**bozza**

**PRESENTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

**ESAME**

**DI QUALIFICA**

**Anno scolastico 2015/2016**

Classe III A SALA E VENDITA

**Prot. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Indice***

**PARTE PRIMA: SCHEDA INFORMATIVA GENERALE**

1. Presentazione dell’Istituto …………………………………………………………………...pag. 3

2. Profilo dell’indirizzo…………………..……………………………………………………...pag. 4

3. Profilo della classe …………………………………………………………………………...pag. 4

4. La scansione del percorso formativo……………………………………….………………...pag. 5

5.L’excursus storico della classe nel biennio …………………………………………………..pag. 5

6. Caratteristiche della classe …………………………………………………………………...pag. 6

7. Obiettivi trasversali …………………………………………………………………………..pag. 7

8. Criteri metodologici ………………………………………………………...………………..pag. 7

9. Docenti componenti il Consiglio di classe …………………………………………………..pag. 7

10. Valutazione …………………………………………………………………………………pag. 8

11. Attività di recupero ………………………………………………………………………..pag. 10

12. Alternanza scuola – lavoro ………………………………………………………………..pag. 10

PARTE SECONDA: PRESENTAZIONE DELL’ESAME

1. Finalità dell'esame finale …………………………………………………………………...pag. 13

2. Composizione interna della Commissione …………………………………………………pag. 16

3. Articolazione dell'esame………………………….…………………………………………pag. 17

4. Sistema di valutazione dell'esame ………………………………………………………….pag. 17

5. Requisiti degli allievi per l’ammissione alle prove finali e relativa valutazione……..……..pag.17

6. Previsione di prove differenziate per gli alunni portatori di handicap certificato……….…pag.18

7. Calendario dell'esame ………………………………………………………………………pag. 18

8. Descrizione delle prove d’esame …………………………………...……………………….pag.18

8.1. Descrizione della Prova di prestazione integrata ……………...… pag.19

Griglia di valutazione – Prova prestazionale integrata …………………………….pag. 21

Griglia di valutazione – Prova multidisciplinare ……………………………………………...pag. 24

Griglia di valutazione – Colloqui ……………………………………………………………..pag. 26

9. Descrizione del colloquio individuale ………………………………………………… pag. 28

PARTE PRIMA

SCHEDA INFORMATIVA GENERALE

1. Presentazione dell’Istituto

**Istituto Professionale per i servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. Sarh032017**

L’ Istituto Professionale per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera nasce nel 1997 come succursale dell’IPSAR “Roberto virtuoso di Salerno .

Nel 2001 diviene una sede coordinata dell’IPIA “ Guglielmo Marconi di Vallo della Lucania .nel nel lontano 2007; diventa autonomia e nel 2008 e intitolata ad “Ancel Keys “.Nel segno della responsabilità del nome di Ancel Keys (scienziato statunitense, 1904-2004, a Pioppi (SA) per circa quarant’anni) e per la ferma volontà di dare allo stesso uno spessore che renda l’Istituto primo nella sua specificità, l’**Ancel Keys di Castelnuovo Cilento (SA)** da anni è impegnato in un percorso di studio, formazione ed informazione teso non solo all’educazione alimentare, in senso lato, ma anche, e soprattutto, alla cultura del cibo intimamente collegata ad uno stile di vita. Inoltre, l’Istituto “Ancel Keys”, dalla sua istituzione, nel 1999, svolge azioni educativo - didattiche volte a diffondere il modello di vita e lo stile alimentare propri della tradizione mediterranea, sia nel proprio territorio (il Cilento) che in Italia e nel Mondo e , dal 2005, svolge attività a favore degli studenti con disabilità e stranieri .Lo studioso americano, “padre” della Dieta Mediterranea ha avuto il merito di dare sistematicità e base scientifica ad uno stile alimentare che era “lo” stile di vita dei nostri antenati. Allo stesso stile si associava sia la scarsa attitudine a soffrire di problemi quali l’ipertensione o il colesterolo (nefasti anticipatori di problemi ancora più gravi) che la capacità di vivere bene, cioè, in buona salute, anche in età non giovane.

Da questo stile alimentare, la nostra generazione si è allontanata notevolmente, sull’onda della pubblicità/progresso e dell’apparente benessere, che ha fatto preferire ai piatti tradizionali, semplici ma a volte piuttosto lunghi nella preparazione, cibi veloci, preparati su scala industriale, ricchi di spezie e grassi.

Da ciò due primi ed evidenti problemi:

* un elevato indice di bambini ed adulti obesi o in sovrappeso;
* un aumento pericoloso di problemi di salute (con un’inevitabile ripercussione negativa sul sistema sanitario).

Per questo l’impegno dell’Istituto Ancel Keys è di farsi promotore della riscoperta e del rilancio dello stile di vita collegato alla “dieta” mediterranea, non nel ristretto circuito scolastico ma nel sociale e nel mondo.

La storia recente ha visto l’Istituto impegnato, con altre scuole del territorio, ad una rilettura della cucina mediterranea ricercandone le tracce nei testi latini, trasformando ricette e descrizioni in ricette originali e “raccontando” ad un pubblico sempre entusiasta e sempre più numeroso le origini della nostra cucina mediterranea.

La scuola ha sempre saputo adeguarsi alle esigenze dei tempi, coniugando l’evoluzione del mercato occupazionale . L’offerta formativa risponde ad una costante richiesta del mondo del lavoro. I nostri alunni, nell’arco di tre anni dal conseguimento della qualifica, risultano occupati nella misura dell’80%, dato estremamente interessante in un territorio dove il tasso di disoccupazione è altissimo.

L’ *“IPSEOA ANCEL KEYS”* è facilmente raggiungibile ed ha un edificio appena ristrutturato con ampi spazi.

Dotato di laboratori professionali attrezzati con specifiche strumentazioni e tecnologie, accoglie alunni provenienti da tutto il territorio limitrofo.

2. Profilo dell’indirizzo

**L’operatore della ristorazione è in grado di:**

* Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
* Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
* Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
* Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
* Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
* Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

**In esito all’indirizzo “Servizi di sala e bar”, è inoltre in grado di:**

Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

3. Profilo della classe

Il Diploma di maturità quinquennale di DIPLOMA DI MATURITA’ SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’ OSPITABILITA ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA , offre al terzo anno la Qualifica Regionale di  *OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR* con Decreto Ministeriale del 11 Luglio 2011). Il piano di studio, oltre alla didattica d’aula, prevede stages presso strutture pubbliche. Le specifiche competenze consentono un sicuro accesso nel mondo del lavoro quale: Referenziazione della figura nazionale: Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)

10.85 - **Produzione di pasti e piatti reparti**

**55.10 - Alberghi e strutture similari**

**56.10 - Ristoranti e attività di ristorazione Mobile**

**56.21- Fornitura di pasti preparati ( catering per eventi)**

**56.29 - Mense e catering continuativo su Base contrattuale**

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2007): Professioni qualifica nelle attività commerciali e

dei servizi

**5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti**

**5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi**

**5.2.2.2.3 Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva**

Il diploma di DIPLOMA DI MATURITA’ SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’ OSPITABILITA ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA consente l’accesso a tutti i corsi di Laurea.

