



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Esami di Stato 2020/21

Classe V sez A

INDIRIZZO: sala e vendita

Il Consiglio di Classe

Borrelli	Annamaria	Lingua inglese
Campanella	Santa	Scienze motorie
Cerini	Emilia Maria	Diritto e tecnica amministrativa
D'Ambrosio	Massimiliano	Religione
De Tullio	Angela	Ed. civica
Giancippoli	Elena	Scienza e cultura dell'alimentazione
Liuzzi	Valentina	Matematica
Lucarelli	Fabio	Lab. di cucina per sala e vendita
Sacco	Alberto	Lab. di sala e vendita
Saracino	Pasqualina	II Lingua straniera Tedesco
Signorile	Concetta	Italiano e storia
Sofia	Rosita	II Lingua straniera Spagnolo
Nagliero	Eusapia	Sostegno
Susca	Tiziana	Sostegno

Coordinatore
 Prof.ssa Susca Tiziana

Dirigente Scolastico
 Prof. Francesco Scaramuzzi

CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag 3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag 5
PROFILO INDIRIZZO	Pag 7
QUADRO ORARIO DELLA CLASSE	Pag 11
DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag 12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO (Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti)	Pag 16
ELENCO ELABORATI (O.M. 53/2021 ART.18 LETT. A)	Pag 19
TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA (O.M. 53/2021 ART.18 LETT. B)	Pag 20
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag 22
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO	Pag 23
ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA	Pag 25
CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE	Pag 27
SIMULAZIONE COLLOQUIO	Pag 48
Allegato A PRODOTTO FINALE PERCORSO DI ED. CIVICA	Pag 49

PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini del nostro istituto risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a. s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. È del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca- emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma, in vigore a partire dall'a. s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

A partire dall'anno scolastico 2015/16 è stato autorizzato l'avvio dell'Istituto *Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria*, una nuova opportunità di formazione e di istruzione, che si aggiunge ai nostri tradizionali e avviati settori di lavoro.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Da questo anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto, gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria

(percorso a conclusione)

- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Il Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria
- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze (D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale), l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori.” In questo passaggio dall’Integrazione all’Inclusione consisterà, a nostro avviso, l’opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un’educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L’atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all’Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.”*

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **Quinta** della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Sala e vendita"** (sede **Casamassima**) è composta da 16 alunni (n. 15 maschi e n. 1 femmina) provenienti da Casamassima, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Valenzano, Noicattaro e Triggiano. Non ci sono ripetenti.

Alla classe è stato assegnato un candidato privatista che, ai sensi dell'articolo 14 comma 1, del Dlgs 62/2017, avendo superato l'esame preliminare, è ammesso a sostenere l'esame di Stato.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera: 14 alunni frequentano il corso di lingua spagnola e 2 alunni di lingua tedesca. Sono presenti due studenti diversamente abili, entrambi con programmazione differenziata per aree disciplinari. Entrambi gli alunni parteciperanno all'esame di stato. Sono altresì presenti 2 alunni con BES per i quali il Consiglio di classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato per individuare, ai sensi della Legge 170/2010, gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione.

Per lo svolgimento degli Esami di Stato il Consiglio di classe ritiene che venga garantita, come da normativa, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per gli alunni di utilizzare durante il colloquio mappe concettuali e/o una presentazione in power point. Tale possibilità viene estesa a tutti i componenti del gruppo classe.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali: la scuola rappresenta per alcuni di loro l'unica agenzia educativa di riferimento e, a tal proposito, alcuni studenti hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso formativo partecipando negli anni a diverse iniziative proposte dalla scuola.

Per le discipline dell'area professionalizzante gli alunni hanno conseguito nel corso del triennio buoni risultati di apprendimento, in cui le abilità acquisite hanno avuto la possibilità di un concreto riscontro in occasione di servizi, collaborazioni e attività di PCTO. Molti ragazzi, infatti, sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza nello svolgimento delle proprie mansioni. Purtroppo, a causa dell'emergenza sanitaria, per alcuni studenti non è stato possibile attuare percorsi di alternanza scuola-lavoro presso imprese del settore ristorativo.

Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno sempre mostrato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall' istituto ma, ad alcuni di loro, è a volte mancato un serio approfondimento a casa e taluni hanno partecipato silenziosamente e senza slanci al dialogo educativo. Pertanto, la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- un ristretto numero caratterizzato da lacune pregresse e/o con limiti derivanti da una preparazione di base poco assimilata, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito risultati accettabili, evidenziando però ancora profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro e nella capacità di operare autonomamente collegamenti tra discipline;

- un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva;

- un ristretto numero di alunni, molto motivato, riesce ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. In questo gruppo emerge un ristretto numero di studenti che, per il loro impegno sempre serio e puntuale, ha raggiunto, fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di ottimo livello.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fa eccezione un ristretto numero di alunni.

PROFILO DELLA CLASSE

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le

tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario Articolazione Sala vendita e bar

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	66	66	66	66	66
Inglese	99	99	99	99	99
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie E Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “SALA VENDITA E BAR”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina				66**	66**
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO

Ciascun docente ha elaborato il proprio Piano di lavoro annuale nel quale sono state indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune è stato comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti hanno orientato, inoltre, il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale e si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata;
- *problem solving*;
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi.

Il ricorso alla DDI, resosi necessario sulla base delle valutazioni delle autorità competenti a causa dell'acuirsi dell'emergenza sanitaria legata al SARS COV 2, ha fatto riferimento alle linee guida e al piano approvato nel regolamento per la didattica digitale integrata.

È stata utilizzata la piattaforma Google Classroom per gestire le lezioni sincrone e asincrone, avvalendosi anche di altre risorse digitali gratuite, e sono state anche svolte verifiche online che all'interrogazione tradizionale hanno alternato test strutturati e semistrutturati, testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

ATTIVITA' di SOSTEGNO e RECUPERO, COMPLEMENTARI ed INTEGRATIVE

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali è stato possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti hanno adottato le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- 1) informare con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali sono risultati carenti;

- 2) operare una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- 3) predisporre esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- 4) segnalare per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che evidenziano lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

Interventi per gli allievi diversamente abili

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLH operativo sul singolo allievo (GLHO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.L.gs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL;
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento/apprendimento dell'educazione civica, in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", (d'ora in avanti, Legge), ha lo scopo di favorire, da parte delle Istituzioni scolastiche, una corretta attuazione dell'innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell'articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La Legge, ponendo a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana, la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La Carta è in sostanza un codice chiaro e organico di valenza culturale e pedagogica, capace di accogliere e dare senso e orientamento in particolare alle persone che vivono nella scuola e alle discipline e alle attività che vi si svolgono. Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro, anche integrando il

Patto educativo di corresponsabilità ed estendendolo alla scuola primaria. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Le Istituzioni scolastiche sono chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, esteso ai percorsi di scuola primaria, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della Legge). Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curricolo di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Per questa classe è stato programmato e realizzato un percorso che, partendo dalle nozioni introduttive (cassetta degli attrezzi), ha catapultato gli studenti nel mondo del lavoro facendo loro conoscere le opportunità offerte dall'UE e le modalità di "ricerca attiva" del lavoro.

Denominazione	Studiare o lavorare all'estero: le opportunità offerte dalla UE
Tematica individuata dal curricolo d'istituto	Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale
Consegna al termine del percorso	Prodotto multimediale e/o cartaceo "Vademecum" di strumenti per la ricerca attiva di lavoro, con allegati glossario e indirizzario utile (allegato A)
Destinatari	Studenti della 5AS
Tempi	Pentamestre – 33 ore totali
Discipline coinvolte	<ul style="list-style-type: none"> • dtar 10 ore • italiano 4 ore • storia 4 ore • inglese 2 ore • laboratorio di sala e vendita 5 ore • laboratorio di cucina per sala 3 ore • scienze degli alimenti 3 ore • Il lingua straniera 2 ore
Competenze generali (rif. Curricolo d'istituto)	<ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; - Saper valutare fatti e orientare comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
Competenze disciplinari (rif. Curricolo d'istituto)	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale - Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali
Abilità (rif. Curricolo d'istituto)	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato; - riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle regioni e degli Enti locali ed essere in grado di rivolgersi, per le

	<p>proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati;</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza
Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, acquisire ed interpretare l'informazione. (DM 139/2007) - Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. (Racc. UE 22/05/2018)
Contenuti disciplinari	<p>La cassetta degli attrezzi (nozioni introduttive):</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Costituzione italiana - Il sistema politico della Repubblica italiana - Gli enti locali - L'Unione Europea e le altre organizzazioni internazionali - I diritti umani <p>Focus:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato del lavoro: domanda e offerta di lavoro - Le agenzie del lavoro - Il contratto di lavoro e le varie tipologie contrattuali nel proprio paese e nel paese estero di destinazione. - Principali indirizzi web istituzionali e privati, nazionali e internazionali per la ricerca del lavoro. Annunci di lavoro nei quotidiani italiani ed esteri. - Conoscenza delle caratteristiche fondamentali del CV e della lettera di presentazione in lingua madre - Conoscenza delle caratteristiche fondamentali del CV e della lettera di presentazione in lingua straniera (inglese, spagnolo/tedesco)
Metodologie/strumenti	<p>Lezione partecipata ed esercitazioni</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Analisi di casi</p> <p>Laboratori in classe</p>
Valutazione	<p>In sede di scrutinio il coordinatore dell'insegnamento dell'Ed. Civica ha formulato la proposta di voto, espressa ai sensi della normativa vigente, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team che ha partecipato all'attività nel periodo di riferimento.</p> <p>In particolare, sono state oggetto di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eventuali verifiche formative/sommative (griglie di materia) - Processo - Prodotto

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

(Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti)

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuno studente, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;

2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;

3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso negli alunni lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere, nel corso dell'attività didattica, e sommative, a conclusione di ogni percorso didattico, realizzate anche in modalità DAD attraverso video-conferenze sulla piattaforma Meet e consegna dei lavori sulla piattaforma Google classroom o via mail.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...

- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni, ecc.

L'attribuzione del voto nella prima parte dell'anno è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

Dal mese di ottobre, con l'adozione della nuova metodologia DAD, la valutazione sommativa è stata corretta attraverso la valutazione del processo formativo.

Criteri per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)

2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:

a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell' alunno, in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;

b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)

c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

I materiali relativi alle griglie di valutazione delle prove scritte e orali e la griglia di osservazione/valutazione delle competenze delle attività didattiche a distanza (sincrone e/o asincrone) sono presenti sul sito dell'Istituto.

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una *valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite*, il MIUR ha creato delle tabelle di conversione dei crediti già acquisiti fino a quest'anno 2019/20 al fine di raggiungere i 60 punti da aggiungere ai 40 punti derivanti dalla valutazione del colloquio.

Il Collegio dei Docenti in data 10/09/20 ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di:

almeno due dei seguenti criteri:

a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni

b) unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:

- voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);

- media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;

- partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
 - valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO
- l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

La Valutazione degli alunni certificati ai sensi della L. 104/1992 e degli alunni con BES ai sensi della L. 170/2010

La valutazione è una questione molto delicata per tutti gli studenti, a maggior ragione per quelli con disabilità. Occorre, quindi, creare le condizioni perché essa potenzi e non limiti i loro percorsi di studio.

L'oggetto della valutazione degli alunni certificati in base alla L. 104/92, sempre, ma soprattutto in questo particolare momento di sostegno a distanza, deve essere tutto il processo di apprendimento.

Si deve considerare il profitto ma anche e soprattutto:

- il comportamento;
- la disponibilità nei confronti dell'esperienza scolastica (partecipazione, impegno, responsabilità, ecc.);
- i progressi maturati rispetto ai livelli di partenza.

In ogni caso tutte le modalità di valutazione saranno concordate tra i docenti di sostegno e i docenti delle singole materie.

In merito alla valutazione degli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento ai sensi della L. 170/2010, è necessario mantenere attive le misure compensative e dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato di ciascuno studente.

Ogni docente, inoltre, per la valutazione di fine quadrimestre utilizzerà la griglia unica di osservazione per la valutazione dell'attività didattica a distanza per formulare la propria proposta di voto nello scrutinio finale.

