



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5A I.P.S.E.O.A. ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA A.S. 2025/2026

Redatto il 15 maggio 2026

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

coordinatore della classe: Prof.ssa Francesca Rizzi

Composizione del Consiglio di Classe: VA IPSEOA articolazione Sala e vendita

	MATERIA/E D’INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Sciarra Emilia	Italiano			Sì
Martina Calvano	Storia	Sì	Sì	Sì
Silvia Ferrazza	Scienze e cultura dell’alimentazione	Sì	Sì	Sì
Francesca Rizzi	Inglese		Sì	Sì
Heloise Pallucci	Francese		Sì	Sì
Francesca Rizzi	Spagnolo	Sì	Sì	Sì
Rapone Gianluca	Laboratorio dei serv. enog. – Settore cucina	Sì	Sì	Sì
Luca Pepé Sciarria	Laboratorio dei serv. enog. – Settore sala	Sì	Sì	Sì
Maria Elisa Diurni	Matematica	Sì	Sì	Sì
Corsi Luca	Scienze motorie			Sì
Elisabetta Necci	Diritto e T.A.S.R.		Sì	Sì



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Profilo della classe VA IPSEOA articolazione Sala e vendita

All’inizio del corrente anno scolastico, il gruppo classe si componeva di 24 alunni, 8 studentesse e 16 studenti. La maggior parte degli studenti ha frequentato regolarmente le lezioni per tutto l’anno scolastico, alcuni hanno frequentato assiduamente solo nei primi periodi per poi seguire le lezioni sporadicamente mentre alcuni hanno frequentato solo poche lezioni. Uno studente ha cambiato scuola nel mese di febbraio ed è entrato a far parte del gruppo classe.

Nella classe sono presenti gli alunni C.G, P.D. e P.D. con certificazione DSA, che hanno usufruito delle misure didattiche dispensative e degli strumenti compensativi previsti dalla normativa vigente e descritti nel PDP (Piani Didattici Personalizzati) per loro redatti e all’interno dei quali sono indicate le modalità didattiche, le modalità di svolgimento delle prove scritte e orali e le forme di valutazione individuate tenendo in considerazione le loro situazioni specifiche e oggettive. Nella classe è presente altresì la studentessa T.W., per la quale il consiglio di classe ha predisposto un PDP per svantaggio linguistico. All’interno della classe vi è un clima positivo sin dall’inizio del percorso scolastico. Tutti i docenti hanno valutato la realtà iniziale e i prerequisiti specifici di ogni disciplina al fine di raggiungere una preparazione di base comune a tutti gli alunni e consentire a ciascuno di questi ultimi il conseguimento dei vari obiettivi proposti in base alle potenzialità, capacità, interesse e costanza nell’apprendimento e in relazione allo sviluppo cognitivo personale.

La classe VA IPSEOA SALA E VENDITA può definirsi una classe in cui la maggior parte degli alunni si è distinta per continuità e partecipazione attiva, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne così da raggiungere buoni risultati, mentre il resto della classe ha acquisito una preparazione sufficiente. La classe è stata sempre disponibile al dialogo educativo e all’apprendimento e si è da subito mostrata interessata alle questioni inerenti all’Esame di Maturità, ciò ha portato a migliorare complessivamente l’applicazione, la capacità espressiva e l’utilizzo del lessico specialistico delle varie discipline anche grazie al coinvolgimento molto vivo nelle attività professionalizzanti interne ed esterne, nei momenti in cui è stato possibile, organizzate dalla scuola. Attraverso l’assimilazione dei contenuti delle singole discipline e il miglioramento dell’impegno individuale, la classe è giunta a un maggior senso di responsabilità e consapevolezza. Gli obiettivi stabiliti sono stati raggiunti.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Quadro orario della classe

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	2
Francese/Spagnolo	3
Diritto e tecnica amministrativa della struttura recettiva	4
Scienze e cultura dell’alimentazione	4
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore cucina	2
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore sala	5
Scienze motorie	2
Attività didattica alternativa/potenziamento	1

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi

EDUCATIVI E FORMATIVI

Elaborazione comune di norme comportamentali che hanno come obiettivo lo sviluppo del senso di responsabilità, nel rispetto delle persone e delle cose quali elementi fondamentali per un corretto svolgimento dell’attività didattica:

- rispetto della puntualità;
- rispetto degli ambienti e degli arredi scolastici;
- uso di un linguaggio corretto ed adeguato;
- gestione ordinata degli interventi: parlare tutti insieme impedisce la comprensione di ciò che si dice e si vuole comunicare agli altri;
- autoregolamentazione delle uscite durante le ore di lezione: interrompere troppo spesso le lezioni arreca disturbo ai compagni e all’insegnante.

