



ISTITUTI PARITARI

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO
DI CLASSE**

CLASSE 5° sez. A A.S. 2025/26

*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: antiliarsrl@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

Lingua inglese – Prof.ssa Piantoni Roberta

Lingua francese – Prof.ssa Arnoldi Francesca

Matematica – Prof. Bonazzi Daniel

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

Sostegno – Prof.ssa Sala Marta

Sostegno – 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 [^]
<i>Asse dei linguaggi</i>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua Inglese	2 (+1)	2(+1)
<i>Asse matematico</i>		
Matematica	3	3
<i>Asse storico sociale</i>		
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. 2025 / 26

I QUADRIMESTRE

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



II QUADRIMESTRE

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

ORARIO DELLE LEZIONI ART. ACCOGLIENZA TURISTICA- A.S. 2025 / 26

I QUADRIMESTRE

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



II QUADRIMESTRE

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

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE CONTINUITA' DOCENTI

Discipline curricolari	Classe 3[^] A.S. 2023-24	Classe 4[^] A.S. 2024-25	Classe 5[^] A.S. 2025-26
Lingua e letteratura italiana	Prof. Brancucci	Prof.ssa Brancucci	Prof.ssa Brancucci
Storia	Prof.ssa Brancucci	Prof.ssa Brancucci	Prof.ssa Brancucci
Scienze dell'Alimentazione	Prof. Augugliaro	Prof. Augugliaro	Prof. Augugliaro
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Marini	Prof.ssa Marini	Prof.ssa Marini
Matematica	Prof. Rocchi	Prof. Rocchi	Prof. Bonazzi
Inglese	Prof.ssa Piantoni	Prof.ssa Piantoni	Prof.ssa Piantoni
Francese	Prof.ssa Arnoldi	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 14 studenti divisi nelle articolazioni di Enogastronomia e Accoglienza Turistica: 9 studenti per Enogastronomia e 5 per Accoglienza turistica.

Nel corso del triennio il gruppo classe si è progressivamente consolidato, raggiungendo un livello di coesione complessivamente positivo; i rapporti interpersonali si sono mantenuti generalmente corretti e collaborativi e le eventuali situazioni di tensione sono state affrontate con il dialogo e il confronto.

Dal punto di vista didattico ed educativo, la classe si presenta eterogenea per prerequisiti, motivazione, capacità e continuità nell'impegno. La partecipazione alle attività scolastiche e al dialogo educativo è risultata nel complesso positiva, seppur con differenze nei livelli di interesse, partecipazione e autonomia. La maggior parte degli alunni si è comunque impegnata con continuità e ha partecipato in modo adeguato alle attività proposte.

All'interno della classe si possono individuare tre gruppi:

- Un piccolo gruppo di studenti si è distinto nel corso del triennio per impegno costante, partecipazione attiva, senso di responsabilità e risultati buoni o più che buoni in tutte le discipline. Tali alunni hanno mostrato autonomia nel lavoro, interesse verso le attività proposte e capacità di collaborare positivamente con compagni e docenti.
- Un secondo gruppo, numericamente più consistente, si colloca su livelli complessivamente nella norma, raggiungendo una preparazione mediamente sufficiente o discreta. Questi studenti hanno dimostrato un impegno generalmente



adeguato e hanno acquisito conoscenze e competenze essenziali, pur con modalità e ritmi differenti.

- Un piccolo gruppo, infine, ha evidenziato maggiori difficoltà sia dal punto di vista didattico sia nella partecipazione al dialogo educativo. L'impegno non sempre è stato costante e la motivazione talvolta limitata.

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha lavorato per favorire il consolidamento delle competenze disciplinari e professionali.

Particolare rilievo è stato dato alle discipline di indirizzo, nelle quali la maggior parte della classe ha ottenuto risultati soddisfacenti. Gli studenti hanno partecipato alle attività di FSL dimostrando, nella maggioranza dei casi, serietà, professionalità e capacità di adattamento ai contesti lavorativi.

Il percorso formativo è stato orientato non solo al raggiungimento degli obiettivi cognitivi previsti dalle Indicazioni ministeriali, ma anche allo sviluppo di competenze trasversali e professionali utili all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione del percorso personale e formativo degli studenti.

Da sottolineare che la maggior parte degli studenti ha svolto molte più ore di Formazione Scuola lavoro di quelle necessarie e partecipato a stage facoltativi nel periodo estivo.

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 / Piani Educativi Individualizzati. Il Consiglio di Classe, coerentemente con quanto previsto dall'O.M. 26/03/2026 n. 54, 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 PDP/PEI 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 pedagoga, referente dell'area alunni BES, DSA e con Disabilità, di insegnanti specializzati, di una formazione continua dei docenti curricolari 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 avvengono 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 all'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
<i>Art. Enogastronomia</i>		
Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>In cucina e al supermercato: come determiniamo l'impatto ambientale.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il concetto di sostenibilità ambientale applicato alla produzione, distribuzione, consumo degli alimenti e riduzione degli sprechi alimentari. • Comprendere l'impatto ambientale delle scelte alimentari e dei consumi quotidiani. • Analizzare il ciclo di vita dei prodotti alimentari e valutarne la sostenibilità. • Adottare comportamenti responsabili nella scelta, conservazione e utilizzo degli alimenti. • Riconoscere l'importanza della riduzione degli sprechi alimentari e delle pratiche di economia circolare. • Interpretare etichette alimentari, provenienza delle materie prime e indicatori ambientali. • Valutare il rapporto tra produzione alimentare, consumo energetico ed emissioni ambientali. • Promuovere scelte di acquisto consapevoli orientate alla sostenibilità ambientale e sociale. • Collaborare in attività di analisi e progettazione di menu o pratiche di cucina sostenibile. • Applicare principi di sostenibilità nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. • Sviluppare senso critico rispetto ai modelli di 	3 moduli



	consumo e alle abitudini alimentari.	
Italiano	<p>"Algoretica" per riflettere su come e se gli algoritmi prendano decisioni in modo giusto e rispettoso dei diritti umani.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere i principi dell'algoretica e riconoscere rischi, responsabilità e implicazioni etiche nell'uso degli algoritmi, con particolare attenzione a trasparenza, equità e tutela dei diritti (AI Act europeo). • analizzare criticamente casi reali di bias algoritmico (riconoscimento facciale, social media, selezione del personale) e proporre soluzioni etiche per un uso consapevole e responsabile dell' IA nella società. 	1 modulo
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	<p>Dieta sana per un ambiente sano</p> <p>Le falsità del cibo</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I cibi processati, concetto di appetibilità e di cibo buono e sano • I ragazzi sono in grado di distinguere i concetti e sanno elaborare i menù. • Leggere le etichette e gestire la spesa responsabilmente. 	4 moduli
Diritto e tecn. amministrative della struttura ricettiva	<p>Costituzione, piramide normativa, Agenda 2030, Educazione alimentare.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e il loro valore nella vita quotidiana. • Riconoscere diritti e doveri del cittadino previsti dalla Costituzione. • Sviluppare consapevolezza civica e senso di appartenenza alla comunità democratica. • Promuovere comportamenti ispirati ai valori di legalità, uguaglianza, solidarietà e inclusione. • Comprendere il significato dello sviluppo 	8 moduli



	<p>sostenibile nei suoi aspetti ambientali, economici e sociali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere finalità e obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. • Riconoscere l'importanza dei 17 Goals per il benessere globale e locale. • Adottare comportamenti responsabili orientati alla sostenibilità. • Sviluppare consapevolezza rispetto alle problematiche ambientali e sociali contemporanee. • Sviluppare comportamenti responsabili orientati alla riduzione degli sprechi alimentari. • Acquisire consapevolezza dell'impatto ambientale, economico e sociale dello spreco di cibo. • Promuovere stili di vita sostenibili e rispettosi delle risorse naturali. • Interpretare le principali raccomandazioni europee relative al consumo responsabile e alla sostenibilità alimentare. 	
Lingua Inglese	<p>CV in inglese, cover letter e job interview.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la capacità di scrivere la cover letter e il CV in inglese 	3 moduli
Lingua Francese	<p>Il mondo del lavoro in Francia, il CV in francese, lessico del lavoro, gli sbocchi professionali.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza generale del mondo del lavoro in Francia • Saper elaborare il proprio Curriculum Vitae in lingua francese • Conoscere i possibili sbocchi professionali in Francia • Conoscere il lessico relativo al mondo del lavoro • Sapere leggere e interpretare una lettera di 	4 moduli



	<p>presentazione in lingua francese</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare con cognizione di causa gli strumenti di intelligenza artificiale come ausilio nella preparazione delle presentazioni in classe, soprattutto nella creazione di immagini e nella traduzione di contenuti in francese • Nucleo concettuale Costituzione: Rispetto delle regole e dello stato di diritto • Nucleo tematico Sviluppo Economico E Sostenibilità: Educazione finanziaria e valorizzazione dell'impresa • Nucleo concettuale Cittadinanza Digitale: Accesso critico e responsabile alle informazioni digitali e Comunicazione digitale corretta e consapevole <p>Competenze chiave europee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale 	
Scienze motorie	<p>Primo soccorso</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principi fondamentali del primo soccorso. • Capacità di riconoscere situazioni di emergenza e attivare correttamente i soccorsi. Utilizzo corretto del numero unico di emergenza 112. • Acquisizione di comportamenti adeguati in caso di incidente o malore. • Conoscenza delle principali tecniche di primo intervento in sicurezza. • Sensibilizzazione al valore della tutela della salute e della sicurezza personale e collettiva. • Sviluppo del senso civico e della responsabilità verso gli altri. 	1 modulo



	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle norme base di prevenzione degli infortuni. • Capacità di valutare i rischi e adottare comportamenti preventivi. 	
<i>Art. Accoglienza turistica</i>		
Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>In cucina e al supermercato: come determiniamo l'impatto ambientale</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il concetto di sostenibilità ambientale applicato alla produzione, distribuzione, consumo degli alimenti e riduzione degli sprechi alimentari. • Comprendere l'impatto ambientale delle scelte alimentari e dei consumi quotidiani. • Analizzare il ciclo di vita dei prodotti alimentari e valutarne la sostenibilità. • Adottare comportamenti responsabili nella scelta, conservazione e utilizzo degli alimenti. • Riconoscere l'importanza della riduzione degli sprechi alimentari e delle pratiche di economia circolare. • Interpretare etichette alimentari, provenienza delle materie prime e indicatori ambientali. • Valutare il rapporto tra produzione alimentare, consumo energetico ed emissioni ambientali. • Promuovere scelte di acquisto consapevoli orientate alla sostenibilità ambientale e sociale. • Collaborare in attività di analisi e progettazione di menu o pratiche di cucina sostenibile. • Applicare principi di sostenibilità nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. • Sviluppare senso critico rispetto ai modelli di consumo e alle abitudini alimentari. 	3 moduli
Lab. Accoglienza	Il fenomeno dell'OVERTOURISM: come si è evoluto il turismo negli ultimi anni. Sono stati proposti approfondimenti sull'Overtourism a Venezia e sul Camino de Santiago (fonte: ARTE, il canale culturale	4 moduli



	<p>europeo); oltre alla visione del video “La condanna dell’Overtourism” di Nova Lectio.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper definire l’overtourism, comprendere gli effetti sulle città, sui residenti (modello di Doxey) e sul lavoro • conoscere l’impatto nella crescita degli affetti brevi (il modello AirBnB) • interpretare le azioni messe in atto dai comuni per contrastare il fenomeno; proporre delle soluzioni 	
Tecniche della comunicazione	<p>Iniziativa economica e i diritti dei consumatori</p> <ul style="list-style-type: none"> -La privacy e il diritto all’identità personale -Stereotipi di genere nella pubblicità -Discriminazione e lavoro -Turismo sostenibile per la disabilità <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZE DIGITALI: creare contenuti pertinenti alle richieste con l’ausilio di Notebook LM e Gemini • COMPETENZE DI CITTADINANZA: imparare ad imparare sapendo selezionare i documenti utili alla realizzazione del proprio lavoro e individuare le migliori strategie • COMPETENZE DI CITTADINANZA: Acquisire ed interpretare criticamente le informazioni valutandone l’attendibilità e progettare e realizzare prodotti di comunicazione fruibili attraverso differenti canali • COMPETENZA PERSONALE E SOCIALE - COMUNICARE: Produzione di elaborati con tecniche appropriate in relazione al valore comunicativo degli elementi usati • COMPETENZA IMPRENDITORIALE - COLLABORARE E PARTECIPARE: Organizzazione di attività di apprendimento per rafforzare la capacità di rapportarsi e interagire con gli altri realizzando elaborati condivisi 	5 moduli



<p>Diritto e tecn. amministrative della strutt. ricettiva</p>	<p>Costituzione, piramide normativa, Agenda 2030, Educazione alimentare</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e il loro valore nella vita quotidiana. • Riconoscere diritti e doveri del cittadino previsti dalla Costituzione. • Sviluppare consapevolezza civica e senso di appartenenza alla comunità democratica. • Promuovere comportamenti ispirati ai valori di legalità, uguaglianza, solidarietà e inclusione. • Comprendere il significato dello sviluppo sostenibile nei suoi aspetti ambientali, economici e sociali. • Conoscere finalità e obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. • Riconoscere l'importanza dei 17 Goals per il benessere globale e locale. • Adottare comportamenti responsabili orientati alla sostenibilità. • Sviluppare consapevolezza rispetto alle problematiche ambientali e sociali contemporanee. • Sviluppare comportamenti responsabili orientati alla riduzione degli sprechi alimentari. • Acquisire consapevolezza dell'impatto ambientale, economico e sociale dello spreco di cibo. • Promuovere stili di vita sostenibili e rispettosi delle risorse naturali. • Interpretare le principali raccomandazioni europee relative al consumo responsabile e alla sostenibilità alimentare. 	<p>8 moduli</p>
<p>Lingua Inglese</p>	<p>CV in inglese, cover letter e job interview</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la capacità di scrivere la cover letter e il CV in inglese 	<p>3 moduli</p>



Lingua Francese	<p>Il mondo del lavoro in Francia, il CV in francese, lessico del lavoro, gli sbocchi professionali.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza generale del mondo del lavoro in Francia • Saper elaborare il proprio Curriculum Vitae in lingua francese • Conoscere i possibili sbocchi professionali in Francia • Conoscere il lessico relativo al mondo del lavoro • Sapere leggere e interpretare una lettera di presentazione in lingua francese • Utilizzare con cognizione di causa gli strumenti di intelligenza artificiale come ausilio nella preparazione delle presentazioni in classe, soprattutto nella creazione di immagini e nella traduzione di contenuti in francese • Nucleo concettuale Costituzione: Rispetto delle regole e dello stato di diritto • Nucleo tematico Sviluppo Economico e Sostenibilità: Educazione finanziaria e valorizzazione dell'impresa • Nucleo concettuale Cittadinanza Digitale: Accesso critico e responsabile alle informazioni digitali e Comunicazione digitale corretta e consapevole <p>Competenze chiave europee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale • Competenza multilinguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale 	4 moduli