ELENCO ELABORATI (O.M. 53/2021 ART.18 LETT. A)

NUM	ELABORATO	TUTOR
1	BENESSERE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ	Prof.ssa Nagliero Eusapia
2	CIBO E SOCIAL MEDIA	Prof.ssa Signorile Concetta
3	L'INNOVAZIONE A TAVOLA	Prof.ssa Cerini Emilia Maria
4	EDUCAZIONE ALIMENTARE	Prof. Sacco
5	MODELLI ALIMENTARI SOSTENIBILI	Prof.ssa Signorile Concetta
6	SLOW FOOD E FAST FOOD: DUE MODELLI A CONFRONTO	Prof.ssa Giancippoli Elena
7	Per un'esperienza unica Un viaggio tra mare, terra, arte, cibo e vino Gocce di bellezza da imprimere nella memoria Luogo di ricordi dove Immutabile resta la magia di luoghi incantati che sussurrano Arrivederci!	Prof.ssa Susca Tiziana
8	PREVENZIONE A TAVOLA	Prof.ssa Sofia Rosita
9	IL MENU: LA CARTA D'IDENTITÀ DELLA RISTORAZIONE	Prof. Sacco Alberto
10	GLI ECCESSI ALIMENTARI	Prof. Lucarelli Fabio Girolamo
11	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI	Prof. Saracino Pasqualina
12	I PRODOTTI DEL TERRITORIO E I MARCHI DI QUALITÀ	Prof. Lucarelli Fabio Girolamo
13	SICUREZZA ALIMENTARE	Prof.ssa Saracino Pasqualina
14	LARN E ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Prof.ssa Giancippoli Elena
15	VINO E SALUTE	Prof.ssa Cerini Maria Emilia
16	BENESSERE E TERRITORIO	Prof.ssa Sofia Rosita

PRIVATISTA	DIETA MEDITERRANEA: SALUTE E TRADIZIONE	prof. Sacco Alberto
------------	---	---------------------

**TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO
DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
(O.M. 53/2021 ART.18 LETT.B)**

AUTORI	RACCOLTA/OPERA	OPERE
Friedrich Nietzsche	Così parlò Zarathustra	Dio è morto!
Sigmund Freud	Opere	L'io non è padrone in casa propria
Gustave Flaubert	Madame Bovary	Il ballo alla Vaubyessard
Émile Zola	Germinal	La miniera
Giovanni Verga	Vita dei campi	Rosso Malpelo
	I Malavoglia	La famiglia Toscano L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni
	Mastro don Gesualdo	La morte di Gesualdo
Giosue Carducci	Rime Nuove	Traversando la Maremma toscana
	Odi barbare	Nevicata
Charles Baudelaire	I fiori del male	Corrispondenze
Arthur Rimbaud	Poesie	Vocali
Gabriele D'Annunzio	Le Vergine delle rocce	Il programma del superuomo
	Alcyone	La Pioggia nel pineto
	Il piacere	Il conte Andrea Sperelli
Giovanni Pascoli	Il fanciullino	Il fanciullo che è in noi
	Myrica	Novembre Lavandare Il Lampo X agosto L'assiuolo

Filippo Tommaso Marinetti		Manifesto del Futurismo
Vladimir Majakovskij	Opere scelte	La Guerra è dichiarata
Italo Svevo	Una vita	L'inetto e il lottatore
	La coscienza di Zeno	Prefazione e Preambolo L'ultima sigaretta Il potere "psicoanalitico" del vino
Luigi Pirandello	Il fu Mattia Pascal Uno, nessuno e centomila	Io mi chiamo Mattia Pascal L'amara conclusione:" lo sono il fu Mattia Pascal" Il naso di Moscarda
	Sei personaggi in cerca di autore	I sei personaggi entrano in scena
Giuseppe Ungaretti	Raccolta poetica "L'allegria"	Liriche: Veglia – Fratelli – Soldati
Eugenio Montale	Raccolta poetica "Satura"	Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
Italo Calvino	Il barone rampante	Cosimo sugli alberi e il mondo sotto di lui

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 dell'O.M. 53/2021 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione ai sensi dell'articolo 18, lettera c della suddetta O.M., nel corso del colloquio proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- “favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline”
- tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

In considerazione del carattere pluridisciplinare del colloquio dell'Esame di Stato, per consentire alle alunne di cogliere l'intima connessione dei saperi e di elaborare percorsi didattici trasversali, il Consiglio di classe ha individuato e proposto alla classe i seguenti nuclei tematici pluridisciplinari:

1. ***Slow food***
2. ***Le strade del vino***
3. ***Il rischio e la sicurezza***
4. ***Marketing e comunicazione***
5. ***Sostenibilità alimentare***

Le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curricolari.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO “Majorana al lavoro”

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto. Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato al fine da assicurare ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di corsi in tal senso è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati e terzo settore presenti sul territorio. Alcuni alunni non hanno potuto completare il percorso a causa della sospensione di tutte le attività esterne agli edifici scolastici organizzate per la realizzazione dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, a seguito del DPCM 4 marzo 2020 e successivi. Per tali studenti si è provveduto mediante una certificazione delle competenze.

Nello specifico:

Stage in azienda		
Villa Rinaldi Noicattaro	2019-20	Uno studente
The Rock Enterprise Noicattaro	2019-20	Uno studente
Hotel Svevo Gioia Del Colle	2019-20	Uno studente
Formazione teorica curricolare	2020-21	Tutta la classe

Temi di interesse generale del progetto PCTO

- aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro, corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale, sistemi di qualità, attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro.

Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- Visite aziendali;

- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore di sala e vendita riassumibili nelle seguenti linee:

- conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- conoscere la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
- predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
- saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;
- comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
- sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività);
- sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
- saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting;
- conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

Attività di orientamento 'Open Day' dell'I.I.S.S. "E. Majorana"	Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata	Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.
Progetto "A tavola con l'Europa"	Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche	Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto
Sagra della zampina Sammichele di Bari	Partecipazione all'evento presso il comune di Sammichele di Bari caratterizzato da convegni e degustazione di zampina e vini del territorio	Migliorare le proprie conoscenze sul vino ed i suoi accostamenti
Fiera del Levante Bari	Servizio durante gli show cooking	Esperire le proprie competenze professionali
Palafiorio finale Coppa Italia basket serie A 1 campionato studenteschi di pallavolo	Servizio buffet	Esperire le proprie competenze professionali
Visita al frantoio "B. Iacovelli" di Casamassima	Potenziamento delle conoscenze sull'olio	Migliorare le proprie competenze professionali
La cucina del futuro	Partecipazione ad un convegno sugli effetti benefici di una sana alimentazione e sui «nuovi cibi» con ridotto impatto ambientale	Informarsi sulle nuove tecniche professionali
Partecipazione all'evento "Dolce Puglia"	Partecipazione all'evento presso il 36 ^a Stormo Caccia dell'aeroporto militare di Gioia del Colle caratterizzato da convegni e degustazione di vini e prodotti dolciari	Migliorare le proprie conoscenze sul vino ad i suoi accostamenti
Progetto di 'Donazione di sangue'	Donazione di sangue grazie all'emoteca dell'associazione donatori sangue Fratres di Casamassima degli studenti maggiorenni e dei loro docenti	Sensibilizzare i giovani al nobile gesto della donazione di sangue in forma volontaria diffondendo al contempo la cultura del dono ed il valore della solidarietà
Partecipazione alla XXIX edizione del concorso nazionale	Realizzazione di un gioco da tavolo sulle	Sensibilizzare le nuove generazioni sulle tematiche di AGENDA 2030

<p><u>IMMAGINI</u> <u>PER LA</u> <u>TERRA</u></p> <p><u>2030: IL</u> <u>FUTURO È</u> <u>ADESSO!</u></p>	<p>tematiche di AGENDA 2030</p>	
<p>Partecipazione alla XXIX edizione del concorso nazionale</p> <p><u>IMMAGINI</u> <u>PER LA</u> <u>TERRA</u></p> <p><u>2030: IL</u> <u>FUTURO È</u> <u>ADESSO!</u></p>	<p>Realizzazione di un cocktail sostenibile con prodotti a Km 0 e stagionali e con elementi dal sapore autentico quali erbe, spezie e radici.</p>	<p>Sensibilizzare le nuove generazioni sul tema della sostenibilità alimentare</p>
<p>Incontro AMIRA</p>	<p>Partecipazione al convegno "Accoglienza del cliente-La gestione dei reclami"</p>	<p>Migliorare le proprie conoscenze professionali</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Della Prof.ssa	Giancippoli Elena
----------------	-------------------

Insegnante di	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	nella classe	V sez. A
---------------	--------------------------------------	--------------	----------

INDIRIZZO	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore SALA
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

MODULO 1: Alimentazione equilibrata e LARN.

- LARN e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- FOCUS LINEA GUIDA N°12 “LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DIPENDE ANCHE DA TE”
- FOCUS LINEA GUIDA N°13 “SOSTENIBILITA’ DELLE DIETE: TUTTI POSSIAMO CONTRIBUIRE”
- Evoluzione de modelli alimentari italiani
- Modelli alimentari sostenibili: il vegetarianismo
- Modelli alimentare a confronto: Slow Food e Fast Food

MODULO 2: Innovazioni di filiera e nuovi alimenti

- Carta di Milano – Sicurezza alimentare – Accesso al cibo (FAO)
- La filiera agroalimentare
- Prodotti a Km 0 e Gruppi di acquisto solidale (GAS)
- Sviluppo sostenibile e spreco alimentare
- Doppia piramide alimentare
- Nuovi prodotti alimentari

MODULO 3: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

- Contaminazioni chimico-fisiche e biologiche degli alimenti
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni
- Principali scandali alimentari (BSE- AVIARIA)
- Principi HACCP

MODULO 4: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Alimentazione in gravidanza e della nutrice: cenni
- Alimentazione nell'età evolutiva (età scolare e adolescenza)
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età: cenni
- La Dieta mediterranea

Modulo 5: Dietoterapia

- Obesità
- Malattie cardiovascolari (Aterosclerosi e Ipertensione)
- Diabete
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alcol e alcolemia

Laboratorio sala e vendita

Del Prof.	SACCO ALBERTO
-----------	---------------

Insegnante di	SALA E VENDITA	nella classe	5 A SALA
---------------	----------------	--------------	----------

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO	2020/2021
TESTO	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB (LE MONNIER)

1) Ripetizioni degli argomenti trattati al quarto anno

- Le tecniche di vinificazione
- La spumantizzazione e i vini speciali
- Le bevande analcoliche
- Le bevande alcoliche
- I distillati e i liquori

2) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le principali produzioni vitivinicole in Europa
- Le principali produzioni vitivinicole nel Mondo
- I principali Vitigni italiani
- I disciplinari di produzione
- La viticoltura e i vini più importanti della Puglia
- Le strade del vino

3) Analisi sensoriale del vino (attività pratica di laboratorio)

- Analisi sensoriale di un vino
- Degustazione e analisi gustativa di un cibo
- Tecniche di abbinamento cibo vino

4) Il lavoro in sala (attività pratica di laboratorio)

- Il servizio di sala
- Le diverse tipologie di servizio
- La cucina di sala (IL FLAMBE')
- Il servizio al buffet
- Sfilettare e tranciare in sala

5) Il mondo del bar

- La birra
- I superalcolici

La classificazione dei distillati

6)La mixology

Tecniche di miscelazione e dosaggio
Calcolo del titolo alcolometrico dei cocktails
Calcolo del drink cost
L'IBA e l'AIBES
I principali cocktail IBA
Nuove tendenze nel mondo della Mixology

7) Il Banqueting e il Catering

Organizzare eventi
Figure professionali

8)Enogastronomia e Società

Cibo e cultura
Enogastronomia regionale
I prodotti di qualità
i fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale religioso dietetico)

Laboratorio cucina

Del Prof.	Lucarelli Fabio Girolamo
------------------	---------------------------------

Insegnante di	Lab. Cucina	nella classe	5 A SALA
----------------------	--------------------	---------------------	-----------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

LA RISTORAZIONE:

- Le classi ristorative e il menu
- Il catering.
- Il banqueting.
- Il servizio a buffet

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

- La gestione degli acquisti
- Tipologie di produzione e innovazione in cucina

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

- La sicurezza
- Il sistema HACCP

Italiano

Della Prof.ssa	Concetta Signorile
----------------	--------------------

Insegnante di	Italiano	nella classe	V A
---------------	----------	--------------	-----

