



**Documento
del Consiglio di classe quinta**

Mod.Doc
V
Vers. 13
Pag.



ESAMI DI STATO a. s. 2023-2024

***DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

***Sezione: 5APEN
indirizzo: ENOGASTRONOMIA***



1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Diploma di istruzione professionale, settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione:

Enogastronomia

Ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", 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.

COMPETENZE IN USCITA PREVISTE DALLA RIFORMA DEI PROFESSIONALI D.Lgs. 61 del 2017

- 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.

2. PROFILO DELLA CLASSE

Continuità dei docenti sulla classe:

MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano - Storia	x		
Inglese	x		
Il lingua straniera (Francese)		x	
Matematica	x		
Lab.Serv.Enog. Cucina	x		
Scienze Motorie			x
Diritto e Tecniche Amministrative		x	
Sc. Alimentazione	x		
I.R.C.	x		
Sostegno 1	x		
Sostegno 2		x	

Numero dei candidati esterni assegnati alla classe: nessuno

Risultato scrutinio finale classe quarta

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	0	2	10	2	
Storia	0	0	7	7	
Inglese	6	3	3	2	
Matematica	5	2	3	3	1
Lab.Ser.Eno.G	2	0	2	10	
Sc. motorie	0	2	11	1	
Dir e Tec. Am.	5	2	4	2	1
Sc. Aliment.	6	2	3	3	
Francese	6	4	3	1	

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Con area professionalizzante s'intende l'insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dal nostro Istituto per fornire queste opportunità è l'attività di PCTO che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo cambiano a seconda del percorso scolastico scelto dallo studente.

La legge 107/2015 quantifica in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell'ultimo anno le attività di PCTO che l'istituto deve organizzare. Per alcuni studenti che ne fanno richiesta, in accordo con le famiglie e le aziende, il periodo di attività PCTO può essere superiore al numero previsto per potenziare e approfondire la suddetta attività. Tali attività impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per circa 6 settimane in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di circa 4 settimane a settembre. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dell'esperienza di PCTO prevista per le classi IPSEOA.

L'esperienza di PCTO rappresenta un ulteriore elemento di valutazione nell'attribuzione dei voti dell'area professionale e può contribuire, come prima specificato, nell'attribuzione del credito scolastico oltre le ore obbligatorie previste, e nel voto di condotta.

Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
1	5	4	4

Il **Progetto d'Istituto** ha definito per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ha definito le seguenti finalità:

Ampliare il processo di insegnamento- apprendimento, offrendo un concreto sostegno all'orientamento ed alla scelta futura, attraverso l'utilizzo di metodologie attive e l'esperienza sul campo.

SETTORE ENOGASTRONOMIA

OBIETTIVI

- Formazione, attraverso l'esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio.
- Capacità di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI:

- Sapersi integrare nel ruolo assegnato
- Rispettare gli orari assegnati
- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
- Saper rispettare le direttive fornite
- Collaborare con le altre figure di settore

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

COMPITI PROFESSIONALI	CLASSE		
	III	IV	V
Rispettare il codice di etica professionale	x	x	x
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	x	x	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto	x		
Eseguire in forma guidata semplici fasi di pulizia di verdure e ortaggi	x		
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e macchinari	x	x	x
Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto	x	x	x
Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro	x	x	x
Eseguire una corretta pratica di sanificazione	x	x	x
Applicare in forma guidata le principali tecniche di taglio per verdure, ortaggi, tuberi, ecc.		x	x

Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose			x	x
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto			x	x
Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa			x	x
Riconoscere ed applicare il giusto metodo di cottura in base alla preparazione da eseguire				x
Osservare lo stoccaggio e la conservazione prodotti alimentari				x
Realizzare in forma guidata semplici piatti di cucina regionale e nazionale				x

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, tirocini in aziende del settore, scambi con l'estero, oltre alla formazione in tema di sicurezza, in contesti organizzativi diversi, durante il periodo delle lezioni e in orario extrascolastico.

La tabella riassuntiva di tirocinio svolto presso le aziende con indicate le valutazioni e le ore svolte nel corso del triennio viene messo a disposizione della commissione d'esame.

Presentazione della classe quinta

Storia

La classe 5APEN è costituita da 14 studenti, di cui 8 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla classe precedente. Tra questi

3 alunni con PEI che seguono un programma differenziato con prove non equipollenti;

3 discenti con PDP;

Nel corso del triennio, la classe non ha avuto nuovi inserimenti e ha svolto regolarmente anche le attività di stage.

Atteggiamento relazionale

Il gruppo classe si presenta unito, inclusivo ed empatico nei confronti di tutti. In ambito scolastico, hanno saputo interagire tra loro in modo costruttivo e hanno dimostrato di saper gestire le difficoltà con sufficiente maturità e competenza, tanto da nutrire queste relazioni anche al di fuori della scuola. La maggior parte di loro ha coscienza e consapevolezza delle proprie fragilità e accoglie con apertura l'aiuto che viene offerto attraverso il dialogo educativo.

Valutazione generale

Il livello generale della classe è sufficiente, in linea rispetto allo scorso anno scolastico. Gli studenti dimostrano sufficiente impegno nelle attività didattiche e, se opportunamente stimolati, interesse e partecipazione. Il metodo di studio non è ancora stato acquisito da molti, in alcuni casi permangono fragilità più significative sul piano logico-deduttivo.

