



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

*Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,
Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5)

*relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso,
ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026*

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzo di studio Enogastronomia ed ospitalità alberghiera SALA E VENDITA e ACCOGLIENZA
TURISTICA

Classe e sezione 5ASG

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026

PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione ASG indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera (Sala e vendita e Accoglienza turistica) nel corso dell'anno scolastico 2025/2026.

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Chino Chini", di Borgo S. Lorenzo è nato come Istituto Professionale nel 1984, con il distacco dall'IPSIA "Cellini" e dall'IPF "Tornabuoni" di Firenze, delle rispettive sedi coordinate di Borgo S. Lorenzo e di Pontassieve. L'IPSIA Chino Chini trova l'assetto con i corsi elettrico, meccanico, assistente all'infanzia, aziendale e turistico. Nel 2004 nasce il corso alberghiero e della ristorazione.

Oggi l'Istituto Professionale di Stato (IPSIA) ha modificato la sua denominazione in Istituto d'Istruzione Superiore (IIS) inglobando sia la funzione d'Istruzione Professionale, con i corsi Industria e artigianato per il made in Italy, Manutenzione e Assistenza tecnica, Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e Assistenza sociale, e quelli dell'Istruzione Tecnica con il corso per i Tecnici del turismo. L'Istituto inoltre offre corsi di Istruzione per adulti nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e l'Assistenza sociale. Dal 2022-23 l'istruzione per gli adulti si è arricchita con il corso Manutenzione e Assistenza tecnica (curvatura meccanica).

Il "Chino Chini" ha assunto nel corso degli anni la caratteristica di Istituto polivalente.

Maggiori informazioni sono consultabili sul sito web dell'Istituto: www.chinochini.edu.it e in particolare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa: <https://www.chinochini.edu.it/ptof/>

INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE E DELLA STUDENTESSA

INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

QUADRO ORARIO DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO

Materie di insegnamento	Classe III	Classe IV	Classe V
Area comune			
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Inglese	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Tot. Ore Area Comune	15	15	15
Area di indirizzo ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Sala e vendita	7	5	5
Lab. cucina	-	2	2
Francese	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Tot. Ore Area Indirizzo	17	17	17
Area di indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA			
Arte e territorio	-	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	-	-
Tecniche della comunicazione	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	5	5
Francese	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Tot. Ore Area Indirizzo	17	17	17

Codice ATECO 156 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



All'interno del monte ore sono state dedicate:

- n. 33 ore per Educazione Civica,
- n. 30 ore per Orientamento (D.M. n. 328/2022 e nota MIM 2790 el 11.10.2023)
- n. 18 ore per progetti afferenti alle discipline STEM (D.M 184/2023 e Linee guida, Nota 4588 del 24.10.2023)

PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE

Lo studente della curvatura Sala e vendita è in grado di:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Lo studente della curvatura Accoglienza turistica è in grado di:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il piano di studi permette inoltre di acquisire una solida preparazione di base per proseguire il proprio percorso scolastico in percorsi universitari e post diploma.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità didattica		
		Terza	Quarta	Quinta
Becattini Andrea	Italiano e Storia		x	x
Grifoni Susanna	Matematica	x	x	x
Dallai Federico	Scienze Motorie	x	x	x
Maiorano Giuseppe	Religione			x
Viscuso Rosa	Inglese			x
SALA E VENDITA				
Mannino Alfio Maurizio	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x
Rubino Roberto	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Sala e vendita	x	x	x
Occhibove Michele	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Cucina			x
Vitaliano Barbara	Francese			x
Biemmi Chiara	Diritto e Tecniche Amministrative			x
Lo Bue Antonella	Sostegno	x	x	x

Masi Beatrice	Sostegno	X	X	X
ACCOGLIENZA TURISTICA				
Cairo Antonietta	Lab. servizi accoglienza turistica		X	X
Vinci Giovanna	Arte e Territorio		X	X
Niccoli Morgana	Tecniche della comunicazione			X
Brunazzo Patrizia	Francese		X	X
Biemmi Chiara	Diritto e Tecniche Amministrative	X	X	X

