo in Italia: poetica dell'impersonalità, uso del linguaggio popolare, attenzione al mondo contadino.
UDA 2 – Giovanni Verga
Vita e poetica.
Novelle: tecniche narrative.
I Malavoglia: struttura, temi, stile.
Mastro Don Gesualdo: ascesa sociale e solitudine. Approfondimento del concetto di "ciclo dei vinti".
UDA 3 – Giosuè Carducci
Vita, poetica, poeta-vate.
UDA 4 – Il Simbolismo
Caratteristiche principali del movimento
Il simbolo come strumento di rivelazione.
Simbolismo: temi, stile, tecniche espressive
UDA 5 – Il Decadentismo
Caratteristiche, temi e autori principali.
UDA 6 – Giovanni Pascoli
Vita e poetica.
Analisi delle caratteristiche formali e tematiche della raccolta *Myricae*, con particolare attenzione alla poetica del fanciullino e al valore simbolico attribuito alla natura e alla semplicità.
Lettura e commento di *Lavandare*, *X agosto*, *Gelsomino notturno*.
UDA 7 – Gabriele D'Annunzio
Vita e poetica.
La figura dell'esteta e del superuomo.
Le opere poetiche: caratteristiche generali
Il Piacere: trama, struttura, temi.
UDA 8 – Le Avanguardie storiche
L'Espressionismo è stato analizzato nei suoi tratti distintivi: deformazione della realtà, visione soggettiva, tematiche esistenziali (alienazione, crisi dell'identità), con riferimenti a Pirandello (*Uno, nessuno e centomila*), Svevo (*La coscienza di Zeno*) e Pascoli come precursore del disagio moderno.

Il Futurismo è stato presentato attraverso il **Manifesto del Futurismo** di Marinetti (1909), con approfondimenti su poetica, linguaggio innovativo (*parole in libertà*, onomatopee, dinamismo), esaltazione della modernità e della guerra.

UDA 9 – Crepuscolarismo

Poetiche dell'intimismo e del quotidiano

Autori principali: Gozzano e Corazzini

UDA 10 – Narrativa della crisi

È stato affrontato il tema della **crisi dell'individuo moderno** nella letteratura tra fine Ottocento e inizio Novecento, con riferimento alla trasformazione sociale, politica e culturale di quel periodo (Prima guerra mondiale, crollo degli imperi, alienazione urbana).

Sono state analizzate le **caratteristiche comuni della narrativa della crisi**: alienazione, solitudine, assurdo, simbolismo, ambiguità, sperimentazione stilistica.

Particolare attenzione è stata dedicata a **Franz Kafka**, con lettura della trama de ***La metamorfosi***, per evidenziare i temi dell'alienazione, dell'incomunicabilità e della critica sociale.

UDA 11 – L'Ermetismo

Caratteristiche principali.

Salvatore Quasimodo: biografia e poetica.

UDA 12 – Luigi Pirandello

Vita e poetica dell'umorismo e della maschera.

Novelle per un anno: caratteristiche, struttura e tecniche narrative

Il fu Mattia Pascal: trama, struttura, tematiche.

Uno, nessuno e centomila: trama, struttura, tematiche.

Sei personaggi in cerca d'autore: trama e temi principali.

UDA 13 – Italo Svevo

Vita e poetica.

La coscienza di Zeno: trama, struttura, la figura dell'inetto, le scelte stilistiche.

UDA 14 – Umberto Saba

Vita e poetica.

Il Canzoniere: edizioni e struttura.

UDA 15 – Giuseppe Ungaretti

Vita e poetica

L'Allegria: struttura, edizioni, temi, scelte stilistiche.

Le ultime raccolte.

Lettura e commento di *Soldati*

UDA 16 – Eugenio Montale

Vita, poetica del male di vivere

Ossi di seppia: edizioni, struttura e temi.

UDA 20 – Attività di arricchimento

Simulazione della prima prova dell'esame di Stato: esercitazioni su tipologie A (analisi e commento), B (testo argomentativo), C (tema di attualità)

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025

Il Docente — I rappresentanti di classe

Prof.ssa Brancucci Sara

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA' ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **STORIA**
Docente: **Prof.ssa Brancucci Sara**
Libro di testo: ***Effetto domino 3 ed. G. D'Anna***

Contenuti del programma finale

UDA n. 1
La Belle époque e la società di massa e dei consumi.
UDA n. 2
Imperialismo e nazionalismo
UDA n. 3
La Prima guerra mondiale:
- Le peculiarità della guerra;
- I fattori geopolitici, economici e culturali scatenanti;
- Il ruolo dell'Italia.

UDA n. 4
La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS:
- Il crollo dell'autocrazia e la rivoluzione bolscevica;
- Il pensiero leninista-comunista;
- Ragioni della rivoluzione.

UDA n. 5
Il dopoguerra in Europa:
- Gli effetti di lunga durata della guerra;
- L'instabilità dei rapporti internazionali;
- Il biennio rosso europeo
- La Repubblica di Weimar
- Hitler al potere

UDA n. 6
L'avvento del fascismo in Italia
UDA n. 7
La crisi economica del 1929 e il New Deal statunitense
UDA n.8
La Seconda guerra mondiale

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025

Il Docente — I rappresentanti di classe

Prof.ssa Brancucci Sara

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ALB**
Disciplina: **Lingua e cultura inglese**
Docente: Roberta Piantoni (enogastronomia), Paolo Colombo (accoglienza)
Libro di testo: "Morris Catrin Elen / Smith Alison, Mastering cooking & service premium, Eli" (Enogastronomia). "Peggion Read Marina / Tornior Emanuela / Coletto Silvia, Map the world, new edition - English for tourism, Edisco" (Accoglienza).

Contenuti del programma finale

Per enogastronomia (Prof.ssa Piantoni):

Unit 8: Safety procedures (Food safety and food quality. HACCP, HACCP principles. Food contamination. Risks and preventive measures. Food Preservation. Workplace safety). (pagine 141-149 del libro di testo)

Unit 9: The world of pastry (The craft of pastry making and baking. A brief history of baking. The pastry brigade. Places of work. Large equipment and appliances. Small equipment and tools) (pagine 160-169)

Unit. 10: Basic ingredients (Flour, wheat flour, alternative flours, sweeteners, leavening agents, cocoa and chocolate. Milk and cream). (pagine 172-177)

Unit 11: Basic techniques (bread, types of bread and pizza, pastry, cakes and biscuits, custards and creams, meringues, mousses, Bavarian creams, ice cream, uses of chocolate, dessert decoration) (pagine 180-195, pagina 180 solo il paragrafo iniziale "bread", pagina 190 solo i primi tre paragrafi).

Educazione civica: The Mediterranean diet (Typical mediterranean dishes: Italy, Portugal, Greece, Spain) 3 moduli. Per la teoria sulla Mediterranean diet fare riferimento alla pagina 128 del libro di testo "Mastering cooking and service – Premium".

(Per ogni unità affrontata sono state predisposte delle presentazioni PowerPoint caricate su Teams, nella sezione lingua inglese. Per l'attività di educazione civica sulla dieta Mediterranea i ragazzi sono stati divisi in quattro gruppi. Ad ogni gruppo è stata assegnata una nazione della quale dovevano presentare dei piatti facenti parte della dieta mediterranea.)

Per accoglienza (Prof. Colombo)

Unit 2.1 Communicating (How to write an email, How to write a business letter, How to talk on the phone, How to read graphs, How to make a presentation, How to write an article)

Unit 2.2 Interacting (Quotations, Bookings, Modifications and cancellations, Complaints, Payments, At the front office)

Unit 4.1 The world of work (Hard and soft skills, Where and how to look for a job, Curriculum Vitae (CV))

Unit 4.2 Marketing (An introduction to marketing, The SWOT analysis, The marketing mix,Advertising)

Unit 4.3 Customer care (Customer experience, Types of customers, Dealing with customers and problems, Customer satisfaction and feedback)

+ revise Unit 1.4 Accommodation (Classification of accommodation, Hotels, Check in, check out and hotel staff, Types of accommodation).

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 16/05/25.