Italiano	<p>"Algogetica" per riflettere su come e se gli algoritmi prendano decisioni in modo giusto e rispettoso dei diritti umani.</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendere i principi dell'algogetica e riconoscere rischi, responsabilità e implicazioni etiche nell'uso degli algoritmi, con particolare attenzione a trasparenza, equità e tutela dei diritti (AI Act europeo). • analizzare criticamente casi reali di bias algoritmico (riconoscimento facciale, social media, selezione del personale) e proporre soluzioni etiche per un uso consapevole e responsabile dell' IA nella società 	1 modulo
Scienze motorie	<p>Primo soccorso</p> <p>Competenze acquisite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei principi fondamentali del primo soccorso. • Capacità di riconoscere situazioni di emergenza e attivare correttamente i soccorsi. Utilizzo corretto del numero unico di emergenza 112. • Acquisizione di comportamenti adeguati in caso di incidente o malore. • Conoscenza delle principali tecniche di primo intervento in sicurezza. • Sensibilizzazione al valore della tutela della salute e della sicurezza personale e collettiva. • Sviluppo del senso civico e della responsabilità verso gli altri. • Conoscenza delle norme base di prevenzione degli infortuni. • Capacità di valutare i rischi e adottare comportamenti preventivi. 	1 modulo

ORIENTAMENTO E FSL

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 ed esperti esterni)		
Attività	Monte ore	Docente
Art. Enogastronomia		
Inglese: il CV in inglese	4 ore	R. Piantoni
Francese: il mondo del lavoro in Francia, il CV in francese, il lessico del lavoro, gli sbocchi professionali.	8 ore	F. Arnoldi
Sc. Alim: Le figure professionali che si occupano di problematiche legate alla dieta.	2 ore	M. Augugliaro
Diritto: Incontro con Roberto Marchesi (Panificio Marchesi)	2 ore	Roberto Marchesi
Lab. Accoglienza: visita al Radisson Hotel Chorus life	2 ore	Staff Radisson
Sc. Alim.: Visita didattica Birrificio Otus	4 ore	Sig. Rota
Lab. Cucina: incontro con il Dott. Michele Caironi (imprenditore nella ristorazione)	3 ore	Dott. Michele Caironi
Sc. Alim: visita didattica Latteria sociale di Branzi	5 ore	Sig. Midali
Art. Accoglienza turistica		
Tecniche della comunicazione: il mondo del lavoro e le nuove professioni nell'accoglienza turistica	6 ore	C. Resenterra
Lab. Accoglienza: Le professioni dell'accoglienza.	2 ore	P. Colombo
Inglese: il CV in inglese	4 ore	R. Piantoni
Francese: il mondo del lavoro in Francia, il CV in francese, il lessico del lavoro, gli sbocchi	8 ore	F. Arnoldi



professionali.		
Diritto: Incontro con Roberto Marchesi (Panificio Marchesi)	2 ore	Roberto Marchesi
Lab. Accoglienza: visita al Radisson Hotel Chorus life	2 ore	Staff Radisson
Sc. Alim.: Visita didattica Birrificio Otus	4 ore	Sig. Rota
Sc. Alim: visita didattica Latteria sociale di Branzi	5 ore	Sig. Midali

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 2023\24 - Classe 3^ 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 4^ 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

Anno scolastico 2025\26 - Classe 5^ Alberghiero

2025

25 ottobre: open day – articolazione Accoglienza Turistica
16 novembre: open day - articolazione Accoglienza Turistica
28 – 29 novembre: fiera dell'orientamento - articolazione Accoglienza Turistica
11 dicembre: open day - articolazione Accoglienza Turistica

2026

11 gennaio: open day – articolazione Accoglienza Turistica

Uscite Didattiche sul territorio

3° anno

Uscita didattica Golf Club Bergamo l'Albenza (11 aprile 2024)

4° anno

Uscita didattica al centro congressi Papa Giovanni XXIII di Bergamo (06 novembre 2024)
Uscita didattica presso Bioberg Mercato Coldiretti Piazza Pontida Bergamo (21 novembre 2024)
Uscita didattica presso Accademia Carrara - La Carrara menu (20 gennaio 2025)
Visita d'istruzione azienda "Bialetti" - Coccaglio Brescia (26 febbraio 2025)
Uscita didattica Bergamo – Le sculture a cielo aperto - (24 marzo 2025)
Viaggio di istruzione a Padova- Museo civico, Cappella degli Scrovegni, Orto botanico (27 e 28 maggio 2025)

5° anno

Uscita didattica Birrificio Otus - Seriate (12 novembre 2025)
Uscita didattica Pinacoteca di Brera – Milano (10 dicembre 2025)
Uscita didattica Hotel Radisson Blu presso Chorus Life -Bergamo (18 febbraio 2026)
Viaggio di istruzione a Venezia (10 marzo – 12 marzo 2026)
Uscita didattica Latteria sociale di Branzi – Branzi (17 aprile 2026)

Per quanto riguarda la Formazione Scuola Lavoro e stage svolti dagli alunni si rimanda alla documentazione dei singoli e registrata nel corso del triennio sul portale ministeriale.



PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **V[^] ALB**

Disciplina: **ITALIANO**

Docente: Sara Brancucci

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 *Myrica*, 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)

Attività di potenziamento delle competenze testuali: prendere appunti, sintetizzare, commentare, esporre, argomentare.

UDA 21- Ed. Civica

Algoritmica ovvero l'etica applicata agli algoritmi.

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 2026 .

Bergamo, 15 maggio 2026

Il docente
Prof.ssa Sara Brancucci

I rappresentanti di classe

iSchool

DESTINAZIONE FUTURO

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **V[^] ALB**

Disciplina: **STORIA**

Docente: Sara Brancucci

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

UDA n.9

Progetto per lo sviluppo delle competenze digitali

L'AI come rivoluzione storica - Confronto con altre rivoluzioni tecnologiche (elettricit , internet, ecc)
Etica e impatti sociali dell'AI - Riflessioni storiche e civiche, con focus sul futuro dell'intelligenza artificiale.

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimit  dalla classe in data 15 maggio 2026.

Bergamo, 15 maggio 2026

Il docente
Prof.ssa Sara Brancucci

I rappresentanti di classe

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **5^ALB**

Disciplina: **Lingua e cultura inglese**

Docente: Roberta Piantoni

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**Enogastronomia:**

Unit 12: In the restaurant (The service brigade, the waiter's uniform, mise en place and clearing front of house, the dining room, service equipment, table setting. Da pagina 206 a pagina 213.)

Unit 13: The art of service (Types of service, enhanced service techniques, flambé and flamed dishes, filleting and carving, serving wine, pairing food and wine, the different phases of service. Da pagina 216 a pagina 223.)

Unit 14: At the bar (types of bar, bar, café and pub staff, bar layout and set-up, bar glassware and equipment, glasses. Da pagina 244 a pagina 251.)

Unit 15: Beverages (Wine, wine appellation, beer, spirits and liqueurs, cocktails, juices, milkshakes and frappés, hot drinks: coffee and hot chocolate. Da pagina 256 a pagina 267, esclusa pagina 265 "Mocktails. The latest trend in bars.)

Unit 16: Menu planning (What's in a menu? Types of menu, menu formats - new technology in menus, buffet menus, breakfast, lunch and dinner menus, meals in the UK. Da pagina 278 a pagina 285.)

Educazione civica: Hard and soft skills, curriculum vitae and cover letter, the job interview (Diapositive prese dalla presentazione PowerPoint "The World of Work" caricata su Teams).

-Traduzione del PCTO in lingua inglese.

Di ogni unità affrontata nel programma, sono state predisposte delle presentazioni di PowerPoint caricate dalla docente su Teams, nella sezione Inglese, Enogastronomia.

Accoglienza

Unit 2.2: Interacting (quotations, bookings, insurance, complaints, payments, safety measures.)

Unit 2.3: Preparing materials (how to prepare a fact file, how to prepare an itinerary, how to prepare a

tour)

Unit 3.1 Preservation and promotion (World tourism organizations, preservation: culture and environment, promotion: Italy and Great Britain)

Unit 3.4: Tours (Adventure tours, art tours, river cruises, cycling tours, fly-drive tours, gastronomic tours)

Unit 4.1 The World of Work (hard and soft skills, where and how to look for a job, cover letter, curriculum vitae, types of job interviews, the job interview, what to wear on a job interview). La parte riguardante hard e soft skills, cover letter, curriculum vitae e job interview è stata trattata come argomento di educazione civica.

- Traduzione del PCTO in lingua inglese.

Di ogni unità affrontata nel programma, sono state predisposte delle presentazioni di PowerPoint caricate dalla docente su Teams, nella sezione Inglese, Accoglienza e sono state talvolta fornite delle fotocopie ai ragazzi (in particolar modo per l'unità 3.4, Tours).

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 18/05/26

Bergamo, 18/05/26

Il docente
Prof.ssa
Roberta Piantoni

I rappresentanti di classe

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

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 :
 - Pays de la Loire
 - Normandie
 - Bourgogne-Franche-Comté
 - Nouvelle Aquitaine
 - Auvergne-Rhône-Alpes
 - 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
- Principauté de Monaco
- Québec
- Polynésie Française
- Suisse Romande

- Présentation de sa propre expérience de stage

- L'intelligence artificielle dans les présentations

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2026.

Bergamo, 15/05/2026

La docente
Prof.ssa Arnoldi Francesca

I rappresentanti di classe

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: 5A Alberghiero – Accoglienza Turistica
Disciplina: Lingua e Cultura Francese
Docente: Prof.ssa Arnoldi Francesca
Libro di testo: "TOURISME EN ACTION. Théorie Pratique Itinéraires" – Domitille Hatuel – ELI

Contenuti del programma finale

- LES TRANSPORTS

- Le transport aérien
- Le transport ferroviaire
- Le transport routier
- Le transport maritime et fluvial
- Les transports urbains

- LES MÉTIERS DU TOURISME

- Dans l'agence
- Dans l'Office de tourisme
- Dans l'hôtel
- En excursion

- OBJECTIF JOB :

- Le droit du travail
- Curriculum Vitae
- Lettre de motivation
- L'entretien d'embauche

- DÉCOUVRIR LA FRANCE :

- L'hexagone et sa géographie : les reliefs, le littoral, les cours d'eau, les mers, le climat
- L'organisation des pouvoirs en France
- La ville de Paris : la géographie, l'histoire, la circulation, la rive droite et la rive gauche, à la découverte de la ville
- La géographie, la cuisine et les recettes de France :
 - Pays de la Loire
 - Normandie
 - Bourgogne-Franche-Comté
 - Nouvelle Aquitaine
 - Auvergne-Rhône-Alpes
 - 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
- Principauté de Monaco
- Québec
- Polynésie Française
- Suisse Romande

- Présentation de sa propre expérience de stage
- Compréhension et production écrite et orale : la réclamation, la réponse à une réclamation, les mails, les appels, la facturation, la réponse à la facturation
- Présentation d'une structure hôtelière
- Création d'un itinéraire touristique
- L'intelligence artificielle dans les présentations

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2026.

Bergamo, 15/05/2026

La docente
Prof.ssa Arnoldi Francesca

I rappresentanti di classe

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **V ALB**
Disciplina: **MATEMATICA**
Docente: **DANIEL BONAZZI**
Libro di testo: **MATEMATICA A COLORI - DEA SCUOLA**

Contenuti del programma finale

1. Introduzione al calcolo infinitesimale

Cos'è il calcolo infinitesimale e i principali utilizzi

2. Introduzione allo studio di funzione

- Ripasso delle principali funzioni
- Funzione pari e dispari
- Funzione crescente e decrescente
- Funzione limitata
- Determinazione del dominio, positività, intersezioni con gli assi cartesiani e simmetri

3. Limiti

- Introduzione grafica
- Definizione formale
- Algebra dei limiti
- Teoremi
- Calcolo dei limiti
- Determinazione di asintoti di una funzione: verticale e orizzontale

4. Continuità di una funzione

- Definizione e determinazione dei punti di discontinuità
- Classificazione dei punti di discontinuità

5. Calcolo combinatorio e probabilità

- Definizione di probabilità e calcolo combinatorio
- La probabilità ed esempi semplici: Lancio della moneta, di più monete e dei dadi.
- Combinazioni, permutazioni e disposizioni

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2026

Bergamo, 15/05/2026

Il docente

Prof. Daniel Bonazzi

Ferrari

I rappresentanti di classe

Alessia Conti e Alex Casella

Davide Verzegnassi e Ilenia

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26**Classe: Istituto alberghiero - 5^Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Ind. Enogastronomia****Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Docente: Marini Gaia

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive Up vol. 3 – Rascioni/Ferriello

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
- UE: struttura, finalità, organi
- Le fonti normative internazionali
- I principali indicatori economici del settore
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne: la piramide normativa
- 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 (cenni)

- **MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

- Il testo unico sulla sicurezza del lavoro (d. lgs 81/2008)
- Le norme volontarie ISO 9000;
- Il contratto ed i suoi elementi (accordo, causa, oggetto, forma)
- I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering, banqueting
- Il Codice del consumo
- La normativa alimentare
- Responsabilità diretta, tracciabilità, 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

L'ordinamento giuridico italiano: la piramide normativa

Agenda 2030 e i 17 obiettivi

L'educazione alimentare e gli sprechi alimentari

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 13/05/2026.

Bergamo, 13/05/2026

Il docente
Prof.ssa Marini Gaia

I rappresentanti di classe
Conti Aelessia

Casella Alex

iSchool

DESTINAZIONE FUTURO

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **Istituto alberghiero - 5^Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Ind. Accoglienza Tur.**
Disciplina: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**
Docente: Marini Gaia
Libro di testo: Gestire le imprese ricettive Up vol. 3 - Rascioni/Ferriello

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
- UE: struttura, finalità, organi
- Le fonti normative internazionali
- I principali indicatori economici del settore
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne: la piramide normativa
- 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 (cenni)

- **MODULO 4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

- Il testo unico sulla sicurezza del lavoro (d. lgs 81/2008)
- Le norme volontarie ISO 9000;
- Il contratto ed i suoi elementi (accordo, causa, oggetto, forma)
- I contratti del settore ricettivo: contratto d'albergo e contratto di deposito
- Responsabilità di albergatore e cliente in una struttura ricettiva
- Il Codice del consumo
- La normativa alimentare
- Responsabilità diretta, tracciabilità, 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

L'ordinamento giuridico italiano: la piramide normativa

Agenda 2030 e i 17 obiettivi

L'educazione alimentare e gli sprechi alimentari

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 13/05/2026.