Coordinatore Susanna Grifoni

Segretario Chiara Biemmi

COMMISSIONE D' ESAME

Curvatura Sala e Vendita	
Materia	Docente
Italiano e Storia	Esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mannino Alfio Maurizio
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	Rubino Roberto
Inglese	Esterno
Curvatura Accoglienza Turistica	
Italiano e Storia	Esterno
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	Biemmi Chiara
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Cairo Antonietta

Inglese	Esterno
---------	---------

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE E PROVENIENZA

La classe 5ASG, attualmente composta da 21 unità (13 studentesse e 8 studenti), è costituita da due curvature: la 5ASB (Sala e Vendita con 6 alunne e 4 alunni) e la 5ACG (Accoglienza Turistica con 7 alunne e 4 alunni). Si tratta di studentesse e di studenti provenienti tutti dalla 4ASG dello scorso anno e dalla 3ASG di due anni fa. Il gruppo classe, in sostanza, si è formato all'inizio del terzo anno con l'accorpamento di parte degli studenti delle due seconde dell'indirizzo di enogastronomia e ospitalità alberghiera e con l'inserimento di tre studenti provenienti da altri Istituti.

Per la maggior parte della classe il curriculum è stato regolare, si segnala tuttavia la presenza di due studenti che, provenienti da altri Istituti e inseriti durante il terzo anno, hanno delle ripetenze nel percorso scolastico precedente.

All'interno del gruppo è presente una studentessa nata in India. Ha frequentato i corsi di alfabetizzazione durante il primo biennio ma permangono ancora alcune, seppur lievi, criticità da ricondursi ad una conoscenza della lingua italiana non sempre sufficientemente approfondita.

Si segnala inoltre la presenza di una studentessa con disabilità e di un elevato numero di studenti (12) per i quali è stato necessario predisporre un PDP.

Entrambe le curvature seguono materie comuni: Italiano, Storia, Matematica, Inglese, Scienze Motorie e Religione e poi seguono separatamente le materie specifiche che caratterizzano ciascuna curvatura.

Il lavoro in classe è risultato impegnativo e talvolta faticoso, soprattutto nelle discipline di area comune, per la disomogeneità del gruppo, per la necessità di stimoli, modalità e interventi diversificati al fine di ottenere progressi e risultati positivi per i vari livelli e per le varie caratteristiche presenti.

La classe, durante tutto il percorso del triennio, ha mostrato nel complesso un comportamento generalmente adeguato alle richieste dei docenti e all'ambiente scolastico. L'impegno individuale è risultato molto diversificato e, purtroppo, in alcuni casi è stato concentrato soltanto in prossimità delle verifiche a discapito di un'acquisizione organica e approfondita di contenuti, metodi e competenze. Nel complesso gli obiettivi didattici fissati dal Consiglio di Classe sono stati raggiunti anche se, in alcuni casi, soltanto in maniera parziale. Per supportare gli studenti più fragili sono stati attivati interventi di recupero e azioni di Mentoring 1 a 1. Ciò nonostante in alcuni casi permangono difficoltà espositive, sia scritte che orali.

Durante il triennio alcune studentesse e alcuni studenti della classe hanno partecipato a percorsi e progetti attivati dall'Istituto per favorire il potenziamento e l'approfondimento in aggiunta alle attività volte all'orientamento e a quelle di PCTO e di Formazione Scuola Lavoro caratterizzanti le specifiche curvature.

Il livello di acquisizione delle competenze è risultato essere disomogeneo: un piccolo gruppo di allievi è stato fin dall'inizio coinvolto nell'attività didattica e impegnato nello studio a casa ed ha conseguito una preparazione adeguata a sostenere le prove d'esame; un altro gruppo, più ampio, ha manifestato in maniera discontinua impegno nello studio e coinvolgimento nell'attività didattica, conseguendo quindi una preparazione non sempre adeguata, ma comunque idonea a sostenere le prove d'esame. Si segnalano alcuni studenti il cui impegno a casa è stato molto discontinuo, che hanno frequentato in maniera irregolare mostrando una motivazione non sempre adeguata, che presentano fragilità e molte carenze nelle conoscenze acquisite raggiungendo quindi una preparazione disciplinare frammentaria e superficiale. Non mancano, comunque studenti e studentesse che si sono distinti per motivazione, impegno, studio e partecipazione costante alle attività proposte.