Bergamo, 16/05/25

Il docente
Prof. / Prof.ssa
Roberta Piantoni

_____

I rappresentanti di classe

_____

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: 5A Alberghiero - Enogastronomia
Disciplina: Lingua e Cultura Francese
Docente: Prof.ssa Arnoldi Francesca
Libro di testo: "À TABLE ! Manuel de langue pour la formation œnogastronomique" - Arcangela De Carlo – HOEPLI

Contenuti del programma finale

- ALIMENTATION DIÉTÉTIQUE :

- Les produits BIO
- Les OGM en alimentation
- Nouveaux régimes diététiques : le régime végétarien, le régime végétalien, le régime fruitarien, le régime macrobiotique, le crudivorisme
- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- AOC et AOP
- La France, l'autre pays de l'huile d'olive
- Cuisine diététique et légère
- Les intolérances et les allergies alimentaires, les allergènes et la maladie cœliaque

- LIEUX ET PROFESSIONS :

- Les lieux de la restauration
- Les métiers du restaurant
- Les professionnels de la restauration

- OBJECTIF JOB :

- Réglementation et emploi en œnogastronomie : la méthode HACCP et la traçabilité alimentaire
- La conservation des aliments
- Le droit du travail
- Curriculum Vitae
- Lettre de motivation
- L'entretien d'embauche

- DÉCOUVRIR LA FRANCE :

La géographie, la cuisine et les recettes de France :

- Val de Loire
- Normandie
- Bourgogne

- Aquitaine
- Alsace
- Corse
- Bretagne
- Le sud (Provence-Alpes-Côte-D'azur et Languedoc-Roussillon)

- DÉCOUVRIR LA FRANCOPHONIE :

La géographie, la cuisine et les recettes du monde francophone :

- Maroc
- Belgique
- Monaco
- La Réunion
- Les Antilles
- Suisse Romande

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025.

Bergamo, 15/05/2025

La docente
Prof.ssa Arnoldi Francesca

I rappresentanti di classe

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA'
ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **MATEMATICA**
Docente: **Prof. Rocchi Paolo**
Libro di testo: **La matematica a Colori – Gialla volume 4**

Contenuti del programma finale

Richiami

- Funzioni polinomiali
- Funzioni razionali fratte
- Funzioni irrazionali
- Funzioni esponenziali
- Funzioni logaritmiche
- Funzioni goniometriche (seno, coseno, tangente, cotangente)

Studio di Funzioni

- Campo di esistenza e dominio
- Positività di una funzione
- Zeri di una funzione
- Intersezioni con gli assi
- Simmetrie
- Ricerca degli asintoti

Limiti

- Concetto di limite
- Limite destro e sinistro
- Operazioni con i limiti
- Forme indeterminate
- Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui
- Limiti Notevoli

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data ????????.

Bergamo, 6 maggio 2025

Il Docente
Prof. Rocchi Paolo

I rappresentanti di classe
Elisa Ronghetti
Chiara Benedetti

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA' ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**
Docente: **Prof.ssa Marini Gaia**

Contenuti del programma finale

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO
- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano i flussi turistici internazionali
- Le dinamiche de turismo mondiale
- Gli organismi internazionali
- I principali trattati dell'UE ed i suoi organi
- Le fonti normative internazionali
- I principali indicatori economici del settore
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo in Italia

MODULO 2: IL MARKETING
- Definizione di marketing
- Il marketing strategico e il marketing operativo
- Il marketing turistico
- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- Segmentazione, targeting e posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici
- Il marketing operativo e le sue leve
- Il web marketing
- Gli strumenti di web marketing
- Il marketing plan

MODULO 3: PROGRAMMAZIONE, PIANIFICAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
- La strategia dell'impresa e le scelte strategiche
- L'analisi SWOT
- Vision e Mission
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo

- Il controllo di gestione
- Budget e tipologie di budget
- Articolazione del budget (cenni)
- Il controllo budgetario
- Il business plan e suo contenuto

MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Il testo unico sulla sicurezza del lavoro (d. lgs 81/2008)
- Le frodi alimentari
- La tutela dei dati personali;
- Le norme volontarie ISO 9000;
- Il contratto ed i suoi elementi (accordo, causa, oggetto, forma)
- La responsabilità secondo l'aspetto giuridico
- I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering, banqueting
- Il Codice del consumo
- La normativa alimentare
- Responsabilità diretta, tracciabilità e rintracciabilità
- Controlli interni ed esterni
- Il protocollo HACCP
- L'etichettatura

MODULO 5: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Consumi alimentari e abitudini alimentari
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Tendenze in campo alimentare
- Economia del territorio
- Il marchio
- La tutela del marchio
- Marchi individuali e collettivi
- I marchi di qualità alimentare
- La procedura per l'attribuzione del marchio di qualità alimentare
- I prodotti a Km 0
- I marchi dei vini

MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

La Costituzione Italiana: storia della nascita della C.I, Assemblea Costituente e tappe fondamentali.
Gli articoli fondamentali : 1-12 analisi e commento
Altri articoli, con analisi e commento:
L'ordinamento giuridico italiano: la piramide normativa
Agenda 2030 e i 17 obiettivi
L'educazione alimentare, gli sprechi alimentari e le diete sostenibili.

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025.

Bergamo, 15 maggio 2025

Il Docente — I rappresentanti di classe

Prof.ssa Marini Gaia

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ALBERGHIERO - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: 5^ Alberghiero - Enogastronomia
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: M. Augugliaro
Libro di testo: Alimenti, turismo e ambiente Volume B – S. Rodato -Zanichelli

Contenuti del programma finale

UDA 1
Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti
L1 Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
L2 Filiera agroalimentare e impronta ecologica
L3 I nuovi prodotti alimentari
L4 Qualità degli alimenti

UDA2
Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
L1 Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari
L2 Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport
L3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
L4 Alimentazione nelle grandi religioni

UDA3
Dieta in particolari condizioni patologiche
L1 Obesità, malattie cardiovascolari e diabete
L2 Malattie dell'apparato digerente e DCA
L3 Tumori e altre patologie
L4 Allergie e intolleranze alimentari

Educazione civica
Salute e benessere – L'importanza della Dieta Mediterranea

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 12 Maggio 2025

Bergamo, 12 Maggio 2025

Il docente
Prof. Michele Augugliaro

I rappresentanti di classe
Chiara Benedetti

Scanned with CamScanner

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO

ALBERGHIERO - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: 5^ Alberghiero - Accoglienza
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: M. Augugliaro
Libro di testo: Alimenti, turismo e ambiente Volume B – S. Rodato -Zanichelli

Contenuti del programma finale

UDA 1
Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti
L1 Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
L2 Filiera agroalimentare e impronta ecologica
L3 I nuovi prodotti alimentari
L4 Qualità degli alimenti

UDA2
Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
L1 Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari
L2 Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport
L3 Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
L4 Alimentazione nelle grandi religioni

UDA3
Dieta in particolari condizioni patologiche
L1 Obesità, malattie cardiovascolari e diabete
L2 Malattie dell'apparato digerente e DCA
L3 Tumori e altre patologie
L4 Allergie e intolleranze alimentari

Educazione civica
Salute e benessere – L'importanza della Dieta Mediterranea

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 12 Maggio 2025

Bergamo, 12 Maggio 2025

Il docente
Prof. Michele Augugliaro

I rappresentanti di classe
Elisa Ranghetti

Elisa Ranghetti

Scanned with CamScanner

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5**
Disciplina: **Scienze Motorie**
Docente: Nicole Forcella

Contenuti del programma finale

- **Preatletica generale (resistenza, potenziamento muscolare, flessibilità, mobilità articolare)**
- **Rielaborazione e consolidamento degli schemi motori di base (capacità coordinative)**
- **Pratica della Pallavolo**
- **Pratica giochi popolari**
- **Pratica calcio a 5**
- **Per gli alunni esonerati è stato richiesto un Project Work (*percorso didattico formativo multidisciplinare*) per il consolidamento della valutazione finale.**

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025.