COMPORAMENTALI

- autonomia di comportamento;
- sviluppo delle capacità di saper riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte, di saperle discutere e di portarle a buon esito adeguando il proprio comportamento allo scopo;
- sviluppo della capacità di interiorizzazione delle norme che alimentano l’autocontrollo;
- acquisizione di una sicurezza personale tale da favorire tanto l’autostima quanto la capacità di autocritica;
- potenziamento delle capacità di autodeterminazione;
- potenziamento della capacità di adattamento a situazioni nuove e impreviste;
- capacità di riconoscere i propri diritti, ma anche di assumersi le proprie responsabilità di fronte ai doveri verso gli altri, identificandosi pienamente con le proprie azioni;
- rispetto delle persone (di sé, degli altri);
- rispetto del lavoro: puntualità e precisione nell’assolvimento dei doveri scolastici;
- collaborazione e partecipazione;



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

- capacità di contribuire attivamente con domande ed osservazioni all’attività scolastica;
- acquisizione piena e consapevole della specificità del proprio ruolo nel gruppo classe.

COGNITIVI

Autonomia sul piano della conoscenza

- Sviluppo delle capacità di ricezione nell’apprendimento attraverso la lezione frontale;
- ascolto con attenzione e concentrazione;
- presa di appunti durante la lezione;
- sviluppo delle capacità di apprendere attraverso ricerca sia sui testi in uso sia su altre fonti;
- autonomia sul piano della comprensione
- sviluppo della capacità di selezionare le informazioni ed i concetti appresi;
- sviluppo della capacità di comprendere i singoli concetti ed il filo logico delle argomentazioni di un testo scritto ed orale;
- sviluppo delle capacità di stabilire delle relazioni intra e interdisciplinari;
- sviluppo della padronanza di linguaggi specialistici.

Autonomia sul piano della sintesi e rielaborazione ed applicazione

- Sviluppo della capacità di saper utilizzare le informazioni apprese in ambiti disciplinari diversi;
- sviluppo della capacità organizzativa e metodologica al fine di saper comprendere e
- comunicare su argomenti inediti, nonché risolvere problemi affini a quelli studiati, ma mai affrontati prima;
- sviluppo delle capacità di saper usare fonti di informazioni diverse dai libri di testo in rapporto a scopi diversi, quali possono presentarsi in un apprendimento basato su ricerca.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Metodologie didattiche

METODOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	POTENZIAMENTO
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni multimediali												
Problem solving							X					
Lavori di ricerca individuali						X	X		X			
Attività laboratoriale										X	X	
Brainstorming	X	X								X	X	X
Peer education	X	X			X	X			X	X		

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Mezzi e strumenti di lavoro

TIPOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	ALIMENTAZIONE	SC. E CULT.	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	POTENZIAMENTO
Web e materiale audiovisivo		X			X	X	X						
Presentazioni docente					X	X	X						
Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online	X	X	X					X	X				
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti allieve/i	X	X			X	X	X	X	X				



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Tipologie di verifica

TIPOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	POTENZIAMENTO
Prove scritte	X		X		X	X	X	X	X			
Traduzioni					X	X	X					
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti a casa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Risoluzione di problemi			X					X	X	X	X	
Prove strutturate o semi-strutturate	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
Test pratici				X						X	X	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

UDA di educazione civica

IL PERCORSO

Secondo quanto previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha istituito l'insegnamento scolastico dell'educazione civica, e secondo quanto previsto dal decreto del Ministro del 7 settembre 2024, recante le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, la nostra scuola intende proporre agli studenti un percorso che tenga conto dei tre nuclei concettuali intorno ai quali sviluppare le tematiche dell'insegnamento: 1) Costituzione; 2) Sviluppo economico e sostenibilità; 3) Cittadinanza digitale; unitamente all'urgenza di promulgare una maggiore consapevolezza relativa al ruolo chiave che ciascuno di noi ha all'interno della società attraverso le Competenze chiave europee del 2018 (altresì competenze chiave di cittadinanza).

