



**Istituto di Istruzione Superiore "E. Maggia"- Stresa**  
Viale Albano Mainardi, 5 28838 STRESA (VB) Tel. 0323/31194 Fax 0323/33649  
E-Mail [info@alberghierostresa.it](mailto:info@alberghierostresa.it) PEC [vbis006003@pec.istruzione.it](mailto:vbis006003@pec.istruzione.it)  
C.F. 81002420032 Cod. MIUR: VBIS006003

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**Anno scolastico 2017-2018**

**CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. A**

**INDIRIZZO ENOGASTONOMICO**

**PROFILO DELL'INDIRIZZO**

Per scelta del Collegio Docenti, l'Istituto "E. Maggia" di Stresa ha applicato l'art.5 c.3a del D.P.R. n°87/2010 che prevede che le Istituzioni Scolastiche possano utilizzare, nel limite del 20% del curriculum scolastico, la **quota di autonomia** per potenziare gli insegnamenti relativi alle attività di laboratorio.

Questo progetto cerca di rispondere alle esigenze di un Istituto basato sulla formazione di professionisti mediante la simulazione del funzionamento di un hotel, con i relativi servizi.

Da sempre questa scuola ha preparato studenti per il mondo dell'hotellerie e del turismo perché avessero una buona cultura generale e un'eccellente preparazione professionale.

La scuola in più di settant'anni ha sapientemente mescolato l'apprendimento con l'addestramento professionale per venire incontro a quelle che sono state le richieste del mondo del lavoro. Questa considerazione ha trovato conferma negli incontri tenuti con la direzione generale di Federalberghi e con i professionisti del settore, che chiedono alle scuole di licenziare non solo persone che siano culturalmente preparate ma che siano anche tecnicamente addestrate alla professione.

Con il riordino dei cicli le aspettative degli studenti sono un po' tradite dal tipo di impianto che viene proposto: gli studenti pensano di iscriversi ad una scuola professionale che risponda alle loro attitudini e poi restano delusi poiché le attività di laboratorio sono state ridotte, mentre risultano molto impegnative le ore delle discipline teoriche.

Pertanto l'orario scolastico è stato modificato per alcune materie al fine di potenziare, nei primi tre anni, l'insegnamento delle discipline pratico-professionali.

Classe prima	-1 ora di matematica	+ 1 ora di Lab. Accoglienza turistica
Classe seconda	-1 ora di italiano, -1 ora di chimica	1 ora di Lab. Cucina + 1 ora Lab. di Sala
Classe terza Eno	-1 ora di italiano (A050) -1 ora di diritto e tecniche amministrative	+ 2 ore di laboratorio di cucina+ 2 ore di compresenza con alimentazione

## ELENCO DEI DOCENTI DELLA CLASSE

MATERIA	DOCENTI
Italiano	Emanuela Bianchi
Storia	Emanuela Bianchi
Inglese	Simona Astini
Francese	Maddalena Ruocco
Matematica	Paolo Garofalo
Diritto e tecniche amministrative	Francesco Lombardo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Marino Zimbaldi
Lab. cucina	Ivano Pollini
Lab. Sala	Silvia Zampieri
Scienze Motorie	Stefano Merlo
Religione	Antonella Simonotti
Sostegno area umanistica	Caroline Perazzi
Sostegno area scientifica	Carmela Crea

## VARIAZIONI DOCENTI DELLA CLASSE

MATERIA	DOCENTI classe 4 <sup>^</sup>	DOCENTI classe 5 <sup>^</sup>
Matematica	Cristina Godi	Paolo Garofalo
Diritto e tecniche amministrative	Fausto Fina	Francesco Lombardo
Lab. Sala e Vendita	Roberto Pergola	Silvia Zampieri
Sostegno area umanistica	Rondine Valentina	Caroline Perazzi
Sostegno area scientifica	Tasin Alice	Carmela Crea

## COMPOSIZIONE ATTUALE DELLA CLASSE

Totale alunni: 25

Totale alunni maschi: 18

Totale alunni femmine: 7

Alunni ritirati nel corso dell'anno scolastico: 1.

Alunni ripetenti: nessuno

Alunni portatori di handicap: 1

## ESITI DELLA CLASSE QUARTA

Promossi senza sospensione di giudizio: 16

Promossi con sospensione di giudizio: 9

Non promossi: nessuno

Ritirati: nessuno.