Bergamo, 15/05/2025

Il docente
Prof. / Prof.ssa

Nicole Forcella

I rappresentanti di classe

_____

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA'
ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **LABORATORI ENOGASTRONOMIA**
Docente: **Prof.ssa Coletto Maria Cristina**

Contenuti del programma finale

La qualità alimentare
Qualità totale

La dieta mediterranea
Storia
Piramide
Ricettazione
Applicazione nella vita quotidiana

Sistema HACCP
In tanti suoi aspetti fino alla redazione del diagramma di flusso

Il catering e il banqueting
Organizzazione, costi, personale, attrezzate
Contratti
Organizzazione logistica
Salubrità delle vivande

Additivi e addensanti

La salute in cucina
Reazioni avverse agli alimenti
Intolleranze alimentari
Diete per gruppi di alimenti
Menù e legislazione

Il cibo come esperienza culturale

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025

Il Docente — I rappresentanti di classe

Prof.ssa Coletto Maria Cristina

ISTITUTO ALBERGHIERO IND. ACCOGLIENZA TURISTICA
ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: V^ A
Disciplina: Tecniche della comunicazione
Docente: Resenterra Chiara
Libro di testo: **Strategie e tecniche della comunicazione turistica**
Maurizio Di Masi – Federica Mariani – Ilaria Passeri
Ed. Simone per la scuola

Contenuti del programma finale

Uda 5 Mass media, pubblicità e comunicazione sicura

- La televisione (la televisione in Italia e lo spot pubblicitario)
- Internet (l'evoluzione dei social network e l'e-commerce, la pubblicità nel web, il meme-advertising)
- Comunicazione e sicurezza:
  - Le principali normative sulla comunicazione pubblicitaria
  - Le principali normative su pratiche commerciali scorrette e concorrenza sleale
  - La privacy e il diritto all'identità personale
  - La tutela dei dati personali

Uda 8: La comunicazione pubblicitaria

- L'agenzia pubblicitaria: le principali figure
- La campagna pubblicitaria
  - Le tipologie di campagne pubblicitarie
  - Il ciclo di vita della destinazione turistica
  - Le fasi della campagna pubblicitaria
  - La campagna di promozione turistica

- APPROFONDIMENTO: storia della pubblicità

Secondo quadrimestre
Uda 7: Le esigenze del mercato

- Il marketing e le strategie di marketing
  - La fase di analisi
  - Il posizionamento
  - La fase operativa: il marketing mix
- Comunicazione e destination marketing
  - Le strategie di comunicazione per la promozione del territorio
  - Le strategie di comunicazione nel turismo enogastronomico
  - La valorizzazione del made in Italy
- Customer satisfaction

Uda 9: Il mondo del lavoro

- Le capacità e le competenze
- Il curriculum vitae
- Job placement
- Job recruiment

Approfondimento di ed.civica

- **Iniziativa economica e i diritti dei consumatori**
- **La privacy e il diritto all'identità personale**
- **Discriminazione e lavoro**
- **Turismo sostenibile per la disabilità**

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15 maggio 2025

Bergamo, 15 maggio 2025

Il docente
Prof.ssa Resenterra Chiara

_____

I rappresentanti di classe
Ranghetti Elisa/ Hamlich Osama

_____

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO SERVIZI ALBERGHIERI ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5A**
Disciplina: **Laboratorio di Accoglienza Turistica**
Docente: Prof Paolo Colombo
Libro di testo: "Benvenuti Compact" ed. Pearson di Evangelisti - Malandra

Contenuti del programma finale

Primo Quadrimestre

UDA 5-2: I gruppi (ripasso anno precedente)

- I viaggi di gruppo
- Le strutture ricettive per i gruppi
- Le tipologie di gruppi
- I viaggi incentive
- L'accompagnatore turistico

UDA 5-3: Il turismo congressuale

- Le origini del turismo congressuale
- Le tipologie di congressi – il MICE
- Le sedi congressuali
- Gli operatori congressuali: meeting planner e PCO
- La gestione del servizio di accoglienza in un convegno

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Analisi del sito del Centro Congressi 'Giovanni XXIII' di Bergamo
- Individuare le diverse tipologie congressuali
- Progettare la sala convegni ideale
- Come funziona l'organizzazione congressuale in hotel: individuare le figure dell'hotel che si interfacciano con il PCO
- Come progettare il servizio di accoglienza per un convegno
- Come illustrare via e-mail una proposta commerciale in risposta a una RFQ
- USCITA DIDATTICA PRESSO IL CENTRO CONGRESSI GIOVANNI XXIII

ATTIVITA' INTERCLASSE (4°/5°): RILANCIO DI UNA STRUTTURA ALBERGHIERA DEL TERRITORIO**,** con focus sulle principali procedure per l'apertura di un hotel, analisi del territorio, sostenibilità, marketing territoriale, analisi SWOT, web marketing, reputation.

IDEAZIONE DI UN GRANDE EVENTO PER LA PROMOZIONE DELLA NOSTRA CITTA'. Destination marketing.

NUOVI MODELLI DI TURISMO: L'URBEX

UDA 5-4 Il turismo accessibile

- Il concetto di accessibilità – vantaggi economici
  Focus sul progetto 'Village for all' di Roberto Vitali
  La narrazione dell'accessibilità turistica in città da parte dei più famosi vlogger
- La disabilità nel turismo: classificazioni
- Il turista con esigenze speciali: la comunicazione con il cliente

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- L'accessibilità nelle strutture ricettive: modus operandi
- L'accoglienza di un turista con esigenze speciali

UDA 6-1 Le risorse umane

- L'ufficio del personale (HR)
- Il reclutamento e la selezione del personale
- Come trovare lavoro nel turismo
- L'assunzione e il periodo di prova

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Ipotizziamo la pianificazione dell'assunzione del personale in un hotel 4*S di prossima apertura sul territorio: Radisson Blu Hotel Bergamo
- Analizziamo un annuncio di lavoro, simuliamo le domande che vi potrebbero porre ad un colloquio di lavoro.
- Un esempio di lettera motivazionale (tratto da GI Group)

UDA 6-2 Il rapporto di lavoro

- Il contratto collettivo nazionale di lavoro
- Le diverse tipologie contrattuali
- La retribuzione e la busta paga
- L'alternanza scuola-lavoro
- Il percorso dello stage
- La valutazione e la relazione finale

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Analizziamo il CCNL turismo (sintesi), con particolare attenzione alle novità introdotte a luglio 2024; focus sull'inquadramento economico per ciascun livello e mansioni.
- Analizziamo una busta paga reale di un dipendente di hotel, individuiamo le voci principali, le detrazioni, livelli, ferie, ROL ecc.
- Impostiamo la relazione finale dei PCTO da portare alla maturità con due esempi concreti di ex studenti
- PARTECIPAZIONE ALLA FIERA DELL'ORIENTAMENTO

UDA 7-1/2 Il marketing per il turismo

- Il marketing mix
- Il marketing relazionale e il CRM, il marketing esperienziale
- L'ufficio marketing in albergo
- La certificazione di qualità per l'albergo
- Il marchio di ospitalità per l'hotel
- Il web marketing: obiettivi e strumenti (sito, portali, OTA, blog, advertising, DEM, social network)
- Il sito dell'hotel: struttura e caratteristiche.
- Social media marketing
- Web reputation

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Analisi e riflessioni sul nuovo smart district di Bergamo: Chorus Life
- Realizzazione di una immagine coordinata per un evento aziendale celebrativo
- Analisi del sito VisitBergamo: destination marketing
- Analisi di una struttura alberghiera del nostro territorio come visibile su Booking.com: differenze tariffarie, reputation, analisi delle recensioni in relazione ai competitor
- Analisi di un profilo aziendale alberghiero su Instagram

Secondo quadrimestre

UDA 7-3 Il piano di marketing

- Il piano di marketing per l'albergo: i 7 punti principali
- La comunicazione e le attività promozionali

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Elaborazione di un piano di marketing sulla base di specifiche caratteristiche di un'impresa ricettiva
- Elaborazione di un'iniziativa promozionale per un hotel
- Strategie di marketing per un hotel a tre stelle

UDA 14-1 ("Benvenuti Compact" seconda edizione): I sistemi di qualità

- La qualità in hotel
- Come implementare un sistema di qualità nelle strutture ricettive
- La qualità dal punto di vista dell'ospite
- La certificazione di sostenibilità ambientale, le norme ISO
- Il marchio di Ospitalità Italiana: requisiti e disciplinare

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- Analisi e studio del disciplinare del maggiore marchio Ospitalità Italiana: requisiti e strutture che lo hanno ottenuto. Differenze con la classificazione a 'stelle'
- Presentazione su uno dei marchi di qualità ambientale (Green Globe, Legambiente, European Ecolabel, Travelife, Biosphere Tourism) a scelta

Uda 8-1: La vendita del prodotto turistico

- Il revenue management
- Il pricing alberghiero: le principali tipologie di tariffe
- Il room division manager
- Il budget della room division
- Il break even point

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

- "Bucket selling" analizziamo le strategie di pricing degli alberghi cittadini in una settimana standard
- Analizziamo l'impatto del Salone del Mobile sulle tariffe della città
- Stesura budget (solo della room division) di un hotel del nostro territorio e calcolo del BEP break even point
- USCITA DIDATTICA AL RADISSON HOTEL****S

Focus sull'argomento trasversale della DIGITALIZZAZIONE

- Il nuovo front office e l'innovazione digitale
- Il booking engine
- Il sistema CRM e i canali del customer care
- Il channel manager

Esercitazioni pratiche in laboratorio:

Scarichiamo e analizziamo una demo dei CRM Salesforce e TeamSystem

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 14 maggio 2025.