Bergamo, 13/05/2026

Il docente
Prof.ssa Marini Gaia

I rappresentanti di classe
Verzegnassi Davide

Ferrari Ilenia

iSchool

DESTINAZIONE FUTURO

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: 5[^] Alberghiero - Enogastronomia

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: M. Augugliaro

Libro di testo: La nuova alimentazione - volume B - Gruppo Editoriale ELI

Contenuti del programma finale

UDA 3 L'alimentazione equilibrata

Step 1 La bioenergetica

Step 2 L'alimentazione equilibrata

Step 3 Tipologie dietetiche e stili alimentari

UDA 4 - Dietetica e dietoterapia

Step 1 La dieta nelle diverse fasi

della vita

Step 2 La dietoterapia

Step 3 I principali regimi dietetici

UDA 5 -L'alimentazione nella storia e nella cultura

Step 1 il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza

culturale

Step 2 Le culture alimentari

Step 3 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni

UDA 6 - Qualità e sicurezza alimentare

Step 1 La qualità del prodotto alimentare

Educazione civica

In cucina e al supermercato come determiniamo l'impatto ambientale

Dispense cartacee integrative fornite dal docente a supporto e approfondimento degli argomenti trattati.

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 08 Maggio 2026

Bergamo, 08 Maggio 2026

Il docente
Prof. Michele Augugliaro

I rappresentanti di classe
Casella Alex

Conti Alessia

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: 5[^] Alberghiero - Accoglienza
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: M. Augugliaro
Libro di testo: La nuova alimentazione Volume B – Gruppo Editoriale ELI

Contenuti del programma finale

UDA 3 L'alimentazione equilibrata

Step 1 La bioenergetica

Step 2 L'alimentazione equilibrata

Step 3 Tipologie dietetiche e stili alimentari

UDA 4 - Dietetica e dietoterapia

Step 1 La dieta nelle diverse fasi

della vita

Step 2 La dietoterapia

Step 3 I principali regimi dietetici

Educazione civica

In cucina e al supermercato come determiniamo l'impatto ambientale

Dispense cartacee integrative fornite dal docente a supporto e approfondimento degli argomenti trattati.

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 08 maggio 2026

Bergamo, 08 maggio 2026

Il docente

Prof. Michele Augugliaro

I rappresentanti di classe

Davide Verzegnassi

Ilenia Ferrari

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26**Classe: V ALB****Disciplina: Laboratorio di Accoglienza Turistica**

Docente: Prof. Paolo Colombo

Libro di testo: "Benvenuti Compact" di Evangelisti e Malandra; Prima e Seconda Edizione (dispense)

Contenuti del programma finale**UDA 5-3 (Prima edizione), UDA 12 (seconda edizione): Il Turismo congressuale**

- Il MICE
- Le principali tipologie di eventi
- Le sedi congressuali
- Gli operatori congressuali
- La gestione del servizio di accoglienza in un convegno
- L'organizzazione di un convegno
- I viaggi incentive (video sugli incentive Best Western)

UDA 5-4 (Prima edizione), UDA 11 (seconda edizione): Il Turismo per tutti

- Il turismo accessibile
- La disabilità
- Il turista con esigenze speciali
- Focus sul Progetto "Village for All" di Roberto Vitali

UDA 11 (seconda edizione): Il turismo sostenibile

- Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile
- L'ecoturismo
- Il turismo responsabile

EDUCAZIONE CIVICA: Il fenomeno dell'OVERTOURISM: come si è evoluto il turismo negli ultimi anni. Sono stati proposti approfondimenti sull'Overtourism a Venezia e sul Camino de Santiago (fonte: ARTE, il canale culturale europeo); oltre alla visione del video "La condanna dell'Overtourism" di Nova Lectio.

E' stata consegnata e caricata in TEAMS una dispensa sull'argomento.

Competenze in uscita: Saper definire l'overtourism, comprendere gli effetti sulle città, sui residenti (modello di Doxey) e sul lavoro; conoscere l'impatto nella crescita degli affetti brevi (il modello AirBnB); interpretare le azioni messe in atto dai comuni per contrastare il fenomeno; proporre delle soluzioni.

UDA 13 (seconda edizione): Il marketing turistico

- Il Marketing nel turismo (il marketing mix)
- Il marketing relazionale e esperienziale
- Ufficio marketing, comunicazione e promozione
- Il web marketing
- Il sito dell'hotel
- Il piano di marketing (marketing plan)

UDA 14 (seconda edizione): I sistemi di qualità

- La qualità in hotel
- La certificazione di qualità
- Il marchio di ospitalità
- Approfondimento sul marchio Ospitalità Italiana (dispensa consegnata e caricata in TEAMS)
- La web reputation

UDA 15 (seconda edizione): Il revenue management e la room division

- Il revenue management
- La gestione delle vendite
- Il pricing alberghiero
- Le tariffe alberghiere
- Il room division manager
- Il budget del settore camere

Nel Secondo Quadrimestre è stato svolto il ripasso completo del programma del triennio, quindi dei seguenti argomenti:

UDA 1 (seconda edizione): Comunicare al front office

- Il nuovo front office: l'evoluzione digitale
- I professionisti del front office
- Il customer care e la fidelizzazione del cliente
- La comunicazione digitale – le applicazioni AI al front office

UDA 2 (seconda edizione): Le fasi operative del ciclo cliente

- La fase "ante": prenotazione e pre-stay
- La fase "in": il check in
- Le situazioni particolari al check in (no show, overbooking, upgrade ecc.)
- Il live in
- La fase out: check out e post stay

UDA 3 (seconda edizione): Le tipologie di turisti

- Classificare gli ospiti in hotel
- L'ospite leisure
- L'ospite business
- Gli ospiti che viaggiano in gruppo
- Le tipologie di gruppi

UDA 4 (seconda edizione): I pacchetti alberghieri

- Creare un pacchetto alberghiero
- La collaborazione con il territorio
- Le diverse tipologie di pacchetti alberghieri
- Il pacchetto alberghiero "benessere"

UDA 5 (seconda edizione): L'apertura di un hotel e la sicurezza

- L'azienda alberghiera
- L'apertura di un hotel (focus sulla procedura presente sul portale del Comune di Bergamo caricata in TEAMS)
- L'organigramma alberghiero
- Il direttore d'albergo
- Le responsabilità dell'albergatore
- La sicurezza in albergo

UDA 6 (seconda edizione): Le catene alberghiere

- Le tipologie di catene alberghiere
- Il franchising e le alter formule di aggregazione
- L'outsourcing

UDA 7 (seconda edizione): Le agenzie di viaggi

- Le caratteristiche delle agenzie di viaggi
- L'apertura di un'agenzia di viaggi
- Le tipologie di agenzie di viaggi
- L'accoglienza e la vendita in agenzia
- L'organigramma di un'agenzia di viaggi
- Modelli di aggregazione e OTA
- Promuovere l'hotel su Google (SEM e SEO)

UDA 8 (seconda edizione): Rapporti tra AdV e hotel

- I canali di distribuzione
- La collaborazione tra hotel e AdV
- Il contratto di allotment
- Il voucher

UDA 9 (seconda edizione): I pacchetti turistici

- La definizione e le tipologie di pacchetti turistici
- La vendita dei pacchetti turistici
- Il contratto di vendita di un pacchetto turistico

UDA 10 (seconda edizione): La valorizzazione del territorio

- La destinazione e il prodotto turistico
- I Servizi di trasporto
- Le esperienze sul territorio (approfondimento sui trend turistici contemporanei)
- Le tradizioni e I prodotti tipici
- Le escursioni e gli itinerari turistici

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 13/05/26.

Bergamo, 15/05/26

Il docente
Prof.

Paolo Colombo

I rappresentanti di classe

iSchool
DESTINAZIONE FUTURO
ISTITUTO ALBERGHIERO IND. ACCOGLIENZA TURISTICA
ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

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

Uda 9: Il mondo del lavoro

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

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, customer care e customer loyalty

Approfondimento di ed.civica

- **Iniziativa economica e i diritti dei consumatori**
- **La privacy e il diritto all'identità personale**
- **Stereotipi di genere nella pubblicità**

- **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 2026

Bergamo, 15 maggio 2026

Il docente
Prof.ssa Resenterra Chiara

I rappresentanti di classe

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: 5 enogastronomia

Docente: Cristina Maria Coletto

Libro di testo: chef e pastry chef tecniche di cucina e pasticceria Alma gruppo lei editore

Contenuti del programma finale

La qualità alimentare

L'analisi sensoriale

La sicurezza in cucina

Il sistema HACCP

La salute in cucina

Reazioni avverse agli alimenti

Intolleranze alimentari

La dieta per soggetti celiaci

La dieta mediterranea

Elaborazione di menu e carte

Catering e banqueting

Organizzazione dei servizio

Il vino: la vite e la vinificazione

Vini spumanti

Vini speciali

Vini passiti

La birra

Il bere miscelato

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 2026.

Bergamo, 12 maggio 2026

Il docente
Prof.ssa M.Cristina Coletto

I rappresentanti di classe
Conti Alessia

Casella Alex

iSchool

DESTINAZIONE FUTURO

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

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

Classe: **5 enogastronomia**

Disciplina: arte e territorio

Docente: Maria Cristina Coletto

Libro di testo: non adottato. Materiali e presentazioni digitali fornite dal docente.

Contenuti del programma finale

- Il rinascimento
- Raffaello e il tardo rinascimento
- Leonardo
- Michelangelo
- Il Seicento
- Il Settecento
- Il Romanticismo
- Il Realismo
- Impressionismo
- Postimpressionismo
- Espressionismo
- Cubismo e Picasso
- Futurismo

Gli allievi hanno potuto assaporare i vari movimenti artistici analizzati anche attraverso due visite didattiche Museo Brera Milano e la gita a Venezia con visita al museo Peggy Guggenheim.

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 2026

Bergamo, 12 maggio 2026

Il docente

Prof. / Prof.ssa

Andrea Rotondella

Maria Cristina Coletto

I rappresentanti di classe

iSchool

DESTINAZIONE FUTURO

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO - ISTITUTO PARITARIO ISCHOOL

PROGRAMMA FINALE - ANNO SCOLASTICO 2025/26

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
- Primo soccorso

Il programma corrisponde fedelmente a quanto riportato sul registro personale del docente e viene condiviso e approvato all'unanimità dalla classe in data 15/05/2026.

Bergamo, 15/05/2026

Il docente
Prof. / Prof.ssa

Nicole Forcella

I rappresentanti di classe

**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;	1 5
le parole quando si svegliano si adagiano sul retro delle fatture, sui margini dei bollettini del lotto, sulle partecipazioni matrimoniali o di lutto;	10 15
le parole non chiedono di meglio che l'imbroglione dei tasti nell'Olivetti portatile ² , che il buio dei taschini del panciotto, che il fondo del cestino, ridottevi in pallottole;	20
le parole non sono affatto felici di essere buttate fuori come zambracche ³ e accolte con furore di plausi e disonore;	25
le parole preferiscono il sonno nella bottiglia al ludibrio di essere lette, vendute, imbalsamate, ibernare;	30
le parole	35

sono di tutti e invano
si celano nei dizionari
perché c'è sempre il marrano⁴
che dissotterra i tartufi
più puzzolenti e più rari; 40

le parole
dopo un'eterna attesa
rinunziano alla speranza
di essere pronunziate
una volta per tutte 45
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 attribuisce 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.

**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'Abissinia¹.

Quando nostra sorella penultima si ammalò. 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 fascine² che m'hanno preso la pioggia.

Non so come, ma io capii a volo che andava a finirsi nell'acqua, e mi atterri, guardando in giro, vedere che nessun altro aveva avuto la mia ispirazione: nemmeno nostra madre fece il più piccolo gesto, seguì 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 attribuisce 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'inequiva 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 meteci¹; 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, Bologna, 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 gli agenti. 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 faremo 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.

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 trascorrevva 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.

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

PROPOSTA A1

Italo Calvino, *Palomar*, Mondadori, Milano, 1992.

Quello che segue è uno dei 27 racconti che compongono la raccolta intitolata *Palomar*, pubblicata per la prima volta nel 1983 presso l'editore Einaudi dallo scrittore e saggista italiano Italo Calvino (1923-1985). Palomar, il protagonista delle narrazioni, è un uomo che cerca di capire il mondo a partire dai suoi aspetti particolari: Palomar osserva la realtà intorno a sé come l'omonimo telescopio statunitense fa con il cielo.

Del prendersela coi giovani

In un'epoca in cui l'insofferenza degli anziani per i giovani e dei giovani per gli anziani ha raggiunto il suo culmine, in cui gli anziani non fanno altro che accumulare argomenti per dire finalmente ai giovani quel che si meritano e i giovani non aspettano altro che queste occasioni per dimostrare che gli anziani non capiscono niente, il signor Palomar non riesce a spicciare parola. Se qualche volta prova ad interloquire, s'accorge che tutti sono troppo infervorati nelle tesi che stanno sostenendo per dar retta a quel che lui sta cercando di chiarire a se stesso.

Il fatto è che lui più che affermare una sua verità vorrebbe fare delle domande, e capisce che nessuno ha voglia di uscire dai binari del proprio discorso per rispondere a domande che, venendo da un altro discorso, obbligherebbero a ripensare le stesse cose con altre parole, e magari a trovarsi in territori sconosciuti, lontani dai percorsi sicuri. Oppure vorrebbe che le domande le facessero gli altri a lui; ma anche a lui piacerebbero solo certe domande e non altre: quelle a cui risponderebbe dicendo le cose che sente di poter dire ma che potrebbe dire solo se qualcuno gli chiedesse di dirle. Comunque nessuno si sogna di chiedergli niente.

Stando così le cose il signor Palomar si limita a rimuginare tra sé sulla difficoltà di parlare ai giovani. Pensa: «La difficoltà viene dal fatto che tra noi e loro c'è un fosso incolmabile. Qualcosa è successo tra la nostra generazione e la loro, una continuità d'esperienze si è spezzata: non abbiamo più punti di riferimento in comune».

Poi pensa: «No, la difficoltà viene dal fatto che ogni volta che sto per rivolgere loro un rimprovero o una critica o un'esortazione o un consiglio, penso che anch'io da giovane mi attiravo rimproveri critiche esortazioni consigli dello stesso genere, e non li stavo a sentire. I tempi erano diversi e ne risultavano molte differenze nel comportamento, nel linguaggio, nel costume, ma i miei meccanismi mentali d'allora non erano molto diversi dai loro oggi. Dunque non ho nessuna autorità per parlare».

