



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itniccolini.it> e-mail: info@itniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE 5[^] CE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

finalizzato all'Esame di Stato conclusivo del corso di studi

CONTENUTI DEL DOCUMENTO:

- Relazione sulla classe e sull'azione del Consiglio di Classe
- Preparazione alle prove di Esame
- Cittadinanza e Costituzione
- Percorso formativo disciplinare della classe
- Relazioni e programmi svolti - Schede per materia
- Griglie di valutazione predisposte dalla scuola a seguito delle simulazioni

Il presente documento è stato approvato nella riunione del Consiglio di Classe del 06 maggio 2022

Il Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof. Stefano Rizzo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Federica Casprini



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale PITD04000B – Codice Fiscale 83001950506 - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: UFH907



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Presentazione Istituto

Volterra è un carcere penale, ciò significa che i detenuti hanno per lo più condanne definitive, quindi non sono in attesa di giudizio e di solito hanno di fronte un numero di anni da scontare piuttosto consistente, per questo il lavoro può essere programmato in un lungo periodo e con interventi pluriennali.

La popolazione; rispetto alla situazione di altri carceri, il numero degli extracomunitari è abbastanza contenuto. Sono provengono per lo più da diversi luoghi e case di pena di pena. La classe è abbastanza disomogenea per età e per curriculum scolastico; gli studenti dei corsi secondari di secondo grado hanno un'età variabile dai venti ai settanta anni.

Dal punto di vista del curriculum scolastico tre sono i raggruppamenti più rilevanti:

1. Studenti che hanno precocemente abbandonato gli studi e che hanno completato le scuole dell'obbligo all'interno degli istituti di pena.
2. Studenti che hanno compiuto gli studi della scuola primaria all'esterno del carcere, molto spesso in data molto antecedente la loro iscrizione al corso enogastronomico
3. Studenti con un livello culturale superiore alla media che hanno frequentato alcuni anni di scuole superiori o già in possesso di diploma; questa terza categoria di alunni è in realtà decisamente minoritaria rispetto alle precedenti e può comprendere anche alcuni studenti stranieri che hanno effettuato i loro studi nella madrepatria.

Come si vede la parola che meglio sintetizza i nostri studenti è l'eterogeneità, sia per età sia per livello culturale e scolastico; ciò non ha reso facile il lavoro del docente che ha dovuto programmare i propri interventi tenendo conto di tutte le sopra elencate caratteristiche dello studente detenuto. Le problematiche relative all'istruzione carceraria sono state ancor più moltiplicate dalla pandemia, che già nei passati anni scolastici ha interrotto le lezioni in presenza più volte con orari e presenze fortemente ridotti. Effettivamente la scuola è ripresa dall'ultimo mese di marzo.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

RELAZIONE SULLA CLASSE E SULL'AZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento riassume l'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso: indica i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi, nonché altri elementi che il Consiglio di Classe ritiene significativi ai fini dello svolgimento degli esami.

Il documento, per evitare appesantimenti e ripetizioni, fa riferimento ove necessario al Piano dell'Offerta Formativa, facilmente reperibile sul sito della scuola.

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	Prof. Giuseppe Gazzarri
Lingua inglese	Prof.ssa Laura Bulleri
Lingua francese	Prof.ssa Rachele Bleusi
Matematica	Prof.ssa Ina Koci
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. Michele Squarcini
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Prof. Stefano Rizzo
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Prof. Dario Colombo
Diritto e tecnica amministrativa	Prof. ssa Livia Battella
IRC	Prof. Vittorio Giardi



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Andamento generale della classe:

L'indirizzo Alberghiero enogastronomico della sezione carceraria "Graziani" fa parte di un progetto unico nel territorio italiano ed europeo che ha preso vita 9 anni fa.

La classe 5 CE all'inizio di questo anno scolastico contava 9 alunni, uno dei quali ha interrotto la frequenza.

Ad oggi sono quindi presenti 8 studenti tutti interni, dal mese di aprile si è aggregato per merito uno studente di 4 CE Zacheo Antonio (anticipatore per merito). La classe ha una composizione alquanto eterogenea, sia per l'età degli studenti che varia dai 27 ai 70 anni, che per le loro competenze e paesi d'origine.

Il livello, tranne pochi elementi che sono riusciti ad emergere, è rimasto medio basso nonostante la frequenza sia stata nel complesso buona.