Bergamo, 15/05/25

Il docente
Prof. Paolo Colombo

Il rappresentante di classe

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'OSPITALITA'
ALBERGHERA - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2024/25

Classe: **5^ A**
Disciplina: **ARTE E TERRITORIO**
Docente: **Prof. ROTONDELLA ANDREA**

Contenuti del programma finale

1. Romanticismo nelle arti figurative e concetto di Sublime
2. Realismo come denuncia sociale – Millet e Courbet
3. Impressionismo e Monet
4. Post-Impressionismo e Van Gogh, Cezanne, Gauguin e Seurat
5. Espressionismo il potere della forma distorta e del colore nelle opere di Munch
6. Cubismo e Pablo Picasso
7. Futurismo come avanguardia italiana nelle figure di Marinetti e Bocconi
8. Dadaismo e provocazione nelle opera di Duchamp
9. Surrealismo e il mondo dell'inconscio nelle opere di Magritte e Dalì

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2025

Il Docente — I rappresentanti di classe

Prof. Rotondella Andrea

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA

Eugenio Montale, “Le parole”, in *Satura II* in Montale, *Tutte le poesie,* Milano, Oscar Mondadori, 1984, pp. 375-374

Le parole
se si ridestano
rifiutano la sede
più propizia, la carta
di Fabriano[1], l’inchiostro
di china, la cartella
di cuoio o di velluto
che le tenga in segreto;

le parole
quando si svegliano
si adagiano sul retro
delle fatture, sui margini
dei bollettini del lotto,
sulle partecipazioni
matrimoniali o di lutto;

le parole
non chiedono di meglio
che l’imbroglio dei tasti
nell’Olivetti portatile[2],
che il buio dei taschini
del panciotto, che il fondo
del cestino, ridottevi
in pallottole;

le parole
non sono affatto felici
di essere buttate fuori
come zambracche[3] e accolte
con furore di plausi
e disonore;

le parole
preferiscono il sonno
nella bottiglia al ludibrio
di essere lette, vendute,
imbalsamate, ibernate;

le parole

sono di tutti e invano
si celano nei dizionari
perché c'è sempre il marrano[4]
che dissotterra i tartufi
più puzzolenti e più rari;

le parole
dopo un'eterna attesa
rinunziano alla speranza
di essere pronunziate
una volta per tutte
e poi morire
con chi le ha possedute.

Note

1. carta di Fabriano: carta pregiata e al tempo stesso diffusa, prodotta nelle famose cartiere di Fabriano nelle Marche.

2. Olivetti portatile: macchina da scrivere facilmente trasportabile, prodotta alla metà del Novecento nelle celebri aziende di Ivrea in provincia di Torino.

3. zambracche: meretrici (parola non comune).

4. marrano: qui nell'accezione di traditore.

Satura è la quarta raccolta pubblicata nel 1971 dal poeta genovese Eugenio Montale (1896-1981), dopo un silenzio di oltre dieci anni. L'opera è rappresentativa della seconda fase della poetica di Montale, caratterizzata da una perdita di fiducia nel gesto poetico; il disincanto del poeta si esprime anche nel carattere prosastico della poesia.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, utilizzando un linguaggio comune per descrivere le caratteristiche che il poeta riconosce alle parole.
2. Soffermati sulle ultime due strofe: quale significato attribuisci all'espressione *c'è sempre il marrano / che dissotterra i tartufi / più puzzolenti e più rari*? Che cosa succede, secondo te, alle parole che sono costrette a rinunciare alla *speranza* di *morire / con chi le ha possedute*?
3. Molte espressioni sono riconducibili ai campi semantici del dormire e del destarsi: rintracciale e sviluppa una riflessione che spieghi la scelta lessicale operata dal poeta.
4. Quale ruolo hanno le parole nella vita degli uomini, secondo il poeta? Pensi che questo testo intenda sottolineare i limiti delle parole o riconoscerne comunque una funzione irrinunciabile?

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore e/o con il significato che si attribuisce all'arte letteraria nel Novecento; fai riferimento anche alle tue personali conoscenze e convinzioni rispetto al valore della parola nella società contemporanea.

©Zanichelli

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA

Tratto da: Beppe Fenoglio, *Tutti i racconti*, Einaudi, Torino, 2018, pp. 304-306

Il gorgo

Nostro padre si decise per il gorgo, e in tutta la nostra grossa famiglia soltanto io capii, che avevo nove anni ed ero l'ultimo. In quel tempo stavamo ancora tutti insieme, salvo Eugenio che era via a far la guerra d'Abissinia[1].

Quando nostra sorella penultima si ammala. Mandammo per il medico di Niella e alla seconda visita disse che non ce ne capiva niente: chiamammo il medico di Murazzano ed anche lui non le conosceva il male; venne quello di Feisoglio e tutt'e tre dissero che la malattia era al di sopra della loro scienza.

Deperivamo anche noi accanto a lei, e la sua febbre ci scaldava come un braciere, quando ci chinavamo su di lei per cercar di capire a che punto era. Fra quello che soffriva e le spese, nostra madre arrivò a comandarci di pregare il Signore che ce la portasse via; ma lei durava, solo più grossa un dito e lamentandosi sempre come un'agnella.

Come se non bastasse, si aggiunse il batticuore per Eugenio, dal quale non ricevevamo più posta. Tutte le mattine correvo in canonica a farmi dire dal parroco cosa c'era sulla prima pagina del giornale, e tornavo a casa a raccontare che erano in corso coi mori le più grandi battaglie. Cominciammo a recitare il rosario anche per lui, tutte le sere, con la testa tra le mani.

Uno di quei giorni, nostro padre si leva da tavola e dice con la sua voce ordinaria: – Scendo fino al Belbo, a voltare quelle fascine[2] che m'hanno preso la pioggia.

Non so come, ma io capii a volo che andava a finirsi nell'acqua, e mi atterrì, guardando in giro, vedere che nessun altro aveva avuto la mia ispirazione: nemmeno nostra madre fece il più piccolo gesto, seguitò a pulire il paiolo, e sì che conosceva il suo uomo come se fosse il primo dei suoi figli.

Eppure non diedi l'allarme, come se sapessi che lo avrei salvato solo se facessi tutto da me. Gli uscii dietro che lui, pigliato il forcone, cominciava a scender dall'aia. Mi misi per il suo sentiero, ma mi staccava a solo camminare, e così dovetti buttarmi a una mezza corsa. Mi sentì, mi riconobbe dal peso del passo, ma non si voltò e mi disse di tornarmene a casa, con una voce rauca ma di scarso comando. Non gli ubbidii. Allora, venti passi più sotto, mi ripeté di tornarmene su, ma stavolta con la voce che metteva coi miei fratelli più grandi, quando si azzardavano a contraddirlo in qualcosa.

Mi spaventò, ma non mi fermai. Lui si lasciò raggiungere e quando mi sentì al suo fianco con una mano mi fece girare come una trottola e poi mi sparò un calcio dietro che mi sbatté tre passi su.

Mi rialzai e di nuovo dietro. Ma adesso ero più sicuro che ce l'avrei fatta ad impedirglielo, e mi venne da urlare verso casa, ma ne eravamo già troppo lontani. Avessi visto un uomo lì intorno, mi sarei lasciato andare a pregarlo: – Voi, per carità, parlate a mio padre. Ditegli qualcosa, – ma non vedevo una testa d'uomo, in tutta la conca.

