



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol, n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T Tel. 06/121126000 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

Protocollo n° 3186/D04

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 15/05/2017

Classe 5A Accoglienza Turistica

Anno scolastico 2016/17

SOMMARIO

STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI.....	3
PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”.....	4
CONSIGLIO DI CLASSE E QUADRO ORARIO	5
PROFILO DELLA CLASSE.....	5
ELENCO DEGLI ALUNNI CHE HANNO FREQUENTATO LA V CLASSE.....	6
CREDITI.....	7
OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE.....	7
METODOLOGIE E STRUMENTI	9
MODULI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	9
INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE.....	9
CONTINUITÀ DEI DOCENTI.....	12
SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO.....	12
ALTRE ATTIVITÀ.....	13
PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	13
COMPETENZE MATURE DALLO STUDENTE AL TERMINE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	13
RIEPILOGO DELLE ORE DI ATTIVITÀ SVOLTE NELL’ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO.....	14
STAGE (16-28 gennaio 2017).....	15
ALLEGATI.....	15
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	16

STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da parecchi anni, essendo l'unico Istituto Alberghiero della costa, fino al 2000, da Anzio a Civitavecchia ed oltre. Per diversi anni non ha avuto una sede, ma è stato ospitato in maniera precaria e sempre provvisoria in locali arrangiati in vari quartieri della città, fino a undici anni fa, quando il trasloco dell'Istituto Tecnico Commerciale ha consentito agli studenti dell'Alberghiero di rilevare la vecchia sede di Via Ancona 122, anche se purtroppo inadeguata per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione continua della scuola, e nonostante i ripetuti interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni. Dal 2005 si è reso infatti necessario spostare alcune classi nella sede dell'istituto di Via de Begnac, data l'esigua capienza dell'edificio. Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata nuova sede che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012 in seguito ad una vasta mobilitazione popolare che ha visto fortemente impegnati gli studenti, i genitori, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali.

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2017 hanno svolto i cinque anni secondo la nuova riforma (DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 15 marzo 2010, n. 87 con il Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (10G0109) (GU n. 137 del 15-6-2010 - Suppl. Ordinario n. 128).

Il quinquennio è così diviso:

Primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo

Quinto anno: articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi a livello terziario con particolare riguardo all'esercizio delle professioni tecniche.

PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L’indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- *Enogastronomia*
- *Servizi di sala e vendita*
- *Accoglienza turistica*
- *Prodotti dolciari e industriali*

nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

In particolare nell’articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Dall'anno scolastico 2010/11 per le classi terze, quarte e quinte sono state previste, inoltre, delle esperienze triennali obbligatorie di specializzazione professionale, comunemente chiamate "alternanza scuola-lavoro", attuate parallelamente al curriculum scolastico, che prevedono l'intervento anche di consulenti esterni.

CONSIGLIO DI CLASSE E QUADRO ORARIO

DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Anna Gaspari	Lingua e letteratura italiana	4
Anna Gaspari	Storia	2
Armando De Filippi (suppl. Olimpia Salvucci)	Matematica	3
Simona Paganelli	Lingua straniera: Inglese	3
Francesca Romana Paoles	Seconda lingua straniera (Francese)	3
Donato Andrea Simone	Diritto e tecn. ammin. struttura ricettiva	6
Giorgio Riccarducci	Scienze e cultura dell'alimentazione	2
Franco Romano	Tecniche di comunicazione e relazione	2
Giovanna Albanese	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza turistica	4
Stefano Sansone	Scienze motorie e sportive	2
Carlo Narducci	Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
		Tot. 32

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5A Turistica, composta da 23 studenti, 2 maschi e 21 femmine, non comprende alunni DSA. Tutti provengono dalla stessa classe quarta, sebbene ciò non abbia sempre contribuito ad un senso di coesione e appartenenza e ad un clima sereno e disteso. Buona parte della classe ha evidenziato una discreta disponibilità al dialogo educativo; molti studenti hanno mostrato interesse per le problematiche culturali offerte, anche se non tutti hanno manifestato correttezza nelle relazioni interpersonali e nei rapporti con i docenti.