Ciò che è mancato in questo triennio è stato soprattutto impegno costante, attenzione e partecipazione costruttiva alle attività didattiche, tutti elementi necessari a superare quelle lacune pregresse dovute ad un percorso scolastico accidentato, caratterizzato da varie situazioni

Il corpo docente purtroppo è cambiato ogni anno e non è stato possibile garantire quella continuità didattica fondamentale per colmare le lacune pregresse e acquisire competenze nuove. Inoltre la situazione Covid si è aggiunta togliendo forze e risorse. Ciò ha influito in maniera fortemente negativa: primo, perchè ogni insegnante ha un suo metodo di lavoro e di valutazione e per gli studenti non è stato semplice adattarsi e adeguarsi a queste diverse modalità. Secondo, tantissime forze si sono rivolte a far rinascere negli allievi un briciolo di interesse nei confronti delle varie materie.

Anche la situazione nomine ha causato problemi, l'insegnante di francese è arrivata solo nel mese di dicembre, a gennaio il carcere ha chiuso per un altro mese causa Covid.

La classe dal punto di vista socio-affettivo, è abbastanza amalgamata; gli studenti si aiutano e nel complesso, sono sufficientemente propensi a interagire con il corpo docente.

Su quest'ultimo punto, credo si siano superati; è evidente che la situazione Covid che ha colpito il carcere in modo violento, bloccando di fatto, la scuola per più mesi nel 2020, 21 e 22 e il continuo alternarsi di nuovi insegnanti, peraltro in un contesto dove poter avere un punto di riferimento costante è sostanziale, non ha giovato affatto.

Nonostante questo La classe ha cercato di ritrovarsi e di unirsi. Non si possono negare difficoltà di apprendimento e di espressione, dovuto soprattutto alle loro origini, diverse etnie ed estrazione sociale, molti hanno un curriculum scolastico assai carente e frammentario e spesso la loro lingua principale è il dialetto ed esprimersi in lingua italiana spesso richiede da parte loro un impegno, attenzione e sforzo notevoli.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

L'andamento didattico è stato nel corso del triennio un po' altalenante e, al momento, si evidenziano, per alcuni studenti, incertezze soprattutto nell'espressione scritta e orale in italiano e più in generale nelle materie teoriche mentre nelle materie tecnico pratiche i risultati raggiunti sono migliori.

All'inizio del triennio, nell'anno scolastico 2018/2019, la classe era composta da 13 alunni, di cui 12 promossi, ed 1 non promosso. Nella classe quarta gli studenti erano 10 tutti promossi. In quest' anno uno studente si è ritirato ed uno studente si è aggiunto proveniente per merito, dalla cl. 4 CE

Risultati dello scrutinio finale della classe Terza e Quarta

Classe Terza.

- numero studenti promossi 11
- numero studenti promossi con debito formativo 1
- numero studenti non promossi 1

Classe Quarta.

- numero studenti promossi 10
- numero studenti trasferiti 2

Continuità didattica nel triennio:

La continuità didattica è stata molto poco garantita, nel triennio c'è stata continuità solo con il prof. Giardi (IRC). Il prof. Colombo ed il prof. Gazzarri (Italiano e Storia) per gli ultimi 2 anni. Per tutte le altre discipline non c'è stata continuità.

Attualmente, dal punto di vista del rendimento, la classe si presenta divisa in 3 gruppi di allievi, così caratterizzati:

- Nel primo gruppo troviamo alunni con buone capacità e per lo più diligenti, che hanno saputo organizzarsi nello studio in maniera da ottenere risultati buoni.
- Un secondo gruppo è costituito da alunni con discrete capacità ma che durante l'anno scolastico hanno avuto un andamento discontinuo e non sempre adeguato.

Fanno parte del terzo gruppo, alunni sotto il profilo disciplinare corretti nei confronti degli insegnanti e dei compagni, ma che hanno evidenziato alcune fragilità dal punto di vista didattico. Questi studenti, con l'impegno, sono riusciti comunque a raggiungere gli obiettivi minimi previsti in quasi tutte le materie.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale P1TD04000B – Codice Fiscale 83001950506 - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: UFH907



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Obiettivi educativi e comportamentali trasversali raggiunti:

Gli obiettivi educativi e comportamentali trasversali prioritari previsti dal C.d.C., qui di sotto elencati, possono dirsi sufficientemente raggiunti per tutti gli alunni:

- Saper ascoltare
- Saper osservare e descrivere
- Sapere interiorizzare e memorizzare
- Saper produrre correttamente
- Saper comprendere e usare linguaggi specifici

Obiettivi cognitivi e didattici trasversali raggiunti:

Nel corso del triennio il profitto della classe ha presentato un andamento altalenante: l'impegno non è sempre stato adeguato al corso di studi e, durante l'ultimo anno, molti studenti si sono dimostrati disorientati dalle novità riguardanti l'esame di Stato, soprattutto per ciò che concerne le modalità di impostazione del colloquio. Nel complesso, gli obiettivi didattici prioritari minimi stabiliti dal C.d.C. possono dirsi raggiunti:

- Organizzare il discorso orale in forma grammaticalmente corretta
- Affrontare testi di vario genere in relazione ai diversi scopi per cui si legge
- Produrre testi scritti di diverso tipo, disponendo di adeguate tecniche compositive
- Consolidare l'acquisizione di un metodo di studio proficuo e potenziare le abilità dell'espressione orale e scritta
- Consolidare la capacità di approfondire individualmente i vari argomenti proposti dai docenti
- Consolidare la capacità di prendere appunti e riorganizzarli rafforzando la capacità di sintesi

Tuttavia si ritiene opportuno rilevare che la conoscenza dei contenuti non è per tutti affiancata da una adeguata capacità nell'espressione orale e/o scritta.

Criteri di valutazione e strumenti di verifica adottati:

Per quanto concerne la valutazione durante l'anno scolastico, i voti hanno fatto riferimento a criteri e metodi riportati nel PTOF, che costituiscono motivazione dei voti assegnati.

Nel dettaglio, oltre a quanto riportato nel PTOF, si rinvia alle schede delle varie discipline riportate nella seconda parte di questo documento.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Attività extracurricolari più significative:

a.s. 2018/19- partecipazione alle "Cene di Gala dietro le sbarre" organizzate dalla nostra scuola in collaborazione con l'Istituto di reclusione. Purtroppo, per i problemi Covid, già citati, si sono annullati diversi eventi negli anni a seguire.

PREPARAZIONE ALLE PROVE DI ESAME

Simulazioni della prima prova e della seconda scritta:

Sono state effettuate n. 2 simulazioni della prima prova scritta (Italiano),

Saranno effettuate n. 2 simulazioni della seconda prova scritta (Scienza e cultura degli alimenti) elaborate dai docenti. Altre prove scritte, come per Italiano, sono state effettuate, anche nel corso del triennio.

A seguito delle simulazioni, sono state perfezionate griglie di valutazione, tali griglie sono riportate in coda al presente documento.

Simulazioni del colloquio:

Sono previste, ad oggi, alcune simulazioni di colloquio.

Per tali simulazioni sarà adottata la griglia di valutazione riportata in coda al presente documento.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Tutti gli alunni della classe hanno svolto regolarmente attività di alternanza scuola-lavoro rispettando il monte ore previsto dalla normativa vigente soprattutto in virtù della qualifica triennale.

Successivamente le occasioni di alternanza scuola-lavoro si sono limitate alle cene organizzate dalla scuola all'interno dell'istituzione carceraria, alle Cene galeotte organizzate da Coop Firenze e a particolari momenti professionalizzanti come l'incontro con Aic-associazione italiana celiachia onlus.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'approfondimento dei temi inerenti a Cittadinanza e Costituzione si è svolto, nel corso del triennio, in maniera trasversale allo studio di tutte le altre discipline.

Gli studenti sono stati stimolati alla valorizzazione di valori condivisi, quali l'integrazione, l'inclusione e la solidarietà, ed alla riflessione ed approfondimento delle tappe essenziali che hanno determinato la realizzazione della nostra storia repubblicana e democratica.

Modulo di Ed.civica: Itinéraires Gastronomiques. (Francese)

Modulo: Educazione Civica e Ambientale; Titolo: TURISMO SOSTENIBILE (Diritto ed economia)

Modulo di Ed. Civica; l'Etica Professionale (Enogastronomia Cucina)

Modulo di Ed. Civ. Sviluppo Sostenibile Ed Educazione Ambientale (Goal 13 Agenda 2030) Religione

Modulo Educazione Civica. Argomento: Modelli matematici del contagio (Matematica)

Modulo Educazione Civica: Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile (Enogastronomia Sala-Bar)

Modulo Ed. Civ.; Anglosaxon Food Culture/ healthy or junk food: reading labels (Inglese)