4. La scansione del percorso formativo

L’*iter* formativo degli studenti della classe è stato appunto scandito in tale arco temporale e con le modalità suddette, secondo un orario settimanale di lezione articolato in 15 ore di insegnamento relative all’area comune più 17 ore relative all’area di indirizzo, per un totale di 32 ore curricolari effettuate in 6 giorni, dal lunedì al sabato. Le suddivisioni orarie per disciplina sono riportate nella seguente tabella.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Area comune*** |  |  | ***Area di indirizzo*** |  |  |
| *Lingua e letteratura italiana* |  | *4* | *Tecn.professionali Serv. Sala e vendita* |  | *7(1 ora cood.)* |
| *Storia* |  | *2* | *Lingua Francese* |  | *2* |
| *Matematica* |  | *3* | *Diritto/Economia* |  | *4* |
| *Scienze motorie e sportive* |  | *2* | *Scienze e cultura dell’alimentazione* |  | *4* |
| *RC o attività alternative* |  | *1* |  |  |  |
| *Lingua inglese* |  | *3* |  |  |  |
|  | ***Ore settimanali*** | ***15*** |  | ***Ore settimanali*** | 17 |

5. L’excursus storico della classe nel biennio

Il gruppo classe risulta costituito da sedici studenti tutti provenienti dalla stessa scuola.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Cognome e nome*** | ***Data di nascita*** | ***Provenienza*** |
| *AUDINO CHIARA* | *11/08/1999* | *Nostro Istituto* |
| *CARUCCIO FRANCESCA* | *14/01/2000* | *Nostro Istituto* |
| *DEL GAUDIO GIUSEPPE* |  | *Nostro Istituto* |
| *DE MARCO ANASTASIA* | *15/09/1999* | *Nostro Istituto* |
| *DI BLASI MARIA* | *20/09/1999* | *Nostro Istituto* |
| *IANNICELLI GIANMARIA* | *04/11/1999* | *Nostro Istituto* |
| *LISTA CELESTINO* | *04/03/1999* | *Nostro Istituto* |
| *MONACO ANGELO* | *04/08/1999* | *Nostro Istituto* |
| *MOSTARDA ALESSIA* | *26/01/2000* | *Nostro Istituto* |
| *PALLADINO MARCO* | *05/01/2000* | *Nostro Istituto* |
| *POSITANO VINCENZINA* | *03/08/1999* | *Nostro Istituto* |
| *RICCHIUTI FRANCESCO* | *16/01/1999* | *Nostro Istituto* |
| *SCARAMELLA GUGLIELMO* | *16/09/1998* | *Nostro Istituto* |
| *SCHIAVO GIOVANNI* | *09/08/1999* | *Nostro Istituto* |

Per Scaramella Guglielmo, tenuto conto che trattasi di alunno con immaturità psico affettiva in soggetto con deficit attendivo e svantaggio socio-economico, il c.d.c. ha proceduto all’individuazione di misure dispensative e compensative con previsione di tempi più lunghi nell’esecuzione delle prove.

**6. Caratteristiche della classe**

La classe 3^ sezione A risulta attualmente composta da 16 studenti, di cui 10 maschi e 6 femmine. Tenuto conto che l’alunno Scaramella Guglielmo segue una programmazione ministeriale per obbiettivi minimi, il c.d.c. ha proceduto all’individuazione di misure dispensative e compensative con previsione di tempi più lunghi nell’esecuzione delle prove.

Provenienti da ambiti culturali diversi, gli alunni hanno portato nella vita scolastica esperienze differenti ed atteggiamenti mentali eterogenei, proprio perché espressione di storie personali diverse, che hanno favorito l’incontro e il confronto tra i molteplici modi di pensare e di operare.

L’andamento culturale complessivo della classe, nel corso dell’ultimo anno, è stato sostanzialmente positivo tanto che, per la maggior parte di loro, si è potuto evidenziare una certa crescita culturale e formativa.

Quasi tutti hanno raggiunto un discreto e autonomo metodo di studio che, in alcuni casi, ha fatto emergere capacità di approfondimento personale e di rielaborazione critica.

Pochi casi sporadici non hanno del tutto colmato le lacune pregresse, anche in conseguenza di un impegno non sempre puntuale e adeguato.

**7. Obiettivi trasversali**

Il Consiglio di classe si è dato all’inizio del biennio, mediante un’azione comune condotta dai docenti, i seguenti obiettivi trasversali:

- migliorare la capacità di rispettare le regole ed acquisire una coscienza civile, sia nei rapporti interpersonali che nei riguardi delle strutture scolastiche;

- perfezionare le capacità di lavoro, promuovendo la capacità di lavorare in gruppo, di saper organizzare e presentare il lavoro svolto, rispettando le consegne ricevute ed i tempi stabiliti;

- potenziare le capacità logico-deduttive, affinando l’abitudine a cogliere il rapporto tra le varie discipline;

- applicare regole e forme con consapevolezza logica;

- utilizzare adeguatamente la documentazione disponibile per raggiungere gli obiettivi dati;

- sviluppare la capacità di esposizione dei contenuti acquisiti utilizzando i linguaggi specifici;

- sviluppare le capacità progettuali dell’allievo;

- migliorare le capacità di autovalutazione da parte dell’allievo.

**8. Criteri metodologici**

- Lezione frontale con esposizione da parte del docente delle linee distintive dell’argomento;

- Approfondimento attraverso esempi e fotocopie ingrandite, stimolando le osservazioni dei ragazzi e il raggiungimento di un’ipotesi interpretativa (problem solving);

- Uso dei laboratori di informatica e linguistico;

Per quanto concerne lo specifico dei criteri metodologici, degli strumenti didattici e dei criteri di valutazione delle prove, si rimanda ai singoli programmi disciplinari riportati tra gli allegati al presente documento.

**9. Docenti componenti il Consiglio di classe**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Disciplina*** | ***Docente*** |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | GRAZIANI FLAVIA |
| STORIA | GRAZIANI FLAVIA |
| MATEMATICA | RADANO NICOLA |
| LINGUA INGLESE | MALANDRINO EMILIO |
| EDUCAZIONE FISICA | MEROLA IRMA |
| RELIGIONE CATTOLICA | FONTANA PASQUALINA |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | COZZI GIOVANNA |
| LINGUA FRANCESE | BUCCINO MARIA LUCIA |
| ECONOMIA AZIENDALE | STROMILLI TERESA |
| LAB. SALA E VENDITA | SANTORO ALFONSO |

**10. Valutazione**

* Modalità

La frequenza dei momenti valutativi è stabilita in quadrimestri. Le modalità possono riguardare strategie valutative individuali e/o di gruppo. Sono da utilizzare quali strumenti di valutazione: test, questionari, elaborati, interviste, protocolli d’osservazione, dibattiti e discussione.