**OBIETTIVI COMPORTAMENTALI TRASVERSALI mediamente raggiunti**

Obiettivi comportamentali	Raggiunti da		
	Tutti	La Maggioranza	Alcuni
Rispettare il Regolamento di Istituto	X		
Perseguire gli obiettivi del percorso di studi		X	
Frequentare con regolarità e puntualità	X		
Seguire il lavoro didattico con attenzione e partecipazione	X		
Portare il materiale scolastico occorrente	X		
Svolgere i compiti e i lavori affidati a casa		X	
Comportarsi con rispetto, disponibilità e collaborazione con insegnanti e personale scolastico	X		
Comportarsi con educazione, disponibilità e collaborazione con i compagni		X	
Rispondere in modo diligente alle richieste degli insegnanti	X		
Tenere un comportamento corretto in ambito extrascolastico	X		
Usare un linguaggio corretto ed educato	X		
Utilizzare correttamente le strutture e gli strumenti della scuola	X		
Rispettare l'ambiente scolastico	X		

**OBIETTIVI DIDATTICI E COMPETENZE TRASVERSALI mediamente raggiunti**

Obiettivi cognitivi	Raggiunti da		
	Tutti	La Maggioranza	Alcuni
Saper prendere appunti e saper schematizzare	X		
Saper usare un linguaggio chiaro e comprensibile		X	
Saper usare linguaggi diversi a seconda del contesto comunicativo		X	
Saper ascoltare l'interlocutore, realizzando un clima favorevole al dialogo	X		
Saper formulare giudizi equilibrati		X	
Saper definire i propri obiettivi		X	
Saper riconoscere le difficoltà e saper proporre strategie per la soluzione dei problemi		X	
Saper conoscere i propri punti di forza e i propri limiti		X	
Acquisire la capacità di effettuare collegamenti interdisciplinari		X	
Saper ricercare	X		
Saper confrontare		X	
Saper decidere		X	
Acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nel mondo del lavoro	X		
Saper leggere e interpretare il mondo contemporaneo in modo critico		X	

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodo	Ita.	Sto.	Ingl.	Franc.	Mat.	Diritto	Alim.	Cucina	Sc. Mot.	Relig.	Sala
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X			X	
Problem solving			X		X	X			X		
Lavori di gruppo		X		X		X		X	X	X	X
Attività di laboratorio								X	X		X
Risoluzione di casi						X		X			

## MODALITÀ DI VERIFICA

Modalità	Ita.	Sto.	Ingl.	Franc.	Diritto	Mat.	Alim.	Cucina	Sala	Sc.Mot	Relig.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Interrogazione breve			X	X							X
Produzione testi	X		X	X			X				
Prove strutt./semistrutturate			X		X	X	X		X	X	
Risoluzione di problemi			X		X	X					
Lavori di gruppo								X	X	X	X
Prove pratiche								X	X	X	

## ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

I candidati hanno effettuato un'esperienza di inserimento in azienda di otto settimane nell'anno 2016 (tre settimane nel periodo pasquale e cinque nel periodo estivo) e cinque settimane nel periodo estivo dell'anno 2017 in strutture alberghiere e in ristoranti di alto livello e, grazie ad un accordo stipulato, in aziende dell'Associazione "Jeunes Restaurateurs d'Europe".

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Ai sensi dell'O.M. 92 del 05/11/2007, art. 4, sono state svolte le seguenti attività di recupero:

- corso di recupero in orario curricolare dal mese di febbraio al mese di maggio 2018 nella maggior parte delle discipline.
- Corsi di recupero in orario extracurricolare in diritto e tecniche amministrative, matematica e francese.

## **ATTIVITA' DI ECCELLENZA**

Sono stati realizzati i seguenti corsi di eccellenza:

- Lezioni in compresenza con docente madrelingua (inglese e francese);
- Certificazione esterna in lingua inglese PET Cambridge
  
- Certificazione esterna in lingua francese DELF presso l'Institut de Langue Française di Milano
  
- Corso di lingua Russa( per principianti) tenutosi presso l'IIS E Maggia
  
- Didattica con i JRE: 4 lezioni di approfondimento sui prodotti Gourmet, alimentazione sostenibile, improvvisazione culinaria, marketing, cucina tra tradizione e innovazione tenute da chef associati JRE.
  