La classe si è dimostrata, nel corso dell'anno scolastico, in alcune situazioni poco disciplinata e non sempre attenta durante le lezioni e le attività svolte. Il livello di attenzione e partecipazione non è sempre stato adeguato, anche se in alcuni particolari situazioni di maggior interesse, gli studenti hanno saputo invece dimostrare un'adeguata partecipazione.

Frequenza

La maggior parte degli studenti ha frequentato le lezioni costantemente ad eccezione di alcuni che hanno partecipato in maniera irregolare.

Caratteristiche della classe in funzione dell'esame

In previsione dell'Esame di Stato, si è ritenuto opportuno ribadire l'opportunità di creare autonomamente mappe delle rilevanze (per parole chiave), affinché la fase di ripasso, preliminare alle prove d'esame, fosse più agile ed efficace. Contemporaneamente gli studenti sono stati sollecitati a effettuare, dapprima guidati e poi in modo autonomo, collegamenti interdisciplinari.

La classe ha mostrato un adeguato interesse nei confronti degli argomenti proposti, non supportati però, in alcune materie, da costante impegno nella rielaborazione personale. I compiti assegnati sono stati considerati diligentemente da quasi tutti gli studenti; solo in rari casi non sono stati rispettati i termini o le consegne assegnate.

Situazione generale a conclusione dell'anno scolastico

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell' a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare, impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Il livello di preparazione conseguito dalla classe risulta mediamente sufficiente. In alcune discipline, in particolare, sono stati ottenuti livelli accettabili da buona parte della classe, mentre in altre gli obiettivi previsti non sono stati raggiunti in modo adeguato. Gli studenti possiedono competenze professionali che si attestano su livelli globalmente adeguati.

Attività di recupero e potenziamento

I docenti nel corso dell'anno hanno effettuato attività di recupero in itinere. L'istituto nel mese di gennaio ha organizzato una pausa didattica per consentire agli studenti di recuperare le lacune relative al primo periodo scolastico.

Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

X È presente agli atti riservati della scuola la documentazione relativa ad alcuni alunni della classe.

Metodologie didattiche I.P.S.E.O.A.

	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat e	Sc.Ali m	Diritto Tec.Am m	Sc. Mot o	Lab Eno	Relig ione	Ed. civic a
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Esercitazioni tradizionali	x	x	x	x	x		x	x			x
Lezione presentata dagli studenti	x	x	x	x	x		x			x	x
Approfondimento di temi specifici	x	x	x	x		x	x	x	x		x
Lavori di gruppo	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Esercitazioni in laboratorio			x	x	x				x		
Attività interdisciplinari	x	x		x	x	x			x		x
Visione films e rappresentazioni teatrali	x	x	x	x	x	x			x		x
Interventi specialisti esterni	x	x						x	x		
Visite guidate	x	x		x					x		

Attività integrative

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative in orario curricolare sia extracurricolare

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
SMART FUTURE ACADEMY (BRIXIA FORUM)	10/10/2023 (8:00-13:00)	Uscita presso Palabrescia. Progetto di orientamento al lavoro rivolto alle giovani generazioni. Uscita presso Palabrescia. Progetto di orientamento al lavoro rivolto alle giovani generazioni. Obiettivo: comprendere 'cosa si vuol fare da grandi' attraverso contatto con speakers di eccellenza dell'impresa, della cultura, della scienza e dell'arte.	Curricolare ed extracurricolare
AUDITORIUM SANTA BARNABA : ITALO CALVINO	13/10/2023 (10:00-14:00)	Spettacolo teatrale: "Il Cavaliere inesistente". Visita all'auditorium Santa Barnaba e visita al centro città.	Extracurricolare
AULA MAGNA: DEGUSTAZIONE GRANA PADANO	28/10/2023 (10.00-12.00)	Spiegazione della produzione e dei disciplinari di produzione del Grana padano con seguente degustazione	Curricolare
AULA MAGNA: VISITA PASTRY CHEF PAOLO DI PIETRO	06/11/2023 07-11-2023 (10:00-12:00)	Presentazione in ottica orientativa sulla propria esperienza di lavoro all'estero e conversazione in lingua inglese sui seguenti temi: afternoon tea, scones afternoon tea, mise en place, finger sandwich, dessert à la carte, prè dessert, petit four.	Curricolare
JOB ORIENTA	22/11/2023 (8:00-14:00)	Partecipazione alla mostra convegno nazionale su orientamento, scuola, formazione, lavoro presso la Fiera di Verona	Extracurricolare
AULA MAGNA: LE EQUAZIONI CHE CAMBIANO IL MONDO	16/01/2024 (10:00-11:00)	La conferenza ha avuto l'obiettivo di fugare il timore e il sospetto con cui vengono guardate le discipline scientifiche e di far conoscere come semplici equazioni abbiano apportato cambiamenti epocali.	Curricolare
GIORNATA DELLA MEMORIA	27/01/2024 (10:00-12:00)	Visione del filmato realizzato da un gruppo di studenti dell'istituto soprannominato "C'è chi dice no: quattro storie di giusti fra le Nazioni". Attività finalizzate alla rielaborazione dei temi trattati.	Curricolare

