

INFORMAZIONI GENERALI

ELENCO CANDIDATI

CLASSE 5^ A TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI

1. BONADIMAN DAVIDE
2. BRANCATO ROBERTO
3. CAMIN ALESSANDRO
4. CARLI ALESSANDRO
5. CONATI MICHELA
6. DALLE VEDOVE GESSICA
7. MAZIRI MARIA
8. MAZZUCA ANDREA
9. ROSSETTO DAVIDE
10. ROSSI DAVIDE
11. SALZANI GIULIO
12. SAVOIA JESSICA
13. SZCZESNIAK PATRYCJA MONIKA
14. VINCENZI ANDREA
15. WU HAI JIE LUCA
16. ZANETTI GIORGIO
17. ZENATTI GIULIA

PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale e le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovativi tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antinfertunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'impresa ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'impresa per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione deve saper

utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e - di rappresentazione delle finalità dell'impresa.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5 A risulta composta di 17 alunni (6 ragazze e 11 ragazzi).

All'interno della classe sono presenti due alunni certificati che seguono una programmazione per obiettivi minimi (vedere documentazione allegata al presente documento prodotta dagli insegnanti di sostegno, Prof. Imbrogno R. e Prof.ssa Tosato I.)

L'attuale classe 5 A è formata da 16 alunni provenienti dalla classe 4 A e da un'alunna ripetente del nostro Istituto.

A parte qualche richiamo a certi alunni ad una frequenza più regolare, non sono da segnalare episodi particolari di indisciplina.

Il clima all'interno della classe è stato improntato alla collaborazione.

Mediamente la classe ha dimostrato attenzione e partecipazione al dialogo educativo evidenziando sufficienti interessi e attitudini nelle diverse discipline conseguendo un profitto nel complesso sufficiente, per alcuni discreto.

Grazie ad un maggior impegno e ad una più attiva e responsabile partecipazione, alcuni alunni che presentavano insufficienze alla conclusione del trimestre, hanno raggiunto un livello di valutazione vicino alla sufficienza. Permangono ancora poche situazioni incerte che dovranno essere definite in sede di scrutinio di ammissione all'esame di stato

Nel valutare l'esito del processo formativo è da considerare altresì la componente tecnico-professionale: in questo ambito la classe raggiunge risultati complessivamente buoni, come si evince dalle valutazioni finali di Terza Area.

Prendendo, comunque, in esame la classe nel suo complesso, si può dire che mediamente gli obiettivi prefissati nelle varie programmazioni disciplinari sono stati raggiunti.

1. Obiettivi a breve e medio termine

- *di carattere educativo-formativo (fissati dal Consiglio di Classe nel PEC):*

Obiettivi educativi di partecipazione e impegno

Educare a partecipare con impegno alle attività

Educare a svolgere e portare a termine i compiti assegnati

Approfondire criticamente i contenuti

Potenziare le capacità espositive

Obiettivi educativi di relazione con i compagni e i docenti

Assumere comportamenti responsabili

Essere controllato negli interventi

Obiettivi educativi di maturazione e autonomia

Essere autonomo/a nel prendere iniziative, assumendosi le proprie responsabilità

- *di carattere disciplinare / professionale:*

Potenziare le competenze espositive e cioè l'acquisizione di una competenza comunicativo-relazionale, a livello medio alto, che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto.

Potenziare le competenze, le capacità di osservazione, di analisi, di sintesi, di stabilire collegamenti, di rielaborazione autonoma dei contenuti proposti e di produzione ragionata.

Potenziare l'assimilazione, il consolidamento e l'espansione dei linguaggi specifici.

In seguito ai risultati dello scrutinio del 1° trimestre sono state predisposte, come previsto dalla normativa, iniziative di recupero in orario curricolare con sospensione delle lezioni dal 09 al 22 febbraio 2011.

Nel mese di marzo il Consiglio di Classe ha compilato le valutazioni di metà periodo e ha comunicato agli studenti interessati il recupero o meno delle insufficienze del primo trimestre.

I programmi sono stati svolti in modo abbastanza regolare e le verifiche, incluse le simulazioni d'esame, sono state svolte secondo quanto programmato.

Per scelta del Collegio dei Docenti sono state previste due simulazioni delle prove scritte, una in marzo e l'altra in aprile, seguendo gli stessi criteri di redazione, somministrazione e valutazione delle prove d'esame; è stata anche prevista per giugno una simulazione di colloquio pluridisciplinare solo per 5 - 6 allievi da estrarre a sorte secondo le modalità riportate di seguito.