Purtroppo per alcuni alunni è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione e anche la frequenza alle lezioni non è stata costante.

Sul piano del profitto qualche studente si è distinto, conseguendo ottimi risultati, mentre per altri l'interesse per lo studio delle discipline in classe talora non è andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti, anche perché l'impegno a casa spesso si è rivelato saltuario.

Si segnala, inoltre, che a molti professori è stata affidata la classe soltanto nell'ultimo a.s. e tale discontinuità ha influito inevitabilmente sulla didattica e sulle metodologie utilizzate.

ELENCO DEGLI ALUNNI CHE HANNO FREQUENTATO LA V CLASSE

N.	Cognome	Nome	Provenienza da altri indirizzi	Provenienza da altri Istituti
1	Bologna	Giulia		
2	Caleffi	Silvia		
3	Cerrini	Grazia		
4	Fallito	Federica		
5	Frattari	Sara		
6	Gabor	Andreea Catalina		
7	Garofalo	Chiara		IIS Paciolo Bracciano (Turistico) – 1° anno
8	Khan	Jasmin		
9	Khan	Nadiruddin		Liceo Scientifico; Istituto privato Atlante (Ist. Paritario "G. Leopardi" RM)
10	Laghi	Camilla		
11	Lefter	Alexandra Maria		
12	Marazziti	Cleo		
13	Marino	Tamara		
14	Matteini	Flavia		
15	Oliviero	Federica		
16	Pugliese	Vanessa		
17	Ranucci	Riccardo		
18	Renzetti	Sara		
19	Scaglia	Francesca		IIS Baffi (sede di Fregene) – 1° anno
20	Scipioni	Alessia		
21	Trevisiol	Alessia		
22	Vernata	Giulia		
23	Virgili	Giorgia		

CREDITI

N.	ALUNNO	CREDITO SCOLASTICO III ANNO (a.s 2014/15)	CREDITO SCOLASTICO IV ANNO (a.s 2015/16)	MATERIE CON GIUDIZIO SOSPESO a.s. 2015/16
1	Bologna Giulia	7	7	
2	Caleffi Silvia	6	5	
3	Cerrini Grazia	5	5	
4	Fallito Federica	4	4	francese, diritto
5	Frattari Sara	5	4	francese, diritto
6	Gabor Andreea Catalina	6	7	
7	Garofalo Chiara	5	5	
8	Khan Jasmin	4	5	
9	Khan Nadiruddin	4	4	francese, diritto
10	Laghi Camilla	5	5	
11	Lefter Alexandra Maria	4	4	diritto, francese
12	Marazziti Cleo	4	5	
13	Marino Tamara	4	4	storia, francese, diritto
14	Matteini Flavia	5	5	
15	Oliviero Federica	4	5	inglese, alimentazione
16	Pugliese Vanessa	5	5	storia
17	Ranucci Riccardo	4	4	francese, diritto
18	Renzetti Sara	5	4	diritto
19	Scaglia Francesca	4	4	francese
20	Scipioni Alessia	5	5	
21	Trevisiol Alessia	8	7	
22	Vernata Giulia	5	6	
23	Virgili Giorgia	5	5	

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Tenendo presente il profilo professionale sono stati individuati gli obiettivi trasversali (cognitivi e comportamentali), con riferimento ad obiettivi connessi a conoscenze, capacità e competenze.

OBIETTIVI COGNITIVI

➤ CONOSCENZE:

› Conoscere i fondamenti di tutte le discipline.

- › Acquisire le basi necessarie allo svolgimento dell'attività di tecnico dei servizi turistici.
- › Conoscere e possedere gli strumenti fondamentali delle aree disciplinari caratterizzanti l' area di indirizzo.
- › Conoscere i processi caratterizzanti la propria sfera di attività (amministrazione, marketing, ecc.).
- › Conoscere gli ambienti di comunicazione in lingua straniera del settore.