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura
Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative
A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento
B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi
C-II tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore
Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi
Il romanzo dell'Ottocento
Emile Zola: la poetica del Naturalismo
Gustave Flaubert, il precursore del Naturalismo: "Madame Bovary" e focus sul brano "Emma al ballo"
Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali
Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale
La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale
Rosso Malpelo e "l'impossibilità di un riscatto": comprensione ed analisi guidata del brano
Le nuove tecniche narrative
I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali
Mastro don Gesualdo: composizione, trama e personaggi principali
"L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo
Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali
Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate"
La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo
Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli
Le Laudi e la grande poesia di Alcyone
La pioggia nel pineto
Simbolismo: sintesi delle caratteristiche della poetica
Poetica di Rimbaud: lettura e parafrasi scritta della lirica "Vocali"
Poetica di Baudelaire: lettura e parafrasi scritta della lirica "Corrispondenze"
Giosuè Carducci: la vicenda biografica; il pensiero e la poetica di Carducci; le "Odi barbare", "Rime e ritmi"; Carducci posatore. lettura e comprensione del sonetto "Traversando la Maremma"
Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"

Il quadro delle principali opere in versi e in prosa
La poetica del “fanciullino”, il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva
È dentro di noi un fanciullino
Myricae: i temi e lo stile
X Agosto – trilogia “Temporale – Lampo - Tuono”
Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste
Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio
La nuova figura dell’inetto o antieroe
La polemica contro la società borghese
Il rapporto salute-malattia e l’inetto come intellettuale nell’opera “La coscienza di Zeno” –
preambolo e prefazione – L’ ultima sigaretta- Il potere psicoanalitico del vino.
Luigi Pirandello: vita e poetica
Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo
Il relativismo
L’opposizione vita/forma e persona/personaggio
Il concetto di “maschera nuda”, teatro nel teatro
La poetica dell’umorismo
Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo
Premessa e conclusione
Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del
romanzo: incipit del romanzo
Opera teatrale: *Sei personaggi in cerca d’autore – Atto I*
Giuseppe Ungaretti: “il poeta fante” e la Grande Guerra
Quadro sintetico delle raccolte poetiche
La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo
La raccolta Allegria: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita
Analisi liriche: *Soldati - Veglia - Fratelli*
L’Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali
Eugenio Montale: vita e poetica
Analisi della lirica: “*Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*”
Italo Calvino: vita e produzione letteraria
Il barone rampante: contenuti dell’opera.

Storia

Della Prof.ssa	Concetta Signorile
----------------	--------------------

Insegnante di	Storia	nella classe	V A
---------------	--------	--------------	-----

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

L'età dell'Imperialismo

Le origini della società di massa: la seconda rivoluzione industriale – Fordismo e Taylorismo;

l'espansione imperialista.

Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica; dalla nazione al nazionalismo; Socialismo

L'inizio del Novecento

La crisi del sistema internazionale: un sistema di alleanze contrapposte, le ambizioni della Germania, la rivalità anglo - tedesca

L'Italia tra '800 e '900

I governi della Sinistra storica - Sviluppo e crisi

1. La sinistra al Governo, il Governo Depretis
2. Gli scioperi nelle campagne
3. Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
4. Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia

L'età giolittiana

1. Il governo di Giolitti
2. Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
3. Il decollo industriale
4. L'occupazione della Libia

Approfondimento tematico: La Belle époque

La Prima Guerra Mondiale

1. Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
 2. il fronte occidentale, il fronte orientale e mediorientale, il genocidio armeni
- L'Italia entra in guerra: la situazione allo scoppio del conflitto, dalla neutralità alla guerra, il fronte meridionale: l'Isonzo ed il Carso.
3. La grande guerra. la morte di massa e l'esperienza dei soldati; armi nuove e distruttive,
 4. Le conseguenze della guerra sull'economia, le ripercussioni sulla politica, il controllo sulla società civile.
 5. Le ultime fasi della grande Guerra: Il 1917: un anno di svolta
 6. La fine della guerra: caduta degli Imperi centrali, la resa della Germania
 7. La Conferenza di Parigi ed i 14 punti di Wilson, I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.
 8. Le conseguenze dei trattati di pace

La rivoluzione russa e la nascita dell'Urss.

1. Instabilità politica e sociale di un paese arretrato

2. Le Rivoluzioni del 1917, Lenin al potere

focus: Le tesi di aprile

3. Dalla repubblica dei Soviet a l'URSS

4. Da Lenin a Stalin

focus: concetti di assolutismo, autoritarismo, dittatura, totalitarismo

Il declino Europeo e il primato Americano

1. L'età delle masse

2. L'Europa non è più il centro del mondo

3. La Repubblica Tedesca di Weimar

Il Fascismo in Italia

1. L'Italia del dopoguerra: il biennio 1919-20

2. Il governo di Giolitti e la nascita del Fascismo

3. L'Italia nelle mani di Mussolini: la società e l'economia del fascismo: autarchia e corporativismo; la scuola, la famiglia ed il lavoro durante il fascismo

4. La fabbrica del consenso: consenso e propaganda attraverso l'uso dei mezzi di comunicazione

di massa (radio, cinema, stampa), la pubblicità, la fotografia.

5. Patti Letaranensi - Concordato

6. Fascismo e fascismi. Regimi autoritari in Europa (la Spagna e Francisco Franco).

La Germania dalla crisi al Nazismo

1. Origini del Nazismo

2. L'ascesa di Hitler

3. La persecuzione degli Ebrei

4. L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

L'URSS di Stalin

1. L'URSS diventa una potenza industriale

2. La distruzione dell'agricoltura privata

3. la dittatura di Stalin

La Seconda Guerra Mondiale

1. Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra mondiale: la guerra civile spagnola, l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, l'occupazione dei Sudeti, il patto Molotov Ribbentrop

2. Lo scoppio della guerra e l'avanzata nazista

3. Il mondo in guerra

4. L'universo concentrazionario

5. Si invertono le sorti della guerra

6. Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista in Italia

7. La Resistenza

8. La bomba atomica, la fine della guerra e i trattati di pace

L'Italia repubblicana

1. Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti

2. Il passaggio dalla monarchia alla repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente (2 giugno 1946)

3. La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione della Repubblica Italiana

La guerra fredda: due ideologie contrapposte

Dta

Della Prof.ssa	Cerini Emilia Maria
----------------	---------------------

Insegnante di	Diritto e tecniche amministrative	nella classe	V A
---------------	-----------------------------------	--------------	-----

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

Modulo a

Il mercato turistico

1 – Il mercato turistico internazionale

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?

2 – Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Quali sono gli organismi internazionali? (UNWTO - WTTC)
- Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

3 – Il mercato turistico nazionale

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

4 – Gli organismi e le fonti normative interne

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

Modulo b

Il marketing

1 - Il marketing: aspetti generali

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

2 – Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?

- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?

3 – Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

4 – Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing?

5 – Il marketing plan

- Che cos'è il marketing plan?
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

Modulo c

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

1 – La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

2 – Il budget

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario?

3 – Il business plan

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

Modulo d

La normativa del settore turistico-ristorativo

1– Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa dispone il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?

- Di che cosa si occupa la normativa anticendi?

2 – Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

3 – I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Quali sono gli elementi di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il Codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo?
- Quali sono gli effetti giuridici della prenotazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di deposito in albergo?
- Quali altre responsabilità assumono ristoratori e albergatori?

Modulo e

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

1 – Le abitudini alimentari

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

2 – I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio?
- Quali sono i marchi di qualità alimentare?
- Che cosa sono i prodotti a Km 0?

Inglese

Della Prof.ssa	Borrelli Annamaria
----------------	--------------------

Insegnante di	inglese	Nella classe	5^ A sala e vendita
---------------	---------	--------------	---------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

Module: At the Bar

Bar equipment and display

Bar service

Understanding and serving wine (UDA interdisciplinare: le strade del vino)

Wine appellation

Cocktails

Module: Nutrition

Slow food: a case study (UDA interdisciplinare: Slow Food e sostenibilità alimentare)

Module: Safety procedures and Nutrition

HACCP (UDA interdisciplinare: il rischio e la sicurezza)

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Food contamination: risks and preventive measures

Organic food and GMOS

Module: Getting a job

How to write a Curriculum Vitae (UDA Ed.civica: Istituzioni e cittadinanza)

How to write a covering letter

Job advertisements

Module: Food blogs and Cooking media

British food blogs (UDA interdisciplinare: Marketing e comunicazione)

Celebrity chefs

Il lingua straniera-spagnolo

Della Prof.ssa	Sofia Rosita
----------------	--------------

Insegnante di	2^ Lingua straniera - SPAGNOLO	Nella classe	5^ A sala e vendita
---------------	--------------------------------	--------------	---------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

Libro di testo: ¡EN LA MESA!

Autori: Marta Cervi – Simonetta Montagna

Loescher Editore

SALA Y BAR

- La brigada de sala
- Antes del servicio
- Durante el servicio
- Después del servicio
- Estrategias de venta
- La brigada de bar-cafetería
- La mise en place
- Utensilios
- Cristalería
- Maquinaria y mobiliario
- Las reservas y las vajillas
- La atención al cliente
- La comanda
- Los tipos de servicios

RESTAURACIÓN

- Restaurantes y clasificación
- La comida rápida y el sistema take away
- La slow food
- Las cadenas de restauración y la alta cocina: Ferrán Adriá
- Los restaurantes temáticos
- El bufé
- El servicio de banqueting
- El catering
- El desayuno
- Aplicar las normas higiénicas

- El HACCP

¡ A COMER !

- Los diferentes tipos de menús
- En la mesa
- Tapas, pinchos y raciones
- Métodos de cocción de los alimentos
- Atender al cliente
- Técnicas de venta
- El sabor del fuego: flambear
- El arte de la cocina japonesa
- Menú para celíacos
- Normas para cocinar sin gluten

¡ A BEBER !

- Los diferentes tipos de café
- El chocolate a la taza y a la española
- Los cócteles
- Hábitos de bebida en España
- Una bebida prestigiosa: el Cava
- El vino
- Bebidas tradicionales de España: la Sidra

ALIMENTACIÓN

- La dieta mediterránea
- La pirámide nutricional
- Sostenibilidad alimentaria y bienestar
- Designaciones de productos de calidad

TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN

- El anuncio de trabajo
- El curriculum vitae
- La carta de presentación
- Como encontrar trabajo en España

CULTURA Y SOCIEDAD

- La importancia de la comunicación en la alimentación
- Relación entre alimentación y redes sociales

- Los excesos alimenticios
- ¿Por qué el desayuno es la comida principal?
- Estudiar en España: formación profesional
- Promoción gastronómica: Saborea España

Il lingua straniera-tedesco

Della Prof.ssa	Pasqualina Saracino
----------------	---------------------

Insegnante di	2^ Lingua straniera - TEDESCO	Nella classe	5^ A sala e vendita
---------------	-------------------------------	--------------	---------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

Allgemeine Kenntnisse zur Landeskunde- Conoscenze generali di civiltà

- August 1961: Der Bau und Fall der Berliner Mauer (1989)
- Die Geschichte der Wiedervereinigung Deutschlands
- **3. Oktober 1990:** Die deutsche Einheit

Italianische und Deutsche Lebensart- Le abitudini alimentari in Italia e in Germania:

- Die Essgewohnheiten in Deutschland und in Italien
- Der Unterschied zwischen Menü und Speisekarte;
- UDA: Die allgemeine Situation der italienischen Gastarbeiter in Deutschland in den 50er Jahren
- Vision des Films: „Maria, ihm schmeckt's nicht!“

Nozioni di scienze degli alimenti: Ernährungswissenschaft

- Die Grundlinien für eine korrekte Ernährung;
- Die Ernährungspyramide;
- Die Mittelmeerdät;
- Produkte aus den Mittelmeerländern: Das reine Olivenöl; Die Zitronen; die Blaufische;
- Gewürze und Kräuter;

Lebensmittelsicherheit und Risikofaktoren - Sicurezza alimentare e fattori di rischio

- Die Hygiene;
- Die Lebensmittelkontaminationen;
- Allergien und Unverträglichkeiten;
- Das HACCP-Kontrollsystem: Das Überprüfen der Lebensmittel während der wichtigsten Arbeitsphasen;
- Die Essstörungen (Magersucht, Bulimie und Fressattacken);
- Die Fettleibigkeit;
- Slowfood VS Fastfood.

Reiserouten in Deutschland -Itinerario del vino in Germania

- Beschreibung einer enogastronomischen Reiseroute: Die Weinstrasse.