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

FINALITÀ

- Conoscere la Costituzione;
- Trasmettere la consapevolezza dei diritti e dei doveri del cittadino;
- Educare ai valori etici e civili, al senso del bene comune, alla solidarietà e alla condivisione;
- Comprendere l'importanza della sostenibilità;
- Promuovere la consapevolezza di far parte di un corpo sociale e istituzionale.

Formare un cittadino responsabile e attivo attraverso:

- I principi della Costituzione italiana;
- La sensibilizzazione degli studenti al tema della salute e dello sviluppo tecnologico;
- La trasmissione di modelli positivi legati alle buone pratiche sociali;
- L'educazione alla sostenibilità;
- Lo sviluppo del senso critico, necessario per riconoscere un uso corretto della tecnologia, al fine di essere cittadini digitali, ma attenti all'ambiente.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

COMPITO - PRODOTTO FINALE

Ogni classe realizzerà:

- un prodotto, in linea con il percorso trasversale proposto, scegliendo tra: un breve spot, un video, un racconto, una presentazione multimediale (compito di realtà);
- una relazione individuale relativa all'attività di documentazione effettuata attraverso: la lettura di testi, la visione di film e la partecipazione ad eventi e a progetti sostenuti dalla scuola nell'ambito della tecnologia e della sostenibilità.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

EDUCAZIONE CIVICA QUINTO ANNO IPSEOA SALA E VENDITA: LA LEGALITA' – DALLA LOTTA ALLA MAFIA AI NUOVI FENOMENI DI CRIMINALITA' IN RETE				
OBIETTIVI TRIENNIO	TEMATICHE TRIENNIO	MATERIE	ORE	CONTENUTI
		STORIA CALVANO MARTINA	2	Le figure di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino.
		DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA BRAGAGLIA LUCA	5	Fenomeni di criminalità economica: evasione fiscale, corruzione, estorsioni, usura, ecomafie. Il riutilizzo sociale ed economico dei beni confiscati alle mafie.
		SCIENZE E CULTURA DEL'ALIMENTAZIONE FERRAZZA SILVIA	4	Alimentazione e salute: i rischi per la salute e la sua tutela. Art.32
		LAB. CUCINA RAPONE GIANLUCA	2	Contrasto al lavoro nero e alla criminalità nel settore del cibo.
		LAB. SALA E VENDITA PEPE SCIARRIA LUCA	5	Diritti del personale in cucina e sala.
		II LINGUA (FRANCESE/SPAGNOLO) PALLUCCI ELOISE/RIZZI FRANCESCA	3	Le manque de respect dans la société actuelle et le succès de la criminalité /Evolucion y claves de la delincuencia organizada
		SCIENZE MOTORIE CORSI SIMONE	2	L’illegalità nello sport: il doping.
		RELIGIONE SCIARRA EMILIA	1	L’impegno per la giustizia. Il dialogo tra culture e religioni diverse.
		INGLESE RIZZI FRANCESCA	2	Fake news. Bullismo e cyber bullismo (in lingua).
		MATEMATICA DIURNI MARIA ELISA	3	Dati statistici sulle denunce di crimini nel settore alimentare (es. numero di frodi alimentari, reati legati alla sicurezza dei lavoratori).

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Formazione Scuola-Lavoro

Parametri	Descrizione
Contesto/i esterno/i	Strutture ricettive/ristorative, piattaforme online, progetti scolastici.
Esperienza/e	<p>Gli alunni nel corso del triennio scolastico hanno svolto attività di Formazione Scuola-Lavoro, secondo il proprio PECUP, inerenti il settore enogastronomico (cucina e sala), la sostenibilità ambientale/economica e l’orientamento in uscita.</p> <p>Le attività sono state svolte sia in presenza, presso alcune strutture ricettive e ristorative, sia tramite piattaforme online, dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di seguire i questi corsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LAZIOGLUTENFREE (Istituto Falcone in collaborazione con AIC – Gestione della celiachia a tavola) MASSIMO 12 ORE per A.S. • La transizione energetica che fa scuola (Wonderwhat – Sostenibilità) 40 ore • Green future Green jobs (Wonderwhat – Opportunità lavorative sostenibili) 40 ore • La Repubblica @ scuola (Wonderwhat – Educazione digitale per prevenire le fake news) 40 ore • Giovani e solidarietà (Wonderwhat – Idee per innovare il terzo settore) 30 ore • Find your future (Wonderwhat – Conoscenze del mondo aziendale/amministrativo/economico) 30 ore • A scuola di economia circolare (Wonderwhat – Sostenibilità economica) 40 ore • Orizzonti connessi (Wonderwhat – Percorsi di orientamento per un futuro digitale) 30 ore • Il risparmio che fa scuola (Wonderwhat – Gestione economico/finanziaria della propria carriera lavorativa) 30 ore • English for me (Istituto Falcone – Progetto PNRR) 100 ore <p>I ragazzi hanno inoltre seguito il Corso sulla sicurezza generale presente sul Portale dell’Alternanza Scuola-Lavoro del MIM e, in caso di Percorsi di Formazione Scuola-Lavoro, presso strutture esterne, un corso sulla sicurezza specifica basso rischio.</p>