CLASSI O SCUOLE DI PROVENIENZA

Cognome e nome	Classi o scuole di provenienza					
	2004/05	2005/06	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
BONADIMAN DAVIDE			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
BRANCATO ROBERTO			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
CAMIN ALESSAMDRO			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
CARLI ALESSANDRO			1 D	2 D	3 C c.	4 A ris.
CONATI MICHELA			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
DALLE VEDOVE GESSICA			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
MAZIRI MARIA			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
MAZZUCA ANDREA			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
ROSSETTO DAVIDE			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
ROSSI DAVID	1 D	2 D	3 E c.	3 D c.	4 C ris.	4 A ris.
SALZANI GIULIO			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
SAVOIA JESSICA	1 D	2 D	3 A r.	3 B s.	4 B ris.	5 B ris.
SZCZESNIAK PATRYCJA MONIKA			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
VINCENZI ANDREA			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
WU HAI JIE LUCA			1 E	2 E	3 C c.	4 A ris.
ZANETTI GIORGIO			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.
ZENATTI GIULIA			1 C	2 C	3 C c.	4 A ris.

➤ “c.” cucina “s.” sala “ris” ristorativo

ELENCO DOCENTI NEL BIENNIO POSTQUALIFICA

DISCIPLINA	Classe 4 A ris. a. s. 2009/10	Classe 5 A ris. a, s. 2010/11
Italiano/Storia	Pericolosi W.	Pericolosi W.
Inglese	Bertelli T.	Bertelli T.
Tedesco	Falorio R	Perazzolo Gallo M. P.
Matematica	Interdonato G.	Interdonato G.
Alimenti e Alimentazione	Pastori L.	Pastori L.
E.G.A.R.	Beconcini P.	Beconcini P.
Legislazione	Dall'Ovo S.	Dall'Ovo S.
Laboratorio di Gestione	Colnago M.	Colnago M.
Educazione Fisica	Marogna M.	Marogna M.
Religione	Ibtahim C.	Ibtahim C.
Docenti di sostegno	Imbrogno/Mancino	Imbrogno/Tosato

LAVORI PRESCELTI DAI CANDIDATI

Per quanto riguarda l'argomento a scelta del candidato, con il quale iniziare il colloquio d'Esame, gli alunni hanno indicato i seguenti argomenti, che presenteranno in stesura scritta (tesina o mappa concettuale) o su supporto informatico (Power Point).

<i>Cognome e Nome</i>	<i>Titolo dell'argomento</i>
BONADIMAN DAVIDE	Il caffè e lo Starbucks
BRANCATO ROBERTO	La pasticceria siciliana e i suoi prodotti
CAMIN ALESSAMDRO	I superalcolici
CARLI ALESSANDRO	Le piadine e la piadineria "4 you"
CONATI MICHELA	La società agricola Moteci S.S.
DALLE VEDOVE GESSICA	Alimentazione del bambino
MAZIRI MARIA	La gastronomia marocchina
MAZZUCA ANDREA	Il peperoncino
ROSSETTO DAVIDE	La casa delle torte: il perozzo
ROSSI DAVID	La donna del '900
SALZANI GIULIO	La Ferrero: il cioccolato e le origini del cacao
SAVOIA JESSICA	La cucina tipica filippina
SZCZESNIAK PATRYCJA MONIKA	Coca Cola company
VINCENZI ANDREA	L'arte del gelato: la gelateria Biancaneve
WU HAI JIE LUCA	Il tè e la catena "Tea hause"
ZANETTI GIORGIO	I fast food nella neoristorazione
ZENATTI GIULIA	Ebraismo: storia e tradizioni culinarie

SIMULAZIONI ESAME DI STATO

CRITERI SEGUITI PER LA PROGETTAZIONE

In sede di coordinamento delle attività di Istituto per la preparazione degli allievi delle classi Quinte all'Esame di Stato, per la sede di Bardolino sono state previste simulazioni delle tre prove scritte.

PRIMA PROVA SCRITTA: Italiano

Per la simulazione della prima prova, come del resto anche per le prove scritte previste nella programmazione curricolare, si è scelto il criterio di fornire alternativamente agli studenti tracce che li potessero allenare alle tipologie innovative introdotte dalla riforma dell'esame di Stato, ovvero ad analisi e commento di brani letterari, a redazioni di "saggi brevi" o "articoli di giornale" relativamente a diversi ambiti proposti (artistico-letterari, socio-economici, storico-politici, tecnico-scientifici).

La scelta delle tipologie è stata determinata dalla necessità di impegnare gli alunni a confrontarsi con temi ed argomenti complessi ed alternativi rispetto il tema argomentativo su cui hanno già lavorato negli anni precedenti.

Sono state svolte due simulazioni della prima prova scritta il 14 marzo 2011 e l'11 aprile 2011.

I risultati delle prove rispecchiano il profitto medio degli alunni nel corso dell'anno.

Si allegano le griglie di valutazione usate. Sono a disposizione i risultati delle prove.

I testi delle prove, le griglie di valutazione e i risultati saranno messi a disposizione della Commissione di Esame.

SECONDA PROVA SCRITTA: Alimenti e Alimentazione

CRITERI SEGUITI PER LA PROGETTAZIONE

La tipologia scelta per la seconda prova scritta è stata quella del tema, come nei temi ministeriali degli anni precedenti, in cui era richiesto lo svolgimento di un argomento seguendo la traccia data.