Matematica

Della Prof.ssa	Liuzzi Valentina
----------------	------------------

Insegnante di	Matematica	Nella classe	5^ A sala e vendita
---------------	------------	--------------	---------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

Ripasso dei seguenti argomenti:

- **Le equazioni lineari:** il concetto di equazione, la nozione di soluzione, i principi di equivalenza; i casi particolari: equazioni impossibili ed indeterminate; il calcolo delle equazioni di primo grado, equazioni intere, con frazioni e frazionarie; le condizioni di esistenza di un'equazione frazionaria; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni lineari.
- **I sistemi lineari:** sistemi di due equazioni in due incognite e di tre equazioni in tre incognite; Il metodo di sostituzione; i sistemi determinati, impossibili ed indeterminati; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo dei sistemi lineari.
- **Le disequazioni lineari:** disequazioni intere e disequazioni fratte; i sistemi di disequazioni.
- **Le equazioni di secondo grado:** equazioni complete ed incomplete; la risoluzione di un'equazione di secondo grado con la formula risolutiva; le equazioni di secondo grado fratte; le condizioni di esistenza; la risoluzione dei problemi mediante l'utilizzo delle equazioni di secondo grado.
- **Le disequazioni di secondo grado:** la risoluzione delle disequazioni intere.

Argomenti nuovi:

- **Studio di funzione:**
 - Funzioni reali di una variabile reale
 - Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
 - Studio del segno di una funzione
 - Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
 - Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti
 - Derivata prima di funzioni algebriche razionali intere e fratte
 - Studio degli intervalli di crescita/ decrescenza di una funzione
 - Massimi e minimi relativi
 - Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta
 - Interpretazione del grafico di una funzione
- **Analisi di grafici attinenti argomenti e situazioni reali delle aree professionalizzanti**

Scienze motorie

Della Prof.ssa	Campanella Santa
----------------	------------------

Insegnante di	Scienze motorie	Nella classe	5^ A sala e vendita
---------------	-----------------	--------------	---------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

U.D.A 1

FISIOLOGIA DELLO SPORT

- Le capacità condizionali nei vari contesti motori
- Le capacità coordinative nelle situazioni complesse
- Apparato locomotore: sistema scheletrico e apparato muscolare.
- La contrazione muscolare: muscoli agonisti e antagonisti. Esercizi specifici
- La postura: cause e rimedi del mal di schiena
- Paramorfismi e dismorfismi
- Metabolismo energetico: Le riserve energetiche, meccanismi di risintesi dell'ATP

U.D.A 2

FAIR PLAY

- Principi e pratiche del Fair Play
- Stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro

U.D.A 3

I GRANDI EVENTI SPORTIVI

- La storia delle olimpiadi antiche e moderne

U.D.A 4

I GIOCHI SPORTIVI

- Teoria e pratica di due sport di squadra: volley e basket

U.D.A 5

COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE

- Programma di allenamento a casa durante la pandemia

Religione

Del Prof.ssa D'Ambrosio Massimiliano
--

Insegnante di	Religione	Nella classe	5^ A sala e vendita
----------------------	------------------	---------------------	----------------------------

INDIRIZZO	Sala e vendita
ANNO SCOLASTICO	2020/2021

- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà storico-sociale dal 1981 al 1939.
- La Shoah.
- Il volontariato.
- Esegesei dei seguenti brani: Lc 2,1-18 (Dies Natalis); Mt 2,1-12 (Epifania).
- La verità della scienza, della filosofia e della fede.
- Linee fondamentali della riflessione sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale.
- I racconti della creazione: Significato e funzione del mito; Esegesei in funzione del rapporto scienza-fede; Ambientazione storico-geografica.
- La Pasqua e la cena pasquale ebraica: il Seder.
- Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica: l'aborto.
- Le strade del vino (UDA INTERDISCIPLINARE).
- A tavola con le religioni: aspetti religioso antropologici legati al cibo nella tradizione induista e buddhista.

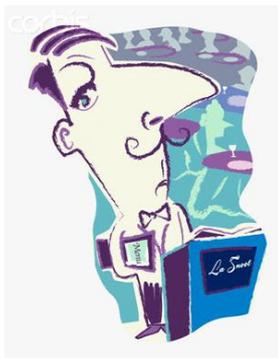
SIMULAZIONE COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 18 dell'O.M. n° 53/21 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione, nell'ambito del colloquio, proporrà al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione, per argomentare in maniera critica e personale.

Il documento proposto per la simulazione, afferente all'area pluridisciplinare "Il rischio e la sicurezza", è stato quello qui sotto riportato.



ALLEGATO A



*“Nel mezzo del cammin di nostra vita...
mi ritrovai a dover trovar lavoro
che la maturità era ormai finita!”*

VADEMECUM PER LA RICERCA DI LAVORO SETTORE TURISTICO SALA E VENDITA



a cura degli alunni della 5 AS
a. s. 2020-21

Scegli un lavoro
che ami, e non dovrai
lavorare neppure
un giorno in vita tua.

(Confucio)

Il vademecum per la ricerca di lavoro settore turistico sala e vendita rappresenta uno strumento utile all'interno di un percorso di orientamento rivolto a tutti coloro che sono nella fase di ricerca del lavoro. Conoscere e capire le esigenze del mercato del lavoro, individuare la strada migliore per accedervi, definire una strategia (informarsi sull'azienda alla quale proporsi, preparare il curriculum e la lettera di presentazione, affrontare il colloquio di lavoro, etc.), sono solo alcuni dei momenti chiave del processo finalizzato ad individuare quello che meglio riflette interessi ed aspettative della persona.

*L'Italia è una Repubblica Democratica,
fondata sul lavoro.*

Costituzione della Repubblica italiana, articolo 1

Scuola e lavoro non più separabili: un percorso unico, per tutta la nostra vita. Una volta si diceva: – Ho completato gli studi, vado a lavorare. Oppure: – La scuola prepara al lavoro. Oggi, con il continuo sviluppo delle conoscenze, la scuola ti prepara al lavoro, ma lo studio deve continuare per tenerti al passo con il progresso e non farti mancare diverse opportunità di occupazione. Perché la nostra Costituzione dichiara che la Repubblica italiana deve considerarsi fondata sul lavoro? Una comunità nella quale ognuno vive per sé, senza scopi e senza regole, non è una società. La Costituzione è la carta di identità di una grande comunità; essa indica gli scopi dello stare insieme, i principi che devono governarla, le regole che devono essere rispettate. La società è un insieme di persone vive e attive, ognuna delle quali è chiamata a esprimere il meglio di sé per la vita e il progresso di tutti, contribuendo alla vita comune con il prodotto del suo lavoro.

SOMMARIO

1. TIPOLOGIE CONTRATTUALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PRESTAZIONE DI LAVORO SUBORDINATO

- I. Il contratto a tempo indeterminato
- II. Il contratto a tempo determinato
- III. Il contratto stagionale
- IV. Il contratto di lavoro a scopo somministrazione (a termine e a tempo indeterminato)
- V. Il contratto di apprendistato
- VI. Il contratto di lavoro intermittente
- VII. Il contratto part time
- VIII. Il contratto di stage

2. CERCO LAVORO, DOVE LO CERCO?

- I. Centri per l'impiego
- II. Cliclavoro
- III. Eures
- IV. Social recruiting

3. CURRICULUM VITAE E LETTERA DI PRESENTAZIONE

- I. Curriculum vitae
- II. Europass
- III. Lettera di presentazione

1. TIPOLOGIE CONTRATTUALI E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA PRESTAZIONE DI LAVORO SUBORDINATO



Contratti di lavoro nella ristorazione

Il Contratto Collettivo di Lavoro nella ristorazione è quello dei Pubblici Esercizi Confcommercio – Fipe. La nuova stesura del CCNL del 2019 prevede una maggiore flessibilità oraria, un aumento in busta paga di 100 euro a regime e il rafforzamento dell'assistenza sanitaria integrativa.

La legge distingue diverse tipologie di contratto di lavoro nella ristorazione:

I. Il contratto a tempo indeterminato



Il CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO è la forma comune di rapporto di lavoro. Le recenti novità normative legate al Decreto Legislativo 4 marzo 2015 n.23 hanno portato alla definizione di contratto a tutele crescenti, in riferimento alla nuova disciplina legata ai licenziamenti illegittimi. Il nuovo regime di licenziamenti – applicabile ai rapporti di lavoro instaurati dopo il 7 marzo 2015 - prevede una correlazione tra la misura dell'indennizzo economico e l'anzianità aziendale, facendo sì che il rapporto di lavoro a tempo indeterminato sia definito "a tutele crescenti".

Nel caso in cui il licenziamento per giustificato motivo oggettivo o soggettivo o per giusta causa sia dichiarato illegittimo dal giudice, il lavoratore potrà essere risarcito con il pagamento di una indennità da 6 a 36 mensilità, determinata in modo crescente in relazione all'anzianità di servizio. Va, tuttavia, richiamato che la Corte Costituzionale ha di recente (sentenza n. 194/2018) ritenuto contraria alla Costituzione la parametrizzazione dell'indennità per illegittimità del licenziamento alla sola anzianità di servizio. Di conseguenza, nell'individuare la misura dell'indennità da riconoscere al lavoratore, il giudice dovrà tener conto, oltre all'anzianità di servizio, anche del comportamento e delle condizioni delle parti del rapporto di lavoro. Resta applicabile la tutela reintegratoria qualora il datore di lavoro abbia licenziato un dipendente per ragioni discriminatorie e negli altri casi di nullità stabiliti espressamente dalla legge (ad esempio, licenziamento della lavoratrice a causa di matrimonio o della lavoratrice madre ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs. n. 151/2001), oppure, se il licenziamento è stato intimato in forma orale o se, in caso di licenziamento disciplinare, è dimostrata l'insussistenza del fatto materiale contestato. Inoltre, la reintegrazione è prevista anche in caso di licenziamento illegittimo per difetto del motivo consistente nella disabilità fisica o psichica del lavoratore.

II. Il contratto a tempo determinato



Il **CONTRATTO A TEMPO DETERMINATO** è un contratto di lavoro subordinato, nel quale è prevista una durata predeterminata, attraverso l'indicazione di un termine. L'apposizione del termine, a pena di nullità, deve risultare dall'atto scritto, fatta eccezione per i rapporti di lavoro di durata non superiore a dodici giorni. La durata massima è fissata in dodici mesi e può essere elevata a ventiquattro mesi solo in presenza di almeno una delle seguenti condizioni (causali):

- esigenze temporanee e oggettive, estranee all'ordinaria attività;
- esigenze sostitutive di altri lavoratori;
- esigenze connesse a incrementi temporanei, significativi e non programmabili, dell'attività ordinaria.

La proroga è possibile - entro questo limite e con il consenso del lavoratore - fino a un massimo di quattro volte, indipendentemente dal numero dei rinnovi. Nelle ipotesi di rinnovo, è necessario che trascorra un lasso di tempo tra i due contratti a termine, stipulato tra le stesse parti contrattuali:

- intervallo di 10 giorni se la durata del primo contratto è inferiore ai 6 mesi;
- intervallo di 20 giorni se la durata del primo contratto è superiore ai 6 mesi.

Il lavoratore assunto con contratto a tempo determinato, per almeno 6 mesi, potrà far valere il diritto di precedenza sui nuovi contratti a tempo indeterminato stipulati dall'azienda per le stesse mansioni, nei 12 mesi successivi al termine del suo contratto.

III. Il contratto stagionale e la surroga

Il contratto di lavoro stagionale a tempo determinato è un accordo particolare tra datore e dipendente, che si realizza solo in alcuni periodi dell'anno, soprattutto in estate. È per questo motivo che viene chiamato stagionale. Camerieri, bagnini, assistenti d'albergo o cuochi: queste sono solo alcune delle professioni inserite nel suddetto contratto. Il contratto stagionale non è soggetto al limite di durata massima di 24 mesi, previsto invece per i contratti a tempo determinato. In caso di proroghe e rinnovi, invece, il contratto stagionale non è soggetto al regime delle causali. In pratica, la proroga oltre 12 mesi o il rinnovo devono essere giustificati così: esigenze temporanee e oggettive o esigenze connesse a incrementi temporanei. Il contratto stagionale non è soggetto allo "stop and go", ovvero al lasso di tempo che deve trascorrere tra la fine del primo rapporto e l'inizio del secondo.

Infine, le attività stagionali sono esenti dai limiti numerici: un'azienda può assumere tutti i lavoratori stagionali di cui ha bisogno, senza dover rispettare la disciplina ordinaria, in cui si legge che un'impresa non può assumere lavoratori determinati in misura superiore al 20% dei lavoratori indeterminati presenti al 1° gennaio dell'anno di assunzione.