I docenti, al fine di una valutazione globale, terranno conto dei seguenti elementi:

* frequenza
* percentuale delle prove positive rispetto a tutte le prove;
* media dei voti;
* progressione dell’apprendimento rispetto ai livelli di partenza;
* impegno manifestato dall’allievo;
* partecipazione assidua all’attività didattica.
* **Valutazione formativa**

La valutazione formativa è legata agli obiettivi comuni generali, alle abilità trasversali, alla partecipazione alle lezioni, all’interesse dimostrato in una visita guidata o durante un progetto, o a qualsiasi altra attività ritenuta formativa e dovrà tener conto dei seguenti descrittori:

|  |  |
| --- | --- |
| **Descrittori** | **Elementi valutativi** |
| Frequenza | Numero di presenze rispetto al monte ore della materia |
| Comportamento | Disciplina e attenzione in classe- atteggiamenti con i compagni |
| Partecipazione | Grado di interessamento durante le attività curriculari e non |
| Impegno | Modalità di espletamento dei lavori assegnati |
| Metodo di lavoro | Capacità di lavorare in modo efficace |
| Conoscenza dei contenuti | Quantità di conoscenze acquisite |
| Assimilazione | Grado di rielaborazione e utilizzo delle conoscenze |
| Acquisizione linguaggi specifici | Capacità di utilizzo del linguaggio disciplinare |

* Valutazione educativa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CONOSCENZE | COMPETENZE:  comprensione- applicazione | CAPACITA’:  analisi, sintesi, esposizione,terminologia | VOTO |
| * Complete * Approfondite * Ben assimilate * Interdisciplinari | E’ in grado di interpretare l’ambito contenutistico con originalità e personalismo utilizzando le procedure per l’analisi globale della tematica studiata. | E’ in grado di esporre la tematica con chiarezza e grande proprietà di linguaggio. Vaglia i contenuti con acutezza interpretativa e profondo senso critico. | 9-10 |
| * Complete * Approfondite * Ben assimilate | Applica regole, procedure e tecniche in situazioni nuove dimostrando autonomia e intuito | E’ del tutto autonomo nell’analisi e nell’esposizione sintetica dei contenuti. | 8 |
| * Complete * Approfondite | Applica regole, procedure e tecniche in maniera autonoma | Sa analizzare autonomamente ma la sintesi non è sempre efficace. L’esposizione è sciolta, la terminologia adeguata | 7 |
| * Complete * non approfondite | Applica regole, procedure e tecniche solo se guidato | Se guidato, analizza e sintetizza, l’esposizione semplice è corretta. | 6 |
| * Superficiali | Applica regole, procedure e tecniche in modo occasionale e parziale | Analizza e sintetizza in modo impreciso e parziale. L’esposizione è frammentaria. | 5 |
| * Frammentarie e parziali | Non sempre riesce ad applicare le regole | Fatica a esporre, non riesce a sintetizzare il contenuto né a rielaborare il testo | 4 |
| * Inesistenti | Non è in grado di applicare alcuna regola né procedura. | Non sa analizzare né sintetizzare alcuna conoscenza. L’esposizione è estremamente carente | 1-3 |

**11. Attività di recupero**

In conformità con quanto stabilito dal Collegio dei docenti del 12/02/2016, al termine del I quadrimestre sono stati attivati recuperi con pausa didattica in cui sono state previste classi aperte.

Gli alunni, per classi parallele, sono stati divisi in due gruppi: nei gruppi di recupero sono stati inseriti gli alunni che hanno riportato delle insufficienze nel primo quadrimestre e la cui media dei voti è inferiore a 6; nei gruppi di potenziamento/eccellenza sono stati inseriti gli alunni la cui media dei voti, alla fine del primo quadrimestre, è superiore a 6. Il Collegio, inoltre, ha individuato le discipline oggetto di recupero: Italiano, Matematica e Inglese. Al termine del periodo di recupero, i docenti delle classi hanno proceduto alla verifica a saldo delle insufficienze.

**12. Alternanza scuola – lavoro/ Tirocinio**

A partire dal secondo anno di corso, sono stati realizzati periodi di alternanza/tirocinio, al fine di verificare e completare la preparazione mediante l’inserimento in un ambiente di lavoro ove l’alunno ha ricoperto mansioni coerenti alla figura professionale di riferimento.

La metodologia didattica, ispirata all’esecuzione di compiti reali, ha mirato all’immediata verifica della capacità dell'allievo di eseguire, sotto la supervisione di un responsabile, quanto simulato ed appreso durante l’attività scolastica. In questa fase, dunque, è stato privilegiato il "fare" ed il “saper fare” mediante l’esecuzione di compiti in un ambiente reale di lavoro.

La presenza del tutor aziendale, in contatto con il tutor della scuola, ha garantito lo svolgimento dell’esperienza e la pronta soluzione di eventuali problemi che dovessero insorgere.

Prima dell’ingresso in azienda, l’allievo è stato istruito su modalità di svolgimento, documentazione, tempi, luoghi e percorsi. All’allievo, inoltre, è stato chiesto di descrivere il proprio profilo personale e professionale per presentarsi in modo corretto e completo all’azienda e di relazionare periodicamente le attività svolte, gli apprendimenti acquisiti, le eventuali difficoltà incontrate e le strategie messe in atto per superarle.

La valutazione dell'esperienza è stata fatta secondo le seguenti modalità e strumenti:

questionario di analisi delle aspettative compilato dall’allievo prima dell’esperienza di stage ;

visite periodiche del tutor della scuola per verificare con il tutor aziendale l'andamento dell’esperienza e affrontare eventuali criticità;

questionario finale da compilarsi a cura del tutor aziendale per una valutazione dell’allievo e dell’esperienza di tirocinio ;

questionario finale da compilarsi a cura dell'allievo per verificare i risultati dell'esperienza e poterli confrontare con il questionario di analisi delle aspettative;

scheda di rilevazione degli standard qualitativi dell’azienda che ospita il tirocinante per coglierne an-che l'affidabilità per eventuali futuri tirocini (compilata dal tutor della scuola dopo l’ultima visita).

**SECONDO ANNO**

Descrizione degli obiettivi/contenuti

Eseguire lavorazioni/attività interpretando correttamente la commessa ;

Eseguire semplici operazioni sulla base di un ciclo di lavoro/procedura ;

Realizzare semplici lavorazioni/attività e riconoscere gli elementi caratteristici del prodotto fina-le/processo ;

Utilizzare correttamente le principali attrezzature del settore;

Applicare i principi ergonomici per prevenire e contrastare stress, affaticamento e malattie professionali;

Relazionarsi adeguatamente nel contesto di lavoro, riconoscendo il ruolo proprio e altrui all’interno dell'organizzazione aziendale, anche con riferimento alle relazioni con interlocutori esterni;

Agire comportamenti coerenti con le richieste di ruolo e con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia ambientale;

Sviluppare competenze professionali applicando a compiti e contesti organizzativi reali le conoscenze e le abilità acquisite nel percorso formativo;

**TERZO ANNO**

**Descrizione degli obiettivi/contenuti**

Identificare ed esplicitare le proprie aspettative ed immagini rispetto al lavoro, alla realtà aziendale ed al ruolo/figura professionale nonché le conoscenze ed abilità acquisite nel percorso formativo;

Acquisire nuove conoscenze ed abilità ancora non sviluppate relative al percorso formativo;

Sviluppare competenze professionali applicando a compiti e contesti organizzativi reali le conoscenze e le abilità acquisite nel percorso formativo ;

Eseguire lavorazioni/attività interpretando correttamente la commessa ;

Eseguire operazioni sulla base di un ciclo di lavoro/procedura;

Realizzare lavorazioni/attività e riconoscere gli elementi caratteristici del prodotto finale/processo;

Utilizzare correttamente ed in autonomia le principali attrezzature del settore;

Applicare i principi ergonomici per prevenire e contrastare stress, affaticamento e malattie professionali;

Relazionarsi adeguatamente nel contesto di lavoro, riconoscendo il ruolo proprio e altrui all’interno dell'organizzazione aziendale, anche con riferimento alle relazioni con interlocutori esterni ;

Agire comportamenti coerenti con le richieste di ruolo e con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia ambientale.

