



**Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"**

**Istituto Tecnico per il Turismo  
Istituto Professionale per i Servizi  
Commerciali - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Socio  
Sanitari**



33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2      Tel. 0434.231601 -  
0434.538148      Fax: 0434.231607

Sito Web:  
[www.istitutoflora.gov.it](http://www.istitutoflora.gov.it)

e-mail:  
[pnis00800v@istruzione.it](mailto:pnis00800v@istruzione.it)

Casella Posta Certificata:  
[pnis00800v@pec.istruzione.it](mailto:pnis00800v@pec.istruzione.it)

C.f.:  
80009070931



# DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V A

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
SETTORE CUCINA

Anno Scolastico 2017/2018

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

1.	IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	p. 3
2.	PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	p. 4
3.	PROFILO DELLA CLASSE.....	p. 5
4.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	p. 7
5.	ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	P.14
6.	METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI.....	p.14
7.	ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI.....	P.15
8.	VERIFICA E VALUTAZIONE.....	p.16
9.	PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO.....	p.17

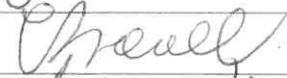
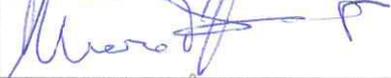
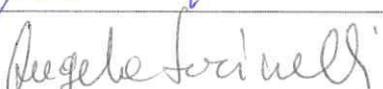
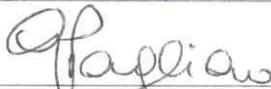
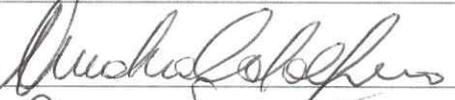
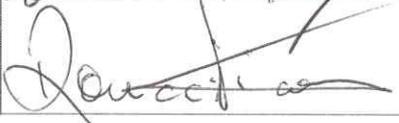
## ALLEGATO 1: RELAZIONI DEI DOCENTI

IRC .....	p 1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA .....	p 3
STORIA .....	p 6
LINGUA INGLESE .....	p 8
MATEMATICA .....	p 10
SECONDA LINGUA STRANIERA SPAGNOLO .....	p 13
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE .....	p 16
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE .....	p 20
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE .....	p 22
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....	p 24
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA .....	p 28
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA .....	p 32

## ALLEGATO 2: SIMULAZIONI PROVE D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME .....	p 1
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME .....	p 4
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME .....	p 15
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME .....	p 24
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME .....	p 25
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA D'ESAME .....	p 26

## 1. IL CONSIGLIO DI CLASSE :

Disciplina	Docente	Firma
IRC	Alice Paro	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Tiziana Picciarelli	
STORIA	Tiziana Picciarelli	
LINGUA INGLESE	Antonietta M. Di Paola	
MATEMATICA	Marzia Fellet	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	Mara Donat	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	Angela Serinelli	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Elena Purkardhofer	
DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE	Giovanna Pagliaro <i>Coordinatore di classe</i>	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Erica Magro	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	Andrea Catalfamo	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	Nicola Raucci	

## **2.PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.**

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.

Nell'articolazione “ENOGASTRONOMIA” il diplomato è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù 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
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### 3.PROFILO DELLA CLASSE:

<b>Variazione Consiglio di classe nel triennio</b>
--

disciplina	a.s. 2015/2016	a.s. 2016/2017	a.s. 2017/2018
IRC	X	X	X
Lingua italiana Storia	X	X	X
Lingua Inglese			
Matematica	X	X	X
Seconda lingua Spagnolo	X	X	X
Seconda lingua Francese	X		X
Scienze motorie e sportive	X	X	
Diritto e tecniche amministrative		X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		
Laboratorio servizi enogastronomici Cucina	X	X	X
Laboratorio servizi enogastronomici Sala e vendita	-		X

- La classe è composta da 24 studenti, 12 maschi e 12 femmine, tutti provenienti dalla IV AKC. È presente un allievo con BES, che tuttavia fin dalla classe terza rinuncia con dichiarazione scritta agli strumenti compensativi e dispensativi previsti dalla normativa.
- Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 2 allievi sono residenti a Pordenone, 21 in provincia di Pordenone, 1 in provincia di Treviso.
- Il gruppo classe ha svolto l'attività in un clima di sufficiente collaborazione e disponibilità tra compagni; il comportamento è stato perlopiù corretto e sostanzialmente responsabile.