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

ATTIVITA’ INTEGRATIVE PER L’AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

Attività integrative	Attività svolte
Progetti didattici	<ul style="list-style-type: none"> • Visite presso aziende enogastronomiche del territorio: ad esempio uscita didattica CON PASSEGGIATA ARCHEOLOGICA LUNGO LE MURA POLIGONALI Della città di SEGNI E VISITA PRESSO LA CATTEDRALE. DEGUSTAZIONE DOLCI TIPICI DELLA TRADIZIONE SEGNINA: BISCOTTO CRESCIUTO E GIGLIETTO IN DATA 29 APRILE; • Progetto “<i>piano estate</i>”; • USCITA DIDATTICA INERENTE IL PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA PRESSO L’AULA CONSILIARE A PALAZZO MORANDI DI COLLEFERRO IN DATA 18 FEBBRAIO 2026; • progetto “<i>ti oriento</i>”; • USCITA DIDATTICA A ROMA IN DATA 9 FEBBRAIO; • GEMELLAGGIO CON LA CITTA’ DI AGNITA (ROMANIA) DAL 14 AL 17 MARZO CON REALIZZAZIONE DI UNA CENA ITALIANA ORGANIZZATA E GESTITA DAGLI STUDENTI DEL V. • Inaugurazione della nuova cucina comunale inserita nel progetto c.a.s.a. alla presenza delle istituzioni comunali e del generale dell’arma dei carabinieri in data 13 aprile;
Conferenze, seminari, dibattiti	<ul style="list-style-type: none"> • INCONTRO CON IL PRESIDENTE SERGIO MATTARELLA IN DATA 16/09/2025; • INCONTRO “INSIEME PER CAPIRE-QUALE ECONOMIA PER QUALE ETICA” ORGANIZZATO DALLA FONDAZIONE CORRIERE DELLA SERA IN DATA 22/10; • VISIONE DI SPETTACOLI CINEMATOGRAFICI SU TEMATICHE DI CARATTERE SOCIALE; • INCONTRO CON PIETRO GRASSO IN OCCASIONE DELLA GIORNATA DELLA LEGALITA’ ORGANIZZATA DAL COMUNE DI COLLEFERRO; • Corso teorico-pratico AIC Lazio sulla produzione di alimenti senza glutine: <ul style="list-style-type: none"> • LUNEDI’ 2/02/2026 (prima parte teorica) • MARTEDI’ 3/02/2026 (seconda parte teorica) • GIOVEDI’ 26/02/2026 (parte pratica in laboratorio); • in data 31 marzo lo chef Battisti Enrico ha illustrato l’arte della mozzarella, a partire dal latte e dal caglio ha spiegato tutte le



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

	fasi della lavorazione della suddetta.
Attività di recupero e potenziamento	PER LE SINGOLE DISCIPLINE I DOCENTI HANNO PREVISTO ATTIVITA' DI RECUPERO IN INTINERE E/O DI POTENZIAMENTO
Attività di orientamento	<ul style="list-style-type: none">• Attività di orientamento presso le scuole medie del territorio;• INCONTRO TELEMATICO CON L'ASSOCIAZIONE WSC ITALIA PER IL PROGETTO “L'AMBASCIATORE DEL FUTURO IN DATA 26 SETTEMBRE 2025;



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Simulazioni prima prova

Durante l’anno scolastico sono state effettuate n. 2 simulazioni della prima prova d’esame nelle date 14 aprile e 12 maggio nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R. (sei).

Simulazioni seconda prova

Durante l’anno scolastico sono state effettuate n.2 simulazioni della seconda prova d’esame nelle date 15 aprile e 13 maggio nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R. (sei).