Con la definizione di "**lavoratori extra e di surroga**" si individua quel personale operante nel comparto del **turismo** e dei **pubblici esercizi** per il quale è consentita l'assunzione diretta nei casi di *banqueting* o nell'ipotesi in cui non sia possibile sopperire con il normale organico, quali *meeting*, convegni, fiere, congressi, manifestazioni, presenze straordinarie e non prevedibili di gruppi, nonché per eventi similari.

Tra i casi in cui è possibile utilizzare personale extra e di surroga il C.C.N.L. Turismo cita anche i fine settimana e le festività.

Può essere assunto quale personale extra e di surroga quello compreso nelle qualifiche di cui al 4°, 5°, 6°, 6° super e 7° livello.

Il personale extra e di surroga può essere assunto e lavorare regolarmente per un **massimo di**

3 giorni consecutivi.

IV. Il contratto di somministrazione

Il **CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE** di lavoro è il contratto, a tempo indeterminato o determinato, con il quale un'agenzia di somministrazione autorizzata dal ministero del lavoro e politiche sociali, mette a disposizione di un utilizzatore uno o più lavoratori suoi dipendenti, i quali, per tutta la durata della missione, svolgono la propria attività nell'interesse e sotto la direzione e il controllo dell'utilizzatore.

La somministrazione di lavoro coinvolge tre soggetti (agenzie, lavoratori, impresa), legati da due diverse forme contrattuali:

- il contratto di somministrazione stipulato tra utilizzatore e somministratore che ha natura commerciale e può essere a tempo determinato o a tempo indeterminato;
- il contratto di lavoro stipulato tra somministratore e lavoratore che può essere a tempo determinato o a tempo indeterminato.



V. Il contratto di apprendistato

L'elemento caratterizzante del contratto di **APPRENDISTATO** è rappresentato dal fatto che il datore di lavoro, nell'esecuzione dell'obbligazione posta a suo carico, è tenuto ad erogare, come corrispettivo della presentazione di lavoro, non solo la retribuzione, ma anche la formazione necessaria all'acquisizione delle competenze professionali o alla riqualificazione di una professionalità. Queste due obbligazioni hanno pari dignità e non sono tra loro alternative o accessorie. Esistono tre tipologie di contratti di apprendistato, diverse per finalità, soggetti destinatari e profili normativi:

- apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore;
- apprendistato professionalizzante;
- apprendistato di alta formazione e di ricerca.

Il contratto di apprendistato è per definizione un contratto di lavoro a tempo indeterminato, rivolto ai ragazzi di età compresa fra i 15 e i 29 anni anche se per le regioni e le province autonome che abbiano definito un sistema di alternanza scuola-lavoro, la contrattazione collettiva può definire specifiche modalità di utilizzo di tale contratto, anche a tempo determinato, per le attività stagionali. Il contratto di apprendistato prevede la forma scritta del contratto, del patto di prova e del piano formativo individuale (PFI). Al termine del periodo di apprendistato le parti possono recedere dal contratto, ai sensi dell'articolo 2118 del codice civile, con preavviso decorrente dal medesimo termine.



VI. Il contratto di lavoro intermittente

Il CONTRATTO DI LAVORO INTERMITTENTE è il contratto, anche a tempo determinato, mediante il quale un lavoratore si pone a disposizione di un datore di lavoro che ne può utilizzare la prestazione lavorativa in modo discontinuo o intermittente secondo le esigenze individuate dai contratti collettivi, anche con riferimento alla possibilità di svolgere le prestazioni in periodi predeterminati nell'arco della settimana, del mese o dell'anno. In mancanza di contratto collettivo, i casi di utilizzo del lavoro intermittente sono individuati con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali.

Il contratto di lavoro intermittente può essere stipulato:

- per le esigenze individuate dai contratti collettivi, anche con riferimento allo svolgimento di prestazioni in periodi predeterminati nell'arco della settimana, del mese o dell'anno;
- nel caso di soggetti di età inferiore a 24 anni, oppure, di età superiore a 55 anni.

Le prestazioni a chiamata si devono comunque concludere entro il compimento del 25esimo anno. Qualora la prima ipotesi non sia attuata dalla contrattazione collettiva, le ipotesi di ricorso a questo tipo di contratto sono individuate da un apposito decreto ministeriale (in mancanza rifarsi al R.D. n. 2657 del 1923). Il contratto di lavoro intermittente è ammesso per ciascun lavoratore e con il medesimo datore di lavoro per un periodo complessivamente non superiore alle 400 giornate nell'arco di tre anni solari, ad eccezione dei settori del turismo, dei pubblici esercizi e dello spettacolo. A livello retributivo è poi prevista un'indennità di disponibilità nel caso in cui il lavoratore si impegni contrattualmente a rispondere alla chiamata. L'importo dell'indennità è determinato dai contratti collettivi ma non è inferiore all'importo minimo fissato con decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali.



VII. Il contratto part time

Il CONTRATTO DI LAVORO PART TIME non è propriamente un'altra tipologia contrattuale, bensì di un particolare regime dell'orario di lavoro, che può consentire al lavoratore di coniugare i tempi di vita e di lavoro. Il part-time, infatti, implica un orario di lavoro inferiore a quello ordinario (full-time), individuato in 40 ore settimanali, ovvero un minor orario rispetto a quello previsto dalla contrattazione collettiva. La riduzione dell'orario di lavoro può essere:

- di tipo orizzontale, quando il dipendente lavora tutti i giorni ma meno ore rispetto all'orario normale giornaliero;
- di tipo verticale, quando il dipendente lavora a tempo pieno ma solo alcuni giorni della settimana, del mese o dell'anno;
- di tipo misto che contempla una combinazione delle due forme precedenti.

Il contratto di lavoro deve contenere la precisa determinazione degli orari ridotti in modo da permettere al lavoratore l'organizzazione e la gestione del proprio tempo. L'orario può però essere modificato tramite l'apposizione, in forma scritta nel contratto, di apposite clausole elastiche. Il lavoro supplementare invece corrisponde alle prestazioni lavorative svolte oltre l'orario di lavoro concordato fra le parti nel contratto. La contrattazione collettiva interviene stabilendo le condizioni e le modalità che consentono al datore di lavoro l'utilizzo di clausole elastiche e il lavoro supplementare.



VIII. Il contratto di stage

Lo stage non è un rapporto di lavoro, ma consiste invece in un percorso formativo, tramite il quale un'azienda ospitante offre a un tirocinante la possibilità di conoscere attivamente una professione e inserirsi nel mondo lavorativo. Nell'ambito dello stage/tirocinio, **il contratto di stage è un documento costituito da una convenzione e da un progetto formativo**. La convenzione, a seconda dei casi e delle specifiche regionali, può essere **individuale** (vale a dire associata a un singolo progetto formativo) o **collettiva** (generalmente con validità biennale, associata a tutti progetti formativi emessi dall'ente promotore sottoscrittore nell'arco di tempo di validità del documento). Nel **progetto formativo individuale** sono contenuti tutti i dettagli relativi al percorso formativo dello stagista: nominativi dei tre soggetti coinvolti (tirocinante, soggetto ospitante, ente promotore), data di inizio, durata, sede di svolgimento, indennità prevista, mansioni e attività, orari, obiettivi, ecc.).

2. CERCO LAVORO, DOVE LO CERCO?



«Cerco lavoro nella ristorazione». Sono sempre più numerosi, giovani e non, che cercano un lavoro nella ristorazione come prima esperienza. In Italia come all'estero. Ci sono molte cose che una persona può imparare lavorando nel settore della ristorazione. Lavorare nella ristorazione significa mettere a frutto la propria passione per la cucina (pensiamo agli chef), ma anche altre competenze trasversali come: accoglienza, servizio ai tavoli, receptionist, sommelier, ecc. Può essere un lavoro molto duro ed impegnativo, soprattutto per gli orari di lavoro, ma al tempo stesso si impara a mantenere la mente vigile, a lavorare sodo e a contatto con persone differenti, spesso non sempre gentili. Insomma, un'ottima scuola per affrontare tutte le sfide lavorative del futuro.

Conviene lavorare nella ristorazione?

A rispondere a questa domanda ci pensano i dati. Secondo l'ultimo Rapporto Ristorazione della Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel 2019 nel Bel Paese la ristorazione ha impiegato 1,2 milioni di addetti. La statistica di chi lavora nella ristorazione di oggi ci dice che il 52% sono donne e in maggioranza giovani. In 10 anni la crescita è stata del 20%. Volgendo lo sguardo all'estero, scopriamo che è sempre più diffuso nel mondo il marchio "ospitalità italiana", attraverso il quale il nostro Paese certifica che si tratta di ristoranti che utilizzano prodotti italiani e si ispirano ad autentiche ricette italiane con una forte enfasi sulle cucine del territorio. La presenza è ovunque, dall'Europa all'Oceania: il Paese con il maggior numero di ristoranti italiani certificati sono gli Stati Uniti d'America e la prima città è New York. In totale, sugli oltre 60mila ristoranti "all'italiana" presenti nel mondo, 2.200 hanno ottenuto questo importante riconoscimento. Appare evidente che trovare lavoro nella ristorazione può essere davvero conveniente. La richiesta di personale è sempre alta, anche perché spesso si tratta di occupazioni temporanee e quindi la domanda e offerta è sempre aperta. Inoltre, è un'ottima occasione per lavorare all'estero in uno dei tanti ristoranti made in Italy in giro per il mondo.

Strumenti per la ricerca di lavoro

I. Centri per l'impiego

I Centri per l'impiego sono le strutture delle Amministrazioni Provinciali decentrate sui territori regionali, punto di riferimento per lavoratori e aziende che intendono fruire di servizi specializzati sul mercato del lavoro. I servizi offerti dai Centri per l'impiego sono destinati anzitutto alle persone che si trovano in "stato di disoccupazione", ma ne possono fruire anche i soggetti occupati e che sono alla ricerca di un altro lavoro, chi si è appena diplomato e cerca un primo impiego, una mamma che vuol tornare a lavorare, quanti vogliono fare un tirocinio

di inserimento lavorativo.

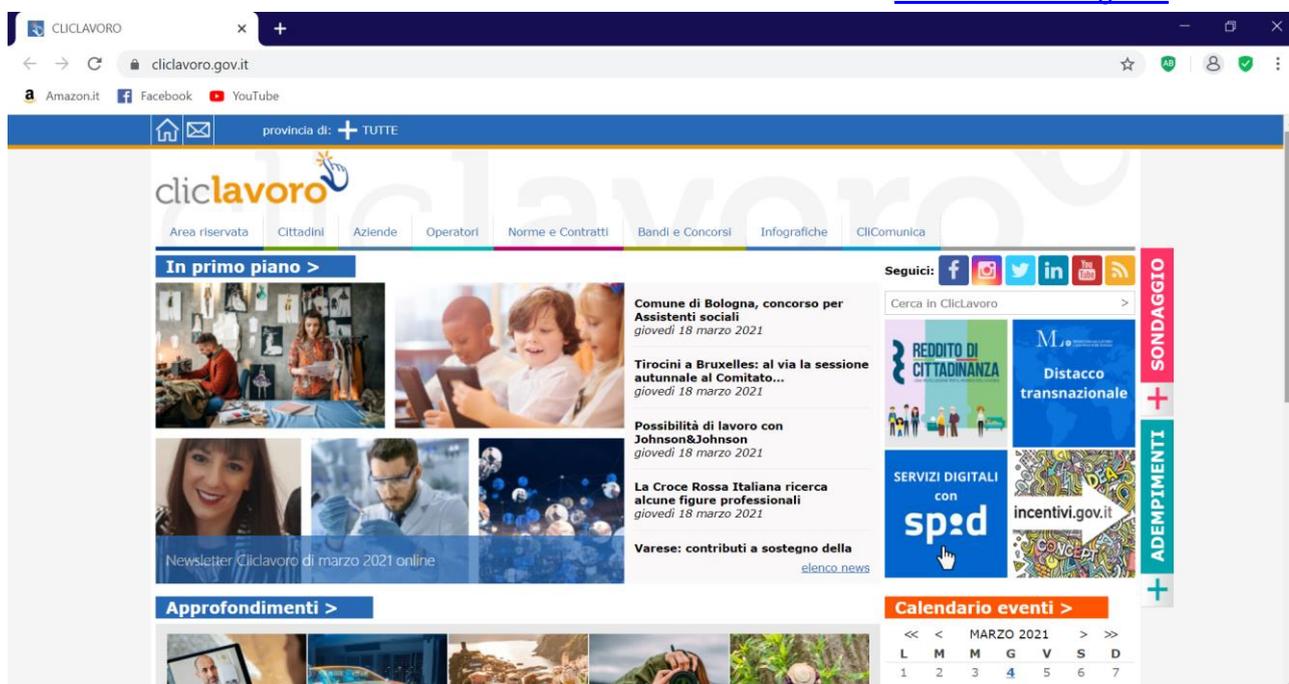
La persona alla ricerca di un'occupazione può recarsi presso il Centro per l'Impiego di competenza del proprio Comune di residenza. Ricordiamo che l'età minima di ammissione al lavoro dipendente, e quindi di iscrizione al Centro per l'impiego, è stabilita attualmente in 16 anni. Anche l'azienda può avvalersi dei servizi del Centro per l'impiego della zona nella quale ha la sede legale e/o operativa. Nello specifico, i servizi erogati dai Centri per l'impiego sono:

- gestione dell'elenco anagrafico dei lavoratori, nel quale viene registrata la storia lavorativa (compresi i periodi di disoccupazione) di ogni persona che ha domicilio nel territorio di competenza del Centro per l'impiego;
- gestione del riconoscimento dello stato di disoccupazione;
- iscrizione alle liste di mobilità e premobilità;
- iscrizione agli elenchi e graduatorie delle categorie protette ai sensi della L. 68/1999;
- iscrizione nelle liste dei lavori socialmente utili e predisposizione delle relative graduatorie;
- registrazione delle assunzioni, trasformazioni e cessazioni dei rapporti di lavoro presso aziende private e Enti pubblici;
- percorsi formativi per acquisire, aumentare, adeguare la propria professionalità alle esigenze del mercato del lavoro: indicazioni su scuole, università, corsi di formazione a vari livelli, borse di studio, master;
- concorsi pubblici: messa a disposizione degli utenti dei concorsi banditi in ambito provinciale; – inserzioni di lavoro tratte dalla stampa locale;
- indirizzi utili per la ricerca lavorativa: indirizzi aziende, cooperative, siti internet, etc.;
- normativa del rapporto di lavoro: contratti di lavoro, apprendistato, part-time, mobilità, legislazione sociale in genere;
- informazioni su incentivi statali e provinciali ai datori di lavoro che assumono disoccupati appartenenti a determinate categorie o in base a contratti di tipo particolare;
- servizi per la promozione dell'incontro fra domanda ed offerta di lavoro;
- attivazione tirocini di formazione e di orientamento professionale;
- vengono proposti ed attivati corsi di orientamento professionale rivolti a determinate categorie d'utenza (giovani neo-diplomati o neo-laureati, donne disoccupate da oltre 12 mesi, etc.);
- inserimento lavorativo di soggetti disabili ed altre categorie protette ai sensi della Legge 68/1999. I Centri per l'impiego diffondono tramite i relativi siti internet dedicati le opportunità lavorative e formative presenti sul territorio.

II. Cliclavoro

La ricerca di un lavoro può avvenire anche attraverso l'utilizzo di piattaforme online di intermediazione al lavoro. Cliclavoro, il portale pubblico per il lavoro, è un luogo in cui cittadini, aziende e operatori (pubblici e privati) possono interagire, dialogare e confrontarsi su tutto ciò che riguarda la materia di lavoro. Un vero e proprio network per il lavoro dove gli utenti accedono a un circuito di informazioni e servizi per il lavoro erogati sul territorio nazionale, volti ad amplificare le opportunità di lavoro e di ricerca di personale, nell'ottica di facilitare l'intermediazione tra domanda e offerta e semplificare gli adempimenti burocratici e legislativi. Cliclavoro svolge, infatti, il ruolo di collettore delle opportunità di lavoro presenti sul web, avendo come bacino una serie di siti certificati di ricerca e selezione del personale. Offerte di lavoro e curricula sono direttamente inseriti dagli utenti sul Portale. Sono, inoltre,

disponibili ampie sezioni informative di approfondimento, un'area news in cui vengono quotidianamente inserite notizie su opportunità di lavoro, formazione, bandi e concorsi, incentivi e finanziamenti per le imprese, aspetti normativi e novità sul mondo del lavoro, in Italia e all'estero. La navigazione del portale è libera e non occorre registrarsi. La registrazione, tuttavia, permette di inserire il curriculum o il profilo aziendale per entrare in contatto con chi cerca o offre lavoro. Per ulteriori informazioni www.cliclavoro.gov.it.



Oltre al portale pubblico nazionale Cliclavoro, si riporta di seguito un elenco di siti web dedicati alla domanda/offerta del lavoro, sia pubblici che privati.

Alcuni web site istituzionali:

- www.lavoro.gov.it
- www.cliclavoro.gov.it
- www.cliclavoro.lavorocampania.it
- www.garanziegiovani.gov.it
- www.lavorocampania.it
- www.regione.campania.it
- www.giovani.regione.campania.it
- www.provincia.napoli.it
- www.comune.napoli.it
- www.italialavoro.it
- <https://ec.europa.eu/eures/public/en/homepage>
- www.yourfirsteuresjob.eu/it
- https://www.esteri.it/mae/it/header_footer/opportunita.html
- https://europa.eu/european-union/index_it
- www.europarl.europa.eu/portal/it

Alcuni web site di recruiting:

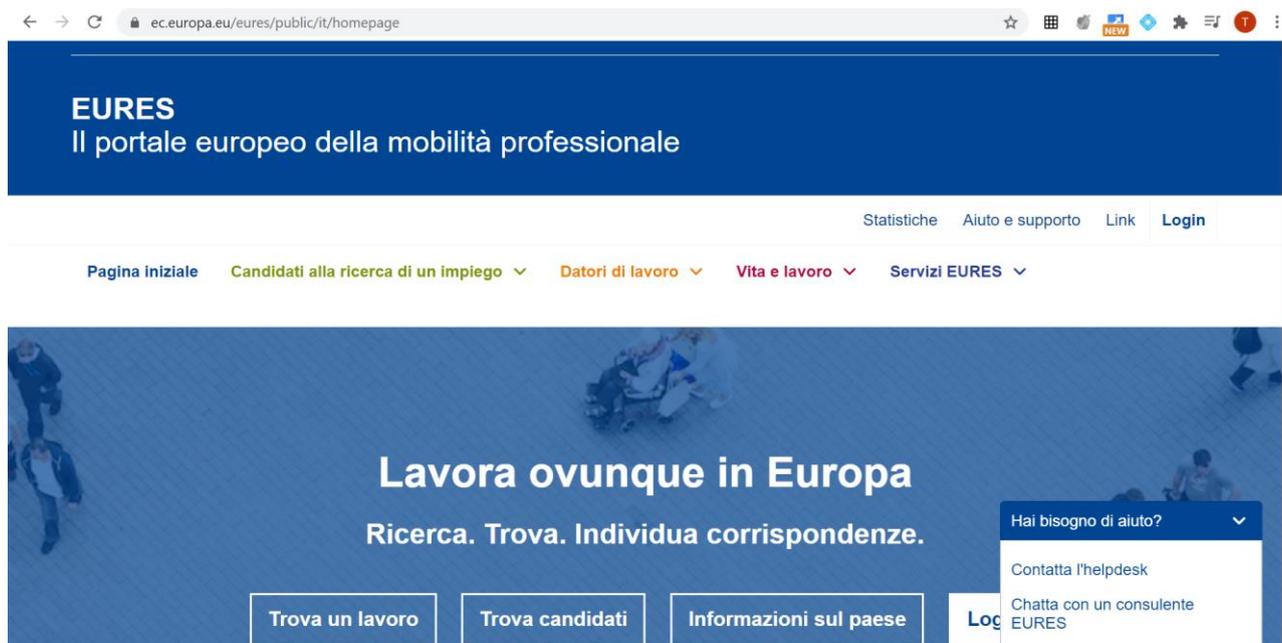
- www.linkedin.it

www.xing.com
www.face4job.com
www.lavoro.corriere.it
www.bollettinodellavoro.it
<https://www.repubblica.it/economia/miojob/>
www.monster.it
www.lavoratorio.it
www.subito.it
www.kijiji.it
www.lavorononprofit.it
www.handimpresa.it
www.jobyourlife.com
www.joblet.it
www.cambiolavoro.com
www.experteer.it
www.motorelavoro.it
www.infojobs.it
www.profiliecarriere.it
www.careerjet.it
www.isfol.it/orientaonline
www.jobisjob.it
www.trovareillavorochepiace.it
www.jobcrawler.it
www.jobrapido.com
<https://www.bicego.it/>
<https://lavoro.trovit.it/>

Alcuni web site di recruiting propri del settore alberghiero:

<https://www.thegastrojob.com/>
<https://www.aisitalia.it/>
<http://catereerglobal.com/>
<https://www.jobintourism.it/>
<https://www.lavoroturismo.it/>
<https://www.helptourist.it/>
<https://www.hosco.com/it/>
<https://www.lavorareturismo.it/>

III. Eures



La ricerca del lavoro può avvenire anche oltre i confini nazionali. Eures (European Employment Services) è una rete promossa dalla Commissione Europea per favorire e sostenere la mobilità dei lavoratori all'interno dello Spazio Economico Europeo. Aderiscono ad Eures i Servizi Pubblici per l'Impiego di tutti paesi dell'Unione Europea. Il servizio Eures si rivolge alle persone interessate a cercare un lavoro in ambito europeo e ai datori di lavoro che intendono estendere la ricerca di personale oltre il territorio nazionale. In Italia il Servizio Eures è coordinato dal Ministero del lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, Direzione Generale Mercato del Lavoro. Eures si avvale di una rete di circa 800 consulenti che operano all'interno dei Servizi Pubblici per l'Impiego. Eures dispone di un sistema di comunicazione denominato Portale Europeo per la Mobilità Professionale che consente, a chi si collega all'indirizzo internet ec.europa.eu/eures, di:

- consultare la banca dati di offerte di lavoro a livello comunitario aggiornata in tempo reale;
- consultare la banca di informazioni generali sulle condizioni di vita e di lavoro nei Paesi aderenti e le possibilità di formazione all'estero;
- accedere ad un sistema di posta elettronica e di newsletter/forum che permette una rapida e semplice comunicazione tra gli operatori;
- registrarsi ed inserire il proprio curriculum.

I cittadini comunitari interessati alla mobilità internazionale possono rivolgersi al Consulente Eures o Referente presente presso i Servizi per l'Impiego del luogo di residenza, il cui elenco completo è scaricabile dal sito del Ministero del Lavoro.