› **CAPACITÀ:**

- › Capacità di consultare i testi per individuare e comprendere le parti essenziali delle tematiche trattate in classe.
- › Capacità elaborativa e di collegamento.
- › Capacità di utilizzare un linguaggio chiaro ed un lessico specifico relativo ad ogni disciplina.
- › Capacità di argomentare con ordine e coerenza e di relazionare con proprietà.
- › Possedere capacità logico-operative e linguistico-espressive.
- › Saper organizzare il proprio lavoro con senso di responsabilità professionale e in modo autonomo.
- › Saper comunicare efficacemente utilizzando un linguaggio tecnico appropriato anche in lingua straniera.
- › Saper lavorare in gruppo e prendere decisioni anche autonomamente.

› **COMPETENZE:**

- › Applicare le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche per problemi complessi, utilizzando adeguatamente tecniche e strumenti di lavoro.
- › Saper portare a termine un compito.
- › Saper risolvere problemi di tipo professionale rispettando tempi e procedure.
- › Saper documentare il proprio lavoro.
- › Saper redigere e interpretare i documenti relativi alla propria area professionale.
- › Saper utilizzare strumenti professionali di carattere normativo, comunicativo, modelli matematici, tecnologie informatiche
- › Saper interagire in modo appropriato con le componenti organizzative e strutturali dell'ambiente di lavoro

OBIETTIVI EDUCATIVI

- Capacità di partecipazione al dialogo educativo.
- Capacità di autocritica e disponibilità a migliorare se stessi.
- Capacità di tollerare e rispettare opinioni e modi di essere diversi.
- Capacità di rispettare l'ambiente scolastico ed il contesto in cui si opera.
- Correttezza, puntualità e precisione.
- Cura della propria immagine.

METODOLOGIE E STRUMENTI

- Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
- Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
- Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
- Determinazione di obiettivi realizzabili.
- Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
- Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
- Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
- Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
- Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
- Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

MODULI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

Si rinvia alle relazioni e ai programmi allegati.

INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

Premesso che il Consiglio di Classe ha tenuto conto nella valutazione di fine periodo anche di indicatori non specificatamente cognitivi, quali l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, la frequenza all'area di professionalizzazione, si fornisce la griglia di corrispondenza concordata dai docenti per la fissazione comune di criteri di valutazione secondo gli indicatori di seguito evidenziati:

VOTO / 10	PUNTI /15	PUNTI /30	CONOSCENZE	CAPACITÀ	COMPETENZE
1	1	1	Nessuna.	Nessuna.	Nessuna.
2	2-3	5-6	Non riesce ad orientarsi anche se guidato.	Nessuna.	Nessuna.
3	4-5	7-9	Frammentarie e gravemente lacunose.	Nessuna.	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo scorretto ed improprio. Compie analisi errate.

VOTO / 10	PUNTI /15	PUNTI /30	CONOSCENZE	CAPACITÀ	COMPETENZE
4	6-7	10-13	Lacunose e parziali.	Compie sintesi scorrette.	Applica le conoscenze minime se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto ed improprio. Compie analisi lacunose e con errori.
5	8-9	14-19	Limitate e superficiali.	Gestisce con difficoltà situazioni nuove anche se semplici.	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali.
6	10	20	Di ordine generale ma non approfondite.	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni nuove anche se semplici.	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice e corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.
7	11-12	21-23	Complete; se guidato sa approfondire.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato.
8	13	24-26	Complete con qualche approfondimento autonomo.	Rielabora in modo corretto e completo.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette; coglie implicazioni, individua relazioni in modo completo.
9	14	27-29	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Rielabora in modo corretto completo ed autonomo.	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza i linguaggi semplici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise.
10	15	30	Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale.	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi e trova da solo le soluzioni migliori. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato.