AULA MAGNA: LA PIADINERIA	21/02/2024 (intera mattinata)	Incontro con un responsabile del gruppo "La Piadineria" finalizzato a far conoscere gli obiettivi professionali aziendali.	Curricolare
AULA MAGNA: EDUCAZIONE AMBIENTALE	22/02/2024 (intera mattinata)	La conferenza ha trattato l'argomento relativo all'inquinamento da PCB delle falde acquifere di Brescia come conseguenza di versamenti illeciti di sostanze nocive alla salute.	Curricolare
AULA MAGNA:PROGETTO CONAD	24/02/2024 (intera mattinata)	Incontro con un responsabile Conad finalizzato a far conoscere gli obiettivi professionali dell'azienda per eventuale proposta lavorativa. Nella seconda parte della riunione sono state svolte attività laboratoriali utilizzando prodotti Conad per realizzare ricette.	Curricolare
CORSO DI AUTO DIFESA	Dal 17/02/2024 al 09/03/2024	Quattro incontri con istruttore ex paracadutista, durante i quali ha proposto strategie di autodifesa e prove pratiche di come si deve affrontare una situazione di pericolo.	Curricolare
INCONTRO SULLE NEOPLASIE	01/03/2024 (intera mattinata)	Lezione in aula magna con testimoni che hanno relazionato sulla loro patologia sottolineando l'esperienza emotiva della malattia, allo scopo di fare prevenzione.	Curricolare
VIAGGIO D'ISTRUZIONE VALENCIA	Dal 20/03/ /2024 al 23/03/2024	Conoscenza della città nelle sue peculiarità culinarie (visita al mercato coperto) e artistiche (Museo della Scienza e delle Arti).	Curricolare

INCONTRO IN AULA MAGNA CON IKEA	08/04/2024 (dalle 10:00 alle 12:00)	Incontro informativo con i professionisti a proposito del mondo IKEA FOOD. Realizzazione di una presentazione aziendale a tema Ikea food nel corso del quale sono state illustrate le varie dinamiche lavorative.	Curricolare
VINITALY (VERONA)	Dal 14/04/2024	Partecipazione all'evento enologico di Verona. Servizio	Curricolare e extracurricolare

	al 17/04/2024	professionale di alcuni alunni della classe.	(4 alunni)
--	------------------	---	------------

**Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'Ed. Civica (a.s. 2021/22 - 2022/23 – 2023/24)
in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.**

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Studenti	Allegati
AULA MAGNA: IL CONFLITTO ISRAELE_HAMAS	24/11/2023 (9:00-11:00)	Incontro di approfondimento sul conflitto Israele - Hamas, prospettiva storica e domande per il futuro.	Tutta la classe	no
CAMMINO INTERRELIGIOSO	25/10/2023 (8:00-16:00)	Cammino alla scoperta dei luoghi sacri e religiosi della città: Centro culturale Islamico (Moschea); Chiesa Cattolica di San Giovanni Bosco; Gurdwara Sachkhand Isher Darbar; Chiesa Evangelica Valdese e Metodista; Chiesa Ortodossa.	Tutta la classe	no
CORSA CON I DETENUTI	13/04/2024	Attività sportiva in collaborazione con il carcere di Verziano secondo il progetto "Farsi prossimi in carcere."	9 alunni	No
INCONTRO CON SERVIZIO CIVILE	11/04/2024 (9:00-10:00)	Incontro con i volontari del servizio Caritas che hanno relazionato riguardo le attività svolte dall'Associazione.	Tutta la classe	No
PROGETTO FARSI PROSSIMI IN CARCERE	13/04/2024 (8:00-12:30)	Attività presso la Casa di Reclusione di Verziano: camminata podistica insieme ai carcerati allo scopo di condividere una realtà diversa da quella scolastica.	9 alunni	No
INCONTRO IN AULA MAGNA CON ASSOCIAZIONE AIRC	22/04/2024 (10:00- 12:00)	Incontro informativo per promuovere la diffusione della Scienza e della Ricerca	Tutta la classe	No
INCONTRO GIOVANI WANNABE AL MO.CA	22/04/2024 (10:00- 16:00)	Incontro finalizzato a promuovere le politiche giovanili e a creare una community di giovani dedicata al cambiamento e all'innovazione.	2 alunni	No
BANCO	09/05/2024	Incontro finalizzato a	Tutta la classe	No

ALIMENTARE	(10:00-12:00)	promuovere la sensibilizzazione contro lo spreco alimentare e la povertà.		
PROGETTO "CONOSCO IL DIRITTO PENALE!?!?"	11/05/2024 (8:00-10:20)	Incontro in istituto con avvocati dell'Unione Camere Penali. Approfondimento sul diritto penale, con l'obiettivo di stimolare una riflessione sulla dannosità, per se stessi e per la comunità, di comportamenti illeciti. Esame delle condizioni di vita in carcere e riflessione sull'opportunità di misure e provvedimenti finalizzati a favorire una rieducazione/riabilitazione di chi ha subito una condanna. (Principi costituzionali in tema di Giurisdizione).	Tuta la classe	No

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

Si evidenziano inoltre di seguito gli argomenti interdisciplinari e i nodi concettuali più importanti caratterizzanti le diverse discipline sui quali si è concentrato il lavoro preparatorio del CdC.