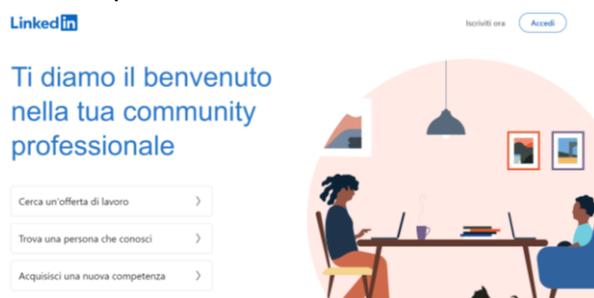
Inoltre, va segnalata anche l'Iniziativa Comunitaria "Your first Eures job" (sito internet: www.yourfirsteuresjob.eu/it), progetto finanziato dal Programma per l'occupazione e l'innovazione sociale ha l'obiettivo di aiutare i giovani europei a trovare un lavoro o un'opportunità di formazione sul lavoro in uno Stato membro Europeo, in Islanda e in Norvegia. È possibile, altresì, svolgere attività di stage/tirocinio presso le Istituzioni Europee, nonché esperienze di volontariato all'estero. In particolare, si riportano di seguito i link relativi agli stage presso la Commissione Europea, del Parlamento Europeo e altri link utili:

- ec.europa.eu/civil_service/job/trainee/index_it.htm
- www.europarl.europa.eu/aboutparliament/it/007cecd1cc/Traineeships.html

- www.esteri.it/MAE/IT/Header_Footer/opportunita.htm
- it.bab.la/stage
- www.focsiv.it/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=35&Itemid=10

IV. Il social recruiting

Le nuove tecnologie stanno cambiando i sistemi di domanda e offerta di lavoro. Infatti, nelle strategie aziendali, il web, i social network e i social media sono diventati strumenti fondamentali per la selezione delle risorse umane. Di pari si è registrato anche un incremento esponenziale di persone che cercano lavoro online. Un'indagine di Gidp/Hrda, l'Associazione Direttori Risorse Umane, ha rilevato che il 71,42% delle aziende usa internet per avere maggiori informazioni riguardo ai nuovi e potenziali collaboratori. Il profilo Facebook viene cercato nel 21,65% dei casi, mentre il profilo LinkedIn per ben il 65%. Cosa significa questo per chi cerca lavoro? Che, oltre all'immagine fisica è importante curare anche la propria immagine online. Ecco perché è opportuno essere presente sul web e avere la consapevolezza di curare il modo di presentarsi, a seconda del canale utilizzato, per moltiplicare le opportunità di contatto professionale. Nelle azioni di orientamento e placement occorre dedicare sempre più attenzione al "Personal branding", cercando di supportare l'utente nella formulazione del proprio profilo per essere visibile in rete nel migliore dei modi. Inserire il proprio nome su un motore di ricerca permette, infatti, di fotografare quello che possiamo definire il proprio 'curriculum 2.0', ovvero quella che è la propria "reputazione" online, verificando così se i risultati corrispondono all'immagine che si vuole dare di sé, intervenendo, se necessario, per rimediare ad alcuni errori e per apportare i dovuti accorgimenti, in modo da favorire una promozione più 'professional' di sé, evitando di far comparire informazioni, foto o video personali che non dovrebbero essere diffusi indistintamente. A sostegno della rilevanza che progressivamente sta assumendo il social recruitment, i dati del mercato americano mostrano che l'89% delle aziende utilizza i social network per il recruiting e il 56% trova questo metodo particolarmente efficace. Sebbene in Italia l'approccio al social recruitment è più lento, bisogna conoscere questa tendenza che probabilmente prima o poi orienterà anche i sistemi nazionali di recruitment. I social network professionali più diffusi:

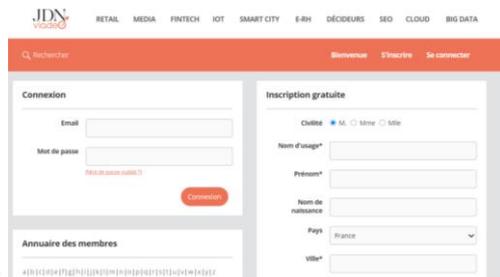


– LinkedIn

È il social network professionale più conosciuto, principalmente utilizzato in America del Nord, Asia ed Europa. È un social network, esattamente come Facebook, ma professionale. Creare un profilo è molto semplice. Accanto alle informazioni propriamente curriculari, come l'istruzione e le esperienze lavorative, si possono aggiungere altre informazioni più personali: gli interessi, le competenze specifiche, i link al proprio sito o blog e il collegamento ad altri profili social. Dalla homepage è possibile pubblicare aggiornamenti di stato e condividere contenuti. Dal punto di vista professionale, si consiglia di postare solo contenuti interessanti per il proprio ambito lavorativo. LinkedIn non è solo una vetrina per i candidati, ma è anche

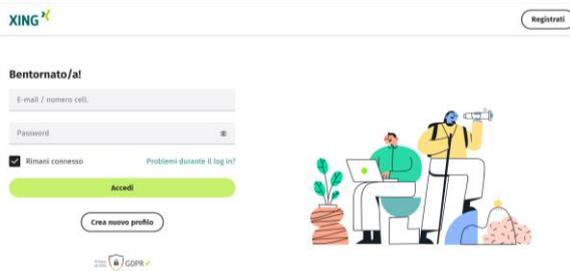
uno strumento utile per le aziende che possono creare un proprio profilo per pubblicare annunci di ricerca di personale.

<https://youtu.be/-3wDOQWaSGc>



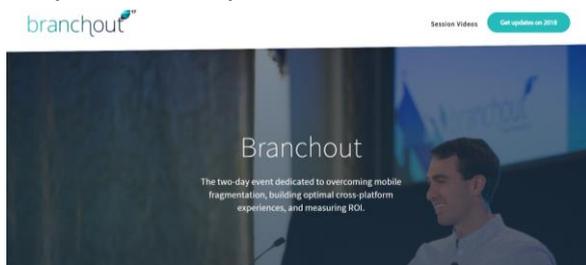
– Viadeo

È il corrispettivo europeo di LinkedIn. È utilizzato per incrementare le opportunità di business (trovare nuovi clienti, collaboratori e partner commerciali), aumentare la visibilità e la reputazione online dell'azienda, per gestire e sviluppare la rete di contatti professionali. (www.viadeo.com/it).



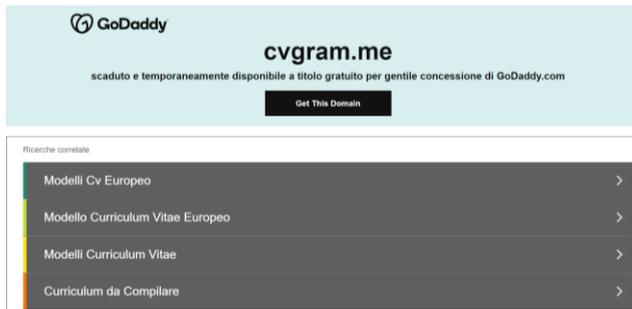
– Xing

È un social network finalizzato al business e alla carriera. Consente di gestire soprattutto contatti, eventi, organizzazioni e gruppi (www.xing.com/it). In tutti e tre i casi, l'iscrizione è gratuita e permette di accedere ad una serie di funzioni base. Per disporre di servizi aggiuntivi sono disponibili delle versioni 'premium' a pagamento. Il web offre anche altri strumenti innovativi di 'auto-promozione' che lasciano spazio alla creatività, quali ad esempio:



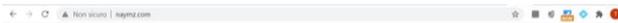
– BranchOut

È un'app lanciata nel 2011 alla quale si può accedere attraverso il proprio profilo Facebook o Google+. Il funzionamento è simile a quello degli altri network professionali con il duplice vantaggio di poter importare direttamente da Facebook o Google+ la propria rete di contatti e di verificare il raggio di persone vicine all'azienda nella quale si ambisce a lavorare (branchout.com).



– CVgram

Un programma che consente, attraverso l’inserimento delle informazioni relative al proprio profilo, la trasformazione del classico cv in infografica. La registrazione è gratuita e si collega alle informazioni già inserite nel profilo LinkedIn e ai contatti già presenti su altri social (www.cvgram.me).



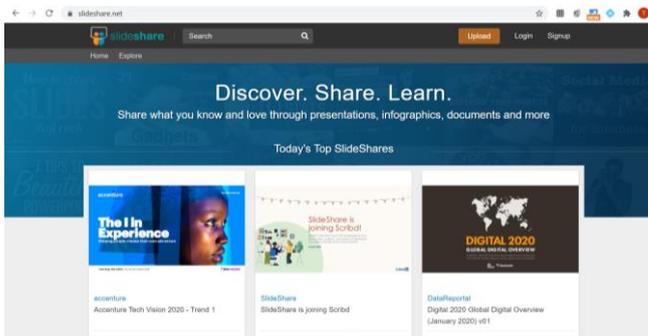
After eleven years, we have made the difficult decision to shut down Naymz and move on to new adventures. We sincerely thank all of our members, families, friends, and partners who supported us during this journey we began back in 2005.

Looking for reputation and identity management services? Here are some we recommend:

• Reputations.com

– Naymz

È un servizio per misurare e gestire la propria social reputation. Ci si può collegare utilizzando il proprio account LinkedIn, Facebook o Twitter. I servizi base sono gratuiti, ma è anche disponibile una versione premium, a pagamento, con più funzionalità (www.naymz.com).

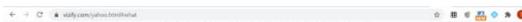


– SlideShare

È un sito in cui si possono caricare e condividere le proprie presentazioni con altri utenti. Le slide caricate possono essere utilizzate per promuovere la propria esperienza in un settore specifico e possono essere incorporate (embed) in blog, siti e altri social. È anche un ottimo strumento di divulgazione e apprendimento (www.slideshare.net).

– Vizify

È uno strumento che permette di trasformare i profili sui social media in infografiche interattive per la valorizzazione delle skill. La registrazione è gratuita e il risultato è un mini sito personalizzato (www.vizify.com).



– Vizualize

È un'applicazione collegata a LinkedIn che consente di trasformare il proprio profilo in

un'infografica efficace e sintetica ([www. vizualize.me](http://www.vizualize.me)).

Per entrare a far parte di un social network, di qualsiasi natura esso sia, è importante conoscere la logica e sfruttare a pieno i meccanismi avendo chiari i propri obiettivi. Costruire un buon profilo, con informazioni aggiornate, chiare, sintetiche e complete, è solo il punto di partenza. Occorre stringere relazioni, condividere contenuti, confrontarsi partecipando a conversazioni e iscrivendosi a gruppi mirati, per creare un personal brand efficace in grado di raccontare chi siamo e cosa sappiamo fare. Bisogna fare attenzione non solo alla coerenza tra i profili creati e il linguaggio specifico che ciascun canale adotta, ma anche all'aggiornamento costante e mirato. Inoltre, dimostrare una certa web attitude è fondamentale se si desidera lavorare nelle aziende più innovative e attente alla comunicazione online.

- Trovare lavoro con...

Twitter <https://youtu.be/PdE94RfQIRc>

Facebook <https://youtu.be/cpDhYvpDQ30>

3. CURRICULUM VITAE E LETTERA DI PRESENTAZIONE

I. Curriculum Vitae

Il curriculum vitae, uno degli strumenti di ricerca attiva del lavoro, costituisce il biglietto da visita del candidato, poiché ne illustra il percorso personale, formativo e professionale, ma anche le competenze e gli interessi. Il primo passo per entrare in un mondo del lavoro sempre più variegato e competitivo è preparare un curriculum vitae efficace. Il cv può essere presentato:

- in risposta ad annunci pubblicati sul web, giornali, riviste specializzate, career book;
- ad aziende potenzialmente interessate al proprio profilo professionale;
- ad agenzie per il lavoro;
- come candidatura spontanea.

Il cv è uno strumento di comunicazione che deve raggiungere vari scopi:

- avere un primo contatto con l'azienda o con il potenziale datore di lavoro che in base alle informazioni riportate valuterà se la candidatura è coerente o meno con il profilo ricercato;
- suscitare l'interesse di chi si occupa della selezione del personale;
- superare il primo filtro della selezione;
- ottenere un colloquio di lavoro.

Il cv deve contenere:

- dati personali e recapiti;
- percorso formativo;
- esperienze professionali;
- capacità e competenze personali (competenze linguistiche, competenze informatiche, competenze sociali, competenze organizzative, competenze artistiche, altre competenze);
- altre informazioni (pubblicazioni o ricerche, appartenenza ad una organizzazione, etc.).

Prima di cominciare la stesura del curriculum vitae è opportuno osservare 5 principi fondamentali:

1. Concentratevi sull'essenziale

- I datori di lavoro impiegano generalmente meno di un minuto per valutare un cv ed effettuare una prima selezione dei candidati. Quindi se il primo impatto non funziona, avete perso la vostra occasione!
- Bisogna essere sintetici: il cv deve essere breve; già poche pagine possono bastare per valorizzare il proprio profilo.
- L'esperienza professionale è limitata? È bene descrivere la formazione, cercando di dare risalto alle attività di tirocinio o volontariato svolte nel corso degli studi.

2. Siate chiari e concisi

- Occorre utilizzare frasi brevi, concentrandosi sui principali elementi che caratterizzano la propria formazione e l'esperienza professionale.
- Vanno forniti elementi di contesto dettagliati e specifici esempi delle attività svolte. Laddove possibile, è opportuno quantificare i risultati.
- Il cv va aggiornato costantemente, soprattutto se l'esperienza professionale matura progressivamente; non bisogna esitare ad adattare il cv, eliminando, se necessario, informazioni pregresse non rilevanti per la candidatura.

3. Adeguate il vostro CV in funzione dell'impiego ricercato

- Bisogna concentrarsi solo sulle informazioni essenziali, che meglio rispondono ai requisiti dell'inserzione, enfatizzando le competenze pertinenti al tipo di impiego per il quale ci si

candida.

– Non occorre menzionare una vecchia esperienza professionale, se non è coerente per il tipo di impiego per il quale ci si sta candidando.

– Non mentire nella redazione del cv, per evitare di screditarsi nel corso dell'eventuale colloquio.

4. Prestate attenzione alla redazione del cv

– Descrivere con chiarezza le proprie competenze ed abilità.