Simulazioni prova orale

Durante l’anno scolastico sono state effettuate n.2 simulazioni della prova orale d’esame nelle date 16 aprile e 14 maggio nel rispetto delle nuove direttive ministeriali in merito alla riforma dell’esame di maturità.

Prove INVALSI

In ottemperanza all’art.19, comma 3 del D.Lgs. n. 62/2017 si sono svolte le prove Invalsi nei seguenti giorni:

MERCOLEDI’ 18 MARZO 2026 PROVA DI ITALIANO	IPSEOA
GIOVEDI’ 19 MARZO 2026 PROVA DI MATEMATICA	
VENERDI’ 20 MARZO PROVA DI INGLESE	
LUNEDI’ 25 MAGGIO RECUPERO ITALIANO	
MARTEDI’ 26 MAGGIO RECUPERO MATEMATICA	
MERCOLEDI’ 27 MAGGIO RECUPERO INGLESE	



*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale -
Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO A

Il credito scolastico è attribuito ai candidati dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale.
Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno,
attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

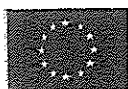


I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Allegato A al d.lgs. 62/2017
(di cui all'articolo 15, comma 2)
/
TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito		
	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15



*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale -
Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO B

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- GRIGLIE DI CORREZIONE PRIMA E SECONDA PROVA
- LA GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E' L'ALLEGATO A
DELL. O.M. N. 54 DEL 26 MARZO 2026



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____

INDICATORE 1	2020
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	1
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A	
<ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione) Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici Puntualità nell'analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta) Interpretazione corretta e articolata del testo 	
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	1
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	2
Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli	3
Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	4
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	5
TOTALE	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

TIPOLOGIA B

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B	
<ul style="list-style-type: none"> Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	
Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	1
Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	2
Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni	3
Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	4
Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	5
TOTALE	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

TIPOLOGIA C

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C	
<ul style="list-style-type: none"> Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	
Non aderenza alla traccia	1
Frattendimento parziale della traccia, insufficiente l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2
Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3
Corretta aderenza alla traccia, buona l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	4
Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5
TOTALE	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – IPSEOA

COGNOME: _____ NOME: _____

CLASSE: _____ ARTICOLAZIONE: _____

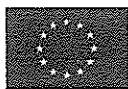
<i>INDICATORE</i>	<i>Max punteggio</i>	<i>DESCRITTORE</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna.	3	
		Mostra una comprensione sufficiente della consegna.	2	
		Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna.	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita.	6	
		Mostra conoscenze argomentate in maniera completa.	5	
		Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4	
		Mostra conoscenze sufficienti	3	
		Mostra conoscenze frammentarie	2	
		Mostra conoscenze lacunose o nulle.	1	
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	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali.	8	
		Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni.	7	
		Padronanza delle competenze completa.	6	
		Padronanza sufficiente delle competenze.	5	
		Padronanza quasi sufficiente delle competenze.	4	
		Padronanza parziale delle competenze.	3	
		Padronanza frammentaria delle competenze.	2	
		Padronanza lacunosa o nulla delle competenze.	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	Correttezza morfosintattica adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico.	3	
		Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico.	2	
		Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico.	1	
TOTALE				
TOTALE IN DECIMI				

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicazioni		Descrittori		Punti	Punteggio
Livelli					
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.		0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.		1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.		3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.		4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.		5	
Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.		0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.		1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.		4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.		5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.		0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.		1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.		3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.		4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.		5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.		0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessità di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.		1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.		3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.		4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.		5	
Punteggio totale della prova					





*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale -
Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO C

PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

**ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
VIA DELL'ARTIGIANATO COLIEFERRO**

Classe: 5 A IPSEOA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Docente: NECCI ELISABETTA
a.s. 2025-26

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento I: Il mercato turistico

1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

Unità di apprendimento 2: Il Marketing

L 1 Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

Unità di apprendimento 3 : Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget del budget
- Il controllo budgetario

Il business plan* (cenni)

- Il business plan
- il contenuto del business plan

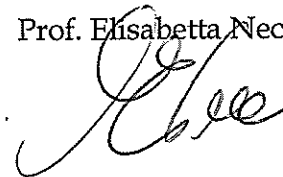
Unità di apprendimento 4:

La normativa del settore turistico-ristorativo- I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- **Gli elementi di un contratto**
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di Banqueting
- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Colleferro 10.05.2026

Prof. Elisabetta Necci



Nick- sba Sartano

Antonio Lundo

**ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
VIA DELL'ARTIGIANATO COLLEFFERRO**

Classe: 5 A IPSEOA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: NECCI ELISABETTA

a.s. 2025-26

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento I: Il mercato turistico