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari

(sinteticamente: titolo, discipline coinvolte, metodi, strumenti e risultati raggiunti; per eventuali dettagli: si vedano i programmi allegati).

- **Inquinamento come causa di malattie**, abuso di alcol come fattore determinante per insorgenze di malattie, global food system and sustainable food, alimentazione nel secondo dopo guerra (Sc. Alimentazione, Inglese, Diritto e Tec. Ammin., Storia);
- **Cucina etnica ed internazionale** e la piramide transculturale, diritti fondamentali dell'uomo, Primo Levi, la Seconda Guerra Mondiale (Lab. Enog. Cucina – Sc. Alimentazione – Italiano - Storia);
- **Cibo e religioni**: la memoria e l'antisemitismo. (Storia – Sc. Alimentazione, Lab. Enog. Cucina, I.R.C. Inglese);
- **Utilizzo delle nuove tecnologie nella didattica e nella cucina**; software in cucina, sustainable food, tracciabilità alimentare, il romanzo sperimentale (Lab. Enog. Cucina – Italiano – Sc. Alimentazione – Inglese);
- **La dieta mediterranea e la tutela costituzionale del lavoro e dei diritti dell'uomo** (Lab. Enog. Cucina – Sc. Alimentazione – Diritto e Tecniche Amministrative);
- **Slow and Fast food** (Lab. Cucina-Scienze alimentazione-Inglese)
- **Prodotti tipici del territorio e i marchi di qualità IGP-DOP-DOCG-DOC** (Scienze alimentazione-Lab. Cucina, Diritto e Tec. Amm.)
- **Marketing e globalizzazione** (Diritto e Tec. Amministrative, Lab. Enog. Cucina, Storia);
- **Sicurezza alimentare** certificazioni di qualità, HACCP in the global world (Diritto e Tec. Amministrative, Lab. Enog. Cucina, Inglese, Sc. Alimentazione,);
- **Il Grana Padano**: prodotti tipici e piatti tradizionali, marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, normative sulla sicurezza alimentare, intolleranze e allergie (lattosio), Regolamento UE 1169/11 sull'etichettatura degli alimenti, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore. (Lab. Enog. Cucina, Inglese, Sc. Alimentazione);

- **Olio d'oliva** (metodo di produzione, utilizzo), importanza degli acidi grassi insaturi all'interno della dieta mediterranea, prodotti tipici lombardi, olio del Garda, il Vittoriale di D'Annunzio, la I Guerra Mondiale. (Lab. Enog. Cucina, Sc. Alimentazione, Lab. Sala, Storia);
- **The new gastronomes**, cucina molecolare e destrutturata, contratti di lavoro (Lab. Enog. Cucina, Lab. Sala, Inglese).
- **Allergie e intolleranze alimentari:** (Sc. Cultura Alimentazione, Inglese, Lab. Cucina, .)

Tipologie di prove

I docenti delle diverse discipline hanno utilizzato le seguenti tipologie di prove:

I.P.S.E.O.A.	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Sc.A e lim	Diritto Tec.A mm	Sc. mot o	Lab Eno	Ed. civica
Elaborati scritti e grafici	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Prove pratiche								x	x	x
Prove strutturate			x	x	x		x	x		x
Attività di Laboratorio			x	x					x	x
Ricerche assegnate	x	x		x		x	x		x	x
Risoluzione problemi					x		x			x

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato

I [^] prova	II [^] prova	Prova pratica	Colloquio
Data 12/04/2024	Data 29/04/2024	Data 30/04/2024	Data 18/04/2024
N. alunni tipologia A: 0	Tutti presenti	Tutti presenti	N. allievi . 3
N. alunni tipologia B: 3	Nucleo tematico 6 tipologia C		
N. alunni tipologia C: 8			

Inserire ulteriori dettagli relativi alle prove di simulazione scritte/pratiche, tempo, tipologia, prove in allegato e relative griglie.

GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA COLLOQUIO

Criteri di predisposizione e valutazione delle prove

X Alunni disabili con PEI differenziati

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. predispone una relazione per fornire alla Commissione indicazioni sul percorso individualizzato, le competenze* valutate, le prove

somministrate in preparazione all'esame di Stato e per indicare la necessità di avvalersi del personale esperto che ha seguito l'alunno durante l'anno scolastico."

* generiche tratte dal PEI

3. CRITERI DI VALUTAZIONE

CONDOTTA

VOTO	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica in genere	Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali	Collaborazione con docenti e con compagni.	Rispetto degli impegni scolastici assunti.	PCTO al termine dell'anno scolastico
10	Frequenza assidua. Puntualità costante	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimento regolare delle consegne scolastiche	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe		ADEGUATO Valutazione percorso da 80 a 89
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico. Rapporti interpersonali talvolta scorretti			
6*	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse pressoché assenti		Ruolo negativo nel gruppo classe		
5			Normativa di riferimento			INADEGUATO Valutazione percorso fino a 59

* viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

Il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

PROFITTO

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutamente negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del	3	Scarso

		dà una sufficiente capacità di orientamento.	del fenomeno osservato.	docente.		
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente
Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Sufficientemente completa	Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.	Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.	Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.	Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti.	6	Sufficiente
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita.	Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione.	Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.	Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi.	Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente.	7	Discreto
Completa e approfondita.	Segue attivamente ed esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso.	Commette delle imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà.	Con disinvoltura analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori.	Produce relazioni, schemi, combina, pianifica progetti.	8	Buono
Completa, ordinata e ampliata.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.	Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese.	Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale.	Produce schemi, modelli e relazioni efficaci	9	Ottimo
Rigorosa ed ampliata con autonomia.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale,	Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale	Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi.	Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore.	10	Eccellente

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti.

