



ISTITUTO SUPERIORE STRIANO – TERZIGNO

STRIANO: IPSEOA-CORSO SERALE IPSEOA- TERZIGNO: SCIENTIFICO-SCIENZE UMANE-LINGUISTICO
PROT 3326 DEL 15/05/2026

A.S.2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

redatto ai sensi dell'om 54 del 26/03/2026 e ai sensi dell'art. 17, co. 1, del d. Lgs. 62/2017



CLASSE V SEZ A Corso Serale IPSEOA

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Il presente documento è stato redatto dal Consiglio della Classe V sez. A del Corso Serale dell' IPSEOA, riunitosi in forma collegiale in data 12/05/2026. Si compone di n° 21 fogli numerati e allegati. Verrà pubblicato all'Albo e al Sito web dell'Istituto.

DOCENTE	MATERIA
Omissis	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Omissis	STORIA
Omissis	MATEMATICA
Omissis	LINGUA INGLESE
Omissis	LINGUA FRANCESE
Omissis	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Omissis	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Omissis	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
Omissis	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

LA COORDINATRICE DI CLASSE Prof.ssa Angelina Aschettino

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
DOTT.ssa ROSARIA MURANO

SOMMARIO

1. Breve storia dell'Istituto.....	4
2. Composizione del Consiglio di classe nel Triennio	5
3. Elenco dei candidati.....	6
4. Presentazione della classe	7
5. Il profilo educativo, culturale e professionale e i traguardi formativi attesi	9
5a. <i>Quadro orario settimanale</i>	10
5b. <i>Attività di ampliamento dell'offerta formativa nel triennio</i>	11
5c. <i>Ambienti di apprendimento: Strumenti, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo</i>	12
6. Obiettivi trasversali	14
7. Organizzazione delle attività didattiche	15
8. Metodologie didattiche	16
9. Strategie e metodi per l'inclusione e attività di recupero e potenziamento.....	17
10. Criteri e strumenti di valutazione	18
11. Modalità di verifica	19
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	20

1. BREVE STORIA DELL'ISTITUTO

L'I.S. “**Striano-Terzigno**” nasce nel 2017 in seguito al dimensionamento della rete scolastica regionale (delibera Giunta Regionale n. 817 del 28/12/2016) per accorpamento della sez. IPSEOA dell'IIS “Luigi de' Medici” di Striano e del Liceo Scientifico di Terzigno sez. staccata del Liceo “A. Diaz” di Ottaviano (delibera Sindaco Metropolitano n. 198 del 25/11/2016).

La nascita della **sede di Striano** risale all'anno scolastico 2008-2009 con solo 3 classi prime. A quell'epoca l'Istituto utilizzò 3 aule della scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo “A. D'Avino” di Striano e, attraverso la collaborazione di tutti i soggetti istituzionali coinvolti, ottenne anche l'utilizzo di altri ambienti che furono dedicati ai laboratori di cucina, sala e ricevimento. I primi diplomi di qualifica professionale di operatore dei servizi di ricevimento e di ristorazione si sono avuti nell'anno scolastico 2010-2011. La nuova sede dell'Istituto di via Sarno p/co Verde è stata inaugurata nell'anno scolastico 2011-2012. L'IPSEOA di Striano è attualmente un punto di riferimento importante nel campo dell'offerta formativa scolastica del territorio e rappresenta un indubbio catalizzatore della crescita culturale e sociale di tutto il comprensorio. I titoli di studio conseguibili presso l'IPSEOA proiettano i giovani direttamente nel mondo del lavoro e, ad oggi, tanti nostri ex studenti, sono portatori in Italia e nel mondo, con diffusi riconoscimenti, della qualità e della professionalità acquisita negli anni di studio.

La **sede di Terzigno**, invece, fu istituita nel 1978 come sezione staccata del Liceo Scientifico “Pascal” di Pompei. Agli inizi degli anni Novanta la sede di Terzigno diveniva sezione staccata del Liceo “Rosmini” di Palma Campania. Nel 2000 vi fu ancora un cambio di vertice, divenendo sezione staccata dell'I.T.C.G.L.S. “L. da Vinci” di Poggiomarino. Nel 2005 si ha l'istituzione del Liceo Psicopedagogico. Dal 2008 fino al 2016, invece, viene associata al Liceo Classico “A. Diaz” di Ottaviano. Nel 2014, in considerazione di esigenze territoriali, viene istituita una sezione staccata di Liceo linguistico nella sede di Terzigno. Dal 2017 il Liceo di Terzigno viene associato all'IPSEOA di Striano formando l'IS Striano-Terzigno. Dopo alcuni anni di calo di iscrizioni, attualmente la sede di Terzigno è composta da 20 classi nei tre indirizzi: LICEO SCIENTIFICO, LICEO DELLE SCIENZE UMANE E LICEO LINGUISTICO.