Nell'ambito delle esperienze dell'area professionale la maggioranza degli studenti si è distinta per la partecipazione agli eventi, per l'impegno dimostrato e per la capacità di interagire con gli utenti e gli operatori dei servizi, dimostrando di saper applicare le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.

Si segnalano alcuni studenti che si sono distinti per aver partecipato con interesse ad alcuni progetti: progetto Erasmus (due studentesse), corso e certificazione Trinity (due studentesse), attività di scambio linguistico culturale a Vitrolles (quattro studentesse e uno studente), progetto coro (uno studente) e corso residenziale di sci (una studentessa e tre studenti).

Studenti con Piani Educativi Individualizzati

Nella classe è presente una studentessa per la quale sono predisposti e realizzati Piani Educativi Individualizzati che prevedono sistemi di valutazione che fanno riferimento a programmazioni non curricolare (anche detti differenziati) per tutte le materie. Pertanto le prove d'esame accerteranno la preparazione idonea al rilascio di un attestato di crediti formativi. Negli allegati personali sono descritte nel dettaglio le motivazioni e le modalità di effettuazione delle prove di esame; altresì sono riportati ulteriori elementi utili ad illustrare il percorso educativo e formativo svolto.

Fa parte del presente documento l'allegato n. 1 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti DSA

Nella classe sono presenti 6 studenti con disturbi specifici di apprendimento per i quali sono stati elaborati nel primo biennio Piani Didattici Personalizzati sottoposti a monitoraggio e ricognizione

annualmente. Fanno parte del presente documento gli allegati dal n. 2 al n. 7 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti BES alfabetizzazione, altri BES

I Consigli di Classe del secondo biennio e dell'ultimo anno hanno individuato, in accordo con la famiglia e lo studente interessato, 6 studenti con bisogni educativi speciali con condizioni di particolare disagio. Fann parte del presente documento gli allegati dal n. 8 al n. 13 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI E SUL PERCORSO FORMATIVO.

Le dinamiche relazionali all'interno del gruppo classe sono sostanzialmente positive anche se a partire dal terzo anno si sono formati dei piccoli gruppi che non si sono del tutto aperti al resto della classe.

Particolarmente apprezzabile e significativa si è rivelata la relazione stabilita con la compagna con disabilità. La modalità di interagire con lei si è evoluta nel corso degli anni. Gli studenti hanno progressivamente compreso e accolto i suoi bisogni, sono riusciti a comportarsi in maniera adeguata e costruttiva, sono stati in grado di includerla all'interno del gruppo classe dove la studentessa attualmente si sente riconosciuta e accolta. Il percorso fatto nel corso degli anni ha portato ad una crescita personale di ognuno di loro.

OBIETTIVI MINIMI COMPORTAMENTALI STABILITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Conoscere e rispettare il regolamento d'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni
- Prestare attenzione durante le lezioni.
- Partecipare in modo ordinato, costruttivo e collaborativo alle lezioni.
- Adottare un comportamento e un linguaggio adeguati.
- Rispettare orari e tempi di consegna dei compiti assegnati a scuola e a casa.

OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE E FORMULATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'

CONOSCENZE	Conoscere e utilizzare correttamente gli ambienti, le aule e i laboratori, con particolare attenzione alle norme di igiene e sicurezza di questi ultimi. Conoscere, in generale, le regole condivise nel rispetto di sé stessi e degli altri (senso di comunità e diritti dell'individuo).
------------	--

	Conoscere gli aspetti fondanti delle discipline.
COMPETENZE	Essere in grado di interagire e collaborare in maniera positiva nel gruppo classe e, in generale, in un gruppo di lavoro con particolare attenzione alla gestione di eventuali fragilità e criticità. Esprimersi attraverso un linguaggio chiaro, tenendo conto dei destinatari e delle situazioni comunicative. Elaborare un testo scritto, in relazione a diverse tipologie, in modo autonomo, coerente e coeso. Focalizzare i concetti ed effettuare autonomamente dei collegamenti interdisciplinari.
CAPACITA'	Saper leggere e interpretare un testo e operare una selezione di contenuti semplici e complessi. Saper utilizzare i libri di testo, elaborare mappe concettuali e schemi. Essere in grado di rielaborare i contenuti e i concetti in modo personale e saperli riferire in maniera chiara e coerente.

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 30% della classe, in modo soddisfacente dal 40%, la restante parte del gruppo classe pur presentando un significativo differenziale tra l'ingresso e l'uscita dal percorso, evidenzia una qualche fragilità nel conseguimento degli obiettivi.

Per gli obiettivi relativi alle discipline dell'area comune e dell'area di indirizzo si rimanda alla sezione sulla programmazione disciplinare.

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA.

La maggior parte degli insegnanti componenti il Consiglio di Classe conosce gli studenti almeno a partire dal quarto anno. In particolare, nel passaggio dalla classe quarta alla classe quinta sono cambiati i docenti delle discipline seguenti: religione e inglese (area comune), cucina, francese, DTA, (curvatura di Sala e Vendita), tecniche della comunicazione (curvatura di Accoglienza Turistica). Per quanto riguarda i dettagli si vedano le tabelle precedenti.

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO E RISULTATI RAGGIUNTI.

Una piccola parte degli studenti ha sempre lavorato con continuità, ha acquisito un efficace metodo di studio e ha conseguito risultati pienamente soddisfacenti sempre e in tutte le discipline. Gran parte del gruppo classe invece ha lavorato in maniera differenziata per materia e con discontinuità raggiungendo comunque risultati generalmente in linea con le richieste. Un piccolo gruppo, infine, caratterizzato da maggior fragilità, interesse e impegno discontinui e motivazione non sempre adeguata, ha mostrato difficoltà nel mettere a punto un metodo di studio efficace e nel raggiungere risultati pienamente soddisfacenti in tutte le discipline.

METODOLOGIE, STRATEGIE, STRUMENTI E VERIFICHE

Metodologie e strategie

Lezioni frontali, lezioni interattive dialogate, analisi ed interpretazione di tabelle, grafici, diagrammi; letture guidate; lavori per piccoli gruppi, relazioni, discussioni, ricerche su internet, visione di film e filmati; attività laboratoriali; attività in palestra, piscina e altri impianti sportivi.

Strumenti

Libri di testo, articoli di giornale, riviste, saggi, dispense, appunti, dizionari e opere enciclopediche, materiali audio/video, codice civile, laboratori disciplinari.

Tipologia delle verifiche

Trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, produzione di elaborati e artefatti, relazioni, prove strutturate a tipologia mista, prove pratiche, soluzione di problemi, interrogazioni.

Strategie per il sostegno e il recupero

Ciascun insegnante ha previsto durante le proprie ore di lezione dei momenti di ripasso collettivo prima dell'inizio delle verifiche e prima di intraprendere un nuovo argomento per effettuare un recupero in itinere.

Sono stati organizzati sportelli didattici per il recupero durante il pentamestre.

B. ORIENTAMENTO

Per la classe è stato nominato un tutor per l'orientamento che si è occupato delle studentesse e degli studenti di entrambe le curvature.

Il percorso proposto agli studenti e studentesse si è articolato:

Incontro informativo con le classi per l'illustrazione della piattaforma UNICA	1 ora
--	-------

Colloqui individuali o a gruppi con gli studenti (da calendarizzare)	1 ora per studente o 2 ore per gruppi
Moduli di orientamento deliberati dai C.d.C. (tra cui PCTO, Educazione civica, visite guidate, UDA).	26/27 ore
Questionario intermedio o finale da somministrare agli studenti sull'efficacia dell'azione orientativa	1 ora

Il percorso è stato realizzato con una didattica in chiave orientativa, cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, motivazione, creatività, spirito di iniziativa) superando il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze.