- Talenti neodiplomati CRT: Borsa lavoro di 12 settimane in strutture alberghiere a Malta e Cipro
  
- Discover Talents: Borsa lavoro di un anno in una struttura associata ai JRE

## **APPROFONDIMENTI DISCIPLINARI /ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI**

- Educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva:
  - progetto scuole cardioprotette: corso di formazione per l'utilizzo dei defibrillatori con l'Associazione Amici del Cuore, sezione di Verbania, in collaborazione con Regione Piemonte,
- F.E.S.T. Italia, COOP (Novacoop) e Fondazione Comunitaria del VCO: conferenza e successivo servizio al teatro Maggiore di Verbania.
- gioco d'azzardo: non t'azzardare!
- la storia del novecento: le foibe
- le agromafie e le nuove norme in materia di reati agroalimentari
- Lezione di storia contemporanea sulla Costituzione della Repubblica Italiana, in ricorrenza del 70° anniversario dall'entrata in vigore del 1° gennaio del 1948 promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Stresa e tenuta dal Prof. Gianni Oliva, stimato storico e saggista.
- Spettacolo teatrale per la celebrazione del Giorno della Memoria in collaborazione con il Centro Culturale "Charles Péguy" di Stresa: rappresentazione teatrale della Compagnia Bella di Forlì, dal titolo "A PIEDI SCALZI" - opera in musica dedicata a Edith Stein.
- Conferenza su anoressia e osteoporosi promossa dal Rotary club;
- Incontri sulle tecniche di primo soccorso, 4 ore teoriche e 2 ore pratiche:
  - Emorragie, ferite, ustioni, chiamata 112
  - Teoria BLS e disostruzione, PLS
- Competenze digitali di base: guida all'utilizzo dei programmi di Microsoft Office: Word, Excel, Powerpoint;
- Sportello orientamento: orientamento preuniversitario e professionale;
- Giochi sportivi studenteschi;
- Il Maggia è sempre in cammino (camminata e corsa podistica).
- Olimpiadi della matematica
- Partecipazione alla manifestazione "Servizioglobalpesca2018" presso l'Hotel Regina Palace di Stresa
- Visita alla Casa della Resistenza di Fondotoce.

## **SERVIZI E CONCORSI**

Gli allievi hanno partecipato ai seguenti servizi speciali interni o esterni alla scuola:

- Cena di gala “Le stelle del Lago Maggiore”: presso Hotel Approdo di Pettenasco
- Dinner Gala Fundraising 80° “Le Buone Stelle” due cene di gala tenutesi nella Sala dell'Istituto a cura degli chef Antonino Cannavacciuolo e Marco Sacco dedicate all’ottantesimo anno dell’Istituto Maggia
- Servizio “Ambasciatri del Gusto” progetto ristorante didattico
- Servizio presso “La Fabbrica del Vapore” Milano
- Servizio CEF Corso Europeo di Formazione

Sono stati effettuati i seguenti concorsi:

- Concorso Bosh “allenarsi per il futuro”
- Concorso “Bocuse d'Or” Selezione regionale

#### **SIMULAZIONI EFFETTUATE NEL CORSO DELL'ANNO**

Sono state effettuate:

- due simulazioni della prima prova scritta;
- due simulazioni della seconda prova scritta;
- due simulazioni della terza prova scritta (tipologia B e E).

## ELENCO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>FUNZIONE/ DISCIPLINA</b>	<b>NOME COGNOME</b>	<b>FIRMA</b>
Dirigente Scolastico Reggente	<b>Prof.ssa Manuela Miglio</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Italiano e Storia	<b>Prof.ssa Emanuela Bianchi</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Inglese	<b>Prof.ssa Simona Astini</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Francese	<b>Prof.ssa Maddalena Ruocco</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Matematica	<b>Prof. Paolo Garofalo</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Diritto e tecniche amministrative	<b>Prof. Francesco Lombardo</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di lab. cucina	<b>Prof. Ivano Pollini</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Alimenti e Alimentazione	<b>Prof. Marino Zimbaldi</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Lab. Sala	<b>Prof.ssa Silvia Zampieri</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Scienze motorie	<b>Prof. Stefano Merlo</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Religione	<b>Prof.ssa Antonella Simonotti</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di Sostegno	<b>Prof.ssa Caroline Perazzi</b>	<b>FIRMATO</b>
Docente di sostegno	<b>Prof.ssa Carmela Crea</b>	<b>FIRMATO</b>