L’alternanza scuola-lavoro, prevista dalla riforma, riconosce agli studenti che hanno compiuto 15 anni la possibilità di svolgere il periodo formativo attraverso l’alternanza di periodi di studio e lavoro, sotto la responsabilità dell’istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, o con le rispettive associazioni di rappresentanza, o con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, o con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituiscono rapporto individuale di lavoro.

Il **Decreto legislativo n. 77 del 15.04.2005** precisa le modalità di svolgimento dell’alternanza e stabilisce le finalità che essa persegue, tra le quali:

* attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l’esperienza pratica;
* arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l’acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
* favorire l’orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
* realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile;
* correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Si tratta pertanto di un’ottima opportunità per gli studenti che valorizza la componente formativa dell’esperienza pratica, integrando lo studio prevalentemente teorico con esperienze di apprendimento in contesti operativi reali.

Durante il periodo dell’alternanza fondamentale è il ruolo del **tutor aziendale** che favorisce l’inserimento dello studente nel contesto operativo, lo assiste nel percorso di formazione sul lavoro e fornisce all’istituzione scolastica o formativa ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l’efficacia dei processi formativi. Il **docente tutor interno**, designato dall’istituzione scolastica, svolge invece il ruolo di assistenza e guida degli studenti che seguono percorsi in alternanza e verifica, con la collaborazione del tutor esterno, il corretto svolgimento del percorso in alternanza.

PARTE SECONDA

PRESENTAZIONE DELL'ESAME

1. Finalità dell'esame finale

Come previsto dalla disciplina nazionale e regionale relativa ai percorsi di istruzione e formazione professionale, gli esami di qualifica professionale collocati alla fine del terzo anno rappresentano il momento di verifica e certificazione delle competenze acquisite dagli allievi durante l'intero percorso formativo. Nello specifico, l'esame è articolato in diverse tipologie di prove con lo scopo di verificare le prestazioni tecnico-professionali e le competenze di base più significative del profilo professionale in oggetto.

L'esame di qualifica professionale relativo al profilo di "Operatore di sala e bar è stato sviluppato con l'obiettivo di valutare le seguenti competenze di base e tecnico-professionali:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE DI BASE** | | |
| **COMPETENZE** | **CAPACITA’** | **CONOSCENZE** |
| **ALFABETICO-LINGUISTICHE** | Sa comunicare efficacemente, anche attraverso altri strumenti diversi dalla parola  Sa leggere, comprendere ed interpretare; sa produrre testi  Sa utilizzare per le principali funzionalità nella vita quotidiana una lingua straniera | Conosce e usa efficacemente i componenti della comunicazione, anche se diversa dalla verbale.  Riconosce i diversi codici comunicativi appartenenti a differenti codici.  Conosce testi appartenenti alla produzione letteraria italiana di epoche d autori diversi.  Conosce e seleziona in modo valido informazioni provenienti da testi di varia natura.  Conosce le parole e le espressioni di base per comunicare efficacemente con una lingua straniera.  Conosce i basilari comandi dei programmi di videoscrittura, di calcolo, di navigazione internet.  Utilizza strategie di calcolo quali strumenti per sviluppare deduzioni e ragionamenti o per risolvere semplici problemi.  Applica i metodi di osservazione della realtà naturale circostante.  Analizza oggetti nel piano e nello spazio, la realtà circostante e i suoi fenomeni fisici in modo qualitativo e quantitativo.  Riconosce le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l’osservazione di eventi storici e di aree geografiche.  Riconosce le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto di vicende storiche del passato.  Riconosce in fatti quotidiani i fondamenti dei concetti economici e giuridici.  Conosce il mercato del lavoro nazionale ed estero. |
| **TECNOLOGICHE–RELAZIONALI SOCIALIZZANTI** | Sa utilizzare gli strumenti tecnologici e informativi per consultare archivi e gestire informazioni o analizzare dati.  Sa utilizzare le tecnologie di cui ha coscienza per il ruolo culturale che rivestono.  Sa comprendere situazioni problematiche cui riesce a trovare soluzione attraverso linguaggi formalizzati. |
| **LOGICO-SCIENTIFICHE E MATEMATICHE** | Sa comprendere la realtà naturale che lo circonda.  Sa cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica e sincronica attraverso il confronto di aree geografiche e culturali.  Sa riconoscere un sistema economico. |
| **STORICO–SOCIALI, RELAZIONALI, CIVICO–GIURIDICO–ECONOMICHE** | Sa orientarsi nel mercato del lavoro.  Sa comunicare efficacemente, anche attraverso altri strumenti diversi dalla parola  Sa leggere, comprendere ed interpretare; sa produrre testi |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE TRASVERSALI** | | |
| **COMPETENZE** | **CAPACITÀ’** | **CONOSCENZE** |
| **RISPETTARE SÉ E GLI ALTRI** | Sa collocare la dimensione personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza | Riconosce il significato e il valore della diversità all’interno di una società basata su un sistema di regole che tutelino i diritti di tutti.  È consapevole delle regole della comunicazione telematica e le usa quali strumenti per muoversi nella società di oggi e nei suoi sistemi burocratici.  Sa riconoscere gli elementi di un sistema (fisico, naturale, sociale ) e le loro interrelazioni. |
| 1. **VIVERE NELLA SOCIETÀ E SAPERNE PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI PIÙ DIFFUSI** | Sa utilizzare consapevolmente le tecnologie e tiene presente il contesto sociale nel quale esse vanno da agire e comunicare anche per l’attuazione di una cittadinanza attiva |
| 1. **VIVERE L’AMBIENTE CIRCOSTANTE COME RISORSA E SENTIRSI PARTE ATTIVA DI ESSO** | Sa esplorare e comprendere gli elementi tipici e le risorse dell’ambiente naturale e umano inteso come sistema |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE PROFESSIONALI** | | | |
| **COMPETENZE** | | **CAPACITA’** | **CONOSCENZE** |
| **RISPETTARE LE REGOLE**  **RICONOSCERE LE PROPRIE MANSIONI**  **AGIRE, RELAZIONARSI E COMUNICARE NELL’AMBIENTE DI LAVORO** | Essere in grado di collocarsi all’interno dell’organizzazione di una brigata, conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni suo componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all’organizzazione generale del lavoro  Essere in grado di muoversi nell’ambiente di lavoro e nei suoi reparti, riconoscendone arredi, utensili, le attrezzature  Essere in grado di adottare le basilari e fondamentali norme di igiene e pulizia  Essere in grado di adottare le regole di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro  Essere in grado di coordinare il proprio lavoro e quello della brigata di Cucina con quello della brigata di Sala  Essere in grado di raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata  Essere in grado di distinguere all’interno di una brigata le varie figure professionali, i loro compiti e i rapporti gerarchici e funzionali che esistono tra i vari componenti  Essere in grado di organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro  Conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di cucina e delle principali operazioni di preparazione e di cottura degli alimenti  Essere in grado di rispettare le regole aziendali: orari, compiti, rapporto con i colleghi, rapporto con il titolare | | Conoscere gli alimenti in rapporto alla loro densità calorica  Conoscere la giusta combinazione di alimenti in relazione all’apporto di nutrienti  Saper riconoscere ed utilizzare i principali microrganismi per produzioni alimentari  Conoscere le regole per la cura e l’igiene personale, in correlazione con l’igiene nella manipolazione degli alimenti e nell’uso delle attrezzature e degli utensili  Conoscere e riconoscere le situazioni che si presentano in una cucina e che possono originare problemi relativi all’igiene e alla sicurezza delle persone;  Conoscere i metodi di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e nella presentazione delle pietanze;  Conoscere e identificare le diverse attrezzature e vari utensili e saperle usare correttamente  Saper analizzare e controllare il proprio comportamento ed il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti della brigata  Saper leggere, individuare gli elementi essenziali e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati  Conoscere i fondi di cottura e i condimenti e le salse basi e saper indicare gli ingredienti e le operazioni necessarie per poterle realizzare  Saper ricercare, raccogliere e stendere le ricette di piatti, presenti nella tradizione locale, e che utilizzano i prodotti alimentari studiati nel corso del programma |
| 1. **SCEGLIERE, RICONOSCERE, COMBINARE LE MATERIE PRIME** | Essere in grado di combinare gli alimenti in rapporto alla loro densità calorica  Esser in grado di calcolare il regime equilibrato di alimenti e bevande  Esser in grado di cucinare gli alimenti con diverse tecniche in funzione dei diversi vantaggi di ciascuna e del risultato che si vuole ottenere  Essere in grado di preparare, cuocere e confezionare varie tipologie di pizza previste dal programma, in base alle ricette date | |
| **RICONOSCERE E UTILIZZARE IN MODO APPROPRIATO GLI STRUMENTI DI LAVORO** | Essere in grado di conoscere e identificare le diverse attrezzature e vari utensili e saperle usare correttamente  Essere in grado di procedere alla corretta conservazione degli alimenti attraverso le diverse metodologie di conservazione possibili | |