Modulo Ed. Civica; Il rapporto tra uomo e natura (Italiano e Storia)



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DELLA CLASSE

Si ritiene utile riportare di seguito il percorso formativo seguito nell'ultimo triennio di questo indirizzo di studi:

Istituto Prof.le Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.E.O.A). Sez. Graziani	III	IV	V
Lingua e Letteratura italiana	3	3	3
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	2	3
Scienza degli alimenti	2	3	3
Diritto e tecn. Ammin.	3	3	3
Laboratorio cucina	4	3	3
Lab sala	0	2	2
ICR	1	0	1
Lingua e cultura francese	3	2	2
ore settimanali totali	23	23	24



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Argomenti/attività pluridisciplinari; HACCP (Lab. Cucina, Sala, Scienze degli Alimenti)

Attività di Laboratorio programmate e realizzate nell'ultimo anno: **Laboratorio di Sala e Cucina**

Tipologia di prove, elaborati, esercitazioni realizzate durante l'ultimo anno per verifiche pratiche.

Prove strutturate e semistrutturate;

Elaborati scritti;

Interrogazioni orali,

Risoluzione di problemi,

Prove strutturate e semistrutturate;

Elaborati scritti;

Interventi, spontanei o sollecitati dal docente.

Griglia utilizzata per la valutazione orale: Vedi allegate

Attività di recupero e sostegno

Recuperi in itinere nel corso dell'anno scolastico

Doposcuola attivato

Elenco degli Allegati

Relazioni finali

Programmi e piani lavoro effettivamente svolti

Griglia valutazione prova orale

4. Prospetto firme dei docenti del Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Giuseppe Gazzarri	Italiano Storia	
Laura Bulleri	Inglese	
Rechele Bleusi	Francese	
Ina koci	Matematica	
Livia Battella	Diritto e Tec. Amministrativa	
Stefano Rizzo	Lab. Cucina	
Dario Colombo	Lab. Sala	
Michele Squarcini	Scienze degli Alimenti	
Vittorio Giardi	Religione	



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ANNO SCOLASTICO 2021 – 2022

Nome e cognome del professore: Stefano Rizzo

Disciplina insegnata: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Libro/i di testo in uso: Chef con MasterLab di Gianni Frangini ed. Le Monnier - Mondadori

Classe: 5

Sez.: CE

Indirizzo di studio: Alberghiero

N. studenti: 9

1. Profilo formativo della classe

1.1 Considerazioni generali e breve storia della classe con particolare riferimento agli studenti con bisogni educativi speciali.

La classe è stata presa in carico dal docente nel corrente anno scolastico.

Il periodo trascorso condizionato fortemente dal Covid, impedendo di fatto lo svolgimento delle attività di laboratorio per molto tempo ha causato inizialmente alcuni atteggiamenti di superficialità che nel corso dell'anno si sono attenuati e in alcuni casi trasformati positivamente.

1.2 Frequenza alle lezioni, impegno collaborazione nel dialogo educativo

Nelle attività di laboratorio, gli alunni si presentano abbastanza partecipi e con risultati più che soddisfacenti, dimostrando in alcuni casi una buona maturità professionale. La partecipazione alle lezioni in aula è risultata talvolta carente di attenzione da parte di qualche studente.

1.3 Attività di recupero effettuate e loro esito

In Itinere con esito positivo

2. Argomenti/attività e/o moduli didattici pluridisciplinari concordati con il CdC

3. Attività di laboratorio realizzate

La cucina e pasticceria di base, Predisposizione di menu tipici regionali, nazionali ed internazionali. Menu per celiaci, vegetariani e realizzazione di alcuni piatti vegani. Educazione all'autonomia professionale

4. Attività extracurricolari realizzate

La situazione Covid ha di fatto impedito la realizzazione di attività extracurricolari a parte l'organizzazione di una festa interna con buffet di pasticceria prima delle vacanze di Natale.

5. Contenuti e obiettivi minimi sulla base dei quali è stato stabilito il livello di sufficienza

Conoscere e saper applicare le regole di base del sistema HACCP e del piano di autocontrollo; riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.