Il signor Palomar oscilla a lungo tra questi due modi di considerare la questione. Poi decide: «Non c'è contraddizione tra le due posizioni. La soluzione di continuità tra le generazioni dipende dall'impossibilità di trasmettere l'esperienza, di far evitare agli altri gli errori già commessi da noi. La distanza tra due generazioni è data dagli elementi che esse hanno in comune e che obbligano alla ripetizione ciclica delle stesse esperienze, come nei comportamenti delle specie animali trasmessi come eredità biologica; mentre invece gli elementi di diversità tra noi e loro sono il risultato dei cambiamenti irreversibili che ogni epoca porta con sé, cioè dipendono dalla eredità storica che noi abbiamo trasmesso a loro, la vera eredità di cui siamo responsabili, anche se talora inconsapevoli. Per questo non abbiamo niente da insegnare: su ciò che più somiglia alla nostra esperienza non possiamo influire; in ciò che porta la nostra impronta non sappiamo riconoscerci».

Analisi e comprensione

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

1. Sintetizza il racconto in 10 righe.
2. Spiega l'espressione "soluzione di continuità". Ti sembra appropriata all'interno di una narrazione sul rapporto fra generazioni?
3. Quali sono le due ragioni che Palomar prende inizialmente in considerazione per giustificare la difficoltà del dialogo fra giovani e anziani? Qual è invece la conclusione cui arriva dopo averci ragionato?
4. Descrivi il personaggio di Palomar, a partire dagli elementi forniti dal testo.
5. Come definiresti il linguaggio utilizzato nel racconto? Lo trovi adatto al personaggio di Palomar? Soffermati su aspetti quali la costruzione dei periodi, le scelte lessicali, l'uso di figure retoriche etc.

Interpretazione

La riflessione di Palomar ruota intorno al tema del rapporto fra le generazioni più giovani e quelle più anziane. Si tratta di un tema presente nella letteratura di tutte le epoche e particolarmente ricorrente nelle opere scritte a partire dall'avvento della rivoluzione industriale. Esponi le tue considerazioni in merito, utilizzando le conoscenze derivate dallo studio, dalle tue letture e dalle tue esperienze.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A2

Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando* (*La vita facile*, Bompiani, Milano, 1996)
Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

A tutti i giovani raccomando:
aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente,
perché in essi è racchiuso
il coraggio dei nostri padri.
E richiudeteli con dignità
quando dovete occuparvi di altre cose.
Ma soprattutto amate i poeti.
Essi hanno vangato per voi la terra
per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri¹, ma altari.
Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

1. Simulacri: statue, monumenti.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Qual è il tema della lirica?
2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?
3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?
4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?
5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato?
6. Da quali tratti stilistici è caratterizzata la lirica?

INTERPRETAZIONE

Al termine del tuo percorso di studi superiori ed eventualmente facendo riferimento a letture di altri autori che affrontano lo stesso tema di Alda Merini, illustra quale funzione lo studio della poesia e della letteratura abbia rivestito per te.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Mario Vargas Llosa, *È pensabile il mondo moderno senza il romanzo?*

Mario Vargas Llosa (Arequipa, 1936) è uno scrittore peruviano. Ha vinto il Premio Nobel per la Letteratura nel 2010. Il testo proposto è parte della sua Nobel Lecture in occasione del conferimento del Premio.

Mi propongo, in queste righe, di enunciare alcune ragioni contro l'idea che la letteratura, e in particolare il romanzo, sia un passatempo di lusso; proporrò viceversa di considerarla, oltre che una delle più stimolanti e feconde occupazioni dell'animo umano, un'attività insostituibile per la formazione del cittadino in una società moderna e democratica, di individui liberi. (...)

Viviamo in un'era di specializzazione della conoscenza, causata dal prodigioso sviluppo della scienza e della tecnica, e dalla sua frammentazione in innumerevoli rivoli e compartimenti stagni, tendenza che non potrà altro che accentuarsi negli anni a venire. La specializzazione porta con sé, senza dubbio, molti benefici, perché consente di progredire nella ricerca e nella sperimentazione, ed è il motore del progresso. Ma determina anche, come conseguenza negativa, l'eliminazione di quei denominatori comuni della cultura grazie ai quali gli uomini e le donne possono coesistere, entrare in comunicazione e sentirsi in qualche modo solidali. La specializzazione conduce all'incomunicabilità sociale, alla frammentazione dell'insieme di esseri umani in insediamenti o ghetti culturali di tecnici e specialisti che un linguaggio, alcuni codici e un'informazione progressivamente settorializzata e parziale relegano in quel particolarismo contro il quale ci metteva in guardia il vecchissimo adagio: non bisogna concentrarsi così tanto sul ramo o sulla foglia, da dimenticare che essi sono parti di un albero, e questo di un bosco. Dall'aver precisa coscienza dell'esistere del bosco dipende in buona misura il senso di appartenenza che tiene unito il corpo sociale e gli impedisce di disintegrarsi in una miriade di particolarismi solipsistici¹. E il solipsismo — dei popoli o degli individui — genera paranoie e deliri, quelle deformazioni della realtà che spesso danno origine all'odio, alle guerre e ai genocidi. Scienza e tecnica non possono più assolvere una funzione culturale integratrice nel nostro tempo, proprio a causa dell'infinita ricchezza di conoscenze e della rapidità della loro evoluzione che ha condotto alla specializzazione e all'uso di vocabolari ermetici.

La letteratura, invece, a differenza della scienza e della tecnica, è, è stata e continuerà a essere, fino a quando esisterà, uno di quei denominatori comuni dell'esperienza umana, grazie al quale gli esseri viventi si riconoscono e dialogano, a prescindere da quanto siano diverse le loro occupazioni e le loro prospettive vitali, le geografie e le circostanze in cui si trovano, e le congiunture storiche che determinano il loro orizzonte. Noi lettori di Cervantes o di Shakespeare, di Dante o di Tolstoj, ci sentiamo membri della stessa specie perché, nelle opere che hanno creato, abbiamo imparato quello che condividiamo in quanto esseri umani, ciò che sussiste in tutti noi al di là dell'ampio ventaglio di differenze che ci separano. E nulla difende l'essere vivente contro la stupidità dei pregiudizi, del razzismo, della xenofobia, delle ottusità localistiche del settarismo religioso o politico, o dei nazionalismi discriminatori, meglio dell'ininterrotta costante che appare sempre nella grande letteratura: l'uguaglianza essenziale di uomini e donne in tutte le latitudini e l'ingiustizia rappresentata dallo stabilire tra loro forme di discriminazione, dipendenza o sfruttamento. Niente, meglio dei buoni romanzi, insegna a vedere nelle differenze etniche e

culturali la ricchezza del patrimonio umano e ad apprezzarle come una manifestazione della sua molteplice creatività. Leggere buona letteratura è divertirsi, certo; ma, anche, imparare, nel modo diretto e intenso che è quello dell'esperienza vissuta attraverso le opere di finzione, cosa e come siamo, nella nostra interezza umana, con le nostre azioni e i nostri sogni e i nostri fantasmi, da soli e nell'intelaiatura delle relazioni che ci legano agli altri, nella nostra presenza pubblica e nel segreto della nostra coscienza, quella complessissima somma di verità contraddittorie — come le chiamava Isaiah Berlin² — di cui è fatta la condizione umana.

Quella conoscenza totalizzante e in presa diretta dell'essere umano, oggi, si trova soltanto nel romanzo. Neppure gli altri rami delle discipline umanistiche — come la filosofia, la psicologia, la storia o le arti — hanno potuto preservare quella visione integratrice e un discorso accessibile al profano, perché, sotto l'irresistibile pressione della cancerosa divisione e frammentazione della conoscenza, hanno finito per soccombere anche alle imposizioni della specializzazione, per isolarsi in territori sempre più segmentati e tecnici, le cui idee e i cui linguaggi sono fuori della portata della donna e dell'uomo comuni. Non è né può essere il caso della letteratura, sebbene alcuni critici e teorici si sforzino di trasformarla in una scienza, perché la finzione non esiste per indagare in un'area determinata dell'esperienza, ma per arricchire in maniera immaginaria la vita, quella di tutti, quella vita che non può essere smembrata, disarticolata, ridotta a schemi o formule, senza scomparire. Perciò Marcel Proust ha detto: «La vita vera, la vita infine rischiarata e scoperta, l'unica vita quindi pienamente vissuta, è la letteratura». Non esagerava, guidato dall'amore per quella vocazione che praticò con talento superlativo: semplicemente, intendeva dire che, grazie alla letteratura, la vita si capisce e si vive meglio, e capirla e viverla meglio significa viverla e condividerla con gli altri.

Il legame fraterno che il romanzo stabilisce tra gli esseri umani, costringendoli a dialogare e rendendoli coscienti del loro substrato comune, di essere parte di uno stesso lignaggio spirituale, trascende le barriere del tempo. La letteratura ci riporta al passato e ci affratella con quanti, in epoche ormai trascorse, s'intrigarono, si entusiasmarono e sognarono con quei testi che ci hanno tramandato e che, adesso, fanno entusiasmare e sognare anche noi. Quel senso di appartenenza alla collettività umana attraverso il tempo e lo spazio è il più grande esito della cultura, e nulla contribuisce tanto a rinnovarlo, una generazione dopo l'altra, quanto la letteratura. (...)

Uno dei primi effetti benefici (della letteratura) si verifica sul piano del linguaggio. Una comunità senza letteratura scritta si esprime con meno precisione, ricchezza di sfumature e chiarezza di un'altra il cui principale strumento di comunicazione, la parola, sia stato coltivato e perfezionato grazie ai testi letterari. Un'umanità senza romanzi, non contaminata di letteratura, somiglierebbe molto a una comunità di balbuzienti e di afasici, tormentata da terribili problemi di comunicazione causati da un linguaggio grossolano e rudimentale. Questo vale anche per gli individui, ovviamente. Una persona che non legge, o legge poco, o legge soltanto spazzatura, può parlare molto ma dirà sempre poche cose, perché per esprimersi dispone di un repertorio di vocaboli ridotto e inadeguato. Non è un limite soltanto verbale; è, allo stesso tempo, un limite intellettuale e dell'orizzonte immaginativo, un'indigenza di pensieri e di conoscenze, perché le idee, i concetti, mediante i quali ci appropriamo della realtà esistente e dei segreti della nostra condizione, non esistono dissociati dalle parole attraverso cui li riconosce e li definisce la coscienza. S'impara a parlare con precisione, con profondità, con rigore e con acutezza, grazie alla buona letteratura, e soltanto grazie a questa. (...)

¹. Solipsistici: caratterizzati da individualismo esasperato. Il solipsismo è una dottrina filosofica basata sulla concezione dell'io come unico ente cui è subordinata la realtà oggettiva.

2. Isaiah Berlin: filosofo e politologo britannico (1909-1997).

COMPRESIONE E ANALISI

1. Quale funzione ha la letteratura oggi secondo l'autore?
2. Quali sono i vantaggi e gli svantaggi della specializzazione tipica del mondo contemporaneo?
3. Perché la letteratura consente una conoscenza totalizzante dell'essere umano?
4. Perché la letteratura non può trasformarsi in una scienza?
5. Quali sono i benefici della letteratura sul piano linguistico?
6. Perché l'autore accusa scienza e tecnologia di utilizzare *vocaboli ermetici*?

Ripercorri i passaggi fondamentali dell'argomentazione dell'autore. Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

PRODUZIONE

Discuti le affermazioni dello scrittore anche in relazione al valore oggi universalmente attribuito alla scienza e alla tecnologia e a una sempre più diffusa attività di divulgazione scientifica anche fra il largo pubblico.

PROPOSTA B2

E. J. Hobsbawm, *Il lavoro delle donne fra fine Ottocento e primi decenni del Novecento* (Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007)

E. J. Hobsbawm (Alessandria d'Egitto 1917 - Londra 2012) è stato uno storico inglese.

L'*excursus* storico sul lavoro femminile [condotto nelle pagine precedenti, n.d.r] dall'inizio del secolo XX fino al termine della Seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti la riproduzione personale e sociale dei suoi membri. È assente dal mercato del lavoro e quindi è gratuito.

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

Dal 1921 al 1931 si assiste ad un massiccio riflusso delle donne verso il ruolo di casalinghe in seguito ad una fase di industrializzazione pesante a prevalenza di manodopera maschile e ad un ridimensionamento dell'agricoltura.

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti ed ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione¹ la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente "maschilizzate".

Quindi, se col tempo viene meno la netta subalternità della donna nella famiglia patriarcale, che si era tradotta nella necessità di un controllo sociale su tutti gli aspetti dell'esistenza femminile, si affermano come prevalenti alcune situazioni di una presenza deprivilegiata delle donne nel lavoro e soprattutto emergono nuovi vincoli di tipo familiare.

1. Terziarizzazione: in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile?
2. In quali occupazioni le donne trovano inizialmente attività retribuite?

3. Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?
4. Quale paradosso pone lo storico fra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro?
5. Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

PRODUZIONE

Sulla base delle tue conoscenze, di eventuali letture e della tua esperienza rifletti sulla presenza delle donne nel mondo del lavoro nella seconda metà del Novecento e nei primi decenni del nuovo millennio.

PROPOSTA B3

Il testo è tratto da Antonio Sgobba, **Il paradosso dell'ignoranza**,
<https://www.iltascabile.com/societa/il-paradosso-ignoranza/>

5 Arthur Wheeler non poteva passare inosservato. Quarantacinque anni, alto poco meno di un metro e sessanta e pesante poco più di 120 chili, venne riconosciuto senza difficoltà dai testimoni come il responsabile di ben due colpi in pieno giorno a Pittsburgh. Le telecamere di sorveglianza lo mostravano a volto scoperto, la pistola in mano. Quando venne arrestato non ci poteva credere: “Ma io ero ricoperto di succo!” disse ai poliziotti. Succo di limone. Wheeler si era ricoperto il volto di succo di limone, convinto che questo potesse garantirgli l’invisibilità. Gli investigatori riferirono che il rapinatore non aveva improvvisato, ma si era preparato accuratamente. “Il succo di limone mi bruciava la faccia e gli occhi, facevo fatica a vedere” avrebbe detto poi ai poliziotti. Nel corso dei preparativi si era persino scattato un selfie con una polaroid, per verificare che il metodo fosse davvero efficace. E nella foto lui effettivamente non c’era – probabilmente l’acidità gli aveva impedito di prendere bene la mira. McArthur aveva ottenuto la prova che cercava. Il succo di limone funzionava: era diventato completamente invisibile.