1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

Unità di apprendimento 2: Il Marketing

L 1 Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il Web marketing

- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

Unità di apprendimento 3 : Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- Pianificazione e la programmazione
- I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget del budget
- Il controllo budgetario

Il business plan* (cenni)

- Il business plan
- il contenuto del business plan

Unità di apprendimento 4:

La normativa del settore turistico-ristorativo- I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- **Gli elementi di un contratto**
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di Banqueting
- Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Colleferro 10.05.2026

Prof. Elisabetta Necci



Nicola - Silvia Soriana
Lommi Leub

LABORATORIO DI SALA E VENDITA — Classe Quinta

Anno scolastico: 2025/2026

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Area: Settore Sala e Vendita

Docente: Pepè Sciarria Luca

Finalità del corso

Raggiungere la piena padronanza delle competenze tecnico-professionali e relazionali necessarie per operare in contesti reali del settore ristorativo, turistico e alberghiero.

Competenze da sviluppare

- Pianificare, organizzare e gestire autonomamente il servizio di sala e bar.
- Applicare tecniche di vendita, marketing e comunicazione.
- Promuovere prodotti enogastronomici e territoriali.
- Curare l'accoglienza del cliente e la fidelizzazione.
- Gestire risorse, tempi e materiali in modo efficiente.
- Utilizzare tecniche di abbinamento e presentazione dei menu degustazione.

Conoscenze

- Enografia e abbinamento avanzato cibo-vino.
- Cocktail internazionali e tendenze miscelazione.
- Food & Beverage management.
- Normative di sicurezza e responsabilità professionale.
- Gestione del cliente e tecniche di upselling.

Abilità

- Realizzare e gestire eventi e servizi complessi.
- Condurre degustazioni guidate.
- Predisporre e gestire carte dei vini e menu tematici.
- Coordinare il personale di sala.
- Applicare strumenti digitali di gestione e promozione.

Metodologie

Esercitazioni pratiche avanzate, project work, simulazioni d'impresa, alternanza scuola-lavoro/PCTO.

Valutazione

Prove pratiche complesse, rubriche di competenza, project work, osservazioni in situazione.

Anthony Santelli

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, 00034 Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: V SALA E VENDITA

Docente: Corsi Luca

MODULO I

IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA'

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- Apparato scheletrico e articolare
- Sistema muscolare

MODULO II

L'ALLENAMENTO SPORTIVO

- L'allenamento: definizione e concetto
- La classificazione della forza
- I regimi di contrazione: regime eccentrico, regime isometrico e regime pliometrico
- La classificazione della velocità
- La classificazione della resistenza
- La definizione di flessibilità e la sua classificazione
- Lo stretching

MODULO III

LO SPORT E I SUOI PRINCIPI. SPORT, REGOLE E FAIR PLAY

- Aspetti comuni delle attività sportive con la palla
- Gli sport di squadra, i fondamentali individuali e i loro regolamenti
- Gli sport individuali, i fondamentali individuali e i loro regolamenti

MODULO IV

SALUTE E BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

- Il concetto di salute
- I rischi della sedentarietà
- La sicurezza a scuola e in palestra

Anthony Santelli

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2025-2026

MATERIA: Matematica

CLASSE: V SALA E VENDITA

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

Sviluppare un linguaggio razionale basato su un ragionamento deduttivo e logico legato alle regole della matematica.

Padroneggiare le nozioni matematiche alla base delle equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per comprendere il concetto base di funzione ed il relativo rapporto con il suo campo di esistenza.

Riportare il concetto di funzione nel mondo della cucina applicando le nozioni del food cost e della shelf life.

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- prodotti notevoli;
- equazioni razionali intere di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- disequazioni razionali intere di I grado;
- disequazioni frazionarie di I grado;
- sistemi di equazione di I grado;
- sistemi di disequazione di I grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali intere di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni razionali intere di II grado;
- disequazioni frazionarie di II grado;
- sistemi di equazione di II grado;
- sistemi di disequazione di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – proporzioni e percentuali

- definizioni;
- compito di realtà;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – Statistica inferenziale: calcolo delle probabilità

- definizioni;
- scala delle probabilità;
- legge dei grandi numeri;
- compito di realtà;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 – Shelf life