Eravamo quasi in piano, dove si sentiva già chiara l'acqua di Belbo correre tra le canne. A questo punto lui si voltò, si scese il forcone dalla spalla e cominciò a mostrarmelo come si fa con le bestie feroci. Non posso dire che faccia avesse, perché guardavo solo i denti del forcone che mi ballavano a tre dita dal petto, e soprattutto perché non mi sentivo di alzargli gli occhi in faccia, per la vergogna di vederlo come nudo.

Ma arrivammo insieme alle nostre fascine. Il gorgo era subito lì, dietro un fitto di felci, e la sua acqua ferma sembrava la pelle d'un serpente. Mio padre, la sua testa era protesa, i suoi occhi puntati al gorgo ed allora allargai il petto per urlare. In quell'attimo lui ficcò il forcone nella prima fascina. E le voltò tutte, ma con una lentezza infinita, come se sognasse. E

quando l'ebbe voltate tutte, tirò un sospiro tale che si allungò d'un palmo. Poi si girò. Stavolta lo guardai, e gli vidi la faccia che aveva tutte le volte che rincasava da una festa con una sbronza fina.
Tornammo su, con lui che si sforzava di salire adagio per non perdermi d'un passo, e mi teneva sulla spalla la mano libera dal forcone ed ogni tanto mi grattava col pollice, ma leggero come una formica, tra i due nervi che abbiamo dietro il collo.

Note

1. guerra d'Abissinia: conflitto militare combattuto tra il 1895 e il 1896 tra il Regno d'Italia e l'Impero di Etiopia (anticamente chiamata Abissinia); la sconfitta delle truppe italiane condusse al trattato di Addis Abeba, che sanciva l'indipendenza dell'Etiopia.

2. fascine: fasci di ramoscelli da bruciare oppure da usare per costruire ripari.

Il testo è tratto dalla raccolta intitolata *Tutti i racconti* dello scrittore Beppe Fenoglio (1922-1963), esponente piemontese del Neorealismo. "Il gorgo" rappresenta una fase dolorosa della vita di una famiglia contadina delle Langhe piemontesi.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riferisci sinteticamente il contenuto del passo.
2. Spiega il gesto del padre che inaspettatamente si mette a "ficcare" il forcone nelle fascine. Quale significato attribuisci al fatto che alla fine aveva *la faccia che aveva tutte le volte che rincasava da una festa con una sbronza fina*.
3. "Il gorgo" è un racconto caratterizzato da poche parole e molti fatti, soprattutto nella dinamica del rapporto fra padre e figlio. Riconosci alcuni esempi di questa scelta narrativa e commentane il significato.
4. In questo racconto si possono cogliere alcuni utilizzi non corretti della lingua italiana di cui Fenoglio ama disseminare i suoi testi. Rintraccia qualche esempio di scorrettezze grammaticali e commentale: quale effetto producono? Perché, secondo te, Fenoglio ricorre a queste forzature della grammatica?

Interpretazione

Il testo ci racconta la storia di un bambino che salva il padre, con uno scambio di ruoli forse apparentemente non consueto, ma probabilmente frequente sul piano morale, metaforico. Esponi le tue considerazioni sul rapporto genitori-figli, ripercorrendolo nella letteratura del Novecento e osservandone le trasformazioni anche in relazione ai mutamenti del contesto storico-sociale che si verificano; fai riferimento anche alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Testo tratto da: Mauro Ceruti-Francesco Bellusci, *Umanizzare la modernità*, Raffaele Cortina Editore, Milano, 2023, pp. 104-106

"«[…], se il nostro non è più il destino di "signori e possessori della natura" che ci assegnava l'umanesimo moderno europeo, quale destino prospetta l'umanesimo planetario? Quale può essere il senso del nostro viaggio nella veste di *fragili abitanti di un fragile pianeta*, sperduti, entrambi, noi e il nostro pianeta, in un cosmo immenso, per noi sempre più sconosciuto e sempre ignoto?
Detronizzati dal centro del cosmo, della natura, del sapere, quale compito ci rimane? Possiamo non essere corrosi ed estenuati dal tarlo del nichilismo, ma rigenerati dallo spirito della ricerca, dell'interrogazione, della problematizzazione?
Rimane all'uomo l'avventura, l'erranza su un *astro errante*, la partecipazione attiva e costruttiva al gioco del mondo, che egli non regola e non determina, che lo sovrasta ma che non può essere giocato senza il suo concorso.
Mai totalmente libero, mai totalmente vincolato, quest'uomo accetta la conoscenza come sfida, la decisione come scommessa, l'azione come esposizione all'imprevedibile. Quest'uomo compie il suo destino aprendosi a un gioco misterioso che gli è imposto e a metamorfosi che non possono avere luogo senza di lui, ma non solamente a causa sua.
"Assumere l'uomo", *valorizzare e distinguere* l'umano, ritagliare e difendere non la sua "superiorità" (illusione e cecità che appartiene alla sua erranza "moderna", che sta svolgendo al termine) ma la sua *eccezionalità*.
Ebbene, tale compito umanistico, nell'agonia planetaria di questo inizio di millennio, si traduce nella difesa della *vita* e nel valore della vita, considerata come un *complexus* fisico, biologico, antropologico, culturale, terrestre. L'eccezionalità dell'uomo sta nella capacità di essere responsabile: la questione della responsabilità umana rispetto alla vita non può essere frazionata e sconnessa. Per essere rigenerato, l'umanesimo ha bisogno di una conoscenza pertinente dell'umano, vale a dire della complessità umana, facendo ricorso a tutte le scienze, "umane" e "naturali", finora frammentate e separate da barriere disciplinari ma anche ad altri saperi di matrice "non" occidentale o occidentalizzata e ad altre "maniere di fare mondo". All'"uomo planetario" spetta salvaguardare, dunque, le condizioni che rendono possibile la vita umana sulla Terra, che non è solo vita biologica, lavoro, produzione di simboli e oggetti, mondo comune. Questa protezione ha bisogno di una *scienza della vita* e di una *politica della vita*. Ecco perché l'umanesimo planetario include la raccomandazione morale all'impegno congiunto di scienziati, filosofi, artisti, religiosi, classi dirigenti degli Stati e cittadini del mondo al di là delle frontiere geopolitiche a comprendere la comunità mondiale di destino che si è creata e il mutamento di regime climatico in corso come primo e fondamentale atto di una cultura planetaria.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il passo proposto con riferimento alla tesi che lo sorregge e agli snodi essenziali del ragionamento che la sviluppa.
2. Che cosa intendono gli autori per "uomo planetario" e "umanesimo planetario"?
3. A quali passaggi della storia del pensiero si riferisce il concetto di *detronizzazione* "dal centro del cosmo, della natura, del sapere"?

4. Quale è, secondo te, la finalità di questo passo? Rispondi facendo riferimento al testo.
5. Analizza lo stile in cui questo passo è scritto: quali sono le sue principali caratteristiche? Fai riferimento ai piani che ritieni più interessanti da considerare (lessicale, sintattico, retorico, grafico…).

Produzione

In questo passo Mauro Ceruti, filosofo e pioniere nell'elaborazione del pensiero della complessità, e Francesco Bellusci, filosofo e saggista, pongono alcune domande fondamentali sulla condizione dell'uomo alle quali rispondono con considerazioni che inquadrano il presente e indicano la strada per accostarsi al futuro.

Sei d'accordo con la loro proposta per "salvaguardare […] le condizioni che rendono possibile la vita umana sulla Terra"? Condividi le loro considerazioni intorno a ciò che rende l'uomo *eccezionale* e che pertanto andrebbe preservato per "umanizzare la modernità" per riprendere il titolo del saggio da cui il passo è estratto?

Anche facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze di studio, elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento, organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B

Tratto da **Luciano Floridi**, *Etica dell'intelligenza artificiale. Sviluppi, opportunità, sfide*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2022.

A volte dimentichiamo che la vita senza il contributo di una buona politica, di una scienza affidabile e di una robusta tecnologia diventa presto "solitaria, povera, sgradevole, brutale e breve", per prendere in prestito le parole del *Leviatano* di Thomas Hobbes. La crisi del Covid-19 ci ha tragicamente ricordato che la natura può essere spietata. Solo l'ingegno umano e la buona volontà possono migliorare e salvaguardare il tenore di vita di miliardi di persone.