15 David Dunning, professore di psicologia sociale alla Cornell University, lesse la notizia sul World Almanac del 1996, sezione Offbeat News Stories. Lo psicologo pensò: se Wheeler era troppo stupido per essere un rapinatore, forse era anche troppo stupido per sapere di essere troppo stupido per essere un rapinatore. “La sua stupidità gli nascondeva la sua stessa stupidità” pensò lo psicologo. Dunning si chiese poi se fosse possibile misurare il livello di competenza che ciascuno crede di avere confrontandolo con la reale competenza. Nelle settimane successive organizzò un progetto di ricerca con un suo laureando, Justin Kruger. Il loro paper *Unskilled and Unaware of It: How Difficulties of Recognizing One’s Own Incompetence Lead to Inflated Self-assessments* venne pubblicato nel 1999 e da allora è un piccolo classico degli studi sull’ignoranza di sé. Il risultato delle ricerche dei due studiosi è conosciuto come “effetto Dunning-Kruger”.

25 Di che cosa si tratta? “Quando le persone sono incompetenti nelle strategie che adottano per ottenere successo e soddisfazione, sono schiacciate da un doppio peso: non solo giungono a conclusioni errate e fanno scelte sciagurate, ma la loro stessa incompetenza gli impedisce di rendersene conto. Al contrario, come nel caso di Wheeler loro hanno l’impressione di cavarsela egregiamente”, spiega Dunning.

30 Il più delle volte gli ignoranti non sanno di essere ignoranti, suggeriscono Dunning e Kruger. In effetti, se cerchiamo di capire che cosa non sappiamo attraverso l’introspezione potremmo non ottenere nulla. Possiamo continuare a chiederci “Che cosa non so?” fino allo sfinimento, e darci delle risposte, ma non esauriremo mai il campo infinito della nostra ignoranza. Guardarsi dentro non sempre porta risultati soddisfacenti, l’unico modo per uscire dalla propria metaignoranza è chiedere agli altri.

Dunning spiega così il fenomeno: per ogni competenza, esistono persone molto esperte, esperte così così, poco esperte e pochissimo esperte. L'effetto Dunning-Kruger consiste in questo: le persone pochissimo esperte hanno una scarsa consapevolezza della loro incompetenza. Fanno errori su errori ma tendono comunque a credere di cavarsela.

- 40 I risultati sono stati raggiunti attraverso una serie di studi su senso dell'umorismo, abilità grammaticali e logiche, studi in seguito estesi anche ad altri campi. Prendendo in considerazione il 25 per cento del campione che aveva ottenuto i risultati peggiori in ogni prova, si osservava che in media, in una scala da 1 a 100, i soggetti si davano un punteggio di 62, nonostante la loro valutazione effettiva non superasse i 12 punti. Questo accade perché
- 45 in molti campi l'atto di valutare la correttezza della risposta di qualcuno richiede la stessa competenza necessaria a scegliere la risposta esatta. Sembrerebbe dunque che la tendenza alla sopravvalutazione di sé sia inevitabile.

[...] Parte della nostra ignoranza, forse la parte più importante, è centrale e misteriosa. La nostra ignoranza riguarda aspetti essenziali: riguarda noi stessi

50 Comprensione e Analisi

1. La prima parte del testo è la breve narrazione di eventi che hanno innescato una serie di riflessioni in psicologi ed esperti del comportamento. Individua l'ipotesi di partenza di Dunning e l'enunciato finale dell'effetto Dunning-Kruger.
2. Metti in evidenza tutti i passaggi argomentativi che portano dall'ipotesi all'enunciato dell'effetto.
3. Che cosa si intende per "metaignoranza"? Perché l'autore conia questo termine?
4. Spiega la conclusione a cui arriva l'autore: «Semberebbe dunque che la tendenza alla sopravvalutazione di sé sia inevitabile».
5. Individua le scelte formali (aneddoti, citazioni, successione delle sequenze, figure retoriche...) che l'autore mette in campo per scrivere il suo articolo.

Produzione

Nella nostra società può capitare molto spesso di sentirsi "ignoranti", ovvero di non avere conoscenze adeguate per comprendere una situazione e le sue cause oppure per prevederne adeguatamente le conseguenze. Occorre allora fare affidamento su quello che si conosce e cercare fonti di informazione comprensibili e affidabili.

Rifletti sul paradosso dell'ignoranza esposto nell'articolo: ti sembra calzante e capace di spiegare comportamenti diffusi nella società del presente e del passato oppure ritieni che gli esseri umani siano più spesso in grado di riconoscere i propri limiti e di ricerca informazioni comprensibili e affidabili per capire la genesi dei propri errori di valutazione e superare così la propria ignoranza? Scrivi un testo organico, facendo riferimento alle tue esperienze, letture e conoscenze.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**PROPOSTA C1**

Il testo è tratto da Jonathan Safran Foer, **Possiamo salvare il mondo prima di cena. Perché il clima siamo noi**, Guanda, 2019, pp. 143-144.

- 5 Possiamo provarci. Dobbiamo provarci. Quando si tratta di impegnarsi contro la distruzione della nostra stessa casa, la risposta non è mai o/o – è sempre sia/sia. Non possiamo più permetterci il lusso di scegliere le malattie contro cui provare a cercare un rimedio o i rimedi da tentare. Dobbiamo sforzarci di porre fine all'estrazione alla combustione di carburanti fossili e investire nelle energie rinnovabili e riciclare e utilizzare materiali rinnovabili ed eliminare gli idrofluorocarburi nei refrigeranti e piantare alberi e proteggere gli alberi e volare meno e guidare meno e sostenere l'introduzione di una carbon tax e cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco di cibo e ridurre il nostro consumo di prodotti di origine animale. E tanto altro.
- 10 Le soluzioni economiche e tecnologiche vanno bene per risolvere problemi economici e tecnologici. Certo, la crisi del pianeta richiederà anche innovazioni e interventi legislativi, ma siamo di fronte a un genere di problema molto più vasto – un problema *ambientale* – che racchiude sfide sociali come la sovrappopolazione, la marginalizzazione delle donne, le disparità di reddito e le abitudini di consumo. Con ramificazioni non solo nel nostro futuro,
- 15 ma nel nostro passato.
- 20 Secondo i ricercatori di Project Drawdown, quattro tra le strategie di maggior impatto per contenere il riscaldamento globale sono: ridurre lo spreco di cibo, favorire l'istruzione femminile, lavorare sulla pianificazione familiare e la salute riproduttiva e passare collettivamente a un'alimentazione a prevalenza vegetale. I benefici di questi progressi si estendono ben oltre la riduzione delle emissioni di gas serra e il loro costo principale è il nostro sforzo collettivo. Un costo che però non si può eludere.

Produzione

Il clima della Terra sta cambiando sempre più rapidamente a causa di un evidente aumento della temperatura media del pianeta: si parla per questo di *riscaldamento globale*. Quasi l'unanimità degli scienziati ne individua la causa principale nel cosiddetto effetto antropico, ovvero nell'insieme dei comportamenti dell'umanità che hanno un impatto sull'ambiente.

Rifletti sulle considerazioni proposte dall'autore, traendone spunto per tue riflessioni personali, che fonderai su conoscenze, esperienze, letture.

Dai un titolo al tuo elaborato e, se lo ritieni utile alla chiarezza dell'esposizione, dividilo in paragrafi, anch'essi opportunamente titolati.

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**PROPOSTA C2**

In più, è a scuola, in mezzo agli altri, durante quelle ore infinite, che ci si sente soli, che ci si sente infelici e si pensa che sarà così per sempre. È a scuola che si va incontro alla prima volta dei fallimenti, è lì che ti puoi sentire l'ultimo al mondo, una sensazione da cui la casa ti protegge, e se invece ti sei sentito, a ragione ma più probabilmente a torto, l'ultimo al mondo, è in quel momento che hai capito di più di te stesso, e da quel te stesso non ti allontanerai più. A scuola, e non a casa, si sentono più nitidi i giorni di infelicità, di tristezza insensata. E tutto questo groviglio si scioglie in una sensazione più precisa, che si può sintetizzare in una sola parola: amarezza. E l'amarezza si può sentire in mezzo agli altri, o tornando a casa a testa bassa dopo essersi allontanati dagli altri. L'amarezza è la sintesi dei grovigli che quando si è ragazzi, non si saprà mai perché, sono in maggior numero rispetto alle euforie.

A scuola si sente, e si impara a riconoscere, e a capire, l'amarezza. E senza, come ci si potrà sedere davanti alla commissione, come si può diventare grandi, come si può entrare per davvero nel centro del mondo?

(Francesco Piccolo, *Tutte le prime volte perdute*, da *La Repubblica*, 20 febbraio 2021)

PRODUZIONE

Riflettendo sull'esperienza della didattica a distanza, lo scrittore Francesco Piccolo mette in luce le peculiarità della vita di scuola e l'importanza del "vissuto tra i banchi" per la maturazione della persona. In particolare, nel passo riportato, si concentra sull'amarezza che, a parer suo, proprio a scuola si sente e si riconosce.

Sulla scorta di esperienze, letture e conoscenze personali, tratta dello stato d'animo di cui Piccolo sottolinea l'importanza, chiarendo anche perché sia *una sensazione da cui la casa ti protegge*.

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

Griglia di valutazione adattata per studenti con PDP

Critero	Descrizione della valutazione	Punteggio (1-10)
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Valuta la capacità di strutturare il testo in modo chiaro e coerente. Si tiene conto dell'eventuale necessità di aiuto per organizzare le idee. Si valorizza la capacità di seguire la traccia e suddividere il testo in parti logiche.	
2. Coesione e coerenza testuale	Valuta il collegamento tra le frasi e la scorrevolezza del discorso. Gli errori sintattici dovuti alla dislessia non incidono negativamente sul punteggio, purché il contenuto sia comprensibile.	
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Considera l'uso di un lessico vario e appropriato al tema. Si privilegia la capacità di esprimere le idee in modo chiaro, anche se con parole semplici. Non si penalizzano eccessivamente ripetizioni o imprecisioni lessicali dovute alla dislessia.	
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	Si tiene conto degli errori grammaticali e ortografici. Tuttavia, non si penalizzano rigidamente gli errori tipici della dislessia/disgrafia (doppie, accenti, omissioni di lettere, inversioni di lettere). Si valuta piuttosto la capacità di comunicare efficacemente.	
5. Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si valuta la capacità di utilizzare la punteggiatura per rendere il testo chiaro. Non si penalizzano rigidamente omissioni o usi scorretti tipici della disgrafia. Se il testo è leggibile e comprensibile, si assegna un punteggio equo.	
6. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Si valuta la presenza di esempi, riferimenti a testi, esperienze personali o conoscenze generali. Si apprezza il tentativo di approfondire il tema, anche se espresso con difficoltà linguistiche.	
7. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Si valuta la capacità di esprimere opinioni personali e di argomentarle. Si valorizza il pensiero critico, anche se espresso con difficoltà ortografiche o sintattiche.	

**SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NUCLEO N.1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

INSEGNAMENTI COINVOLTI

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio dei servizi di enogastronomia: settore Cucina

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Internal

Internal

Mangiare bene per stare bene

Come comporre un piatto sano...

Nell'era della consapevolezza alimentare, sapere come comporre un piatto sano e bilanciato è fondamentale per mantenere energia e benessere fisico e mentale. Non è solo una questione di calorie, che ridurrebbe la dieta a un complesso calcolo matematico, ma la ricerca di un equilibrio tra qualità e quantità di nutrienti di cui il nostro corpo necessita. [...]

Un'alimentazione corretta, che bilancia e combina in modo efficace e funzionale i vari nutrienti, è fondamentale per mantenere uno stile di vita sano. I benefici di una dieta equilibrata per la salute sono innumerevoli: un tono dell'umore alto, una migliore capacità di concentrazione, il buon funzionamento del processo digestivo, un sonno ristoratore e soprattutto un rischio più basso di sviluppare diverse patologie.

Tuttavia, l'enorme quantità di informazioni disponibili in tema di alimentazione, spesso incomplete o contraddittorie, può generare confusione e indurre a diete sbagliate. Orientarsi nella scelta degli alimenti e associarli nella maniera giusta può diventare un'operazione complessa, ancor più se ci si basa sul calcolo matematico delle calorie e dei nutrienti presenti in ogni pasto.

[...]

(Fonte: <https://www.ilgiornaledelcibo.it/cosa-deve-contenere-un-piatto-bilanciato/>)

Documento n. 1

LARN 2024: le principali novità della V revisione

Tra le principali novità, si evidenziano una maggiore propensione verso un'alimentazione vegetale, unitamente ad obiettivi di prevenzione per sale, zuccheri e grassi saturi, nonché un ampliamento degli alimenti inclusi nelle porzioni standard.

I nuovi LARN hanno innanzitutto previsto la revisione di un'enorme massa di nuovi dati sul metabolismo dei diversi nutrienti, le manifestazioni di carenza e di tossicità, i livelli di assunzione e la relazione tra questi ultimi ed il rischio di patologie cronico-degenerative, in particolare cardiovascolari e neoplastiche, principali cause di morte e di disabilità nel nostro Paese.

Sono stati altresì ridefiniti i pesi esemplificativi per l'età evolutiva, adottando i valori definiti dall'OMS e condivisi dalla Società Italiana di Pediatria – SIP. Sono state poi ridefinite le fasce d'età che, in linea con quanto raccomandato dalla Società Italiana di Gerontologia e Geriatria – SIGG, vanno adesso da 18 a 64 anni per l'adulto e da 65 anni in poi per la popolazione geriatrica.

Ridefinizione di livelli di assunzione di vitamine e minerali

Nel corso del Congresso Nazionale SINU sono stati illustrati anche i dati dell'ultimo rilevamento condotto dal CREA, a circa 15 anni di distanza dal precedente, con riguardo ai consumi e alle fonti di nutrienti della popolazione italiana, diventati parte integrante della V Revisione dei LARN.

Internal

Internal

Si tratta di dati estremamente utili per la ridefinizione dei livelli di assunzione adeguata di alcuni nutrienti rispetto alla precedente edizione, con riguardo all'assunzione di alcune vitamine (B2, B6, B7, folati, B12, vitamine A e K) e minerali (in particolare potassio, magnesio, calcio, fosforo, rame e selenio).

I valori di riferimento di macronutrienti

I valori di riferimento per l'apporto energetico, anche nella nuova revisione, sono stati individuati in relazione a gruppi distinti per età e sesso, struttura corporea e livello di attività fisica; [...]

Con riguardo all'apporto proteico – lasciando invariata l'assunzione di riferimento per la popolazione pari a 0,9 g per chilo di peso al giorno – è stato ampliato l'intervallo di riferimento rispetto all'apporto energetico, passando dal 12-18% al 12-20% dell'energia totale della dieta.

[...]