CRITERI COMUNI DI VALUTAZIONE	
LINEE GUIDA	
INDICATORI	<ul style="list-style-type: none"> - Attenzione - Precisione nel mantenere gli impegni - Puntualità - Richieste di chiarimenti - Proposte costruttive - Disponibilità alla collaborazione con docenti
1) PARTECIPAZIONE Capacità dello studente di relazionarsi all'interno della vita di classe e di contribuire allo sviluppo delle attività	La PARTECIPAZIONE sarà considerata : <ul style="list-style-type: none"> - POSITIVA se costruttiva/attiva/recettiva - ACCETTABILE se richiede sollecitazione - NEGATIVA se dispersiva/passiva
2) IMPEGNO Comportamento dello studente nei confronti dello studio e della volontà di migliorarsi	L' IMPEGNO sarà considerato: <ul style="list-style-type: none"> - POSITIVO se notevole/soddisfacente - ACCETTABILE se positivo ma con alcune riserve - NEGATIVO se scarso o nullo
3) METODO DI STUDIO INDIVIDUALE Capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro sulla base di scelte selettive	Il METODO DI STUDIO sarà considerato: <ul style="list-style-type: none"> - POSITIVO se elaborativo/organizzato - ACCETTABILE se non sempre organizzato sia per carenza di impegno sia per difficoltà a strutturare correttamente il proprio apprendimento - NEGATIVO se ripetitivo/mnemonico/disorganizzato
4) PROFITTO Analisi degli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente secondo i classici indicatori delle fasi del percorso di apprendimento, conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi, capacità valutativa	
VALUTAZIONE FINALE GLOBALE	È funzione dei risultati ottenuti ai punti 1) 2) 3) 4) , tenendo conto anche dei progressi che lo studente è stato in grado di compiere rispetto ai livelli di partenza

CONTINUITÀ DEI DOCENTI

Materia	Continuità didattica IV/ V anno
Italiano e storia	NO
Matematica	SÌ
Inglese	NO
Francese	NO
Diritto e tecnica amministrativa	NO
Scienze e cultura dell'alimentazione	NO
Accoglienza turistica	SÌ
Tecniche di comunicazione e relazione	SÌ
Educazione fisica	NO
Religione	SÌ

SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO

Simulazione del Nuovo Esame di Stato in riferimento alla prima e seconda prova:

- Prima prova: una simulazione in data 4 aprile 2017.
Durata della prova: 6 ore
- Seconda prova: una simulazione in data 3 aprile 2017.
Durata della prova: 6 ore

Simulazione del Nuovo Esame di Stato in riferimento alla terza prova:

- Terza prova: una simulazione in data 11 aprile 2017 con due quesiti di tipologia B e quattro quesiti di tipologia C per ogni singola disciplina; materie coinvolte: **Inglese, Scienze dell'alimentazione, Accoglienza turistica, Tecniche di comunicazione e relazione.**
Durata delle prova: 120 minuti.

ALTRE ATTIVITÀ

- 20 ottobre 2016: Nessuno escluso (Roma).
- 25 ottobre 2016: Visita guidata alla Posta vecchia.
- 14 novembre 2016: Mostra multimediale di Van Gogh (Roma)
- 18 novembre 2016: Percorso delle regole con il giudice Colombo (Roma)
- 2 dicembre 2016: Rapporto padre-figlio. Cinema Barberini con Claudio Bisio (Roma)
- 6 dicembre 2016: Opportunity Day (Cerveteri, Ist. Mattei)
- 7 marzo 2017: Visita di chiese che conservano tele di Caravaggio (Roma)
- 29 marzo 2017: Incontro sulla Dieta mediterranea (Comune di Ladispoli)
- 12 aprile 2017: *Alimentamente*, un seminario sulla dieta alcalina (Aula linguistica Alberghiero Ladispoli)
- 27 aprile 2017: Orientamento presso l'Università Europea (Roma)
- 7 giugno 2017: Orientamento presso il Campus HSU Relais Castrum Boccea (Roma)

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Anno Scolastico 2016/2017

La classe V A Turistica durante gli anni scolastici 2015-16 e 2016-17 ha sviluppato un percorso in alternanza scuola-lavoro di 132 ore. Le attività svolte hanno coinvolto la classe, facilitando le attività curriculari con attività integrative volte al mondo del lavoro.

Durante questi anni sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche.

La classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (banchettistica, Amatrice, Concerto di Natale, Open Day), manifestazioni organizzate da enti esterni (BIC Lazio, ANDOS, Comune di Ladispoli) e attività di stage presso aziende.

Attraverso queste interazioni i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali, integrando così le loro conoscenze teoriche.