Oggi, gran parte di tale ingegnosità è impegnata nel realizzare una rivoluzione epocale: la trasformazione di un mondo esclusivamente analogico in un mondo sempre più digitale. Gli effetti sono già diffusi: questa è la prima pandemia in cui un nuovo habitat, l'*infosfera*, ha contribuito a superare i pericoli della *biosfera*. Viviamo onlife (sia online sia offline) ormai da tempo, ma la pandemia ha trasformato l'esperienza onlife in una realtà che costituisce un punto di non ritorno per l'intero pianeta.

Un telefono cellulare può battere quasi chiunque a scacchi, pur essendo intelligente come un tostapane. In altre parole, l'IA [NdR: Intelligenza Artificiale] segna il divorzio senza precedenti tra la capacità di portare a termine compiti o risolvere problemi con successo in vista di un dato obiettivo e il bisogno di essere intelligenti per farlo. Questo riuscito divorzio è diventato possibile solo negli ultimi anni, grazie a gigantesche quantità di dati, strumenti statistici molto sofisticati, enorme potenza di calcolo e alla trasformazione dei nostri contesti di vita in luoghi sempre più adatti all'IA (avvolti intorno all'IA). Quanto più viviamo nell'infosfera e onlife, tanto più condividiamo le nostre realtà quotidiane con forme di agire ingegnerizzate, e tanto più l'IA può affrontare un numero crescente di problemi e compiti. Il limite dell'IA non è il cielo, ma l'ingegno umano.

In questa prospettiva storica ed ecologica, l'IA è una straordinaria tecnologia che può essere una potente forza positiva, in due modi principali. Può aiutarci a conoscere, comprendere e prevedere di più e meglio le numerose sfide che stanno diventando così impellenti, in particolare il cambiamento climatico, l'ingiustizia sociale e la povertà globale. La corretta gestione di dati e processi da parte dell'IA può accelerare il circolo virtuoso tra maggiori informazioni, migliore scienza e politiche più avvedute. Eppure, la conoscenza è potere solo se si traduce in azione. Anche a questo riguardo, l'IA può essere una notevole forza positiva, aiutandoci a migliorare il mondo, e non soltanto la sua interpretazione. La pandemia ci ha ricordato che fronteggiamo problemi complessi, sistemici e globali. Non possiamo risolverli individualmente. Abbiamo bisogno di coordinarci (non dobbiamo intralciarci), collaborare (ognuno fa la sua parte) e cooperare (lavoriamo insieme) di più, meglio e a livello internazionale. L'IA può consentirci di realizzare queste 3C in modo più efficiente (più risultati con meno risorse), in modo efficace (migliori risultati) e in modo innovativo (nuovi risultati).

Tuttavia, c'è un "ma": sappiamo che l'ingegno umano, senza buona volontà, può essere pericoloso. Se l'IA non è controllata e guidata in modo equo e sostenibile, può esacerbare i problemi sociali, dai pregiudizi alla discriminazione; erodere l'autonomia e la responsabilità umana; amplificare i problemi del passato, dall'iniqua allocazione della ricchezza allo sviluppo di una cultura della mera distrazione, quella del "panem et digital circenses"[1]. L'IA rischia di trasformarsi da parte della soluzione a parte del problema. Questo è il motivo per

cui iniziative etiche e buone norme internazionali sono essenziali per garantire che l'IA rimanga una potente forza per il bene.

NOTE

1. "panem et digitale circenses": l'espressione, che letteralmente significa "pane e giochi del circo digitali", riprende e aggiorna l'espressione latina che a partire dalla fase repubblicana della storia romana sintetizzava la politica di quei governanti che distraevano il popolo dai problemi reali attraverso donazioni di grano o elargizione di somme di denaro e l'organizzazione di eventi di intrattenimento spettacolari.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il testo, evidenziando il punto di vista dell'autore e le argomentazioni con cui lo sostiene.
2. Quali sono le 3C che, messe a fuoco in pandemia, permettono all'umanità di affrontare in modo più deciso e risolutivo i problemi complessi del nostro presente? In che modo l'Intelligenza Artificiale può renderle più facili da applicare? Spiega.
3. Soffermati sui rischi che l'intelligenza artificiale non ben governata potrebbe produrre, sviluppando i concetti elencati nel testo.
4. Spiega il significato dei termini "infosfera" e "onlife", coniati dall'autore nell'ambito dei suoi studi sulle trasformazioni che il digitale imprime alla nostra vita. Trovi opportuno creare dei neologismi per affrontare il tema dell'Intelligenza Artificiale? Perché?
5. Come definiresti lo stile del passo (per esempio, specialistico o divulgativo)? Rispondi facendo riferimento alle parole usate, alla costruzione dei periodi, all'uso di figure retoriche. Esprimi una valutazione complessiva sulle scelte operate dall'autore.

Produzione

In questo passo il filosofo dell'informazione Luciano Floridi affronta il tema dell'ambivalenza dell'intelligenza artificiale, una creazione tutta umana, che talvolta viene percepita come astratta e neutrale e che invece non solo ha bisogno di grandi infrastrutture materiali per funzionare, ma necessita anche di essere orientata e regolamentata dall'uomo sul piano etico e giuridico.

Condividi la sua analisi? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B

Tratto da **Domenico De Masi**, *Smart working. La rivoluzione del lavoro intelligente*, Marsilio, Venezia, 2020, pp. 24-26.

Ma noi che possediamo l'intelligenza artificiale e i robot perché ci serviamo ancora degli operai e degli schiavi? Perché ci affanniamo tanto a lavorare? Mentre nella nostra attuale società il lavoro rappresenta un valore supremo, al punto che il primo articolo della Costituzione ne fa il fondamento stesso della repubblica democratica, per i greci e i romani lavorare equivaleva a degradare il proprio corpo e la propria anima fino al punto di perderla del tutto. La loro gerarchia dei valori era completamente diversa dalla nostra: «La guerra – scrive Aristotele – dev'essere in vista della pace, l'attività in vista dell'ozio, le cose necessarie e utili in vista delle cose belle». Dunque gli uomini liberi coltivavano la pace, l'ozio e la bellezza. Il loro sistema socio-politico, a differenza della nostra repubblica, era fondato su questi valori, non sul lavoro.

Mentre noi distinguiamo nettamente il lavoro (svolto in un luogo e in un tempo ben marcati) dal tempo libero, per i greci esistevano tre diverse condizioni: la fatica degli schiavi e dei meteci[1]; il riposo puro e semplice con cui liberi e schiavi recuperavano le forze dopo uno sforzo fisico e mentale; l'ozio (*skolè*) in senso quasi nobile, cioè il tempo che gli uomini «liberi» dedicavano alle arti «liberali»: politica, filosofia, etica, estetica, poesia, teatro, atletica. […]

Se […] sono partito da così lontano e mi sono fermato tanto a lungo sulle attività svolte dagli uomini liberi nella Grecia classica, è perché tutta la loro vita era una *full immersion* nella formazione filosofica, etica, estetica, artistica, ginnica, politica: comunque, finalizzata alla loro felicità terrena. Proprio partendo dalla filosofia sottesa allo *smart working* dobbiamo chiederci se non sia giunto il tempo di ispirare la progettazione del nostro avvenire a quel modello ideale, sperimentato concretamente ad Atene e offerto in dono a noi posteri. Secondo quel modello, la vita quotidiana era fatta di piccole cose semplici ma significative; la semplicità […] era una complessità risolta; invece di moltiplicare o migliorare le suppellettili e gli attrezzi quotidiani, i greci, incontentabili quando si trattava di bellezza e verità, si accontentavano di pochi oggetti essenziali mentre spaziavano con lo spirito al di là delle strettoie materiali. Uomini capaci di creare capolavori artistici e di elaborare sistemi filosofici tuttora basilari per la nostra cultura occidentale, hanno trascurato in modo quasi sprezzante la propria comodità materiale. […] Ai più colti fra loro bastava la frescura di una fonte, il profilo di una collina, l'ombra di un platano per raggiungere uno stato di grazia assai maggiore di quello ricavato oggi dai mille trastulli meccanici del consumismo di massa. […] Il loro rigore, la loro tensione essenziale, quasi maniacale, tutto si concentrò saggiamente sull'estetica, sulla filosofia, sulla convivialità e sulla politica così come noi oggi puntiamo ogni nostra carta sullo sviluppo economico e sul progresso tecnologico, tra loro consustanziali.