Considerato che durante il percorso formativo tutte le competenze di base e le prestazioni tecnico-professionali caratterizzanti il profilo in oggetto sono state valutate mediante prove di tipo sommativo e che tali valutazioni hanno contribuito a determinare l'ammissione all'esame dei singoli candidati, la scelta di tale set di competenze è stata determinata in considerazione del profilo professionale della mansione.

**L’operatore della ristorazione è in grado di:**

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti

**In esito all’indirizzo “Servizi di sala e bar”, è inoltre in grado di:**

Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

2. Composizione interna della Commissione

Come da delibera dal Collegio dei docenti del 12/02/2016 delibera 04 i membri interni sono:

* Il prof. Santoro Alfonso docente di tecniche professionali di servizi sala e bar ;
* la prof.ssa Graziani Flavia docente di italiano-storia;
* il prof. Malandrino Emilio docente di lingua Inglese;
* la prof.ssa . Cozzi Giovanna docente di scienza degli alimenti.

3. Articolazione dell'esame

Il Collegio, dopo ampia e approfondita discussione, delibera di sottoporre i candidati alle seguenti prove d’esame: Prova Prestazionale integrata ,, Prova orale.

**1. PROVA DI PRESTAZIONE integrata riferita all’area di indirizzo ( Operatore di sala e bar)**

Durata della prova: otto ore

**3. COLLOQUIO INDIVIDUALE**

Durata complessiva dei colloqui: max 15 minuti per allievo)

4. Sistema di valutazione dell'esame

Il sistema prevede una strutturazione su più livelli che specificano le modalità di composizione e il peso dei singoli elementi costituenti la valutazione finale, così come da schema seguente:

|  |  |
| --- | --- |
| **Valutazione** | **Peso** |
| Ammissione | 25% |
| Prova di prestazione integrata | 40% |
| Colloquio | 35% |
| Totale | 100% |

5. Requisiti degli allievi per l’ammissione alle prove finali e relativa valutazione

I requisiti dei *candidati interni* per l’ammissione alle prove finali e relativavalutazionesono stati stabiliti in riferimento al [Decreto dirigenziale n. 18/2014 - *Linee guida esami percorsi IeFP*](http://resources.regione.campania.it/slide/files/Regione%20informa/2014/1/file_13586_GNR.pdf) **,** nel collegio dei Docenti del 15/04/2016 Delibera n. 03.

Sulla scorta della verifica dei crediti formativi riconosciuti, attraverso l'esame della documentazione e degli ulteriori accertamenti, la Commissione ha proceduto, ai sensi della Legge Regionale n. 19/2007, all’art. 20, comma 4, ad ammettere alle prove finali d’esame dei percorsi di Qualifica e Diploma IeFP i seguenti *candidati esterni*:

6. Previsione di prove differenziate per gli alunni portatori di handicap certificato

Solo per l’alunno Scaramella Guglielmo , sarà prevista la presenza del docente di sostegno al fine di favorire l’uso di ausili, nonché per promuovere un’autoregolazione emozionale che mitighi stati di ansia.

7. Calendario dell'esame

Lunedì 13 giugno: insediamento commissione

Martedì 14 giugno I Prova ( al termine della prova correzione)

Mercoledì 15 giugno: Colloquio individuale;

Giovedì 16 giugno: Colloquio individuale, Scrutinio e pubblicazione esiti

**8. Descrizione delle prove d’esame**

**8.1. Descrizione della Prova di prestazione integrata**

***Finalità***  
La prova ha l’obiettivo di valutare in che misura gli alunni hanno raggiunto gli esiti di apprendimento degli Obiettivi Specifici di Apprendimento tecnico professionali costituenti il core della professionalità di riferimento e, in via subordinata, delle dimensioni o elementi di competenza anche degli O.S.A. di base in essi implicati. In particolare, la prova accerterà l’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni che consentono di svolgere attività relative alla gestione del traffico telefonico aziendale, alla risoluzione di problematiche che si dovessero verificare, utilizzo di un linguaggio professionale specifico.