L'I.S. “**Striano-Terzigno**” si articola attualmente nei seguenti indirizzi: IPSEOA con sede a Striano in via Sarno Parco Verde; Liceo Scientifico, Liceo delle Scienze Umane e Liceo Linguistico con sede a Terzigno in via Avini.

SEDE DI STRIANO



SEDE DI TERZIGNO



2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE	IV ANNO DOCENTI	V ANNO DOCENTI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Omissis	Omissis
STORIA	Omissis	Omissis
MATEMATICA	Omissis	Omissis
LINGUA INGLESE	Omissis	Omissis
LINGUA FRANCESE	Omissis	Omissis
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Omissis	Omissis
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Omissis	Omissis
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	Omissis	Omissis
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Omissis	Omissis

3. ELENCO DEI CANDIDATI

NR	ALUNNO
1.	Omissis
2.	Omissis
3.	Omissis
4.	Omissis
5.	Omissis
6.	Omissis
7.	Omissis
8.	Omissis
9.	Omissis
10.	Omissis
11.	Omissis
12.	Omissis
13.	Omissis
14.	Omissis
15.	Omissis
16.	Omissis
17.	Omissis
18.	Omissis

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico risulta composta da 18 studenti, di cui 17 provenienti dalla quarta dell'anno precedente e 1 studentessa proveniente dal corso diurno del nostro Istituto.

Allo stato attuale, sono 17 i componenti del gruppo classe in quanto uno studente con Bisogni Educativi Speciali ha interrotto la frequenza, già irregolare, alla fine del primo quadrimestre. Nella classe sono presenti altri 2 studenti con Bisogni Educativi Speciali per i quali è stato elaborato un Piano Formativo Individualizzato.

Tra i 17 frequentanti per la materia di Laboratorio di servizi enogastronomici in 4 seguono il settore sala e vendita, mentre i restanti 13 il settore cucina.

Il gruppo classe si è mostrato sostanzialmente disciplinato e rispettoso delle regole. Ciò malgrado la diversità anagrafica e la differente condizione lavorativa. Si è, perciò, delineato un contesto di apprendimento sereno che ha consentito il regolare svolgimento delle lezioni, soprattutto nella fase di didattica in presenza. Nel complesso la classe ha mostrato interesse, partecipazione, volontà di migliorare la propria preparazione culturale, disponibilità al dialogo, anche se l'impegno, in alcuni casi, è stato discontinuo a causa degli impegni lavorativi di una parte della classe. Dal punto di vista del profitto, infatti, si è delineato un piccolo gruppo che si è distinto per senso di responsabilità, atteggiamento collaborativo e per una costante applicazione allo studio, riuscendo ad acquisire buone competenze e abilità. Un insieme più numeroso di studenti, invece, ha cercato faticosamente di mantenere costanti gli impegni di studio, raggiungendo un livello di preparazione discreto.

5. IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE E I TRAGUARDI FORMATIVI ATTESI

Il diplomato dell'istruzione per adulti nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" consolida un bagaglio di competenze tecniche, gestionali e giuridico-economiche applicate al comparto turistico-ristorativo. Integrando l'esperienza di vita e di lavoro dell'adulto con i modelli professionali, questa figura è in grado di supervisionare in autonomia l'intero ciclo di pianificazione, conduzione e monitoraggio dei servizi.

Nello specifico delle attività d'istituto, il diplomato è preparato per:

- Ottimizzare la gestione e la vendita: Implementare strategie commerciali e operative per massimizzare la resa dei servizi di ristorazione, accoglienza e ospitalità.
- Coordinare risorse e reparti: Pianificare i flussi lavorativi ottimizzando l'uso dei laboratori, delle tecnologie di settore e la turnazione dei collaboratori.
- Presidiare la conformità normativa: Applicare con consapevolezza le leggi sulla conduzione aziendale, i sistemi di autocontrollo, la tracciabilità e la tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Perfezionare la relazione professionale: Adottare tecniche comunicative mirate, sia per garantire la massima soddisfazione e fidelizzazione del cliente, sia per favorire l'efficacia del lavoro in team.
- Utilizzare le lingue straniere in ambito business: Interagire in contesti multiculturali e con una clientela internazionale utilizzando almeno due lingue estere.
- Digitalizzare i processi operativi: Analizzare i dati di produzione e vendita servendosi di software gestionali e applicativi dedicati al settore alberghiero.
- Sviluppare sinergie di filiera: Raccordare efficacemente le attività di front-office (accoglienza) con quelle di produzione (cucina) e di servizio (sala e vendita).
- Valorizzare il territorio: Ideare e strutturare eventi volti a promuovere il patrimonio storico, culturale e paesaggistico locale attraverso le eccellenze enogastronomiche e artigianali.

A seconda del percorso di specializzazione scelto, il profilo si specifica nelle seguenti direzioni:

1. Articolazione: Sala e Vendita

Il diplomato si focalizza sulla gestione dello spazio di somministrazione, sul servizio del vino e delle bevande e sul marketing ristorativo. È in grado di:

- Progettare l'esperienza del cliente in sala, dominando le tecniche di servizio (dal buffet al servizio al tavolo avanzato) e di vendita persuasiva (up-selling).
- Gestire la cantina e la carta dei vini, applicando le regole della sommelierie e del corretto abbinamento cibo-vino.
- Curare il servizio di bar e caffetteria moderna e supervisionare l'organizzazione di eventi di Banquet & Catering.

2. Articolazione: Enogastronomia - Cucina

Il diplomato si focalizza sui processi di trasformazione culinaria e sulla gestione del laboratorio cucina. È in grado di:

- Supervisionare le fasi di approvvigionamento, stoccaggio, lavorazione e presentazione estetica delle materie prime e dei piatti.

- Innovare l'offerta gastronomica integrando il rispetto per le ricette tradizionali (locali e internazionali) con le moderne tendenze culinarie e le esigenze dietetiche/allergologiche.
- Applicare le tecniche di Food Cost per ottimizzare le rese delle materie prime e ridurre gli sprechi alimentari.

A conclusione del percorso, i risultati di apprendimento si traducono in competenze concrete e spendibili per la riqualificazione professionale o l'avanzamento di carriera:

- Controllo della Qualità: Operare attivamente all'interno dei sistemi di qualità che regolano la produzione e l'erogazione dei servizi enogastronomici.
- Padronanza Tecnico-Gestionale: Abbinare l'uso delle tecniche operative (in cucina o in sala) a strumenti informatici di monitoraggio aziendale per massimizzare l'efficienza della struttura.
- Sinergia Comunicativa e Multilinguismo: Integrare le competenze linguistiche settoriali con forti doti relazionali, garantendo un coordinamento fluido tra i reparti (Cucina/Sala) e un'assistenza d'eccellenza al cliente.
- Marketing Territoriale: Interpretare le evoluzioni del mercato ristorativo globale sapendo promuovere l'identità e la cultura enogastronomica tipica del territorio.
- Tutela e Sicurezza Alimentare: Applicare rigorosamente i quadri normativi nazionali e comunitari in fatto di igiene (HACCP), tracciabilità dei prodotti e sicurezza del consumatore.
- Pianificazione Strategica e Flessibilità: Saper monitorare i processi di lavoro e applicare strategie di flessibilità o compensazione per rispondere con prontezza ai cambiamenti del contesto aziendale o alle emergenze operative.

5a. QUADRO ORARIO SETTIMANALE

MATERIE DI STUDIO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	1	1
MATEMATICA	3	3
LINGUA INGLESE	2	2
LINGUA FRANCESE	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	6	6
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	6	6

5b. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

[illegible]

5c. AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Per stimolare l'acquisizione di competenze concrete e favorire il successo formativo degli studenti lavoratori e degli adulti in riconversione professionale, la progettazione didattica mette al centro lo studente, il suo vissuto e le sue modalità di assimilazione. Ogni docente introduce i nuovi nuclei tematici partendo dal patrimonio di esperienze personali e professionali già maturate dall'adulto, incentivando l'apprendimento cooperativo e valorizzando la motivazione al rientro in formazione. Si privilegia, pertanto, una metodologia fortemente orientata al learning by doing (imparare attraverso l'azione) e allo sviluppo dell'autonomia nello studio.