Importante sottolineare il cambio di passo in corso che evidenzia una propensione maggiore verso le fonti proteiche vegetali, anche alla luce di nuove evidenze sulla mortalità e sulla sostenibilità della produzione degli alimenti.

Per quel che riguarda gli altri macronutrienti, da sottolineare che è rimasta inalterata la raccomandazione di non superare il 15% dell'energia totale con zuccheri semplici e di tenere al di sotto del 10% l'assunzione di grassi saturi, e questo in particolare per prevenire malattie di tipo cardio-metabolico.

Ampliamento dell'elenco degli alimenti e porzioni standard

La nuova revisione ha altresì ampliato l'elenco degli alimenti, includendo anche alimenti di diverse culture entrati ormai nelle abitudini alimentari degli Italiani.

Le porzioni standard anche in questa revisione sono state individuate in modo chiaro e semplice – tazza, cucchiaio, fetta... – per facilitarne la comprensione; inoltre, sono inserite per la prima volta le variazioni di peso degli alimenti da crudi a cotti.

Fonte: <https://www.farmacianews.it/larn-le-principali-novita-della-v-revisione/> (autore Elena D'Alessandri, 21 giugno 2024)

Documento n. 2

AMBIENTE, NUTRIZIONE E SALUTE: il cerchio perfetto della OneHealth favorisce il benessere anche economico. In Italia 50 mld di spesa evitabili solo per le malattie legate all'ambiente. Dieta mediterranea da "recuperare"

«Se c'è una cosa che il Covid ha insegnato è che non c'è economia senza salute. Il raggiungimento di un livello di salute soddisfacente per la popolazione è costituito da vari elementi interconnessi fra di loro che sono: azioni verso il cambiamento climatico, azioni verso un'aria, un'acqua e una terra più pulita, azioni verso un cibo giusto e sano, azioni verso l'antimicrobico resistenza da abuso di antibiotici, azioni per una prevenzione efficace che vada dall'uso dei vaccini per prevenire le malattie, agli screening per controllare i fattori

Internal

Internal

che aumentano le malattie cardiovascolari e i tumori. Tutto questo non può che essere compreso in una visione a 360 gradi che sposi, nel contesto del Global Health, il concetto di un approccio olistico nei confronti dei cittadini e dei pazienti». Così Claudio Zanon, direttore scientifico di Motore Sanità, apre il focus organizzato a Roma su ambiente, salute e nutrizione con l'obiettivo di mettere a sistema i determinanti che contribuiscono a un maggior benessere collettivo, anche in termini economici.

«Ambiente, salute e nutrizione sono tre facce della stessa medaglia: un ambiente salubre e sostenibile, è inconfutabile, influisce positivamente sulla qualità della nostra vita, della salute, dell'aria, delle acque, del cibo che mangiamo ogni giorno - ha dichiarato nel suo intervento di saluto la viceministra all'Ambiente e Sicurezza energetica Vannia Gava -. Come ministero ne siamo assolutamente consapevoli e impegnati in una sfida cruciale contro i cambiamenti climatici, tanto per il presente quanto per le prossime generazioni, con azioni di sistema intersettoriali che sostengono l'importanza della condivisione delle responsabilità con tutti i livelli di governo, da quello internazionale e nazionale a quelli locali, fino ai cittadini. In quest'ottica l'approccio, contenuto anche nella Strategia nazionale per la Biodiversità non può che essere "One Health", una visione sistemica dalla quale non si può prescindere. Innovazione e sostenibilità sono le due direttrici fondamentali. Ed è in questa direzione che dobbiamo andare se vogliamo difendere il pianeta dai cambiamenti climatici e, di conseguenza, difendere l'uomo stesso. Da questo punto di vista, strumento importantissimo sarà il Piano nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici che a breve sarà adottato in modo definitivo».

«Secondo l'OMS, le malattie legate all'ambiente rappresentano il 24% di tutte le malattie e si stima che producano, tra costi sanitari e giorni di lavoro persi, una spesa di oltre 50 miliardi solo in Italia - puntualizza Rossana Boldi, già vice presidente XII Commissione (Affari Sociali) Camera dei Deputati -. L'attenzione all'ambiente risponde quindi non solo alla maggiore richiesta di salute della popolazione, ma interessa i sistemi sanitari di tutto il mondo e diventa indispensabile per la loro sostenibilità. La prevenzione primaria - cioè l'attenzione agli stili di vita: alimentazione corretta, movimento, niente fumo o droghe - se praticata e insegnata potrebbe, già da sola, ridurre in numero molto consistente moltissime malattie croniche, come ad esempio il diabete, l'obesità e moltissime patologie oncologiche. Stiamo vivendo un momento importantissimo per la ricerca: nuovi farmaci, nuovi dispositivi medici, nuove terapie che permettono, dopo la fase acuta, di curare i pazienti al loro domicilio. Dobbiamo partire da qui, da queste considerazioni, dalla prevenzione e dall'innovazione, per programmare la nostra sanità in modo sostenibile ed efficace e dobbiamo essere capaci di coinvolgere in questo progetto tutti i protagonisti del sistema: medici, professioni sanitarie, pazienti e caregiver». [...]

La dieta mediterranea, riconosciuta dall'Oms come uno dei modelli più sani, investe la salute dei cittadini, legata alla qualità dei prodotti alimentari e la salute del pianeta, legata a modelli produttivi a basso impatto ambientale; infatti, è riconosciuta dalla FAO come uno dei modelli più sostenibili e dall'Unesco come patrimonio dell'umanità».

Dalla dieta mediterranea derivano alimenti dalle caratteristiche e proprietà dagli effetti benefici importantissimi. «Tanto è vero che ci permettono di vivere più a lungo e soprattutto

Internal

Internal

in salute - spiega il Professor Ettore Novellino, Chimico farmaceutico dell'Università Cattolica di Roma -. Alcuni degli alimenti che portiamo sulle nostre tavole sono dei veri e propri "farmaci per le persone sane", vale a dire aiutano a prevenire malattie dismetaboliche, ma senza rinunciare a nulla. Questo è possibile grazie allo studio di molecole di origine naturale che, se introdotte nella nostra dieta, intesa come regime alimentare di tutti i giorni e non come restrizione, sono in grado di mantenere l'equilibrio metabolico del nostro organismo. Utilizzare il cibo per fare prevenzione è la risposta alla domanda - come è possibile mantenere lo stato di salute attuale? -, che vuol dire pensare più consapevolmente alla nostra salute in maniera naturale».

[...]

Fonte: <https://www.ilsole24ore.com/art/ambiente-nutrizione-e-salute-cerchio-perfetto-onehealth-favorisce-benessere-anche-economico-italia-50-ml-d-spesa-evitabili-solo-le-malattie-legate-ambiente-dieta-mediterranea-recuperare-AEb49PkC>

Al candidato si chiede di dar prova delle proprie conoscenze e competenze, sviluppando una trattazione del tema "Mangiare bene per stare bene", attenendosi alle seguenti indicazioni:

PARTE PRIMA

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per lo sviluppo tematico e di stimolo alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- A. con riferimento al documento 1, il candidato riferisca quali sono le principali novità apportate dalla V revisione dei LARN 2024;
- B. con riferimento al documento 2, il candidato spieghi qual è il vantaggio economico della "OneHealth Ambiente, Nutrizione e Salute";
- C. spieghi come le abitudini alimentari mediterranee contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari.

Internal

Internal

SECONDA PARTE

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite e le competenze tecnico-professionali conseguite, elabori una trattazione tematica, per approfondire il tema Ambiente, nutrizione e salute.

- A. il candidato spieghi cosa si intende per LARN e chiarisca qual è l'importanza dei macronutrienti e micronutrienti in una dieta equilibrata;
- B. il candidato descriva quali sono i modelli da seguire per una sana alimentazione italiana che sia anche sostenibile.
- C. il candidato proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale e rispettosa dell'ambiente, da proporre per un ristorante di una struttura alberghiera.
- D. Il candidato analizzi la qualità nutrizionale del menu proposto in particolare evidenziando: tipologia dei macronutrienti in esso contenuti, con i livelli di assunzione di riferimento e specificando la loro funzione nell'organismo; due micronutrienti, a scelta, riportando la relativa funzione nell'organismo.

PARTE TERZA

- A. Con riferimento alla sostenibilità, il candidato definisca con precisione cos'è il turismo sostenibile e cos'è il turismo responsabile, apportando alcuni esempi. Inoltre, descriva gli organismi internazionali che si occupano di turismo (OMT-WTTC), specificando le loro funzioni.
- B. Con riferimento al marketing, il candidato spieghi, utilizzando le competenze acquisite, cos'è il marketing operativo, trattando nello specifico la leva della comunicazione.

Durata massimo 6 ore

È consentito l'uso del Dizionario della lingua italiana

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

Internal

**SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA ESAME DI STATO DI
ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA –
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NUCLEO 7

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

INSEGNAMENTI COINVOLTI

Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Internal

Internal

Documento n. 1

FEDERTURISMO
CONFINDUSTRIA

UNWTO: CON CIRCA 1,4 MILIARDI DI ARRIVI NEL 2024 SI È SEGNATO IL RECUPERO DEL 99% DEI LIVELLI DEL 2019

Categoria: News 2025
Pubblicato: 27 Gennaio 2025

Secondo l'ultimo barometro del Turismo Mondiale dell'Unwto, nel 2024 si sono registrati circa 1,4 miliardi di arrivi turistici internazionali, segnando un recupero quasi completo (99%) dei livelli pre-pandemia.

Questo rappresenta un aumento dell'11% rispetto al 2023, ovvero 140 milioni di arrivi turistici internazionali in più, con risultati trainati da una forte domanda post-pandemica, da una performance robusta dei principali mercati di origine e dalla continua ripresa delle destinazioni in Asia e nel Pacifico.

Il Medio Oriente, l'Europa e l'Africa registrano i risultati più forti nel 2024 rispetto al 2019. Il Medio Oriente (95 milioni di arrivi) è rimasto la regione con le migliori performance rispetto al 2019, con arrivi internazionali superiori del 32% ai livelli pre-pandemia nel 2024, sebbene solo dell'1% rispetto al 2023.

L'Africa (74 milioni) ha accolto il 7% di arrivi in più rispetto al 2019 e il 12% in più rispetto al 2023.

L'Europa, la più grande regione di destinazione al mondo, ha registrato 747 milioni di arrivi internazionali (+1% rispetto ai livelli del 2019 e +5% rispetto al 2023), sostenuta da una forte domanda intraregionale. Tutte le sottoregioni europee hanno superato i livelli pre-pandemia, ad eccezione dell'Europa centrale e orientale, dove molte destinazioni risentono ancora degli effetti persistenti dell'aggressione russa in Ucraina.

Le Americhe (213 milioni) hanno recuperato il 97% degli arrivi pre-pandemia (-3% rispetto al 2019), con i Caraibi e l'America Centrale che hanno già superato i livelli del 2019. Rispetto al 2023, la regione ha registrato una crescita del 7%.

L'Asia e il Pacifico (316 milioni) hanno continuato a sperimentare una rapida ripresa, sebbene il numero di arrivi sia ancora all'87% dei livelli pre-pandemia, un miglioramento rispetto al 66% del 2023. Gli arrivi internazionali sono cresciuti del 33%, un aumento di 78 milioni rispetto al 2023.

Il Nord Africa e l'America Centrale hanno registrato le performance più forti nel 2024, con il 22% e il 17% in più di arrivi internazionali rispetto a prima della pandemia. Anche l'Europa meridionale mediterranea (+8%) e i Caraibi (+7%) hanno goduto di una robusta crescita,

Internal

Internal

così come l'Europa settentrionale (+5%) e l'Europa occidentale (+2%).

Diverse destinazioni riportano una crescita a due cifre rispetto al 2019: El Salvador (+81%), Arabia Saudita (+69%), Etiopia (+40%), Marocco (+35%), Guatemala (+33%) e Repubblica Dominicana (+32%) hanno tutti superato di gran lunga i livelli pre-pandemia nei dodici mesi completi del 2024.

Qatar (+137%), Albania (+80%), Colombia (+37%), Andorra (+35%), Malta e Serbia (entrambe +29%) hanno registrato una forte crescita fino a ottobre o novembre 2024, rispetto agli stessi dieci o undici mesi del 2019.

Il pieno recupero del turismo internazionale nel 2024 si riflette anche nelle performance di altri indicatori del settore. Secondo l'Unwto Tourism Tracker, sia la capacità aerea internazionale che il traffico aereo hanno recuperato i livelli pre-pandemia fino a ottobre 2024 (lata). I tassi di occupazione globali per le strutture ricettive hanno raggiunto il 66% a novembre, leggermente al di sotto del 69% di novembre 2023 (basato su dati Str).

I ricavi del turismo internazionale hanno visto una robusta crescita nel 2024 dopo aver già raggiunto i livelli pre-pandemia nel 2023, in termini reali (aggiustati per l'inflazione e le fluttuazioni dei tassi di cambio).

I ricavi hanno raggiunto 1,6 trilioni di usd nel 2024, circa il 3% in più rispetto al 2023 e il 4% in più rispetto al 2019 (termini reali), secondo stime preliminari.

Man mano che la crescita si stabilizza, la spesa media sta gradualmente tornando ai valori pre-pandemia, passando da quasi 1.400 USD per arrivo internazionale nel 2020 e 2021, a circa 1.100 usd nel 2024. Questo è ancora superiore alla media di 1.000 USD di prima della pandemia.

(Per maggiori informazioni: www.unwto.org)

Documento n. 2

ExWorksMilan lavora per trasformare ogni albergo in un'impresa di successo

La parola alle aziende

by **PambiancoNews**
28 Ottobre 2025

ExWorksMilan è un team di ex Director of Sales & Marketing che, per oltre vent'anni, ha guidato il successo commerciale di hotel di catene internazionali di lusso e lifestyle. Creando strategie di vendita, piani di marketing e campagne di comunicazione, ma soprattutto vivendo da vicino ogni dinamica operativa della vita in hotel: i numeri da raggiungere, le pressioni quotidiane, le sfide con i team. Oggi ExWorksMilan ha trasformato questa esperienza reale in progetti tailor made sulla base delle esigenze del cliente, oltre che in percorsi formativi e consulenziali capaci di parlare la stessa lingua degli albergatori e di portare risultati concreti e misurabili. "Quanto conta oggi il branding nel settore dell'hospitality? Oggi il brand è tutto – spiega Silvia Calciolari, CCO e Founder ExWorksMilan -. È ciò che resta nella mente (e nel cuore) dell'ospite. Un'identità forte

Internal

Internal

aiuta a farsi scegliere prima ancora di confrontare i prezzi. In ExWorksMilan partiamo sempre da un'analisi profonda del posizionamento e del target e tanto altro. Poi costruiamo un'immagine coerente, emozionale e distintiva. A esempio, recentemente abbiamo lavorato con un boutique hotel di Milano che faticava a comunicare la sua unicità. Abbiamo ridefinito naming, logo, tone of voice e storytelling, trasformando la struttura in un 'rifugio sensoriale per viaggiatori consapevoli'. In nove mesi, ha raddoppiato le prenotazioni dirette e aumentato il tasso di conversione del +23%. Il brand non ha solo cambiato l'immagine, soprattutto ha cambiato i risultati".