***Attività***

Tenendo conto delle specificità dei differenti processi ed attività professionali, la prova si articolerà nelle seguenti parti correlate e basate sui compiti/attività professionali caratterizzanti (di cui ai corrispettivi O.S.A.) che si integrano per realizzare il servizio:

* pianificazione e organizzazione delle fasi di lavoro assegnato;
* preparazione strumenti, attrezzature, macchinari;
* risoluzioni di problematiche (interni occupato/assente, attesa ecc..);
* comunicazioni in lingua straniera.

La durata della prova è di cinque **ore complessive (dalle ore 11.00 alle ore 16.00)**.

***Ambiti disciplinari e relative competenze***

Relativamente alla, a carattere pluridisciplinare, il Consiglio ha ritenuto più rispondente alle caratteristiche della classe prevedere un test semi-strutturato in grado di fornire un quadro completo e attendibile delle competenze di base possedute dagli allievi in riferimento alle seguenti aree disciplinari:

*Area dei linguaggi* (A050 - Lingua e Letteratura Italiana - Inglese) –

– competenze di lingua italiana, in inglese

*Area storico-sociale* (A050 – Storia; )

– competenze storico-sociali .

*Area scientifica tecnologica* (A057 scienze degli alimenti)

-competenze scientifica tecnologica

***Finalità***

La prova intende accertare:

- Il possesso di conoscenze

- Le capacità di comprensione

- Le capacità di collegamento

- Le competenze linguistiche generali e specifiche

- Le capacità e le competenze professionali

In particolare, saranno sondate le capacità cognitive centrate sulla conoscenza di nozioni, fatti, procedure, informazioni (domande nozionistiche).

***Strutturazione della prova***

***ESAME DI QUALIFICA PROFESSIONALE - I&FP***

**PROVA DI PRESTAZIONE INTEGRATA**

DISCIPLINE: **ITALIANO – STORIA – LAB. SALA E VENDITA** - **SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE - INGLESE**

Cognome e Nome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Data\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Modalità di svolgimento della prova:**

La prova si compone di: Scelta Multipla - Risposta aperta e PROVA PRATICA

Per i quesiti a scelta multipla deve essere indicata **una sola risposta** barrando la corrispondente casella con una crocetta ben visibile. Non sono ammesse cancellature o segni di altro genere.

Per le domande aperte max 5 righi a domanda.

Non è ammesso l’uso del cellulare come calcolatrice.

**Punteggio**

Il punteggio sarà espresso in decimi ed attribuito nel modo seguente (salvo indicazione contraria)

**AREA COMUNE ( italiano, storia, Inglese )**

* Quesiti 4 a Scelta Multipla con un punteggio ad ogni risposta esatta punti 0,25 per un totale di 1;
* Quesiti 2 domanda aperta ad ogni risposta esatta punti 1,5 per un totale di punti 3

**AREA D’INDIRIZZO ( lab. Sala e vendita - SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE)**

**SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE**

* Quesiti 16 a Scelta Multipla con un punteggio ad ogni risposta esatta punti 0,50 per un totale di 8;

**LAB. SALA E VENDITA**

* Quesiti 8 a Scelta Multipla con un punteggio ad ogni risposta esatta punti 0,25 per un totale di 2;
* Quesiti 2 domanda aperta ad ogni risposta esatta punti 1,5 per un totale di punti 3
* Prova di prestazione pratica punti 15 ( non compresa nei 180 minuti )

**Tempo disponibile 480 minuti**

* **ITALIANO**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**PUNTI\_\_\_\_\_/04**
* **STORIA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PUNTI\_\_\_\_\_/04**
* **INGLESE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PUNTI\_\_\_\_\_/04**
* **SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_PUNTI\_\_\_\_\_/08**
* **LAB. SALA E VENDITA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_PUNTI\_\_\_\_\_/20**

**TOTALE PUNTI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / 40**

***Competenze*** (e loro elementi, in termini di conoscenze ed abilità, con relativo punteggio)

***GRIGLIA DI VALUTAZIONE***

***AREA PROFESSIONALIZZANTE***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Tipologia prova*** | ***Descrittore*** | ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***Tot*** |
| ***Domande a risposta multipla*** | ***Punti 0,25 per ogni risposta esatta*** | ***p.\_\_\_*** | ***p.\_\_\_*** | ***p.\_\_*** | ***p.\_\_*** | ***p.\_\_*** | ***p.\_\_*** | ***p.\_\_\_*** | ***p.\_\_\_*** | ***p. \_\_/2,00*** |

***Punteggio: \_\_\_\_\_\_\_ /3***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| obiettivo | Punteggio massimo | descrittore | Giudizio | Punteggio  I prova | Punteggio  II prova | Punteggio totale |
| ***Comprensione del testo, selezione dei concetti chiave, conoscenza specifica degli argomenti*** | 1 | ***- completa, arganica e approfondita*** | Eccellente | 0,50 | 0,50 | \_\_\_\_ |
| ***- completa e organica*** | Ottimo | 0,45 | 0,45 |
| ***- completa*** | Buono | 0,40 | 0,40 |
| ***- soddisfacente*** | Discreto | 0,35 | 0,35 |
| ***- adeguata*** | Sufficiente | 0,30 | 0,30 |
| ***- superficiale e generica*** | Mediocre | 0,25 | 0,25 |
| ***- superficiale e lacunosa*** | Insuff.nte | 0,20 | 0,20 |
| ***- scarsa*** | Scarso | 0,10 | 0,10 |
| ***Padronanza della lingua e capacità di esposizione e rielaborazione*** | 1 | ***- precisa, armonica, organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Eccellente | 0,50 | 0,50 | \_\_\_\_ |
| ***- armonica ed organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Ottimo | 0,45 | 0,45 |
| ***- organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Buono | 0,40 | 0,40 |
| ***- Prosa scorrevole ed articolata e linguaggio appropriato*** | Discreto | 0,35 | 0,35 |
| ***- scorrevole e linguaggio appropriato*** | Sufficiente | 0,30 | 0,30 |
| ***- contorta e linguaggio troppo essenziale*** | Mediocre | 0,25 | 0,25 |
| ***- contorta e linguaggio inadeguato*** | Insuff.nte | 0,20 | 0,20 |
| ***- confusa e linguaggio non appropriato*** | Scarso | 0,10 | 0,10 |
| ***capacità di organizzare il testo, pertinenza delle risposte e coerenza argomentativa*** | 0,50 | ***- Completa comprensione del messaggio nella sua articolazione e nelle varie sfumature espressive.*** | Eccellente | 0,25 | 0,25 | \_\_\_\_ |
| ***- Approfondita comprensione del messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive.*** | Ottimo | 0,225 | 0,225 |
| ***- Buona comprensione del messaggio e delle varie sfumature espressive*** | Buono | 0,20 | 0,20 |
| ***- Discreta comprensione del messaggio e delle varie sfumature espressive*** | Discreto | 0,175 | 0,175 |
| ***- Sufficiente comprensione del messaggio del testo.*** | Sufficiente | 0,15 | 0,15 |
| ***- Comprensione superficiale del messaggio del testo.*** | Mediocre | 0,125 | 0,125 |
| ***- Comprensione limitata del messaggio del testo.*** | Insuff.nte | 0,10 | 0,10 |
| ***- Scarsa comprensione del messaggio.*** | Scarso | 0,05 | 0,05 |
| ***Capacità di interpretazione di elaborazione critica, originalità e/o creatività*** | 0,50 | ***- Eccellenti capacità critico-creative, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | Eccellente | 0,25 | 0,25 | \_\_\_\_ |
| ***- Ottime capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | Ottimo | 0,225 | 0,225 |
| ***- Buone capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione e di giudizio*** | Buono | 0,20 | 0,20 |
| ***- Discrete capacità critiche, di ragionamento e di rielaborazione*** | Discreto | 0,175 | 0,175 |
| ***- Sufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Sufficiente | 0,15 | 0,15 |
| ***- Mediocri capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Mediocre | 0,125 | 0,125 |
| ***- Insufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Insuff.nte | 0,10 | 0,10 |
| ***- Scarse capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Scarso | 0,05 | 0,05 |
|  |  |  |  |  | punti |  |