Progettare un menu di base per un evento enogastronomico

Organizzare un servizio di banqueting

6. Tipologia di verifica scelta e numero delle verifiche effettuate

- Verifiche scritte strutturate e non (2)
- Simulazioni di seconda prova (2)
- Verifiche su esercitazioni pratiche



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

7. Indicazioni su discipline

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine del modulo	Livello Avanzato	Livello Intermedio	Livello base	Libello base non raggiunto (*)
Competenza 1 Realizzazione di menu con piatti del territorio, regionali, nazionali ed internazionali utilizzando per la preparazione le specifiche attrezzature, calcolo del food cost.	3	3	3	
Competenza 2 Essere in grado di supportare l'organizzazione di eventi enogastronomici nel rispetto del sistema HACCP e delle norme in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	3	3	3	

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2021 – 2022

Nome e cognome del professore: Stefano Rizzo

Disciplina insegnata: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Libro/i di testo in uso: Chef con MasterLab di Gianni Frangini ed. Le Monnier - Mondadori

Classe: 5

Sez.:Ce

Indirizzo di studio: Alberghiero

N. studenti: 9

Modulo EDUCAZIONE CIVICA nella ristorazione

Prerequisiti

- Riconoscere le informazioni orali
- Riconoscere il messaggio contenuto in un testo scritto

Riconoscere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo scritto

DURATA 3 ORE

Periodo: settembre-ottobre-novembre

COMPETENZA DI ED. CIVICA "ETICA PROFESSIONALE"

CONTENUTI: Etica DEL LAVORO - analisi del rapporto tra il personale, direzione, clientela.

Rapporto alla pari, il rispetto, il dialogo, la comprensione, la collaborazione, il sostegno.

Modulo 1: la ristorazione e le figure professionali

Contenuti

- Rispetta la gerarchia dei ruoli in cucina
- Si colloca nel giusto ruolo all'interno della brigata
- Colloca su schemi e mappe il termine tecnico all'ambito/figura professionale
- Igiene professionale, il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
- Il piano di autocontrollo
- Comunicazione professionale all'interno di un gruppo

Abilità; Saper applicare la corretta prassi igienica durante le lavorazioni



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itniccolini.it> e-mail: info@itniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Modulo 2: Igiene professionale ed educazione alla cultura della sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

Contenuti; tecniche di comunicazione atte a migliorare la qualità del servizio con i colleghi

Organizza la postazione di lavoro e la mise en place nella massima cura ed igiene

Riconosce gli utensili e li utilizza correttamente

Lava, pulisce, taglia e conserva correttamente le derrate in frigorifero

Svolge tecnicamente un compito assegnato

Abilità;

Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista

Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo

Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Modulo 3: Alimenti e qualità alimentare - approfondire materie prime

Contenuti

Prodotti enogastronomici, tutela del marchio di qualità e certificazioni.

Caratteristiche dei prodotti del territorio

Realizzare piatti con i prodotti del territorio

Riconoscere i marchi di qualità

Distinguere le differenti gamme di alimenti

Abilità

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle diverse esigenze dietetiche.

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico, organolettico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico

Modulo 4: Approvvigionamento - i costi di produzione

Contenuti;

Costi di produzione del settore cucina e altri reparti

Programmare ed organizzare degli acquisti

Organizzare degli acquisti

Calcolare i costi di produzione ed i prezzi di vendita

Abilità

Programmare un piano di acquisti

Determinare un food cost

Calcolare il prezzo di vendita.

Sapersi relazionare con gli altri reparti



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Ferruccio Niccolini"

con indirizzi INDUSTRIALE, AGRARIO e ALBERGHIERO

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra PI - Tel. + 39 0588 88506 Fax +39 0588 86626
Codice ministeriale **PITD04000B** – Codice Fiscale **83001950506** - Cod. Univoco Fatt. Elettr.: **UFH907**



Internet <http://www.itcniccolini.it> e-mail: info@itcniccolini.it

Sezioni staccate:

I.T.I.S. "A. Santucci", Pomarance itisantucci@itcniccolini.it

Casa Penale "R. Graziani", Volterra

Agenzia Formativa – Codice accreditamento Regione Toscana ISO004 certificata da RINA secondo lo standard ISO 9001/2015

Modulo 5: Catering – banqueting – menù e corretta nutrizione

Contenuti;

Criteri di elaborazione del menù

Tipologie di intolleranze alimentari

Progettare menù per la ristorazione tradizionale, catering e banqueting

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari

Abilità

Progettare menù per tipologia d'eventi ed esigenze specifiche della clientela

Sapersi relazionare con gli altri reparti

Volterra, lì 15 maggio 2022

Il docente
Stefano Rizzo