Le attività proposte sono state raccolte, insieme con le altre esperienze co-curricolari ed extra scolastiche che contribuiscono alla costruzione di competenze non formali ed informali, attraverso l'E-portfolio e il Curriculum dello Studente.

Nell'ambito del percorso gli studenti e le studentesse hanno individuato il proprio "Capolavoro" che, in alcuni casi a scelta dei candidati, sono stati resi disponibili alla commissione all'interno del fascicolo del candidato.

In allegato è presentata l'articolazione del percorso di orientamento sviluppato con la classe per complessive 36 ore curricolari per la curvatura di Accoglienza turistica e per 43 ore curricolari per la curvatura sala e vendita, più ulteriori ore co-curricolari e ore nell'ambito dei PCTO e delle attività di visite e viaggi.

C. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO /FSL (EX PCTO)

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) e di Formazione Scuola Lavoro (FSL) costituiscono un'opportunità formativa che integrandosi nel tradizionale percorso di studi:

- Coniugano conoscenze a abilità e promuove la costruzione delle competenze e di apprendimenti significativi in contesti reali e significativi.
- Favoriscono una maggiore interazione tra scuola e contesto produttivo e lavorativo con ricadute sia sul percorso formativo del singolo studente e del gruppo classe, sia sulla progettazione degli interventi didattici.
- Contribuiscono alla costruzione di competenze sia di asse che di cittadinanza.
- Promuovono aspetti di orientamento in uscita e di attività di problem posing e problem solving.



Presupposto essenziale della FSL è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. Tale equivalenza ha richiesto il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline tanto in fase di progettazione e implementazione che nella fase valutativa e autovalutativa delle competenze acquisite.

La durata del percorso da sviluppare nel secondo biennio e nell'ultimo anno degli Istituti Professionali è di almeno 210 ore.

FASI DEL PROCESSO DI FSL:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del Consiglio di Classe con individuazione del Tutor scolastico e di eventuali esperti esterni.
- Comunicazione e condivisione del progetto studenti e famiglie.
- Preparazione teorica e orientativa degli allievi in classe con moduli di orientamento e professionalizzanti (compresi gli aspetti della sicurezza, della privacy, elementi di diritto del lavoro).
- Visite guidate e attività integrative.
- Individuazione delle aziende ospitanti, assegnazioni.
- Svolgimento dell'esperienza lavorativa con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso
- Valutazione:
 - Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
 - Valutazioni del Consiglio di Classe: ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale. Il Consiglio di Classe valuta l'esperienza complessiva e ne tiene conto nella formulazione del punteggio per l'assegnazione del credito scolastico
 - Autovalutazione dello studente
 - Valutazione del tutor scolastico

In quanto metodologia didattica caratterizzante il percorso e in ottica di inclusione, anche per gli alunni diversamente abili è stato previsto azioni di FSL e attività specifiche in linea con il progetto personalizzato elaborato nell'ambito del PDP e del PEI.

ARTICOLAZIONE DELLA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO - PERCORSO DI PCTO

CURVATURA ACCOGLIENZA TURISTICA

Moduli	1° anno classe 3	2° anno classe 4	3° anno classe 5	Totale

Professionalizzanti	35 ore	28 ore	29 ore	92 ore
Esperienza lavorativa	214 ore			214 ore
Visite guidate e altre attività	59 ore	36 ore	20 ore	115 ore
Moduli di Orientamento	30 ore	30 ore	30 ore	90 ore
Totali	338 ore	94 ore	79 ore	511 ore

CURVATURA SALA E VENDITA

Moduli	1° anno classe 3	2° anno classe 4	3° anno classe 5	Totale
Professionalizzanti	28	30	26	84 ore
Esperienza lavorativa	140	80		220 ore
Visite guidate e altre attività	32	30	26	88 ore
Moduli di Orientamento	30	30	30	90 ore
Totali	230 ore	170 ore	82 ore	482 ore

D. PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Curvatura Accoglienza Turistica

Gli esami finalizzati al conseguimento di qualifica professionale si sono svolti nel Luglio del 2024. Ad essi ha partecipato il 64% degli studenti conseguendo il diploma di qualifica leFP per "Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa"

Curvatura Sala e Vendita



Gli esami finalizzati al conseguimento di qualifica professionale si sono svolti nel Luglio del 2024. Ad essi ha partecipato il 20% degli studenti conseguendo il diploma di qualifica leFP per "Operatore della ristorazione-allestimento sala e somministrazione piatti e bevande"

E. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso di educazione civica, in quest'ultimo anno scolastico, ha visto il contributo delle discipline di: Diritto e Tecniche Amministrative, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese, Laboratorio di Sala e Vendita, Francese per complessive ore 33 per la curvatura Sala, e ha visto il contributo delle discipline di Diritto e Tecniche Amministrative, Storia, Arte e Territorio, Inglese, Tecniche della Comunicazione, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Francese per complessive ore 33 per la curvatura Accoglienza.

E' stato condotto seguendo le seguenti metodologie: brain storming, lezioni frontali/interattive, discussione guidata, attività laboratoriale, analisi guidata delle fonti, ricerca/creazione materiali multimediali.

Si è contribuito alla costruzione delle seguenti competenze: attraverso la trattazione degli argomenti e il conseguimento degli obiettivi di seguito descritti.

Curvatura Accoglienza Turistica:

Disciplina	Argomenti	Obiettivi specifici della disciplina (conseguiti nel percorso di educazione civica)	Eventuali note e/o livello complessivamente raggiunto
Nucleo tematico: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà			
DTA	La Costituzione della Repubblica Italiana: - le caratteristiche come testo normativo - la struttura - i principi fondamentali	- Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del diritto - Capire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmatica - Analizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali	Non ancora valutato
Storia	Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948	- Elaborare criticamente i contenuti - Leggere e interpretare testi normativi	Non ancora valutato

	Leggi fascistissime, leggi razziali nel regime fascista e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana	• Leggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentali • Individuare nella fonte diversi punti di vista • Contestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali	
Nucleo tematico: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio			
Arte e territorio	Terme storiche toscane	• Conoscere le terme storiche del proprio territorio da un punto di vista architettonico. • Capire l'importanza del patrimonio artistico del proprio territorio, la tutela e il senso civico del rispetto degli edifici storici.	Livello nel complesso soddisfacente
Inglese	Sustainable tourism	• Using resources sustainably • Involving local communities • Sustainable tourism in Italy	Livello nel complesso soddisfacente
Tecniche di comunicazione	La green economy ed il green washing: definizioni, esempi e confronto.	• Conoscere e comprendere i principi fondamentali dell'economia circolare. • Saper valutare criticamente mission e coerenza di un'azienda.	Livello nel complesso buono
Nucleo tematico: Cittadinanza digitale			
Laboratorio di accoglienza turistica	Il Digital Marketing: il visual marketing e le start-up digitali	• Utilizzare internet come strumento di marketing, saper raccontare la storia della propria struttura e l'offerta turistica sperimentando nuovi canali, comprendendo prima il mercato a cui si rivolgono. • Dalla fotografia alla realtà virtuale (storytelling, tour virtuali e realtà aumentata come strategia di comunicazione).	Livello nel complesso soddisfacente
DTA	La tutela della privacy: • riferimenti normativi • dati identificativi, sensibili e giudiziari	• Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali in tema di tutela della privacy	Livello nel complesso soddisfacente