Come funziona il servizio di direzione commerciale e marketing in modalità temporary? "Lo definiamo 'energia strategica iniettata dall'esterno'. Quando un hotel ha bisogno di accelerare – perché è in difficoltà, in fase di rilancio o di crescita – entriamo in campo con un approccio pratico e integrato: sales, marketing, revenue. Lavoriamo come un direttore commerciale e marketing, ma in forma temporanea, flessibile e orientata al risultato. Nei progetti di passaggio generazionale che abbiamo implementato questo servizio è stato tra i principali fattori di successo: la 'contaminazione' permette di apprendere in modo rapido ed efficace. Come è successo di recente nel caso di un hotel cinque stelle che aveva bisogno di riprendersi dopo un cambio proprietà e un calo di performance. In soli quattro mesi, abbiamo ristrutturato il sales plan, riallineato la strategia tariffaria, ridefinito i target e riattivato i mercati Mice e leisure. Il risultato? +22% di prenotazioni dirette, +14% di revenue anno su anno. È questo il valore della direzione temporary: entrare, agire, trasformare".

Quali sono gli elementi fondamentali per riposizionare un hotel già esistente? "Il riposizionamento non è un semplice restyling: è una trasformazione profonda dell'identità, del prodotto e del posizionamento sul mercato. Richiede visione, analisi e una strategia integrata che coinvolga branding, pricing, distribuzione e guest experience. ExWorksMilan parte sempre da una domanda: a chi vogliamo parlare e perché dovrebbero sceglierci? cosa ci distingue dagli altri? Così come nel caso che abbiamo da poco seguito del riposizionamento di una struttura che da quattro è passata a cinque stelle. Un percorso ambizioso, in cui abbiamo lavorato sull'identità del brand, ridefinito il tone of voice, rivisto la strategia, ristrutturato il modello commerciale, curato l'intero piano marketing. Abbiamo realizzato per loro un nuovo storytelling, capace di valorizzare l'unicità del prodotto, un incremento importante dell'Adr e una netta crescita della brand reputation, anche a livello internazionale. Un progetto che oggi è diventato case study per chi vuole evolversi senza snaturarsi".

Cosa invece rende davvero efficace una strategia di apertura per un nuovo hotel? "Una nuova apertura non è solo una data sul calendario: è un percorso. Servono pianificazione, tempismo, competenze trasversali. Noi accompagniamo l'hotel dal concept alla post-opening, costruendo un'identità forte, sviluppando una solida strategia sales & revenue, e un piano commerciale strutturato già prima dell'apertura. Proprio adesso siamo coinvolti in un'importante apertura in centro a Milano e tra pochissimo sentirete parlare di questo favoloso progetto oltre che di noi".

Internal

Internal

E a proposito di nuovi progetti, state per lanciare ExWorksMilan Academy: che tipo di formazione offrite e a chi è rivolta? “L’Academy nasce da un’esigenza che vediamo ogni giorno: le strutture possono avere le idee giuste, ma senza persone formate non si va lontano. Formiamo figure chiave come sales manager, revenue specialist, front office e proprietà, con moduli personalizzati, pratici e subito applicabili. Come abbiamo fatto nel caso di un piccolo hotel di charme in Toscana che ci ha chiesto supporto per potenziare il team interno. Abbiamo formato il front office alla vendita diretta e il sales team all’analisi Kpi (i principali indicatori di performance) e Crm. Dopo 6 sessioni, l’hotel ha aumentato il tasso di conversione telefonica del 17% e le prenotazioni dirette del 10%. L’Academy non è teoria: è crescita concreta delle persone e, di riflesso, del business”.

Al candidato si chiede di dar prova delle proprie conoscenze e competenze, sviluppando i seguenti punti:

PARTE PRIMA

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per lo sviluppo tematico e di stimolo alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- A. con riferimento al documento 1, il candidato produca una tabella con gli arrivi turistici pre e post pandemia nei vari continenti.
- B. Con riferimento al documento 1, il candidato riassume la situazione europea degli arrivi internazionali rispetto ai livelli del 2019.
- C. con riferimento al documento 2, il candidato spieghi in cosa consiste il servizio di direzione commerciale e marketing in modalità “temporary” e quali risultati concreti ha portato?
- D. con riferimento al documento 2, il candidato spieghi quali sono gli elementi fondamentali per riposizionare un hotel e in cosa si differenzia questo processo da un semplice restyling

Internal

Internal

SECONDA PARTE

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite e le competenze tecnico-professionali conseguite, elabori una trattazione tematica, per approfondire i seguenti argomenti:

- A. Il documento 1 riporta i dati del Barometro del Turismo Mondiale dell'UNWTO (OMT): il candidato descriva gli organismi internazionali che si occupano di turismo, indicandone strutture e funzioni.
- B. Il documento 1 riporta i dati inerenti la crescita dei ricavi del turismo internazionale post-pandemia: il candidato spieghi cos'è la bilancia turistica e in quali casi è in positivo, in negativo, in pareggio
- C. Il documento 2 parla di "riposizionamento" e "restyling", detto anche "rebranding": il candidato spieghi quale ruolo ha questa pratica nel settore dell'hospitality e quali effetti concreti può generare su una struttura ricettiva.
- D. Il documento 2 parla di "pricing": il candidato definisca la leva del prezzo e spieghi le due modalità con cui si può definire il prezzo di vendita di un prodotto o servizio.

PARTE TERZA

Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali maturate e con opportuni collegamenti concettuali ed operativi:

- il candidato ipotizzi di essere parte del team "ExWorksMilan" incaricato di rilanciare il boutique hotel "Palazzo Segreti" nel centro di Milano. Questo hotel dispone di 18 camere con arredi personalizzati, dotate di connessione WiFi gratuita, aria condizionata e TV satellitare. Tra le tipologie di camere sono presenti: standard con letto matrimoniale, Junior Suite e Suite con vista panoramica sulla città.

Le sistemazioni dispongono di mini-bar e bagno privato. L'hotel offre un servizio di colazione continentale a buffet.

Il Palazzo Segreti sorge a 5 minuti a piedi dal quartiere della moda di Milano e a 300 metri dalla fermata della metropolitana di Cairoli, con collegamenti diretti per i centri espositivi di Fiera Milano.

Internal

Internal

L'obiettivo è rafforzare il posizionamento sul mercato, aumentare le prenotazioni dirette e ottenere il marchio di "Ospitalità Italiana", compilando un Marketing Plan che includa:

1. Analisi della domanda con individuazione del/i target
2. Analisi del contesto economico e sociale di Milano
3. Analisi SWOT
4. Strategie di Marketing Mix
5. Processo di verifica della qualità per ottenere il Marchio di Ospitalità Italiana

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga che:

Nel ristorante dell'hotel dove lavora arrivano gruppi di turisti provenienti da USA, Giappone e Svezia, con abitudini alimentari molto diverse.

La direzione le chiede una relazione per modulare i menù secondo le linee guida italiane (LARN), senza snaturare le preferenze culturali.

Nella sua risposta:

- A. Spieghi come i LARN possono essere usati come standard nutrizionale comune per turisti di diverse culture.
- B. Indichi la distribuzione percentuale consigliata dei macronutrienti nella dieta giornaliera secondo i LARN.
- C. Confronti illustrando dettagliatamente le abitudini alimentari tipiche di USA, Giappone e Svezia.
- D. Proponga un piatto unico bilanciato capace di rispettare i LARN e incontrare gusti internazionali.

Durata massimo 6 ore

È consentito l'uso del Dizionario della lingua italiana

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

Internal

**SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA –
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO 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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia: settore Cucina

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Documento n. 1

Il diritto alla salute e l'accesso a una nutrizione sana ed equilibrata

Il 1° aprile 2016 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite (ONU) ha approvato una "Risoluzione" che proclama il periodo 2016 – 2025 "Decennio d'Azione delle Nazioni Unite sulla Nutrizione". Nel documento si chiede ai Governi nazionali di intensificare l'impegno per porre fine alla fame e alla malnutrizione nel mondo, garantendo l'accesso ad un'alimentazione più sana e più sostenibile per tutti. Di seguito, se ne riportano alcuni passi.

L'Assemblea Generale

Consapevole della necessità di eliminare la fame e di prevenire tutte le forme di malnutrizione nel mondo intero, in particolare la denutrizione, l'arresto della crescita, il deperimento, il sottopeso o il sovrappeso nei bambini sotto i 5 anni e l'anemia nelle donne e nei bambini, tra le altre carenze di micronutrienti, come anche al contrario le crescenti tendenze al sovrappeso e all'obesità, e di ridurre il carico delle malattie non trasmissibili collegate alla dieta in tutte le fasce di età, Consapevole della necessità di ridurre le perdite e gli sprechi del cibo in tutta la catena alimentare al fine di contribuire alla sicurezza del cibo, alla nutrizione e a uno sviluppo sostenibile □...□ 1. Decide di proclamare il periodo 2016 – 2025 "Decennio di azione delle Nazioni Unite per la nutrizione", nel limite delle strutture esistenti e delle risorse disponibili; 2. Sostiene la Dichiarazione di Roma sulla Nutrizione, come anche il Quadro di Azione, che mette a disposizione dei Governi una serie di orientamenti e di strategie appropriate

*(Fonte: tradotto da "United Nations Decade of Action on Nutrition (2016-2025)" in:
www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/DocumentazioneMondo.asp)*

Si riportano anche alcuni passi della:

"Dichiarazione di Roma sulla nutrizione"

(2^ Conferenza internazionale sulla nutrizione, Roma 19 - 21 nov. 2014)

1. Noi, ministri e rappresentanti dei Membri dell'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) delle Nazioni Unite e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), riuniti a Roma dal 19 al 21 novembre 2014 in occasione della seconda Conferenza internazionale sulla nutrizione ..

12. Notiamo con grande inquietudine che, nonostante i buoni risultati ottenuti nella maggior parte dei paesi, sono stati osservati, negli ultimi decenni, solo progressi limitati e disuguali nel ridurre la malnutrizione; le stime mostrano che:

b) la malnutrizione cronica, valutata in base al ritardo di sviluppo, è regredita, ma nel 2013 ha interessato ancora 161 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni; la malnutrizione acuta (deperimento) ha interessato, a sua volta, 51 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni;

d) oltre due miliardi di persone soffrono di carenze di micronutrienti, ...

e) sovrappeso e obesità nei bambini e negli adulti sono in rapido aumento in tutte le regioni, con oltre 42 milioni di bambini di età inferiore ai cinque anni in sovrappeso nel 2013 e oltre 500 milioni di adulti obesi nel 2010;

14. Riconosciamo che:

j) per migliorare la nutrizione occorrono diete sane, equilibrate e variate, comprese, all'occorrenza, le diete tradizionali, in grado di soddisfare i requisiti relativi ai nutrienti per tutte le fasce di età e tutti i gruppi con esigenze speciali di nutrizione ...;

k) i sistemi alimentari devono fornire, per tutto l'anno, un accesso ad alimenti in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali delle persone, oltre che promuovere diete sane;

l) i sistemi alimentari devono contribuire a prevenire e a combattere le malattie infettive, fra cui le malattie zoonotiche, nonché ad affrontare il problema della resistenza antimicrobica;

(Fonte: La Dichiarazione di Roma sulla nutrizione, in: www.fao.org/3/a-ml542o.pdf)

Documento n. 2

da "Il cibo dell'uomo"

* *Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "Il cibo dell'uomo.

La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze". [...] "I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo. Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più "ricco" di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà "povero" di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l'obesità, la stitichezza, il diabete, l'ipertensione, l'osteoporosi, l'ipertrofia prostatica* , l'aterosclerosi, l'infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni '50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall'angina pectoris** e dall'infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell'alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]"

(Fonte: Il cibo dell'uomo Franco Berrino - BenessereCorpoMente.it, in:
www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...)

PARTE PRIMA

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per lo sviluppo tematico e di stimolo alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- A. Con riferimento al documento 1, il candidato spieghi quali sono i principali problemi legati alla nutrizione a livello globale.

- B. Con riferimento al documento 1, il candidato illustri le indicazioni contenute all'interno delle Linee guida per una sana alimentazione italiana, per contribuire a limitare l'impatto ambientale.

- C. Con riferimento al documento 2, il candidato descriva quale combinazione di alimenti tradizionali garantisce una dieta completa per l'uomo e quali nutrienti essenziali vengono assicurati da questa combinazione.

- D. Con riferimento al documento 2, il candidato spieghi quali sono le principali differenze tra lo stile alimentare tradizionale e quello moderno dei paesi occidentali ricchi, e quali conseguenze sulla salute derivano da queste modificazioni.

PARTE SECONDA

Al candidato si chiede di dar prova delle proprie conoscenze e competenze. Con riferimento all'analisi del caso aziendale, il candidato risponda alle seguenti questioni.

Caso aziendale:

La cucina centralizzata dell'Azienda Servizi Sociali "Villa Serena" fornisce pasti giornalieri per una RSA e per una scuola elementare comunale. Di recente sono emerse difficoltà nel garantire menù adeguati alle esigenze specifiche di anziani e bambini, in termini di varietà e apporto nutrizionale.

Il responsabile del servizio Le chiede in qualità di operatore della ristorazione, una proposta operativa per ottimizzare la gestione dei pasti, differenziandoli in base alla condizione fisiologica degli utenti.

- A. Il candidato descriva minuziosamente quali sono i parametri da considerare nella pianificazione dei due diversi menù (ristorazione scolastica e ristorazione assistenziale)

- B. Il candidato spieghi come si dovrebbe diversificare la dieta nelle differenti condizioni fisiologiche della vita, dall'infanzia alla terza età.

- C. Il candidato formuli tre menu settimanali con le seguenti caratteristiche: varietà, esigenze dei diversi fruitori, produzione locale, linee guida dieta mediterranea.

Un menu sarà specifico per i residenti anziani, un altro sarà per i bambini ed uno sarà comune. Il candidato scelga all'interno di questi menu una sola ricetta ed indichi i CCP.

- D. Il candidato spieghi gli obblighi di legge riguardo alla somministrazione di alimenti che possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari, dimostrando competenze riguardanti la sicurezza alimentare e le conoscenze scientifiche di base.