- definizioni;
- shelf life primaria;
- shelf life secondaria;
- funzioni;
- metodo del decadimento giornaliero;
- metodo della proporzione;
- compito di realtà;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 6 – Food cost

- definizioni;
- costi fissi e costi variabili;
- margine di guadagno;
- food cost preventivo;
- food cost consuntivo;
- compito di realtà;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

Anthony Santelli

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Elisa Diurni

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO-ROMA

PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2025/2026

INSEGNAMENTO ITALIANO

CLASSE V INDIRIZZO SALA E VENDITA

POSITIVISMO FRANCESE

GIOVANNI VERGA

VITA-PENSIERO

OPERE : ROSSO MALPELO-LA LUPA-I MALAVOGLIA-LA ROBA-MASTRO DON GESUALDO

VERISMO ITALIANO

DECADENTISMO

GABRIELE D'ANNUNZIO

VITA-PENSIERO

OPERE: IL PIACERE-LA PIOGGIA NEL PINETO-IL NOTTURNO

GIOVANNI PASCOLI

VITA-PENSIERO

OPERE: X AGOSTO-NOVEMBRE-LAVANDARE-TUONO E LAMPO

FUTURISMO ITALIANO

LUIGI PIRANDELLO VITA-PENSIERO

OPERE: IL FU MATTIA PASCAL-IL TRENO HA FISCHIATO-LA PATENTE-UNO,NESSUNO E CENTOMILA

ITALO SVEVO VITA-PENSIERO

OPERE. LA COSCIENZA DI ZENO

GIUSEPPE UNGARETTI VITA-PENSIERO

OPERE: VEGLIA-I FIUMI-IN MEMORIA-SOLDATI

FINALITA'

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testi narrativi e poetici
- Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia data

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

- Ascoltare e comprendere un testo orale

PARLARE

- Parlare in forma corretta ed adeguata
- Fare interventi coerenti all'argomento trattato

LEGGERE

- Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo
- Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

- Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

STORIA DELLA LETTERATURA

- Comprendere i fenomeni letterari, saper distinguere i diversi movimenti e generi letterari

LIBRI DI TESTO

1000 PAGINE DI LETTERATURA ITALIANA, DALLE ORIGINI A OGGI. A-Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada.

Colleferro, 15 Maggio 2026

DOCENTE

Anthony Santelli

Emilia Sciarra

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO-ROMA

PROGRAMMA DI STORIA

a.s. 2025/2026

INSEGNAMENTO STORIA

CLASSE V INDIRIZZO SALA E VENDITA

II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE- contesto storico-contesto sociale

PRIMO 900-crisi economica e sociale

PRIMA GUERRA MONDIALE

REGIME FASCISTA-nascita del Partito fascista-ideologia

CRISI'29

REGIME NAZISTA-nascita del Partito nazista-ideologia

SECONDA GUERRA MONDIALE-OLOCAUSTO

OBIETTIVI

-Conoscere i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal Secolo XX al Secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.

LIBRI DI TESTO

Abitare la storia 3, il Novecento e il Mondo attuale. G.Borgognone,D.Carpanetto

Colleferro, 15 Maggio

2026

DOCENTE

Emilia Sciarra

Nicola Salvatore
Miriam Todini

ISTITUTO PARITARIO "G. FALCONE"
Via Artigianato,13 - Colleferro (RM)
PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2025/2026

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: V - A

Articolazione: Sala e Vendita

Docente: Silvia Ferrazza

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita" di Machado.

PROGRAMMA DIDATTICO

I. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE

1. L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: La dieta mediterranea.
2. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA: Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età.

II. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI PATOLOGICHE

3. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI: L'ipertensione arteriosa e l'aterosclerosi.
4. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE: Il diabete mellito.
5. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE: La gastrite e l'ulcera. Cenni sulle patologie epatiche.
6. ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: La differenza tra allergie e intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. La celiachia.

III. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

7. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI: Le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Cenni sulle principali patologie trasmesse dagli alimenti.
8. LA SICUREZZA ALIMENTARE: La sicurezza alimentare. Il sistema HACCP.