– Rispettare la struttura del modello del cv europeo, in quanto permette di presentare le qualifiche e competenze in modo logico. Questo non esclude la possibilità di poter variare alcune diciture per personalizzarle (ad es., attività di volontariato, stage, etc.).

– Descrivere per prime le informazioni più importanti.

– Controllare l'ortografia e la punteggiatura.

– Stampare il cv su carta bianca (fatte salve le candidature elettroniche).

5. Controllate il vostro cv una volta compilato

– Rimuovere gli eventuali errori di ortografia ed assicurarsi che la struttura grafica del cv sia logica e ben definita.

– Prima di inviarlo, è importante rileggere il cv con cura, per assicurarsi che il suo contenuto sia chiaro e facilmente comprensibile.

– Non dimenticare di allegare una lettera di presentazione.

II. Europass

Il modello europeo è un nuovo modo di proporsi per un lavoro e agevola la lettura dei contenuti da parte dei selezionatori. Il Modello di Curriculum Europeo dal 2002 è l'Europass, un modello unico condiviso da tutte le Nazioni dell'Unione Europea. Rappresenta un portafoglio di informazioni pensato per:

– far intendere chiaramente e facilmente le proprie competenze e qualifiche in Europa;

– proporsi sul mercato del lavoro internazionale, con una trasparenza di titoli e qualifiche.

Il modello europeo, scaricabile dal sito <https://europa.eu/europass/en>, è composto da 6 sezioni:

1. Informazioni personali

Scopo: permettere al selezionatore di avere a portata di mano i recapiti per poterci contattare.

Qualche consiglio:

– mettere prima nome poi il cognome;

– evitare di scrivere in lingua straniera (a meno che non sia richiesto);

– evitare di usare la terza persona;

– allegare certificati, attestati o altri documenti inutili (se non richiesto è preferibile non aggiungerli, potranno essere presentati in seguito);

– esplicitare la posizione per cui ci si intende candidare o il proprio obiettivo professionale;

– cura nella scelta della foto.

2. Esperienza lavorativa

Nell'elaborare la sezione dedicata alle esperienze professionali (lavoro e stage) è necessario riportare le seguenti informazioni:

– durata (dal ... al ...);

– azienda (nome, attività, dimensione);

– posizione ricoperta;

– descrizione sintetica ma precisa delle attività/mansioni svolte.

Qualche consiglio:

– è opportuno focalizzarsi sulle esperienze lavorative che danno un valore aggiunto alla

candidatura;

- inserire campi separati per ogni esperienza, iniziando a descrivere quelle più recenti;
- se l'esperienza lavorativa è limitata, è opportuno descrivere prima l'istruzione e i percorsi di formazione professionale svolti, nonché menzionare eventuali esperienze di volontariato o tirocini (retribuiti/ non retribuiti) che attestino l'esperienza lavorativa maturata, rappresentando il primo contatto con il mondo del lavoro;
- se ci si sta candidando per una posizione per la quale non abbiamo maturato una precedente esperienza professionale specifica, è necessario evidenziare le competenze acquisite in contesti significativi per la posizione oggetto della candidatura. Per esempio, se ci si sta candidando per una posizione manageriale, ma non si è mai lavorato come manager, va enfatizzato che la precedente posizione lavorativa implicava responsabilità significative e compiti decisionali (delega, coordinamento, formazione dello staff, etc.);
- se pertinenti alla candidatura, inserire anche 'altre' esperienze (ad es., lezioni private, baby-sitter, attività extra professionali e associazioni, volontariato, appartenenza a club, associazioni, interessi e hobby).

3. Educazione e formazione

In questa sezione vanno riportare le informazioni in merito a:

- studi (diploma-laurea ottenuto, nome scuola, anno di conseguimento, votazione finale);
- corsi di specializzazione;
- corsi di formazione (quale corso, quando, dove, durata);
- corsi di lingua; – corsi di informatica.

Qualche consiglio:

- inserire voci separate per ogni corso, iniziando con le esperienze più recenti;
- evitare di utilizzare solo acronimi;
- riportare l'elenco delle principali materie studiate o delle competenze acquisite;
- illustrare le tecniche professionali acquisite, focalizzandovi sulle competenze professionali che possano rappresentare un vantaggio laddove foste assunti.

4. Capacità personali

Rappresentano la parte più innovativa del cv europeo, che prevede la descrizione delle capacità e delle competenze linguistiche, comunicative, organizzative, gestionali, informatiche, etc., acquisite e messe in atto nel corso della carriera professionale e formativa, nell'ambito della propria sfera di interessi, in attività di volontariato. Tali competenze non devono necessariamente essere certificate da appositi titoli. Infatti, si possono descrivere competenze e capacità acquisite anche in contesti non lavorativi. Nel momento in cui si descrivono le capacità e le competenze personali è opportuno:

- utilizzare parole semplici e chiare con un linguaggio non ambiguo;
- evitare il gergo ed i luoghi comuni;
- essere coincisi, cercando di capire quali capacità siano rilevanti per la posizione per cui ci si sta candidando;
- specificare in quale contesto sono state acquisite (formazione, lavoro, seminari, volontariato o attività del tempo libero, etc.).

5. Ulteriori informazioni

Lingue straniere conosciute:

- specificare il livello di conoscenza;
- indicare il tipo di conoscenza (parlata, scritta, tecnica, commerciale, traduzione di testi, etc.);

- spiegare come la lingua è stata acquisita (un corso di formazione o un soggiorno all'estero; nel caso di un soggiorno indicare: quando, dove, durata, corsi frequentati);
- non sovrastimare il livello di conoscenza che sarà testato al momento del colloquio.

Capacità comunicative:

- abilità e attitudini a stabilire e gestire rapporti con altre persone utilizzando modalità di comunicazione appropriate. Possono essere acquisite e sviluppate in vari modi e in diversi contesti: scuola, lavoro, famiglia, o con gli amici.

Competenze organizzative e gestionali: si riferiscono alla capacità di scegliere, decidere e attuare la strategia più adeguata nel contesto specifico in cui si opera. Solitamente riguardano il proprio comportamento professionale e sono descritte con la formula “essere in grado di ...”, “essere capace di ...”. Ad esempio: “Sono capace di organizzare autonomamente manifestazioni di tipo gastronomico”.

Competenze professionali: descrivono la padronanza di una determinata tecnica o tecnologia connessa all'esercizio della professione. Ad esempio: “Sono in grado di utilizzare strumenti fotografici perché collaboro con uno studio in occasione di cerimonie”.

Conoscenze informatiche: in questa sezione è necessario riportare le proprie conoscenze in merito a:

- programmi, pacchetti software conosciuti e livello d'uso;
- linguaggi di programmazione;
- internet e alla gestione della posta elettronica.

Altre competenze: questa sezione consente di elencare le competenze che non hanno trovato spazio nei campi precedenti e che si ritiene possano concorrere a tracciare un quadro più esauriente delle capacità personali e possano apportare valore aggiunto alla candidatura. È possibile inserire ulteriori sezioni dove indicare informazioni quali:

- possesso di patenti;
- iscrizione alle liste di collocamento mirato ai sensi della Legge '68/99;
- eventuali pubblicazioni e comunicazioni in convegni;
- disponibilità per: orari (turni notturni e/o diurni festivi), forme contrattuali (part-time, atipici, c.f.l., tirocini), trasferimenti/trasferte, percorsi di formazione (interni o esterni all'azienda).

La tutela della privacy: il decreto legislativo 196/2003, in sostituzione della L. 675/1996, garantisce che il trattamento dei dati personali, la raccolta, la registrazione e la diffusione degli stessi si svolga nel rispetto della loro riservatezza. È opportuno quindi non dimenticare di autorizzare il trattamento dei dati personali attraverso la dicitura del tipo: “autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del decreto legislativo 196/2003”.

6. Allegati

È possibile allegare al cv i documenti significativi alla presentazione della candidatura (copie delle lauree e qualificazioni, attestazione di servizio o del datore di lavoro, pubblicazioni o ricerche).

III. Lettera di presentazione

La lettera di presentazione è uno dei principali strumenti di ricerca attiva del lavoro, il cui obiettivo principale è quello di catturare l'interesse del selezionatore per ottenere un appuntamento conoscitivo presso l'azienda. La lettera accompagna il curriculum vitae e per tale motivo è anche definita lettera di accompagnamento. Si riportano di seguito una serie di suggerimenti utili per una corretta stesura della lettera di presentazione:

- la lettera di presentazione deve essere:
 - a. chiara (curata nell’impaginazione, scritta ordinatamente);
 - b. precisa (concreta, senza errori ortografici);
 - c. facile da leggere (stile succinto, diretto e scorrevole, uso della prima persona);
 - d. breve (non deve superare la lunghezza di una pagina, lettere più lunghe solitamente stancano e non vengono lette);
 - e. personale (è importante che sia il candidato stesso a scrivere la lettera perché deve riflettere la sua personalità).

Inoltre, è necessario:

- evitare di scrivere elementi già indicati nel cv;
- evitare di usare un tono troppo formale e burocratico, bensì essere spigliati ed informali senza esagerare;
- sottolineare il motivo per cui si pensa di essere adatti all’impiego e al job profile ricercato;
- evidenziare una coerenza tra il proprio profilo professionale e il ruolo o il settore aziendale per il quale stiamo inviando la nostra candidatura;
- non superate la lunghezza di una pagina: lettere più lunghe solitamente stancano e non vengono lette;
- è importante, inoltre, che sia il candidato stesso a scrivere la lettera perché deve riflettere la sua personalità.

La lettera di presentazione può essere manoscritta o dattiloscritta. La lettera manoscritta ha il vantaggio di testimoniare che è stata scritta appositamente per quella specifica azienda. Può permettere all’azienda di effettuare un’analisi grafologica. Si sconsiglia di scrivere a mano una lettera di presentazione se si possiede una grafia difficilmente leggibile: si rischierebbe di indisporre in partenza il destinatario!

La lettera dattiloscritta, invece, assicura certamente una più agevole lettura da parte di chi la riceve. Conferisce un senso di ordine e di chiarezza al testo. Ha lo svantaggio di risultare più anonima e può far pensare che si tratti di un file standard che viene inviato indifferentemente a tutte le aziende. La lettera di presentazione è: facoltativa se in risposta agli annunci che non ne richiedono esplicitamente l’invio; necessaria in caso di “autocandidatura”.

Essa consta di quattro parti:

1a. L’INTESTAZIONE



Comprende:

- i dati del mittente: nome e cognome, indirizzo, numero di telefono ed e-mail. È consigliabile scrivere i dati sul foglio in alto a sinistra;
- i dati del destinatario: nome dell’azienda, nome della persona (Alla cortese attenzione di:)

ed indirizzo. È consigliabile scrivere i dati in alto a destra. È opportuno evitare di scrivere ad un soggetto in astratto (ad es., Spettabile azienda). È consigliato rivolgersi ad una persona con una frase del tipo: “Egregio Dottore/Signore” per gli uomini, o “Gentile Dottoressa/Signora” per le donne, al fine di evitare che la lettera arrivi nell’ufficio sbagliato o che venga cestinata. Nel caso in cui non si conoscesse il nominativo della persona incaricata della selezione ci si può rivolgere al direttore del personale oppure al responsabile della selezione aziendale.

2a. L’OGGETTO

Nel campo relativo all’oggetto occorre indicare:

- il riferimento o il codice numerico della posizione se si risponde ad un’inserzione;
- in caso di autocandidatura scrivere semplicemente “candidatura per la posizione di/ messa a disposizione per l’incarico di...”;
- semplicemente “invio cv”.

3a. IL CORPO DEL TESTO

La lettera di presentazione non deve essere uguale per tutti i destinatari, ma va personalizzata di volta in volta a seconda della richiesta specifica e delle caratteristiche dell’azienda. Quindi, è indispensabile cercare informazioni sull’azienda mediante: website, articoli di giornali oppure persone che la conoscono, etc. È opportuno presentare le proprie competenze, attitudini, qualità, in linea con il profilo richiesto dall’azienda. Motivare sempre la candidatura facendo leva sulla compatibilità tra i requisiti del candidato e quelli richiesti dall’azienda.

4a. LA CONCLUSIONE

La lettera si conclude con una frase, volta ad ottenere un appuntamento telefonico o di persona. Non bisogna dimenticare di firmare la lettera, generalmente in basso a destra, mentre in basso a sinistra vanno segnati data e luogo.

Buona
ricerca!