***Punteggio: \_\_\_\_\_\_\_ /15***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * ***Obiettivo:*** | ***Descrittore:*** | ***Giudizio:*** | | ***Punteggio:*** |
| **DIVISA COMPLETA** | ***- divisa Perfetta e completa*** | *Eccellente* | | ***5,00*** |
| ***- divisa completa ma mancano o i calzini o e la maglietta intima bianca*** | *Ottimo* | | ***4,50*** |
| ***- divisa completa ma mancano i calzini e la maglietta intima bianca*** | *Buono* | | ***4,00*** |
| ***- Divisa non perfetta sia nell’aspetto*** | *Discreto* | | ***3,50*** |
| ***Divisa non perfetta sia nell’aspetto che nell’pulizia*** | *Sufficiente* | | ***3,00*** |
| ***Divisa con assenza di alcuni elementi essenziali*** | *Mediocre* | | ***2,50*** |
| ***Divisa con 2 elementi*** | *Insuffic.te* | | ***2,00*** |
| ***- Divisa con 1 elemento*** | *Scarso* | | ***1,50*** |
| ***Senza divisa*** | *Grav. insuf* | | ***1,00*** |
| ***Preparazione del Cocktail*** | ***- Chiara, precisa, articolata ed organica*** | *Eccellente* | | ***5,00*** |
| ***- Chiara, precisa ed organica*** | *Ottimo* | | ***4,50*** |
| ***- Chiara precisa ed articolata*** | *Buono* | | ***4,00*** |
| ***- Chiara e precisa*** | *Discreto* | | ***3,50*** |
| ***- Chiara, precisa, con qualche lieve imperfezione*** | *Sufficiente* | | ***3,00*** |
| ***- Poco chiara e precisa, con qualche lieve insufficienza*** | *Mediocre* | | ***2,50*** |
| ***- Approssimativa e con gravi errori*** | *Insuffic.te* | | ***2,00*** |
| ***Approssimativa, lacunosa e con gravi errori*** | *Scarso* | | ***1,50*** |
| ***- Inesistente, lacunosa e con gravi errori*** | *Grav. insuf* | | ***1,00*** |
| ***Predisposizione del Buffet e servizio*** | ***- Nessun errore nella predisposizione del buffet*** | *Eccellente* | | ***5,00*** |
| ***- n. 1 errore lieve nella predisposizione del buffet*** | *Ottimo* | | ***4,50*** |
| ***- n. 2 errore lieve nella predisposizione del buffet*** | *Buono* | | ***4,00*** |
| ***- n. 3 errori lieve nella predisposizione del buffet*** | *Discreto* | | ***3,50*** |
| ***- oltre i 3 errori lievi nella predisposizione del buffet*** | *Sufficiente* | | ***3,00*** |
| ***- n. 1 errore grave nella predisposizione del buffet*** | *Mediocre* | | ***2,50*** |
| ***- n. 2 errori gravi nella predisposizione del buffet*** | *Insuffic.te* | | ***2,00*** |
| ***- n. 3 errori gravi nella predisposizione del buffet*** | *Scarso* | | ***1,50*** |
| ***- N 4 nessuna predisposizione del buffet*** | *Grav. insuf* | | ***1,00*** |
|  | | ***Totale:*** | *\_\_\_\_ /* ***20*** | |

*Risposta multipla punti:\_\_\_\_/02*

*Risposta aperta punti:\_\_\_\_/03*

*Prova Pratica punti:\_\_\_\_/15*

***TOTALE punti :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/20***

***GRIGLIA DI VALUTAZIONE***

***AREA COMUNE***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Tipologia prova*** | ***Descrittore*** | ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***Tot*** |
| ***Domande a risposta multipla*** | ***Punti 0,25 per ogni risposta esatta*** | ***p.\_\_\_\_\_\_*** | ***p.\_\_\_\_\_*** | ***p.\_\_\_\_\_\_\_*** | ***p.\_\_\_\_\_\_\_*** | ***p. \_\_\_/1,00*** |

***Punteggio: \_\_\_\_\_\_\_ /3***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| obiettivo | Punteggio massimo | descrittore | Giudizio | Punteggio  I prova | Punteggio  II prova | Punteggio totale |
| ***Comprensione del testo, selezione dei concetti chiave, conoscenza specifica degli argomenti*** | 1 | ***- completa, arganica e approfondita*** | Eccellente | 0,50 | 0,50 | \_\_\_\_ |
| ***- completa e organica*** | Ottimo | 0,45 | 0,45 |
| ***- completa*** | Buono | 0,40 | 0,40 |
| ***- soddisfacente*** | Discreto | 0,35 | 0,35 |
| ***- adeguata*** | Sufficiente | 0,30 | 0,30 |
| ***- superficiale e generica*** | Mediocre | 0,25 | 0,25 |
| ***- superficiale e lacunosa*** | Insuff.nte | 0,20 | 0,20 |
| ***- scarsa*** | Scarso | 0,10 | 0,10 |
| ***Padronanza della lingua e capacità di esposizione e rielaborazione*** | 1 | ***- precisa, armonica, organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Eccellente | 0,50 | 0,50 | \_\_\_\_ |
| ***- armonica ed organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Ottimo | 0,45 | 0,45 |
| ***- organica e linguaggio appropriato e ricco*** | Buono | 0,40 | 0,40 |
| ***- Prosa scorrevole ed articolata e linguaggio appropriato*** | Discreto | 0,35 | 0,35 |
| ***- scorrevole e linguaggio appropriato*** | Sufficiente | 0,30 | 0,30 |
| ***- contorta e linguaggio troppo essenziale*** | Mediocre | 0,25 | 0,25 |
| ***- contorta e linguaggio inadeguato*** | Insuff.nte | 0,20 | 0,20 |
| ***- confusa e linguaggio non appropriato*** | Scarso | 0,10 | 0,10 |
| ***capacità di organizzare il testo, pertinenza delle risposte e coerenza argomentativa*** | 0,50 | ***- Completa comprensione del messaggio nella sua articolazione e nelle varie sfumature espressive.*** | Eccellente | 0,25 | 0,25 | \_\_\_\_ |
| ***- Approfondita comprensione del messaggio nella sua complessità e nelle varie sfumature espressive.*** | Ottimo | 0,225 | 0,225 |
| ***- Buona comprensione del messaggio e delle varie sfumature espressive*** | Buono | 0,20 | 0,20 |
| ***- Discreta comprensione del messaggio e delle varie sfumature espressive*** | Discreto | 0,175 | 0,175 |
| ***- Sufficiente comprensione del messaggio del testo.*** | Sufficiente | 0,15 | 0,15 |
| ***- Comprensione superficiale del messaggio del testo.*** | Mediocre | 0,125 | 0,125 |
| ***- Comprensione limitata del messaggio del testo.*** | Insuff.nte | 0,10 | 0,10 |
| ***- Scarsa comprensione del messaggio.*** | Scarso | 0,05 | 0,05 |
| ***Capacità di interpretazione di elaborazione critica, originalità e/o creatività*** | 0,50 | ***- Eccellenti capacità critico-creative, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | Eccellente | 0,25 | 0,25 | \_\_\_\_ |
| ***- Ottime capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | Ottimo | 0,225 | 0,225 |
| ***- Buone capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione e di giudizio*** | Buono | 0,20 | 0,20 |
| ***- Discrete capacità critiche, di ragionamento e di rielaborazione*** | Discreto | 0,175 | 0,175 |
| ***- Sufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Sufficiente | 0,15 | 0,15 |
| ***- Mediocri capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Mediocre | 0,125 | 0,125 |
| ***- Insufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Insuff.nte | 0,10 | 0,10 |
| ***- Scarse capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | Scarso | 0,05 | 0,05 |
|  |  |  |  |  | punti |  |