Note

1. *meteci*: sono gli stranieri liberi che, a differenza degli altri stranieri, godono in maniera limitata e condizionata, dei diritti del cittadino.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1- Riassumi il testo, evidenziando il punto di vista dell'autore e le argomentazioni con cui lo sostiene.
2- Individua le differenze che distinguono la concezione della vita che guidava i Greci nelle loro scelte dalla nostra.
3- Spiega l'affermazione "La semplicità […] era una complessità risolta" (riga 21).
4- Come definiresti lo stile del passo (per es. sostenuto e formale o colloquiale?) Rispondi facendo riferimento al registro linguistico delle parole, alle figure retoriche utilizzate e alla costruzione dei periodi. Esprimi una valutazione complessiva sulle scelte operate dall'autore.

Produzione

In questo passo il sociologo del lavoro Domenico De Masi analizza il significato del lavoro nella società contemporanea; a questo scopo analizza il ruolo che i Greci attribuivano alla pratica lavorativa e riflette in maniera problematica sulle sue finalità.
Condividi le posizioni dell'autore? Il ruolo che riconosciamo al lavoro nelle nostre vite potrebbe essere modificato dall'intelligenza artificiale e dalla robotica? In che modo, secondo te?
Esprimi il tuo punto di vista in merito ai temi sollevati nell'estratto di De Masi, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali; argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Testo tratto da **Nello Cristianini**, *La scorciatoia*, il Mulino, Bolgona, 2023, pp. 195-196

Lo scopo dell'automazione è quello di sostituire le persone, e l'Intelligenza Artificiale non fa eccezione. Questa può rendere individui, organizzazioni e intere società più produttivi, il che è un eufemismo per dire che può drasticamente ridurre i costi di certi compiti. […] La stessa tecnologia può tuttavia anche indebolire certi valori sociali, come privacy, uguaglianza, autonomia o libertà di espressione, per esempio consentendo sorveglianza di massa mediante telecamere stradali, o persuasione di massa mediante targeting psicometrico. Può anche causare danni, sia quando funziona male sia quando causa effetti imprevisti. Potrebbe perfino giungere a destabilizzare i mercati, influenzare l'opinione pubblica, o accelerare la concentrazione della ricchezza nelle mani di quelli che controllano i dati o glia genti. Può infine anche essere usata per applicazioni militari, in modi che non vogliamo immaginare. Prima di poterci fidare pienamente di questa tecnologia, i governi dovranno regolamentare molti aspetti, e faremmo bene a imparare da quelle prime storie di falsi allarmi e scampati pericoli che sono già emerse. […] Due fattori chiave contribuiranno a inquadrare questa discussione: responsabilità e verificabilità. Decidere chi è responsabile per gli effetti di un sistema di IA sarà un passo cruciale: è l'operatore, il produttore o l'utente? E questo si lega al secondo fattore: la verificabilità, ovvero l'*ispezionabilità*. Come faremo a fidarci di sistemi che non possiamo ispezionare, a volte addirittura perché sono intrinsecamente costruiti in tale modo?

In questo passo Nello Cristianini, professore di Intelligenza artificiale all'università di Bath nel Regno Unito, mette in evidenza alcuni aspetti cruciali della progressiva introduzione dell'intelligenza artificiale nella vita delle persone: la finalità, i rischi principali, i modi per evitarli. Esprimi il tuo punto di vista su questo tema e argomentalo a partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze e letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

©Zanichelli

Tipologia C. **Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

Negli anni dell'adolescenza e della gioventù la Compagnia è l'istituzione più importante di tutte, l'unica che sembra dar senso alla vita. Stare insieme con gli amici è il più grande piacere, davanti al quale tutto il resto impallidisce.

«Il tempo che si trascorreva lontano dagli amici pareva sempre tempo perduto», dice mio fratello. Andare a scuola, fare i compiti, erano attività in sé né belle né brutte, ma sgradite perché consumavano tempo; si sciupava tempo perfino a mangiare alla tavola di casa. Appena possibile ci si precipitava "fuori", ci si trovava con gli amici, e solo allora ci si sentiva contenti. Per questo verso nessun'altra esperienza successiva può mai essere altrettanto perfetta. Il mondo era quello, auto-sufficiente, pienamente appagato. Se si potesse restare sempre così, non si vorrebbe mai cambiare.

(Luigi Meneghello, *Libera nos a Malo*, Rizzoli, Milano, 2006)

PRODUZIONE

Sulla base della tua esperienza rifletti su come le modalità di aggregazione giovanile siano mutate rispetto al contesto delineato dallo scrittore Luigi Meneghello in relazione alla realtà della provincia italiana negli anni Trenta del Novecento.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Indicatori generali

Indicatori		Descrittori	Punti	
			Prova	Massimo
G1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Suff. 6	Il testo è ben pianificato e articolato in una struttura chiara ed efficace	.....	9-10
		Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo una struttura ottimale, ma nel complesso l'organizzazione dello svolgimento risulta adeguata	.....	6-8
		L'articolazione dello svolgimento è difettosa e lacunosa e non risulta chiara ed efficace	.....	1-5
G2	Coesione e coerenza testuale Suff. 6	Il testo è coerente e coeso	.....	9-10
		La coesione e la coerenza sono ravvisabili ma non in tutto lo svolgimento	.....	6-8
		Coesione e coerenza testuale sono insufficienti	.....	1-5
G3	Ricchezza e padronanza lessicale Suff. 6	Il lessico è ricco e appropriato al registro comunicativo	.....	9-10
		Si nota qualche imprecisione lessicale e un uso non sempre adeguato del registro comunicativo	.....	6-8
		Lo svolgimento presenta scorrettezze ed imprecisioni lessicali e l'impiego di un registro comunicativo non sufficientemente adeguato al contesto	.....	1-5
G4	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Suff. 6	La forma è curata e corretta	.....	9-10
		La forma presenta alcune imprecisioni non gravi	.....	6-8
		Si riscontrano errori gravi e diffusi	.....	1-5
G5	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Suff. 6	Le conoscenze risultano ampie, solide e documentate	.....	9-10
		Le conoscenze sono essenziali ma pertinenti e corrette	.....	6-8
		Le conoscenze sono inadeguate	.....	1-5
G6	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Suff. 6	L'elaborazione personale è approfondita e originale	.....	9-10
		Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso la valutazione personale risulta attendibile	.....	6-8
		I giudizi critici sono appena accennati o poco rilevanti	.....	1-5

NOME E COGNOME

DATA

SIMULAZIONE PROVA ESAME DI STATO

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 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.

Insegnamenti coinvolti:
Scienza e cultura dell'alimentazione
Diritto e tecniche amministrative
Laboratorio enogastronomia e cucina

DOCUMENTO

"Pochi posti a Milano possono vantare uno scorcio simile sul Duomo come la Terrazza Latitude 45, il nuovo 5 stelle lusso a pochi passi dal Quadrilatero della Moda. Situata all'ottavo piano si inserisce a pieno titolo nel carnet d'adresse delle viste panoramiche più belle della città. Luogo ideale per aperitivi, pranzi e cene, la terrazza è stata ristrutturata all'insegna del design, che permea ogni angolo dell'hotel fino alla hall (….).

Lo chef ha studiato una cena gustosa e raffinata, che non mixa all'estremo gli ingredienti, ma al contrario li nobilita con grande equilibrio.

Il menù parte con una amouse bouche e champagne e prosegue con una caprese di capesante, stracciatella e pomodori; risotto al the nero con gamberi rossi e oro; filetto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa verde, rafano e porcini."

***Fonte**: Inserto Corriere della Sera*

TRACCIA

In un ristorante, la scelta del menù rappresenta una delle componenti principali per offrire un'esperienza gastronomica di qualità e rispettosa dell'ambiente. La creazione di un menù stagionale, che valorizza i prodotti locali e segue i ritmi della natura, è una strategia vincente non solo per la qualità del cibo, ma anche per promuovere la sostenibilità. La stagionalità dei prodotti aiuta a ridurre l'impatto ambientale, abbattere i costi e garantire freschezza.