Nell'attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

	Media dei voti	Attività complementari ed integrative	Credito formativo	Punteggio credito
Credito scolastico	X	X	X	X

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curricolare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore)
- Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)
- Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

Credito formativo (almeno 25 ore):

- il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato;
- tali esperienze sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport (competizioni di livello almeno regionale);
- la documentazione relativa alle esperienze che danno luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa;
- le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo;
- le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all'estero sono convalidate dall'autorità diplomatica o consolare.

Si assegna il Credito scolastico con punteggio di banda alta a chi:

- ha la spunta su **Attività complementari ed integrative**;
- ha la spunta su **Credito formativo** se la media dei voti è superiore allo 0,50 della banda.

Fasce di credito ai sensi Allegato A D.Lgs 62/107

Media dei voti	Credito scolastico		
	III anno	IV anno	V anno
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

4. ALLEGATI

- A) programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso (il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)
- B) testi simulazioni prove d'esame (prima, seconda) e materiali per le simulazioni del colloquio
- C) griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	
Italiano Storia	
Inglese	
Il lingua straniera Francese	
Matematica	
Lab.Serv.Enog.Cucina	
Sc. Cultura Alimentazione	
Diritto e Tec. Amministrative	
Sc. Motorie	
I.R.C.	
Sostegno	
Sostegno	

Brescia, 10 Maggio 2024

II

Dirigente scolastico

Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.	Elaborazione: 18/02/2020
--------------------------------	--------------------------

Istituto Istruzione Superiore Statale “
“Andrea Mantegna” – Brescia

Programmazione annuale disciplinare

(MACRO ARGOMENTI)

Disciplina	ITALIANO
Classe	5 A
Indirizzo	PEN
Anno scolastico	2023-2024
Docente	BARBARA TROGLIO

LIBRO DI TESTO: 'Le occasioni della Letteratura' (Paravia editore) PROGRAMMA SVOLTO:

ETA' DEL REALISMO

Il Positivismo

Naturalismo e Verismo: Giovanni Verga

IL DECADENTISMO

Simbolismo e Decadentismo

Baudelaire

G. D'ANNUNZIO: il romanzo decadente

G. PASCOLI: il fanciullino e il simbolismo del nido.

ITALO SVEVO: 'La coscienza di Zeno'

Il teatro di **PIRANDELLO**

LE AVANGUARDIE

I

crepuscolari

Il Futurismo

GLI SCRITTORI TRA LE DUE GUERRE

Ermetismo

UNGARET

TI

GADDA

SOCIETA' E CULTURA DEL DOPOGUERRA

LEVI

CALVINO

ALDA

MERINI

PRODUZIONE testi argomentativi, argomentativo-espositivi, letterari. Preparazione al colloquio orale attraverso percorsi interdisciplinari.

ESPERIENZE SIGNIFICATIVE:

Incontro teatrale presso Auditorium San Barbara 'Lecture di Italo Calvino'

Programmazione annuale disciplinare (MACRO ARGOMENTI)

Disciplina	STORIA
Classe	5A
Indirizzo	PEN
Anno scolastico	2023-2024
Docente	BARBARA TROGLIO

LIBRO DI TESTO: 'La nostra avventura' vol. 3. Pearson Editore

Conclusione secolo XIX e la crisi del primo '900

L'età giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

La Rivoluzione Russa

Il dopoguerra in Italia

I regimi totalitari tra le due guerre

Nascita del partito fascista

Il Fascismo

Il Nazismo

La Seconda Guerra mondiale

La guerra fredda e la formazione dei due blocchi – nascita dell'ONU

L'Italia dal dopoguerra ai nostri giorni

Elementi di cittadinanza e Costituzione e attualità

LABORATORIO SERVIZI ENO-GASTRONOMICI MACRO-ARGOMENTI

**PROF. BADALAMENTI VINCENZO CLASSE :
5APEN a.s. 2023-2024**

L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva.

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione

La classificazione delle materie prime in base alla qualità e alla tipicità. scusa il ritardo

MATEMATICA: MACRO-ARGOMENTI

**(doc. Claudio Sfravara)
a.s.2023/24**

MODULO A: LE FUNZIONI

Definizione di funzione.

Classificazione delle funzioni. Dominio
Funzioni pari e dispari. Segno
della funzione.

MODULO B: LIMITI E CONTINUITA'

Significato del limite finito e infinito di una funzione Forme
indeterminate
Funzione continua in un punto e in un intervallo
Classificazione dei punti di discontinuità Asintoti
orizzontali verticali

MODULO C: DERIVATE, STUDIO DI FUNZIONE

Derivata di una funzione

Teoremi sul calcolo delle derivate Punti di
massimo, minimo, flessi.