Sono state svolte due simulazioni della prima prova scritta il 15 marzo 2011 e il 12 aprile 2011.

I risultati delle prove rispecchiano il profitto medio degli alunni nel corso dell'anno.

Si allega la griglia di valutazione. Sono a disposizione i risultati delle prove.

I testi delle prove, le griglie di valutazione e i risultati saranno messi a disposizione della Commissione di Esame.

TERZA PROVA SCRITTA

CRITERI SEGUITI PER LA PROGETTAZIONE

Tenuto conto delle discipline oggetto della prima e della seconda prova, del curriculum di studi e degli obiettivi definiti nella programmazione delle diverse discipline, il consiglio di classe ha definito la composizione della Commissione di Esame in modo da assicurare un'equilibrata presenza delle altre materie, come pure la struttura della terza prova scritta. Il consiglio ha scelto la tipologia B (quesiti a risposta singola), in quanto più adeguata al percorso didattico svolto.

Per la prima simulazione della terza prova scritta svoltasi il **18 marzo 2011** sono state scelte le seguenti discipline: Legislazione, Storia, E.G.A.R, Inglese, Matematica. Per la seconda simulazione della terza prova scritta svoltasi il **14 aprile 2011** sono state scelte le seguenti discipline: Legislazione, Educazione fisica, E.G.A.R., Tedesco, Laboratorio Per ogni disciplina sono stati posti due quesiti la cui risposta doveva essere contenuta nello spazio di 10-12 righe. Si allegano le griglie di valutazione. Sono a disposizione i risultati delle prove.

I testi delle prove, le griglie di valutazione e i risultati saranno messi a disposizione della Commissione di Esame.

COLLOQUIO

CRITERI SEGUITI PER LA PROGETTAZIONE

In sede di coordinamento delle attività d'Istituto per la preparazione degli allievi delle classi quinte all'Esame di Stato è stata prevista una simulazione di colloquio pluridisciplinare solo per 5 - 6 allievi, estratti a sorte, in una mattinata di giugno 2011 secondo le modalità riportate di seguito.

DATA	MODALITA'	DISCIPLINE COINVOLTE
giugno 2011	<ul style="list-style-type: none">▪ colloquio pluridisciplinare inerente al programma svolto▪ utilizzo della griglia di valutazione allegata	<ul style="list-style-type: none">▪ Italiano▪ Storia▪ EGAR▪ Legislazione▪ Alimentazione▪ Inglese▪ Laboratorio

CORSI DI RECUPERO

Il Collegio dei Docenti ha deliberato in data 31/01/2011 i criteri delle attività di recupero per gli allievi con insufficienze.

E' stata prevista l'attivazione di una pausa didattica di due settimane dal 9 febbraio per la partecipazione ad attività di recupero e approfondimento con verifica conclusiva al fine di accertare il superamento o meno delle carenze rilevate nel trimestre

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI

(Svolte nell'ambito della programmazione didattica del biennio conclusivo)

<i>ATTIVITA'</i>	<i>PERIODO</i>	<i>ALUNNI PARTECIPANTI</i>
Progetto " Radar"	a.s. 2009/10	Classe 4 A ris (Zenati, Conati, Maziri, Rossetto, Wu, Salzani, Carli, Dalle Vedove, Szczesniak)
Viaggio di istruzione a Berlino	Novembre 2009	Classe 4 A ris
Il teatro pirandelliano	Febbraio 2010	Classe 4 A ris
Visita di istruzione a Gardone (BS)	Novembre 2010	Classe 5 A ris
Progetto: "Gli incidenti nella provincia di Verona"	Gennaio 2011	Classe 5 A ris
Il teatro pirandelliano	Febbraio 2011	Classe 5 A ris
Progetto "Il grana padano"	Febbraio 2011	Classe 5 A ris
Viaggio di istruzione in Grecia	Ottobre 2010	Classe 5 A ris
Progetto "Carcere - scuola"	Maggio 2011	Classe 5 A ris
Incontro "Avis Aido"	Aprile 2011	Classe 5 A ris
Progetto di orientamento in uscita	Marzo 2011	Classe 5 A ris

Attività esterna svolta nell'ambito dell'area regionale

Stage:

vedi relazione relativa al corso.

Firme dei Componenti il Consiglio di Classe

Prof.ssa W. Pericolosi

Prof.ssa T. Bertelli

Prof. M. P. Perazzolo Gallo

Prof. G. Interdonato

Prof.ssa M. L. Pastori

Prof. P. Beconcini

Prof.ssa S. Dall'Ovo

Prof. M. Colnago

Prof. M. Marogna

Prof.ssa C. Ibrahim

Prof. R. Imbrogno

Prof.ssa I. Tosato

Bardolino, 15 maggio 2011