Gli allievi hanno dimostrato sufficiente disponibilità al dialogo educativo; l'interesse e la curiosità nel seguire le attività in classe, complessivamente sufficienti, non sono stati sempre costanti e omogenei per le varie discipline.

I risultati, nel complesso sufficienti, non sono stati omogenei, in quanto la classe presenta diversi livelli di competenze disciplinari e l'attività di studio e rielaborazione personale è stata, per alcuni allievi, non sempre adeguata e costante.

- La situazione in ingresso evidenzia la divisione della classe grosso modo in tre fasce - medio-bassa, media e medio-alta (solo alcuni allievi) - con 18 allievi promossi nella sessione di giugno dell'a.s. 2016/2017.
- Il metodo di studio ha rispecchiato le fasce di livello della classe, risultando per alcuni allievi ripetitivo, per altri meglio organizzato e per un piccolo gruppo rielaborativo.
- Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione complessivamente positiva rispetto ai livelli di partenza.

<b>Situazione in ingresso della classe</b>
--

Materia	Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Non promossi
Lingua inglese	22	2	-
Matematica	22	2	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	22	2	-
Laboratorio servizi enogastronomici Cucina	23	1	-

## 4. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

### area cognitiva

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato
<b>Conoscenze</b> Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio;		X		
<b>Conoscenze</b> Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina;		X		
<b>Conoscenze:</b> Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base		X		
<b>Competenze:</b> Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi		X		
<b>Competenze:</b> Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.		X		
<b>Capacità:</b> Saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.)		X		

<b>Capacità:</b> Saper documentare il proprio lavoro		X		
<b>Abilità:</b> Riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze		X		
<b>Abilità</b> Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico		X		

### area metodologica

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato
Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita	X			
Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari		X		
Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline		X		

**area psico-affettiva**

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato
Essere interessati e sensibili verso le tematiche dall'educazione alla convivenza civile		X		
Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione		X		
Comunicare con gli insegnanti in modo corretto e costruttivo		X		

**area logico-argomentativa**

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato raggiunto nella maggioranza dei casi	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato
Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui		X		
Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni		X		
Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione		X		

**area linguistica e comunicativa**

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato mediamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto e ampliato
Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.		X		
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi		X		
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti		X		
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna		X		

**area storica e umanistica**

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto e ampliato
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini		X		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale		X		
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi		X		

area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:  L'obiettivo è stato raggiunto	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto e ampliato
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà	X			
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore		X		
Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali		X		

**Obiettivi Generali di Apprendimento**

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b>  L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa - effetto		X		
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale	X			
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina	X			

## 5. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

In ossequio alle disposizioni di cui alla L. 107/15 (Buona Scuola) art. 1 co. 33 – 43, gli studenti hanno svolto attività di ASL nella misura prevista, dedicando attorno al 75% del monte ore del percorso alla permanenza in strutture esterne che garantissero momenti formativi coerenti con il PECUP.

In particolare:

- per l'**indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera** gli studenti sono stati indirizzati presso hotel e/o ristoranti.

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti.

Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio docenti ha deliberato di attribuirle alla disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'**indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera → Laboratorio Servizi Enogastronomici**.

**Obiettivi specifici disciplinari:** si rinvia alle relazioni dei docenti (ALLEGATO N.1)

## 6. METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	X
<i>insegnamento individualizzato</i>	X
<i>problem solving</i>	X
<i>studi di caso</i>	X
<i>simulazioni</i>	X
<i>esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X
<i>attività pratico-motorie</i>	X

Gli insegnanti si sono impegnati al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono anche stati attivati corsi di recupero e sono state svolte nel corso dell'anno attività di sostegno e recupero in itinere.

- Sono stati utilizzati i seguenti strumenti, come supporto all'attività didattica: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, cd-rom, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

## 7. ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

La classe ha partecipato alle seguenti iniziative proposte dall'Istituto:

<b>ATTIVITÀ</b>	<b>Periodo</b>	<b>Data</b>
Spettacolo teatrale in lingua francese (gruppo di francese)	Primo periodo	31/10/2017
Orientamento in uscita: partecipazione a “Punto d’incontro”, presso Fiera di Pordenone	Primo periodo	08/11/2017
Incontro con associazione Voce donna di Pordenone	Primo periodo	01/12/17
Incontro con AVIS, AIDO, ADMO	Secondo periodo	24/01/2018
Partecipazione Fiera “Cucinare”, presso Fiera di Pordenone	Secondo periodo	10-13/02/18
Concorso Rotary Club “Vinci un tutor”	Secondo periodo	17/02/2018
Orientamento in uscita: incontro con Università di Udine e Pordenone	Secondo periodo	09/03/2018
Incontro Associazione Nuovi vicini	Secondo periodo	16/03/2018
Orientamento in uscita: incontro con Polizia di Stato	Secondo periodo	20/03/2018
Orientamento in uscita: incontro con l’Esercito Italiano	Secondo periodo	22/03/2018
Conferenza presso IRSE di Pordenone su “Economia circolare nel mondo dell’agroalimentare”, a cura di F. Marangon, ordinario di Economia ed Estimo Rurale, Università di Udine	Secondo periodo	22/03/2019
Orientamento in uscita: incontro con INFORMAGIOVANI	Secondo periodo	28/03/2018
Giornata di mass training, progetto “Keep the beat”	Secondo periodo	04/04/2018
Orientamento in uscita: conferenza su “Servizio civile nazionale e solidale”	Secondo periodo	05/04/2018

## 8. VERIFICA E VALUTAZIONE

### a) Strumenti per la verifica formativa

*Sono stati considerati momenti di valutazione:*

Osservazione di atteggiamenti e comportamenti durante le varie attività didattiche

Discussioni guidate come momenti di verifica per controllare l'efficacia dell'azione didattica

Interventi e confronto di opinioni

Puntualità nelle consegne e monitoraggio dell'impegno domestico

### b) Strumenti per la verifica sommativa

*E' stato preso in considerazione l'esito di:*

Verifiche scritte: tipologie d'Esame, relazioni, compiti con domande aperte, prove strutturate e semistrutturate (liste di tipo V/F, questionari a risposta aperta e chiusa, corrispondenze e completamenti)

Verifiche orali

Verifiche pratiche

Ricerche/approfondimenti personali o di gruppo

Tipologia di verifica	
-----------------------	--

<i>Prove di tipo tradizionale</i>	<i>X</i>
<i>Prove strutturate</i>	<i>X</i>
<i>Prove semistrutturate</i>	<i>X</i>
<i>Approfondimenti individuali e/o di gruppo</i>	<i>X</i>
<i>Ricerche individuali e/o di gruppo</i>	<i>X</i>
<i>Esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio</i>	<i>X</i>
<i>Esercitazioni pratico-motorie</i>	<i>X</i>

### c) Elementi e criteri per la valutazione finale

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento,
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- i risultati della prove e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative,
- il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

## 9. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte varie tipologie:

- analisi e commento di un testo letterario o di poesia;- tipologia A-
- sviluppo di un testo sotto forma di saggio breve o articolo di giornale – tipologia B -
- stesura di un testo argomentativo di carattere storico; -tipologia C-
- tema di carattere generale –tipologia D-.

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- adeguatezza, ricchezza e articolazione delle conoscenze
- correttezza morfosintattica e proprietà lessicale
- rielaborazione critica e organizzazione del testo

La simulazione di **prima prova**, somministrata in data 18 aprile 2018, ha avuto per oggetto la prova d'esame della sessione 2017 (griglia di valutazione in ALL.2).

Relativamente alla **seconda prova scritta**, ossia **Scienza e cultura dell'alimentazione**, sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova ed è stata effettuata una simulazione della stessa in data 19 aprile 2017 (testo e griglia di valutazione in ALL.2).

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- pertinenza alla traccia
- grado di conoscenza dei contenuti acquisiti
- competenza linguistica
- capacità di analisi e sintesi
- capacità di rielaborazione personale

Sono state effettuate durante l'anno due simulazioni della **terza prova scritta**. I testi delle prove e la griglia di valutazione sono allegati al presente documento (ALL.2) e la loro struttura è riassunta nella seguente tabella (per la seconda lingua e la lingua inglese è stato consentito l'uso del dizionario bilingue fornito dalla scuola):

Data	Discipline coinvolte	Tipologia
13/03/18	Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita Scienze motorie e sportive Seconda lingua Storia	B+C
23/04/18	Diritto e tecniche amministrative Lingua Inglese Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita	B+C

Sono state inoltre illustrate agli studenti le tre fasi di svolgimento del **colloquio**.

Gli studenti hanno individuato dei **percorsi**, che verranno comunicati in sede d'esame, entro i termini fissati dalla Commissione.

Pordenone, 07/05/2018

**IL COORDINATORE DI CLASSE**  
**PROF. G. Pagliaro**