NUCLEI TEMATICI

ALIMENTAZIONE

PROF. MARTINELLI ANTONELLO CLASSE

5APEN a.s. 2023-2024

I nutrienti (svolto in parte lo scorso anno) classificazione
funzioni nell' organismo umano livelli di
assunzione di riferimento fonti alimentari

light

arricchiti /fortificati funzionali

ogm /carne sintetica

novel food

pre e probiotici

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Qualità nutrizionale versus gastronomica versus igienica qualità
legale (dop e igt)

QUALITA' TOTALE DELL' ALIMENTO

II CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

indicazioni nutrizionali per un adulto in buono stato di salute per una donna

in gravidanza /allattamento neonato

bambino /adolescente sportivo

anziano

PROMOZIONE DI UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO

linee guida per una corretta alimentazione rappresentazione della

stessa (piramidi varie /piatto sano) dieta mediterranea

dieta vegetariana

TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE

Contaminazione chimico fisica

uso di farmaci /pesticidi fertilizzanti

micotossine

contaminazioni di tipo biologico : prioni ,

virus , batteri

NORMATIVA IGIENICO SANITARIA

il sistema HACCP

RELIGIONI E CIBO

consuetudini religiose e relative weltanschauung e cibo

LE MALATTIE CORRELATE ALL' ALIMENTAZIONE

L' obesità ,il

diabete

le malattie cardiocircolatorie. Le

neoplasie

Allergie ed intolleranze alimentari

Verranno successivamente trattati i seguenti argomenti:
Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
I marchi di qualità alimentari
Le norme sulla sicurezza del lavoro e sui luoghi di lavoro.

EDUCAZIONE CIVICA

- **IL CONCETTO DI PACE**

DISCIPLINA: FRANCESE 2[^] lingua Europea

DOCENTE: PROF.SSA DORETTA FORMICA

CLASSE :5APEN

A.S. 2023-2024

Testo in adozione: Christine Duvallier "Sublime - (Enogastronomie)" - ed. ELI

HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

- Des Romains aux Gaulois
- La cuisine médiévale
- Le XVI^e siècle : La Renaissance
- Le XVII^e siècle : La naissance de la grande cuisine
- Le XVIII^e siècle : Le siècle des Lumières (La naissance des restaurants / Les cafés littéraires)
- Le XIX^e siècle : La littérature gastronomique
- Le XX^e siècle : La naissance du tourisme
- Auguste Escoffier / Le guide Michelin / La cuisine moderne et les grands chefs
- Histoire et diffusion de la cuisine française

MICRO LANGUAGE

Les groupes alimentaires Les
aliments biologiques Les
OGM

RESTRICTIONS ET ALLERGIES

Le régime méditerranéen Allergies et intolérances Les
régimes alimentaires pour cœliaques
Les menus religieux

L'alimentation du sportif

L'alimentation de la femme enceinte L'alimentation de l'adolescent Les troubles
du comportement alimentaire Les régimes alternatifs

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

L'alimentation durable

Bien manger pour vivre bien

LA CUISINE ATOUR DU MONDE

Ce qu'on mange dans le monde

Etudier les grandes cuisines et les styles culinaires du monde

UDA (trimestre):

"Le made in..." - "Fabriqué en..."

UDA (pentamestre):

"Il riciclo e l'impatto ambientale "

Approfondissements/Zoom culture "Le label rouge" (lecture et vidéo) "Traditions et fêtes françaises"

MACROARGOMENTI (LINGUA INGLESE)

CLASSE 5APEN a.s. 2023/2024

Prof.ssa BELLUZZI MARA

Dal libro di testo O. Cibelli, D. D'Avino Cook Book Clitt

sono stati svolti i seguenti macroargomenti:

- SUSTAINABILITY
- NUTRIENTS
- ALLERGIES AND INTOLERANCES
- FOOD AND RELIGION
- FOOD SAFETY (BACTERIA AND VIRUSES)
- FOOD SAFETY CERTIFICATION (HACCP)
- FOOD PRESERVATION SYSTEMS
- CHEESE AND WINE (CLASSIFICATION AND PAIRING)
- SPECIAL EVENTS : CATERING (BANQUETING- FUNCTION PLANNING-BUFFETS):

ED: CIVICA: Analysis of the film "The boy who harnessed the wind"



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



A.S. 2023/2024

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
DELL'ESAME DI STATO
12 aprile 2024**

COGNOME:
NOME:
CLASSE:

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Lucca* (da *L'Allegria*)

Edizione: G. Ungaretti, *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di C. Ossola, Mondadori, Milano 2009, p. 133

A casa mia, in Egitto, dopo cena, recitato il rosario, mia madre ci parlava di questi posti.
La mia infanzia ne fu tutta meravigliata.
La città ha un traffico timorato e fanatico.
In queste mura non ci si sta che di passaggio.
Qui la meta è partire.
Mi sono seduto al fresco sulla porta dell'osteria con della gente che mi parla di California come d'un suo podere.
Mi scopro con terrore nei connotati di queste persone.
Ora lo sento scorrere caldo nelle mie vene, il sangue dei miei morti.
Ho preso anch'io una zappa.
Nelle cosce fumanti della terra mi scopro a ridere.
Addio desideri, nostalgie.
So di passato e d'avvenire quanto un uomo può saperne.
Conosco ormai il mio destino, e la mia origine.
Non mi rimane più nulla da profanare, nulla da sognare.
Ho goduto di tutto, e sofferto.
Non mi rimane che rassegnarmi a morire.
Alleverò dunque tranquillamente una prole.
Quando un appetito maligno mi spingeva negli amori mortali, lodavo la vita.
Ora che considero, *anch'io*, l'amore come una garanzia della specie, ho in vista la morte.