*Risposta multipla punti:\_\_\_\_/01*

*Risposta aperta punti:\_\_\_\_/03*

***TOTALE punti :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/04***

***ESAME DI QUALIFICA PROFESSIONALE - I&FP***

***GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| * ***Obiettivo*** | ***Descrittore*** | ***Giudizio*** | ***Punteggio*** |
| **Contenuti tesina [ ]**  **o**  **argomento [ ]**  **o**  **progetto [ ]** | ***- originale, articolata, approfondita e ricercata*** | *Eccellente* | ***6*** |
| ***- articolata, approfondita e ricercata*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- articolata e approfondita*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- articolata*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- adeguata*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- poco articolata*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- superficiale e generica*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- disarticolata e generica*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| ***Esposizione E Rielaborazione*** | ***- Chiara, precisa, articolata ed organica*** | *Eccellente* | ***6*** |
| ***- Chiara, precisa ed organica*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- Chiara precisa ed articolata*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- Chiara e precisa*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- Chiara, precisa, con qualche lieve imperfezione*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- Poco chiara e precisa, con qualche lieve insufficienza*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- Approssimativa e con gravi errori morfo-sintattici*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- Approssimativa, lacunosa e con gravi errori morfo-sintattici*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| ***Proprietà di linguaggio*** | ***- Appropriato, ricercato, ricco e vivace*** | *Eccellente* | ***5*** |
| ***- Appropriato, ricercato e preciso*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- Appropriato e ricercato*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- Appropriato e preciso*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- Appropriato*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- Approssimato*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- Ripetitivo*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- Approssimato e ripetitivo*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| *Conoscenza e approfondimento degli argomenti* | ***- completa, arganica e approfondita*** | *Eccellente* | ***6*** |
| ***- completa e organica*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- completa*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- soddisfacente*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- adeguata*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- superficiale e generica*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- superficiale e lacunosa*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- scarsa*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| ***Capacità critiche e creative*** | ***- Eccellenti capacità critico-creative, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | *Eccellente* | ***6*** |
| ***- Ottime capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione, di giudizio*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- Buone capacità critiche, di ragionamento, di rielaborazione e di giudizio*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- Discrete capacità critiche, di ragionamento e di rielaborazione*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- Sufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- Mediocri capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- Insufficienti capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- Scarse capacità di ragionamento e di rielaborazione*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| ***Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nel modo critico*** | ***- ottima utilizzazione degli argomenti trattati con personali, pertinenti ed articolati collegamenti tra le***  ***diverse discipline*** | *Eccellente* | ***5*** |
| ***- ottima utilizzazione degli argomenti trattati con pertinenti ed articolati collegamenti tra le diverse***  ***discipline*** | *Ottimo* | ***4,5*** |
| ***- buona utilizzazione degli argomenti trattati con pertinenti collegamenti tra le diverse discipline*** | *Buono* | ***4*** |
| ***- adeguata utilizzazione degli argomenti trattati con pertinenti collegamenti tra le diverse discipline*** | *Discreto* | ***3,5*** |
| ***- adeguata utilizzazione degli argomenti trattati con utili collegamenti tra le diverse discipline*** | *Sufficiente* | ***3*** |
| ***- superficiale utilizzazione degli argomenti trattati ma con qualche collegamento tra le diverse discipline*** | *Mediocre* | ***2,5*** |
| ***- superficiale utilizzazione degli argomenti trattati priva di collegamenti tra le diverse discipline*** | *Insuffic.te* | ***1,5-2,00*** |
| ***- inadeguata utilizzazione degli argomenti trattati priva di collegamenti tra le diverse discipline*** | *Scarso* | ***0,5-1,0*** |
| ***- si è solo preso atto degli errori commessi e/o dei lavori svolti senza proporre considerazioni*** | *Inesistente* | ***0,25*** |
|  | | ***Totale:*** | ***\_\_\_\_\_ / 35*** |

***Criteri di correzione e di valutazione***

I criteri di correzione sono stati sempre riferiti agli obiettivi previsti dalla normativa; la valutazione sarà effettuata utilizzando l’apposita griglia sopra descritta.

**8.3. Descrizione del colloquio individuale**

***Finalità***

La prova orale è finalizzata alla valutazione delle competenze relazionali e comunicative sviluppate durante il percorso formativo, anche mediante la discussione di un lavoro preparato dall'allievo prima dell'esame sotto forma di tesina e/o relazione. In particolare, durante ilcolloquio si accerteranno la padronanza della lingua, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, di collegarle nell’argomentazione e di discutere ed approfondire sotto vari profili i diversi argomenti di interesse professionale.

***Strutturazione della prova***

Il colloquio si volgerà in tre tempi:

1. lo studente presenta e illustra un elaborato personale, sotto forma di tesina e/o relazione scritta;
2. la commissione, terminata questa prima fase, potrà intervenire con una domanda per accertare le conoscenze e le competenze del candidato;
3. alla fine, o durante il colloquio, si darà l’opportunità all’allievo di riflettere e prendere consapevolezza del percorso educativo e formativo che ha compiuto, con particolare riferimento all’esperienza di stage in ottica professionalizzante.

La durata della prova è di sei **ore complessive (dalle ore 08.00 alle ore 16.00)**.

***Criteri di correzione e di valutazione***

Il punteggio massimo assegnato al colloquio è di 35 punti. Per l’assegnazione del punteggio sarà utilizzata l’apposita griglia in allegato.