La pianificazione dei percorsi non segue una rigida logica sequenziale, ma è strutturata in Unità di Apprendimento (UdA) modulate sulla flessibilità temporale dei periodi didattici (quadrimestri) tipica dei corsi serali.

Per configurare un ecosistema formativo stimolante e flessibile, l'azione didattica si avvale di una pluralità di strategie organizzative e strumenti:

- **Lezione partecipata e dialogata:** Utilizzata come strumento diagnostico per fare emergere le competenze pregresse, i crediti formali/informali e i vissuti professionali degli studenti.
- **Analisi di casi reali e materiale tecnico:** Studio guidato di menù, disciplinari di produzione, schede tecniche di cantina, grafici di Food Cost, articoli di settore e tabelle nutrizionali.
- **Didattica della ricerca e Problem Solving:** Attività di indagine e progettazione autonoma per stimolare il ruolo attivo e decisionale dell'adulto di fronte a problematiche di gestione della sala o della cucina.
- **Supporti visivi e concettuali:** Impiego di manualistica specialistica, mappe concettuali semplificate, videotutorial professionali e documentari sulle evoluzioni del mercato ristorativo.
- **Sistemi di verifica diversificati:** Prove d'esame strutturate, semistrustrate e simulazioni pratiche di contesto, calibrate sui ritmi di apprendimento degli studenti lavoratori.
- **Digitalizzazione e flessibilità:** Sviluppo delle competenze digitali attraverso l'uso quotidiano di pannelli interattivi (LIM/Smart TV), PC per favorire la fruizione dei materiali anche a distanza e agevolare la conciliazione studio-lavoro.

L'attività didattica si articola in una continua sinergia tra la teoria in aula e la pratica professionale, sfruttando i seguenti ambienti di apprendimento:

1. L'Aula Didattica

Spazio deputato al confronto teorico, alla pianificazione delle attività, all'analisi economica e normativa della filiera enogastronomica, e allo studio delle lingue straniere applicate al settore.

2. Il Laboratorio di Sala e Vendita (Bar)

Concepito come una vera e propria azienda ristorativa, è il luogo in cui gli studenti adulti sperimentano la gestione del cliente, le simulazioni di servizio al tavolo, le tecniche di miscelazione e

caffetteria avanzata, e l'organizzazione di eventi e banqueting, affinando le competenze relazionali e di up-selling.

3. Il Laboratorio di Enogastronomia (Cucina)

Un ambiente professionale attrezzato dove si applicano le tecniche di trasformazione, conservazione e impiattamento delle materie prime. Qui l'adulto apprende la gestione della linea di cucina, la corretta applicazione dei protocolli HACCP, la standardizzazione delle ricette e la valorizzazione dei prodotti tradizionali e delle nuove tendenze culinarie.

6. OBIETTIVI TRASVERSALI

OBIETTIVO	RAGGIUNTO DA		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
Senso di responsabilità e partecipazione		X	
Rispetto di sé e degli altri	X		
Rispetto delle regole scolastiche e sociali		X	
Organizzazione del lavoro individuale		X	
Uso di un registro linguistico diversificato			X
Possesso di un metodo di lavoro efficace			X
Possesso di una solida preparazione culturale			X

7. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Coerentemente con le scelte del Collegio dei Docenti, l'anno scolastico è stato diviso in quadrimestri, nell'arco dei quali la verifica del lavoro svolto ha avuto cadenza periodica. Qualora si fosse reso necessario, il Consiglio di classe, tramite il coordinatore, ha provveduto ad informare tempestivamente i genitori circa le eventuali anomalie del percorso scolastico.

Il lavoro collegiale è stato basato essenzialmente sul confronto costante tra i membri del C.d.C.; l'obiettivo didattico principale è stato quello di eseguire un lavoro per lo più completo ed interattivo, con il contributo interdisciplinare di ogni suo componente, che comprendesse tutte le linee programmatiche fissate all'inizio dell'anno scolastico.

A tal riguardo tutti i docenti si sono adoperati per promuovere negli studenti una formazione culturale armoniosa, basata soprattutto sullo sviluppo di capacità rielaborative ed argomentative e sull'acquisizione di un adeguato metodo di studio che permettesse loro di assimilare in modo critico i contenuti proposti. I nuclei fondanti delle singole discipline sono stati sviluppati da tutti i docenti, consolidando conoscenze e competenze già acquisite. Il Consiglio di classe ha sviluppato quattro UDA trasversali, deliberate in sede collegiale, stabilendo modalità di interazione tra le diverse discipline, palesando, così, la natura inter e pluridisciplinare del sapere. Ciò, al fine di portare gli allievi alla consapevolezza della necessità di mettere in relazione tra loro i contenuti delle diverse discipline, eliminando il pregiudizio dell'incomunicabilità delle stesse e avviando una prospettiva che ne affermi, invece, la connessione.