Giuseppe Ungaretti nacque ad Alessandria d'Egitto nel 1888, da genitori emigrati da Lucca ed è morto a Milano nel 1970. Nel 1912 lasciò per sempre l'Egitto. A Parigi approfondì la sua preparazione letteraria e conobbe personalmente importanti artisti e scrittori. Partecipò alla guerra mondiale come soldato semplice. Risalgono a quell'epoca le poesie raccolte ne *Il Porto Sepolto*, 1916 e poi confluite, insieme ad altre, in *Allegria di Naufragi*, 1919. La poesia che si propone raggiunse la redazione definitiva nel 1936, attraverso diverse stesure a partire dal 1919.

Comprensione ed analisi

1. Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo.
2. Soffermati sugli aspetti linguistico-lessicali della poesia e, in particolare, sugli aggettivi.
3. Spiega l'espressione "La mia infanzia ne fu tutta meravigliata"(v. 2).
4. Individua gli elementi che caratterizzano la città (vv. 3-5).
5. Il poeta evoca una scoperta che lo terrorizza (v. 7). Quali le ragioni del "terrore"?
6. Il poeta contrappone agli "amori mortali" (v. 18) "l'amore come una garanzia della specie" (v. 19). Spiega la contrapposizione.

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Ungaretti o a testi di altri autori. Alternativamente, puoi fare riferimento alla situazione storico-culturale dell'epoca o a situazioni del nostro tempo, sviluppando i confronti che ti interessano

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 - 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino¹.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommara dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione ed analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B. ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione ed analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale '*un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine*'?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra '*esercito*' e '*paese*'?
4. Quali fenomeni di '*adattamento*' e '*disadattamento*' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi

giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione ed analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro². Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati

² Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane.

Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*³ e nell'*infosfera*. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione ed analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma '*il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna*'?
3. Secondo Luciano Floridi, '*il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione*'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere '*sempre più onlife e nell'infosfera*'?

Produzione

L'autore afferma che '*l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente*'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C. RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

³ Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + tlife*).

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in “Corriere della Sera”, 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wislawa Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividerle sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi? Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico o con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazioni e critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazioni e critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 - 3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esauritivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
	1 - 6 Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	7 - 10 Comprensione e analisi confuse e lacunose	11 - 12 Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	13 - 14 Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15 - 16 Comprensione e analisi corrette e complete	17 - 18 Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19 - 20 Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
	1 - 3	4	5	6 - 7	8	9	10	.../10

- Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazioni e del tutto immotivate	Interpretazioni e superficiali, approssimative e/o scorrette	Interpretazioni schematiche e/o parziali	Interpretazioni sostanzialmente motivate, anche se non sempre approfondite	Interpretazioni motivate, sicure e approfondite	Interpretazioni precise, approfondite e articolate	Interpretazioni puntuali, ben articolate, ampie e con tratti di originalità
---	--	--	--	--	---	--	---

Valutazione: Punteggio/100 **Punteggio/20**

Simulazione Pratica Esame di Maturità 2024

Elenco artefatti ad opera degli studenti di cucina

- > Risotto agli asparagi
 - > Raviolo con zucca e burro versato
 - > Pappardelle con funghi e broccoletti
 - > Crespelle alla boscaiola
-

- > Filetto di maiale lardellato all'aceto balsamico con purea di patate
 - > Polpo caldo con patate, pomodorini e olive taggiasche.
 - > Scaloppina al Marsala con patate aromatiche al forno
 - > Filetto di orata primavera con ortaggi tornite al burro
-

- > Flan di cioccolato con salsa alla vaniglia
 - > Crostata di frutta fresca
-

Per il Dipartimento di cucina

I Prof. Buemi Daniele, Badalamenti Vincenzo, Cimadoro Massimo, Mattei Gilberto.

Griglia di osservazione Area Tecnico Professionale

Indicatori e criteri	Livelli di valore	Punteggio
Rispetto delle norme igieniche personali, degli spazi di lavoro e adeguata mise en place	Nullo	0
	Accettabile	1
	Corretto	2
Utilizzo appropriato degli strumenti, delle attrezzature e degli spazi di lavoro	Nullo	0
	Accettabile	1
	Corretto	2
Corretta esecuzione della preparazione assegnata	Non corretta	0
	Accettabile	1
	Corretta	2
Presentazione del prodotto realizzato	Lacunosa	0
	Accettabile	1
	Completa e chiara	2



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA TEL.
030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



**II PROVA DI SIMULAZIONE ESAME DI
STATO 2023/24**

Nucleo tematico N.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.