Colleferro, 15/05/2026

Gli alunni

Miriam Todini
Anthony Santelli

La docente

Silvia Ferrazza

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE: V SALA E VENDITA

A.S. 2025/2026

DOCENTE: Francesca Rizzi

Contenuti:

Da Catering@School:

MODULE 1

UNIT 2: The history of sandwiches;

How sandwiches became popular;

UNIT 6: HACCP;

UNIT 7: Organic food;

GMOs;

UNIT 8: Slow food;

UNIT 9: Superfoods;

Energy drinks;

Da Mastering / Cooking & Service:

MODULE 1

Types of restaurants;

Typical bars and restaurants in the UK and USA;

MODULE 2

A waiter's/waitress uniform;

MODULE 3

The dining brigade;

MODULE 4

Food preservation;

Molecular gastronomy;

MODULE 6

The Mediterranean diet; the food pyramid;
Food allergies and intolerances;

MODULE 10

HACCP and safety procedures;

Colleferro (RM),

15 maggio 2026

Gli alunni

Nick Silver Santone
Miriam Todini

La docente

Francesca Rizzi

Francesca Rizzi

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: V SALA E VENDITA

A.S. 2025/2026

DOCENTE: Francesca Rizzi

Contenuti:

MÓDULO 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 6– UNIDAD 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonias en un vaso: aperitivos y cócteles;

MÓDULO 7– UNIDAD 22: Destilados, licores y fermentados;

MÓDULO 7– UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes.

- El marron glasé de Galicia;
- Gastronomía de Hispanoamérica;

Colleferro (RM),

15 maggio 2026

Gli alunni

*Anthony Santelli
Miriam Todini*

La docente

Francesca Rizzi
Francesca Rizzi

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2025/2026

Docente : Heloise Pallucci

Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : SALA.

**Libro di testo : I. Medeuf B. Monaco, A. Bailly “SAVEURS DE FRANCE”,
éditions Ducroz.**

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe è composta da studenti con una conoscenza sufficiente della lingua francese; sono state tuttavia rilevate delle carenze di natura grammaticale e lessicale. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere un ripasso generale delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori lacune e portare la classe a un livello più elevato. La classe dimostra profondo interesse

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

Dossier 1 Bretagne, Normandie et pays de la Loire

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Ouvrir un restaurant en France

Dossier 2 Alsace, Lorraine et franche-comté

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: La cuisson et la conservation

Dossier 3 Région paca et corse

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Les ogm et les produits bio

Dossier 4 Région rhône-alpes, champagne-ardenne et bourgogne

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir

- Unité 3: L'hygiène alimentaire

Dossier 5 L'outre-mer

- Unité 1: Les régions

- Unité 2: Les produits du terroir

- Unité 3: Allons un peu plus loin

15/05/2026

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

Nicola S. Sartore
Lorenzo Lundo

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13
00034,Colleferro RM

Programmazione di cucina

Classe: Quinta

Anno scolastico 2025/2026

TECNICO DI CUCINA: GIANLUCA RAPONE

TESTO: MasterLab Cucina 4^a/5^a classe

PROGRAMMA PER L'INTEGRAZIONE ALLA MATURITÀ .

Modulo 1: Il mercato Ristorativo.

- Storia ed evoluzione del mercato ristorativo /La classificazione del mercato ristorativo - Stili e tendenze alimentari.

- L'igiene – Haccp – L'antifortunistica.

Struttura e attrezzature nell'impresa ristorativa.

Progettare l'impresa ristorativa – Il reparto di sala zona (front house) e di cucina zona (back huose).

Le risorse umane nell'impresa ristorativa.

-Le risorse umane; il CCNL (partime, apprendistato, determinato)

– il personale nel settore food & Beverage Manager.

I prodotti alimentari.

– Le tecniche di servizio

3. Saper gestire i rapporti con il reparto di sala.
4. Saper rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti.
5. Saper rilevare mediante osservazione e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi fra gli ingredienti, e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e dei principali metodi di cottura.

PROGRAMMA PER L'INTEGRAZIONE ALLA MATURITÀ .

Modulo 1: Il mercato Ristorativo.

- Storia ed evoluzione del mercato ristorativo /La classificazione del mercato ristorativo - Stili e tendenze alimentari.

- L'igiene – Haccp – L'antinfortunistica.

Struttura e attrezzature nell'impresa ristorativa.

Progettare l'impresa ristorativa – Il reparto di sala zona (front house) e di cucina zona (back huose).

Le risorse umane nell'impresa ristorativa.

-Le risorse umane; il CCNL (partime, apprendistato, determinato)

– il personale nel settore food & Beverage Menager.

I prodotti alimentari.

– Le tecniche di servizio

Le nuove tecniche di cottura (sottovuoto).

Catering, banquetig e buffet.

Modulo 8: La gestione del settore Food & beverage.

Anthony Santelli