UDA Trasversali

Il Cdc ha concordato la simulazione della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato per facilitare un approccio più sereno alle prove d'esame.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

DISCIPLINA	LEZIONI FRONTALI	LAVORI DI GRUPPO	DISCUSSIONI	ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO	ALTRO
ITALIANO	X		X	X	
STORIA	X		X	X	
MATEMATICA	X		X	X	
INGLESE	X		X	X	
FRANCESE	X		X	X	
SCIENZE ALIMENTI	X		X	X	
DTA	X		X	X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	X	X	X	X	X
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	X	X	X	X	X

9. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE E ATTIVITA' DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le principali linee d'azione attraverso cui costruire realmente una didattica inclusiva sono le seguenti:

- Sviluppare un clima sereno in classe
- Partire dalle conoscenze pregresse degli studenti
- Attivare interventi didattici personalizzati
- Realizzare attività didattiche basate sulla cooperazione
- Potenziare le attività di laboratorio

Pertanto, le metodologie e le strategie didattiche finalizzate all'inclusione hanno avuto come obiettivo individuare i punti di forza di ciascun alunno, valorizzandoli e al contempo minimizzando i punti di debolezza. Inoltre, il Consiglio di classe ha promosso iniziative volte a favorire una continua interazione con il gruppo classe, anche allo scopo di sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità.

Le azioni di recupero e/o potenziamento nelle diverse discipline sono state svolte utilizzando diverse metodologie che hanno affiancato la lezione frontale, quali:

- Problem solving
- Mastery learning
- Cooperative learning
- Lavori individuali
- Group work
- Flipped Classroom
- Pair work
- Brainstorming
- Peer to peer

10.CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Tutti i docenti si sono impegnati affinché la verifica del processo di insegnamento/apprendimento fosse un processo continuo, funzionale al raggiungimento degli obiettivi prefissati e alla crescita culturale ed educativa dello studente.

Nella valutazione, formativa e sommativa, si è tenuto conto dei progressi rispetto al livello di partenza, della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno profuso, delle conoscenze e competenze acquisite, dell'assiduità nella frequenza, della capacità di collegare le conoscenze nelle argomentazioni e degli obiettivi disciplinari conseguiti.

La valutazione è stata effettuata in base ai criteri su esposti, e tenendo conto, inoltre, delle seguenti abilità: logico-deduttive, logico-linguistiche, operative, organizzative, progettuali, critiche, di argomentazione e rielaborazione, espositive, di analisi, di sintesi, di osservazione, di valutazione, di estrapolazione, di autonomia nell'orientarsi nelle scelte.

Al fine di assumere continue informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento, sull'adeguatezza dei metodi e degli strumenti didattici utilizzati nonché sul grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati, i docenti hanno effettuato un adeguato numero di verifiche secondo le tipologie qui di seguito riportate per ciascuna disciplina.

11.MODALITA' DI VERIFICA

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA	Italiano	Storia	Matematica	Inglese	Francese	Scienze Alimenti	DTA	Lab.servizi eno - sala e vendita	Lab.servizi eno - cucina	
Analisi testuale, saggio breve, relazione, articoli di giornale	x									
Problemi applicativi, a soluzione rapida			x							
Esercizi /traduzioni			x	x	x					
Prove strutturate di varia tipologia (vero/falso; corrispondenze, quesiti a scelta multipla)	x	x				x	x			
Prove semistrutturate di varia tipologia (quesiti a risposta singola, quesiti a trattazione sintetica)	x	x	x	x	x	x		x	x	
Prove integrate: semistrutturate e strutturate		x					x	x	x	
Prove grafiche e/o Mappe concettuali		x				x				
Colloqui	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Domande a risposta breve				x	x	x				
Relazione						x				
Interventi da posto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Esercitazioni			x					x	x	

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Omissis	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Omissis	STORIA	
Omissis	MATEMATICA	
Omissis	LINGUA INGLESE	
Omissis	LINGUA FRANCESE	
Omissis	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
Omissis	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Omissis	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	
Omissis	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	