Il candidato svolga il seguente caso professionale

Il candidato ipotizzi un'idea progettuale per l'apertura di un locale, si chiede di inventare una location di fantasia e scrivere un menù completo (un antipasto, un primo, un secondo, un contorno, un dessert), facendo risaltare le caratteristiche del locale e proporre il menù adatto.

1. Descriva la creazione di un menù stagionale (la stagione viene scelta dallo studente), scegliendo prodotti tipici della sua regione, indicando almeno due prodotti con marchio di qualità specificando la normativa di riferimento.
2. Spieghi come selezionare ingredienti freschi, di qualità e a km0, e come questi possano essere combinati in piatti equilibrati e gustosi.
3. Evidenzi prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze.
4. Analizzi come la scelta di piatti stagionali possa contribuire alla sostenibilità, riducendo lo spreco alimentare e utilizzando risorse locali.
5. Illustri come la varietà stagionale dei piatti può rispondere alle tendenze gastronomiche moderne, come il "green eating" o l'adozione di menù vegetariani e vegani.

E' data facoltà di utilizzare conoscenze e/o competenze acquisite in attività lavorative, anche in alternanza Scuola /lavoro (PCTO).

Durata massimo 6 ore

E' consentito l'uso del Dizionario della lingua italiana

E' consentito l'utilizzo degli schemi per gli aventi diritto

Non è consentito l' accesso ad Internet e l'uso del cellulare e smartwatch.

Non è consentita l'uscita ai servizi igienici prima delle 3 ore

Internal

NOME E COGNOME

DATA

SIMULAZIONE PROVA D'ESAME
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 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.

DOCUMENTO

HOTEL 2.0
"Innovazioni nell'ospitalità: addio reception, ora basta WhatsApp"

[...] Sebastien Bazin, Chairman e Ceo del Gruppo francese [Ibis], ha spiegato come l'era della massiva standardizzazione (di arredi, servizi e quant'altro) sia giunta al termine. «Puntiamo a offrire un'esperienza di soggiorno e di intrattenimento diversificata e personalizzata, accogliente e accessibile a tutti, senza barriere, più confortevole e amichevole». Che si tratti di clienti fidelizzati, di viaggiatori di passaggio [...] o di residenti, l'idea della catena è quella di portarli dentro i propri hotel, ripensando alla modalità per accoglierli al meglio, dentro e fuori la struttura. [...]

Viene meno, in questa trasformazione decisa da Ibis, il tradizionale bancone per il ricevimento collocato all'ingresso dell'hotel: i receptionist diventano soggetti attivi e in movimento (lo Smart Team), entrano in contatto con il cliente in modo informale, rilassato e personalizzato, rendendosi disponibili agli ospiti 24 ore su 24 con l'impegno di fornire soluzioni entro 15 minuti per ogni specifica esigenza.

Il Regno Unito, confermano dalla società, è stato il primo Paese a testare il nuovo format di accoglienza "smart" in 60 strutture e oggi la totalità di queste l'ha adottata in via definitiva. L'obiettivo è ora quello di raggiungere progressivamente la copertura totale della catena per conquistare, in particolare, la fiducia di una fascia di clientela ben definita, quella che va dai 25 ai 40 anni (i millennials), pur senza escludere quella senior.

«Servizi migliori in ogni momento del soggiorno» afferma Franck Gervais, Ceo Hotel Services Europe del Gruppo AccorHotels (il numero uno della compagnia in Europa): «oggi l'80% delle prenotazioni alberghiere in Europa è concluso online, ma la maggior parte dei clienti che arrivano nelle strutture desidera avere un contatto diretto con lo staff e un'assistenza personalizzata. Per questo motivo noi vogliamo massimizzare la qualità delle interazioni e stiamo reinventando e ridisegnando con un approccio a 360 gradi il modo di offrire l'hospitality negli hotel Ibis. Per farlo – ha spiegato il manager al Sole 24 Ore - utilizzeremo tutte le opzioni che ci mettono a disposizione

gli strumenti tecnologici per aumentare i livelli di servizio in ogni momento della permanenza di ogni nostro ospite, anche per quelli che non acquistano una camera».

[...] Le modalità di fare il check in, per esempio, sposano l'esperienza dello smartphone per far sentire il cliente "a casa anche lontano da casa". Niente più classico desk, dunque, perché l'accettazione verrà gestita dallo staff (lo smart team) al bar o nel comfort della hall nel modo più piacevole possibile, via tablet e grazie a un'apposita soluzione proprietaria (Pms Fols Mobile) che verrà estesa al 100% della rete entro i prossimi quattro anni. [...]

Fonte: *Il Sole 24 Ore*

TRACCIA

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni.

a)

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti.

● Secondo l'articolo tratto dal Sole 24 Ore, in che modo il gruppo francese intende modificare il modello di accoglienza nei suoi hotel?

● Nello stesso articolo si fa riferimento allo "smart team". In che cosa consiste e in quale modo svolge la propria attività?

● Cosa si intende per "massiva standardizzazione" e come pensi, invece, che stia evolvendo il mercato turistico odierno in questo senso?

b)

L'Hotel Excelsior è una struttura alberghiera di medie dimensioni (50 camere doppie) situata nella città di Bergamo. La struttura è relativamente nuova e di buona qualità, ma negli ultimi due anni di attività i risultati della gestione hanno mostrato un netto rallentamento delle vendite.

Il management ha analizzato la situazione aziendale e il suo posizionamento nel mercato e ha concluso che la crisi non è solo frutto dell'andamento generale dell'economia, ma ha le sue radici nelle caratteristiche dei servizi offerti dall'hotel e nella loro commercializzazione. Per questo motivo decide di avviare un processo di rilancio della struttura apportando adeguati cambiamenti ai servizi offerti e al marketing aziendale.

Con riferimento al caso proposto, il candidato, utilizzando le conoscenze e competenze acquisite nel corso degli studi e nelle attività di Alternanza scuola-lavoro (PCTO), elabori una relazione/progetto sviluppando i punti di seguito indicati:

● descriva le caratteristiche dell'azienda, con particolare riferimento a target di clientela e servizi offerti (sulla base della posizione e del mercato di riferimento);

● individui le aree di criticità nell'organizzazione generale dell'hotel e in particolare nel servizio di accoglienza e di assistenza al cliente (il candidato provi ad ipotizzare le cause delle recenti difficoltà dell'hotel);

● proponga le iniziative che ritiene più adeguate a rilanciare l'immagine dell'azienda e ad attirare nuova clientela, anche utilizzando le risorse presenti nel territorio;

● illustri il contributo apportato dagli strumenti di web marketing nella commercializzazione del servizio.

●Elabori quindi un piano di marketing adatto per la struttura. Nella stesura del budget della room division (iniziando dal calcolo della capacità ricettiva potenziale, per il solo pernottamento, quindi arrangiamento RO), tenga conto dei seguenti dati:

Occupazione prevista per mese:

Gennaio: 55%
Febbraio: 58%
Marzo: 63%
Aprile: 82%
Maggio: 77%
Giugno: 65%
Luglio: 56%
Agosto: 51%
Settembre: 86%
Ottobre: 74%
Novembre: 60%
Dicembre: 56%

Listino (a notte a persona, arrangiamento RO):

Periodo	Tariffa media
Gennaio, febbraio, agosto, novembre, dicembre	58€
Aprile, maggio, settembre	76€
Marzo, giugno, luglio, ottobre	65€

Costi mensili fissi:

Gennaio:	79.000€
Febbraio:	72.000€
Marzo:	84.000€
Aprile:	97.000€
Maggio:	89.000€
Giugno:	96.000€
Luglio:	114.000€

Agosto:	106.000€
Settembre:	98.000€
Ottobre:	77.000€
Novembre:	85.000€
Dicembre:	80.000€

● trovi, infine, per ogni mese, il punto di equilibrio tra costi e ricavi, (BEP = Break Even Point), calcolando quindi il numero di camere minimo per poter pareggiare il bilancio. Il dato del costo variabile per camera occupata (da modificare ovviamente in base all'occupazione prevista) è di € 25.

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
			Punteggio totale della prova	