PARTE TERZA

- A. In relazione al caso aziendale, il candidato spieghi la normativa alimentare vigente in Italia, facendo riferimento ai decreti e ai regolamenti che la costituiscono e spiegandone i principi fondamentali.

- B. In relazione al documento 1, il candidato spieghi con precisione cos'è l'Agenda 2030 in generale e nello specifico l'obiettivo n° 2 (sconfiggere la fame), argomentando circa lo spreco di cibo e le modalità per evitarlo.

Durata massimo 6 ore

È consentito l'uso del Dizionario della lingua italiana

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

SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA INTEGRATA UNICA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO 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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia: settore Accoglienza

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCUMENTO N.1

“Figure professionali dell’ospitalità tra tradizione e innovazione”

Il settore alberghiero sta vivendo una trasformazione profonda, spinta da digitalizzazione, nuovi modelli di consumo turistico, sostenibilità e crescente attenzione all’esperienza del cliente.

Le figure professionali tradizionali non scompaiono, ma si evolvono e si integrano con ruoli innovativi che rispondono alle esigenze di un mercato sempre più competitivo e orientato alla qualità.

Le professioni tradizionali: un patrimonio che cambia forma

Le figure storiche dell’hôtellerie – *direttore d’albergo, receptionist, concierge, governante, addetto al booking* – rappresentano ancora oggi la struttura portante dell’impresa ricettiva.

Il loro ruolo, però, non è più lo stesso.

Il **receptionist**, ad esempio, non è soltanto il volto dell’hotel: è un mediatore digitale.

Utilizza software gestionali, channel manager, sistemi di prenotazione online e strumenti di comunicazione multilingue.

Deve saper gestire recensioni, reputazione digitale e richieste personalizzate.

La **governante** coordina team più ampi, utilizza applicazioni per la pianificazione delle camere, gestisce protocolli di igiene avanzati e collabora con manutenzione e reception attraverso piattaforme condivise.

Il **direttore d’albergo** è oggi un manager strategico: analizza dati, monitora KPI (Key Performance Indicators: *numeri che servono a capire se un’azienda sta lavorando bene oppure no*), gestisce budget complessi e guida processi di innovazione.

La sua leadership deve integrare competenze economiche, digitali e relazionali.

L’impatto della digitalizzazione

La digitalizzazione è il motore principale dell’innovazione nel settore.

Le competenze richieste includono:

- gestione dei canali online (OTA, metasearch)

Internal

- analisi dei dati
- CRM (Customer Relationship Management)
- marketing digitale
- gestione della reputazione online

Queste competenze non sono più opzionali: sono parte integrante del profilo professionale di chi lavora in accoglienza.

In una prima fase di questa nuova era (anni 2000) si sono fatte strada professioni che hanno saldato le figure tradizionali con l'affacciarsi delle prime novità tecnologiche:

Revenue Manager, Social Media & Community Manager, Digital Concierge.

In tempi più recenti, l'evoluzione ha portato anche a figure completamente nuove:

Guest Experience Manager

Progetta e coordina l'esperienza complessiva dell'ospite, analizzando ogni fase del soggiorno. Personalizza servizi, raccoglie feedback e crea momenti memorabili.

Sustainability Manager

Si occupa di riduzione degli sprechi, gestione energetica, acquisti responsabili e certificazioni ambientali. È centrale negli hotel che puntano sulla sostenibilità.

Wellness & Food Experience Curator

Progetta percorsi wellness, esperienze culinarie locali, attività legate alla sana alimentazione e laboratori. Collega tradizione, innovazione e cultura alimentare.

Competenze trasversali: la chiave del futuro

Indipendentemente dal ruolo, chi lavora nell'ospitalità deve possedere:

- competenze digitali
- problem solving
- comunicazione interculturale

Internal

- orientamento al cliente
- capacità di adattamento
- gestione dello stress

Il settore richiede flessibilità e formazione continua.

Le figure professionali dell'ospitalità si trovano oggi al crocevia tra tradizione e innovazione.

Le competenze storiche dell'accoglienza restano fondamentali, ma devono integrarsi con nuove abilità digitali, analitiche e relazionali.

Fonte: "Professioni del turismo: dalla tradizione all'innovazione" – di Roberta Garibaldi, ed. FrancoAngeli

DOCUMENTO N. 2

Nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale

Secondo gli ultimi dati diffusi dall'ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo,

il settore turistico italiano sta vivendo una fase di forte crescita e trasformazione.

Il report 2025 evidenzia un aumento significativo delle presenze, della spesa turistica

e della durata media dei soggiorni, segnali che confermano un cambiamento

nelle abitudini dei viaggiatori e nelle strategie delle imprese ricettive.

Le nuove tendenze del turismo non riguardano solo i numeri,

ma soprattutto **il modo in cui i turisti scelgono, vivono e valutano le esperienze di viaggio.**

Le nuove tendenze del turismo in Italia

Una delle tendenze più evidenti è la crescita del **turismo esperienziale**.

I viaggiatori cercano esperienze autentiche, legate al territorio: degustazioni, visite a produttori locali, percorsi culturali e attività outdoor.

L'ENIT sottolinea come la durata media dei soggiorni sia aumentata a 3,5 notti,

segno che il turista non si limita più al "mordi e fuggi", ma desidera vivere il luogo

in modo più profondo.

Un altro trend rilevante è il **turismo sostenibile**.

I viaggiatori scelgono strutture attente all'ambiente, che adottano politiche di riduzione degli sprechi, energie rinnovabili e collaborazioni con produttori locali.

La sostenibilità diventa così un elemento competitivo e un valore aggiunto per l'hotel.

Cresce anche il **turismo del benessere**, che integra alimentazione sana, percorsi wellness e attività rigenerative. Questo si collega direttamente alla diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione.

Infine, la digitalizzazione ha favorito lo sviluppo del **turismo smart**,

caratterizzato da prenotazioni rapide, check-in automatizzati, app informative e

servizi personalizzati basati sui dati.

Nuovi modelli di gestione aziendale

Per rispondere a queste tendenze, le imprese ricettive stanno adottando modelli di gestione più innovativi e flessibili.

Uno dei più diffusi è il **modello data-driven**, che utilizza dati su prenotazioni, recensioni e comportamenti dei clienti per ottimizzare prezzi, servizi e strategie di marketing.

L'aumento della spesa turistica complessiva — 185 miliardi di euro nel 2025 — conferma l'importanza di decisioni basate su analisi accurate.

Si afferma anche il **modello integrato**, che unisce ospitalità, ristorazione, wellness ed esperienze territoriali in un'unica proposta coerente.

L'hotel diventa un ecosistema di servizi, capace di generare valore aggiunto.

Un altro modello emergente è quello **collaborativo-territoriale**, basato su partnership con produttori locali, guide, enti culturali e operatori del territorio. Questo rafforza l'identità dell'hotel e crea un'offerta autentica e sostenibile.

Infine, la digitalizzazione porta alla diffusione di modelli **phygital**, che integrano servizi fisici e digitali: chatbot, concierge virtuali, CRM avanzati e personalizzazione automatizzata dell'esperienza.

Conclusione

Le nuove tendenze del turismo e i modelli di gestione innovativi stanno ridisegnando il ruolo dell'impresa ricettiva. I dati ENIT mostrano un settore in crescita, ma anche in profonda evoluzione.

FONTE: ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo, Ufficio Studi Sintesi dati 2025 riportata da BusinessOnline: “Turismo in Italia: risultati, dati e statistiche 2025”

PARTE PRIMA

Con riferimento alla comprensione dei **documenti introduttivi N.1 e N.2**,
utili a raccogliere informazioni per lo sviluppo tematico e di stimolo alla riflessione,
il candidato risponda alle seguenti questioni:

- A. Con riferimento al **Documento N. 1**,
il candidato spieghi quali sono i **principali cambiamenti** che hanno trasformato le professioni tradizionali dell'ospitalità negli ultimi anni?
- B. Con riferimento al **Documento 1**,
il candidato spieghi in che modo le nuove figure professionali dell'hôtellerie (come Guest Experience Manager o Sustainability Manager) si collegano ai valori tradizionali dell'accoglienza?
- C. Con riferimento al **Documento 2**, il candidato spieghi
- quali sono le principali tendenze del turismo italiano evidenziate dai dati ENIT?
 - in che modo queste influenzano il comportamento dei viaggiatori?
- D. Con riferimento al **Documento 2**,
il candidato descriva in che modo i nuovi **modelli di gestione aziendale**
(data-driven ossia modello guidato dall'analisi dei dati, integrato, collaborativo-territoriale, phygital ossia combinazione e integrazione tra esperienze fisiche e digitali)
permettono alle **imprese ricettive** di rispondere alle nuove esigenze del mercato turistico?

PARTE SECONDA

Con riferimento alla **produzione di un testo**, utilizzando le conoscenze acquisite e le competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato **elabori una trattazione tematica**,

per approfondire i seguenti argomenti:

A. Con riferimento al **Documento N. 1**,

il candidato illustri approfonditamente **tre innovazioni** legate al concetto

di **digitalizzazione**, che caratterizzano oggi il front office di una moderna struttura alberghiera.

Dovranno esserne sottolineati i **vantaggi**, sia dal punto di vista dell'hotel, sia per i clienti.

B. Con riferimento al **Documento N. 2** e ai modelli di gestione aziendale,

il candidato illustri la **differenza tra pianificazione e programmazione**,

- mettendo in luce **le tre tipologie di strategia aziendale**
- spiegando cosa si intende per "**budget**", indicandone i **4 diversi modelli**.

PARTE TERZA

Con riferimento all'analisi del caso aziendale, al candidato si chiede di dar prova delle proprie conoscenze e competenze, analizzando i quesiti sottostanti, creando una descrizione di una struttura ricettiva funzionale:

Hotel Aurora – Riprogettazione dell'offerta tra tradizione e innovazione

L'**Hotel Aurora**, un 4 stelle con 60 camere, situato nel centro storico di una città d'arte italiana, registra negli ultimi anni un calo della clientela tradizionale (turismo culturale classico)

ma un aumento delle richieste legate a:

- esperienze autentiche sul territorio
- percorsi wellness e alimentazione salutare
- servizi digitali personalizzati
- sostenibilità ambientale
- attività enogastronomiche locali

La direzione, dopo aver analizzato i dati ENIT sulle nuove tendenze del turismo in Italia, decide di **riposizionare l'hotel** introducendo, all'interno del marketing operativo:

1. un **pacchetto esperienziale**;
2. un **servizio "Healthy & Local"** con menu salutari e prodotti del territorio;
3. nuove figure professionali: **Revenue Manager, Social Media & Community Manager, Digital Concierge**;
4. L'utilizzo di un nuovo **Social Network** per raggiungere il nuovo target individuato;

La direzione chiede al reparto accoglienza di predisporre un **marketing plan completo** per il lancio del nuovo posizionamento, tenendo in considerazione i punti 1, 2, 3 e 4 sopra descritti che dovranno essere inseriti in modo appropriato internamente al marketing plan.

Il candidato elabori quindi un **marketing plan articolato in 7 punti**, come segue:

1) Marketing strategico: Analisi della domanda

- Descrivi il nuovo profilo del turista rispetto alla clientela precedente.

2) Analisi del contesto socioeconomico

- Considera il contesto locale: attrattive, produttori tipici, eventi, raggiungibilità, driver principali.

3) Analisi SWOT

- Elabora una SWOT completa.

4) Definizione degli obiettivi strategici

- Definisci obiettivi misurabili (sia economici, sia qualitativi).

5) Marketing operativo: sviluppa le 7 leve operative (Le 7 P)

- Product
- Price
- Place
- Promotion
- People
- Process
- Physical Evidence

Internal

6) Budget – Dati operativo per la stesura del piano

Per valutare la sostenibilità economica del nuovo posizionamento dell'Hotel Aurora, il candidato deve elaborare un **budget mensile** utilizzando i dati forniti.

Dati di base dell'hotel

- **Numero camere:** 60
- **Costi mensili fissi:** 80.000 €
- **Orizzonte temporale:** 12 mesi

PMC (Prezzo Medio per Camera) desiderato per ciascun mese:

Mese	PMC (€)		Mese	PMC (€)
Gennaio	85		Luglio	150
Febbraio	90		Agosto	160
Marzo	95		Settembre	130
Aprile	110		Ottobre	120
Maggio	120		Novembre	95
Giugno	130		Dicembre	80

Occupazione desiderata (target)

Mese	Occupazione target		Mese	Occupazione target
Gennaio	55%		Luglio	90%
Febbraio	60%		Agosto	92%

Marzo	65%		Settembre	85%
Aprile	75%		Ottobre	80%
Maggio	80%		Novembre	60%
Giugno	85%		Dicembre	65%

Formule da applicare:

- Camere vendute al mese
- Ricavo mensile
- Utile operativo

TABELLA BUDGET – DA COMPILARE

Mese	PMC (€)	Occupazione (%)	Giorni del mese	Ricavo mensile atteso (€)	Costi mensili (€)	Utile operativo (€)
Gennaio	85	55%	31		80.000	
Febbraio	90	60%	28		80.000	
Marzo	95	65%	31		80.000	
Aprile	110	75%	30		80.000	
Maggio	120	80%	31		80.000	
Giugno	130	85%	30		80.000	
Luglio	150	90%	31		80.000	
Agosto	160	92%	31		80.000	
Settembre	130	85%	30		80.000	
Ottobre	120	80%	31		80.000	
Novembre	95	60%	30		80.000	
Dicembre	80	65%	31		80.000	

7) Verifica e controllo

- Definisci i **principali indicatori** da monitorare (fai riferimento al punto 4 e 6)
- Indica **come** e **quando** verranno analizzati.

PARTE QUARTA

Con riferimento al caso dell'Hotel Aurora, il candidato illustri il ruolo della sostenibilità alimentare nella ristorazione alberghiera, soffermandosi su:

- riduzione degli sprechi alimentari
- utilizzo di prodotti locali e stagionali
- impatto ambientale delle scelte alimentari

e spieghi come queste pratiche possano contribuire alla qualità dell'offerta turistica.

Durata massimo 6 ore

È consentito l'uso del Dizionario della lingua italiana

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

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 <u>frammentario</u> e <u>lacunoso</u> quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0,50	
	II	Ha compreso in modo <u>parziale</u> quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1,50	
	III	Ha compreso in modo <u>essenziale</u> quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo <u>completo</u> quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2,50	
	V	Ha compreso in modo <u>dettagliato</u> 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 <u>stentato</u> 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 <u>parziale</u> 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 morfologica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo <u>inesatto</u> e <u>approssimativo</u> , 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				

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1,50 - 2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0,50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1,50 - 2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				