COMPETENZE MATURATE DALLO STUDENTE AL TERMINE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

OBIETTIVI DEL SAPERE:

L'alunno:

- conosce l'ambito professionale specifico in cui opera;

- ha una buona conoscenza merceologica-geografica dei prodotti che vengono usati al bar e della relativa filiera produttiva;
- ha una buona conoscenza delle caratteristiche fisiche-chimiche dei prodotti in uso al bar;
- sa operare sempre nel rispetto delle normative igienico-sanitarie ed antinfortunistiche;
- sa usare gli strumenti e le attrezzature anche di nuova concezione.

OBIETTIVI DEL SAPER FARE:

L'alunno sa:

- gestire i prodotti in senso teorico, commerciale ed economico;
- presentare in modo corretto ed appropriato i prodotti del bar;
- costruire situazioni operative specifiche a livello sia commerciale che competitivo.

OBIETTIVI DEL SAPER ESSERE:

L'alunno:

- è in grado di contestualizzarsi in rapporto al tipo di azienda, alle metodologie gestionali e alle tecnologie applicate;
- è in grado di valorizzare i prodotti del territorio;
- è in grado di promuovere nuove tendenze di consumo.

RIEPILOGO DELLE ORE DI ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Vd. allegato Relazione finale alternanza scuola-lavoro.

STAGE (16-28 gennaio 2017)

	ALUNNO	STRUTTURA
1	Bologna Giulia	Casale Elisa (Ladispoli)
2	Caleffi Silvia	Hastings (Inghilterra)
3	Cerrini Grazia	Domus Australia (Roma)
4	Fallito Federica	Hastings (Inghilterra)
5	Frattari Sara	World Hotel Riparoma (Roma)
6	Gabor Andreea Catalina	Parco Tirreno (Roma)
7	Garofalo Chiara	San Giorgio (Civitavecchia)
8	Khan Jasmin	San Giorgio (Civitavecchia)
9	Khan Nadiruddin	World Hotel Riparoma (Roma)
10	Laghi Camilla	Hotel De La Ville (Civitavecchia)
11	Lefter Alexandra Maria	San Giorgio (Civitavecchia); Agenzia Drago rosso (Ladispoli)
12	Marazziti Cleo	Domus Australia (Roma)
13	Marino Tamara	Residenza Antica Roma (Roma)
14	Matteini Flavia	Black Hotel (Roma)
15	Oliviero Federica	Hastings (Inghilterra)
16	Pugliese Vanessa	Casa dell'Aviatore (Roma)
17	Ranucci Riccardo	Comune di Ladispoli
18	Renzetti Sara	Hastings (Inghilterra)
19	Scaglia Francesca	Residenza Antica Roma (Roma)
20	Scipioni Alessia	San Giorgio (Civitavecchia); Pino al mare (S. Severa)
21	Trevisiol Alessia	Parco Tirreno (Roma)
22	Vernata Giulia	Casale Elisa (Ladispoli)
23	Virgili Giorgia	Black Hotel (Roma)

ALLEGATI

- ✓ Relazioni e programmi delle singole discipline
- ✓ Copia della simulazione della prima prova scritta;
- ✓ Griglia di valutazione della prima prova scritta in quindicesimi;
- ✓ Copia della simulazione della seconda prova scritta;
- ✓ Griglia di valutazione della seconda prova scritta in quindicesimi;
- ✓ Copia delle simulazioni della terza prova scritta;
- ✓ Griglia di valutazione della terza prova scritta in quindicesimi;
- ✓ Griglia di valutazione del colloquio;
- ✓ Relazione finale del tutor alternanza scuola-lavoro

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	FIRMA
Anna Gaspari	Lingua e letteratura italiana	
Anna Gaspari	Storia	
Armando De Filippi (suppl. Olimpia Salvucci)	Matematica	
Simona Paganelli	Lingua straniera (Inglese)	
Francesca Romana Paoles	Seconda lingua straniera (Francese)	
Donato Andrea Simone	Diritto e tecnica amministrativa struttura ricettiva	
Giorgio Riccarducci	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Giovanna Albanese	Accoglienza turistica	
Franco Romano	Tecniche di comunicazione e relazione	
Stefano Sansone	Scienze motorie e sportive	
Carlo Narducci	Religione	