	- il trattamento dei dati in hotel - i soggetti coinvolti nel trattamento dei dati	- Riconoscere le responsabilità di chi gestisce i dati personali - Saper trattare in maniera adeguata	
Tecniche della comunicazione	Copyright: - referimenti normativi - risorse digitali di libero utilizzo - varie tipologie di licenze - risorse e piattaforme utili per la comunicazione aziendale	- Conoscere la normativa e gli obblighi per il rispetto del copyright - Saper selezionare consapevolmente e nel rispetto della normativa immagini, video, clip musicali per la comunicazione aziendale - Conoscere ed utilizzare risorse digitali e/o piattaforme utili alla comunicazione aziendale. - Saper realizzare un messaggio promozionale nel rispetto del copyright	Livello nel complesso buono
Francese	Le web marketing	Utiliser internet pour promouvoir une entreprise hôtelière	Livello nel complesso buono

Curvatura Sala e Vendita:

Disciplina	Argomenti	Obiettivi specifici della disciplina (conseguiti nel percorso di educazione civica)	
Nucleo tematico: Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà			
DTA	La Costituzione della Repubblica Italiana: - le caratteristiche come testo normativo - la struttura - i principi fondamentali	- Capire l'importanza della Costituzione all'interno delle fonti del diritto - Capire il significato di Costituzione rigida, compromissoria, democratica e programmatica - Analizzare la realtà facendo riferimento critico ai principi costituzionali	Non ancora valutato
Storia	Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948 Leggi fascistissime, leggi razziali nel regime fascista	- Elaborare criticamente i contenuti - Leggere e interpretare testi normativi - Leggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentali	Non ancora valutato

	e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana	• Individuare nella fonte diversi punti di vista • Contestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali	
Nucleo tematico: Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio			
Scienze degli alimenti	“SAI COSA MANGI E BEVI?” IGIENE E SICUREZZA IN CAMPO ALIMENTARE Concetto di rischio agroalimentare e fattori di rischio Stato di salute e determinanti di salute Frodi, sofisticazioni, adulterazioni: concetto, principali casi e dati sul fenomeno Tracciabilità e rintracciabilità Difendersi da frodi, sofisticazioni e adulterazioni: le certificazioni e i meccanismi di controllo Frodi, sofisticazione e traffico illecito e criminalità organizzata	• Comprendere il concetto di rischio e saper individuare i principali fattori di rischio in campo agroalimentare • Comprendere e saper valutare i determinanti di rischio • Saper tracciare e rintracciare un alimento • Saper individuare e prevenire i rischi nell'ambito professionale dell'enogastronomia e sala bar	Livello nel complesso soddisfacente
Inglese	Sustainable tourism	• Using resources sustainably • Involving local communities • Sustainable tourism in Italy	Livello nel complesso soddisfacente
Nucleo tematico: Cittadinanza digitale			
Laboratorio di sala	Il web marketing Digitalizzazione dei processi aziendali Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di una impresa	• Che cos'è il marketing; • Come utilizzare i social media per il marketing del ristorante; • Siti web di valutazioni e recensioni per il marketing del ristorante; • Le quattro P del marketing;	Livello nel complesso soddisfacente

	o di una destinazione turistica Utilizzare internet come strumento di marketing	Il Marketing applicato alla ristorazione.	
DTA	La tutela della privacy: riferimenti normativi, dati identificativi, sensibili e giudiziari, il trattamento dei dati	- Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali in tema di tutela della privacy - Riconoscere le responsabilità di chi gestisce i dati personali - Saper trattare in maniera adeguata i dati dei clienti	Livello nel complesso soddisfacente
Francese	Le web marketing	- Conoscere le strategie web per promuovere un'impresa. - Conoscere i vantaggi e i rischi della strategia web.	Livello nel complesso buono

F. STEM

Applicazioni della matematica alla fisica. Elementi di cinematica (velocità media e velocità istantanea). Completamento e integrazione del percorso “Cinematica e sicurezza stradale” (spazio di reazione, spazio di frenata e spazio di arresto) con visione dello spettacolo teatrale “I vulnerabili” di e con Filippo Tognazzo. Problemi relativi al moto di un corpo, equazione oraria, velocità e accelerazione (derivata come strumento di misura del cambiamento). Integrazioni e approfondimenti collegabili alle scienze, alle tecnologie, all’ingegneria e alla matematica utili per agevolare un eventuale accesso a percorsi universitari: lettura e interpretazione di grafici e costruzione di modelli matematici in contesti di realtà. Acquisizione del concetto di modello matematico che dà ragione e senso agli strumenti matematici, alle tecniche di calcolo e alle procedure apprese e comprensione dell’importanza del processo di matematizzazione della realtà.