CANDIDATO..... CLASSE..... DATA.....

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

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale attraverso la rete di Ambasciate, Consolati, Istituti Italiani di Cultura e Uffici ICE all'estero, l'iniziativa dedicata alla promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari italiani di qualità è nata nel 2016 ed è ormai un appuntamento consolidato nel calendario delle attività annuali delle Delegazioni e Legazioni estere dell'Accademia Italiana della Cucina.

La prima edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM), celebrata dal 21 al 27 novembre 2016, ha avuto tra i suoi scopi quello di portare avanti le tematiche sviluppate con successo durante l'Expo di Milano nel 2015: qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità.

Il progetto, ideato e coordinato dalla Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese della Farnesina, è sviluppato all'interno di un gruppo di lavoro che coinvolge oltre alle istituzioni centrali, enti territoriali, attori pubblici e privati, filiere produttive e mondo accademico-scientifico.

L'Accademia Italiana della Cucina, sin dalla prima edizione, è partner dell'iniziativa promossa dal MAECI e, in questi anni, le è stato riconosciuto un ruolo di primo piano nel perseguire gli scopi della rassegna: diffusione della conoscenza e tutela della tradizione culinaria italiana all'estero e promozione della cucina ai massimi livelli qualitativi e di eccellenza perché, la cucina, è una delle componenti essenziali dell'identità e della cultura italiana, nonché uno dei segni distintivi del Marchio Italia.

Nel 2018 grande rilievo è stato dato alla valorizzazione e alla promozione della Dieta Mediterranea e dei suoi ingredienti, agli itinerari enogastronomici e turistici

regionali, alle connessioni con le celebrazioni dei Centenari Rossiniani in occasione del 150° anniversario della morte del compositore, noto gastronomo e appassionato di cucina.

Temi delle successive edizioni

A partire dell'anno successivo è stato individuato un filo conduttore su cui sviluppare le varie iniziative.

2019 - IV Settimana "Educazione alimentare: la cultura del gusto"

2020 - V Settimana "Saperi e Sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi"

2021 - VI Settimana "Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare"

2022 - VII Settimana "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta"

2023 - VIII Settimana "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto".

Fonte: **La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo –**

Accademia Italiana della Cucina:

<https://www.accademiaitalianadellacucina.it/it/content/la-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo>

Il/La candidato/a, in base alle competenze tecnico - professionali acquisite nel corso degli studi, svolga il seguente caso aziendale.

Organizzi un evento di banqueting per un gruppo di persone arrivate in Italia in occasione della Fiera SIGEP 2024 (Salone Internazionale Gelateria e Pasticceria)

Nello specifico:

7. Proponga un menù tipico regionale di 4 portate che possa esprimere la tradizione della cultura enogastronomica italiana motivando la scelta e indicando gli allergeni contenuti in ciascuna proposta;

8. In riferimento a un menù tipico regionale che intende proporre, precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all'aspetto nutrizionale e al legame con il territorio .

Il successo di un evento, come ad esempio la Fiera SIGEP 2024 (Salone Internazionale Gelateria e Pasticceria) ed Expo 2015, passa anche attraverso una corretta politica di marketing.

9. Il/La candidato/a, dopo aver introdotto le funzioni dell'attività di marketing, esponga anche con esempi concreti le varie tipologie di comunicazione dell'evento nonché le modalità con cui promuovere e valorizzare i prodotti del territorio.

10. L' Expo di Milano nel 2015 ha messo in evidenza i cambiamenti tuttora in atto degli stili e delle abitudini alimentari.

Il/La candidato/a esponga quali sono stati i fenomeni economici e sociali che hanno portato a questi cambiamenti.

La salute si conquista innanzitutto a tavola, imparando sin da bambini le buone abitudini alimentari. Si supponga che tra gli invitati siano presenti donne in gravidanza e allattamento e adulti. Il candidato:

11. Illustri alcuni consigli pratici per una sana alimentazione in età adulta e indichi la distribuzione dei macronutrienti nella giornata alimentare.
12. Spieghi quali sono i principali nutrienti che devono essere aumentati nella dieta della donna durante la gravidanza e nell'allattamento, riporti alcuni esempi di alimenti adatti in tali periodi. Inoltre evidenzi, tra le preparazioni predisposte, gli alimenti e le bevande da evitare. Motivi le sue scelte.
13. Nell'Islam la moderazione del cibarsi viene prescritta dal Corano che inoltre vieta il consumo di cibi Haram. Tra le sue preparazioni selezioni e spieghi quelli che possono essere destinati/offerti agli ospiti di fede musulmana.

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DI 2^a
PROVA**

	Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	3	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative 2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative 1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	-----/3
•	PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6	6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con coerenza e buona argomentazione 5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione. 4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile 3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale 2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa 1- Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità	-----/6



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



		argomentativa sono minime.	
<ul style="list-style-type: none"> 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. 	8	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa/8
		7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta	
		6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta	
		5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili	
		4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni	
		3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni	
		2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni	
		1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. 	3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico/3
		2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico	
		1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20

DOCUMENTI SIMULAZIONE COLLOQUIO