Per la curvatura Sala e Vendita: “Percorso Design e Management della Ristorazione accessibile”. Il percorso si è focalizzato sull'analisi di barriere fisiche e comunicative nella ristorazione e la ricerca di possibili soluzioni per favorire l'inclusione di persone con esigenze speciali. L'attività si è basata sulla creazione di un menu accessibile, attraverso l'utilizzo di strumenti digitali per la progettazione e successiva realizzazione dello stesso.

G. ELABORATO CRITICO L. N. 150/2024

Con riferimento all’elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell’esame conclusivo del secondo ciclo da parte dei candidati e candidate che si trovassero ad avere una valutazione pari a 6/10 in comportamento, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l’art. 13 del D.lgs. n. 62/2017:

- la definizione della tematica oggetto dell'elaborato verrà effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale, tale tematica sarà trasmessa alla commissione quale allegato al documento
- l'elaborato da presentarsi in forma scritta il giorno della prima prova scritta contestualmente al riconoscimento del candidato da parte della commissione consisterà in un'analisi critica della valutazione del comportamento degli studenti
- Per i criteri di valutazione il consiglio di classe individua e propone alla commissione di fare riferimento agli indicatori della griglia di valutazione della prova orale (Allegato A all'ordinanza) relativi alla capacità di argomentare in maniera critica e personale e alla capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.

H. ELENCO DEI CANDIDATI

L'elenco dei candidati e delle candidate e tutte le informazioni saranno resi disponibili alla commissione all'atto dell'insediamento o su richiesta.

APPROFONDIMENTI SUL PERCORSO SVOLTO

In allegato al documento le schede per ciascuna materia dell'ultimo anno.

SIMULAZIONI PROVE DI ESAME

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

I prova	27/02/2026	28/04/2026
II prova	09/04/2026	Data prevista 15/05/2026
Colloquio	Data prevista 25/05/2026	Data prevista 27/05/2026

In allegato al documento alcuni materiali proposti/utilizzati durante le simulazioni.

ELENCO ALLEGATI

Si allegano al documento:

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno (allegati dal n. 14 al n. 17).



- Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione (allegati dal n. 1 al n. 13)
- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegato n. 18).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegato n. 19).

Saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica e resi disponibili alla Commissione:

- Gli allegati relativi ai programmi svolti e alla tabella riassuntiva dei crediti scolastici saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica.

SOMMARIO

Sommario

Premessa.....	2
Descrizione dell'istituto	2
Indirizzo di studio e profilo di uscita dello studente e della studentessa	2
Indirizzo di studio	2
Quadro orario delle materie di insegnamento	3
Profilo di uscita dello studente.....	4
Composizione del consigliodi classe	5
Commissione d' esame	6
Presentazione della classe	7
A. Profilo della classe	7
B. Orientamento.....	11
C. Formazione Scuola LAVORO /FSL (ex PCTO)	12
D. Percorsi di Istruzione e Formazione professionale	14
E. Educazione civica	15
F. STEM.....	19
G. Elaborato Critico L. n. 150/2024	19
H. Elenco dei candidati	20
Approfondimenti sul percorso svolto.....	20
Simulazioni prove di Esame	20
Elenco Allegati.....	20
Sommario	22
Sottoscrizione documento	23

SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe riunitosi in data 13/05/2026.

Il documento è sottoscritto digitalmente.

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



ALLEGATI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025/2026

Indirizzo di studio: Enogastronomia ed ospitalità alberghiera SALA E VENDITA e ACCOGLIENZA TURISTICA

Classe e sezione: 5ASG

ALLEGATI

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno (allegati dal n. 14 al n. 17)

MATERIALI

- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegato n. 18).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegato n. 19).

ALLEGATI RISERVATI

Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione:

- Allegati dal n. 1 al n. 13.