

**I.I.S BUONARROTI-VOLTA GUSPINI**  
**RELAZIONE FINALE 3<sup>A</sup>H - a.s. 2025-26**

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Materia</b>                    | Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Docente</b>                    | Raffaele Altamura                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Ore settimanali</b>            | 6h laboratorio enogastronomia cucina +1h in classe                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Ore effettivamente svolte</b>  | 182                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Libro di testo in adozione</b> | Titolo e sottotitolo: Chef con Masterlab 2° biennio_ Istituti Professionali indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – libro digitale – Didattica Digitale Integrata Plus - Codice volume: 978 88 00 36361-7 Autore: Gianni Frangini Editore: LE MONNIER<br>Scuola Prezzo: € 28,80 |

| PROFILO DELLA CLASSE IN USCITA                              |                      |                                                                                                                                      |               |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Numero studenti                                             | Totale               | 7                                                                                                                                    |               |
|                                                             | Componente maschile  | 8                                                                                                                                    |               |
|                                                             | Componente femminile | 1                                                                                                                                    |               |
| Studenti diversamente abili/ BES/DSA (indicare i numeri)    |                      | 1 DSA                                                                                                                                |               |
| Presenza insegnante di sostegno (indicare il numero di ore) |                      |                                                                                                                                      |               |
| Bacino di provenienza                                       |                      | GUSPINI, GONNOSFANADIGA, VILLASOR E VILLACIDRO                                                                                       |               |
| CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE                        |                      |                                                                                                                                      |               |
| Attenzione e partecipazione                                 |                      | Buona                                                                                                                                |               |
|                                                             | X                    | Adeguate                                                                                                                             |               |
|                                                             |                      | Accettabile                                                                                                                          |               |
|                                                             |                      | Limitata                                                                                                                             |               |
| Conoscenze, competenze e impegno                            | F1                   | Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante. (Voto 9/10)    | n.1 studenti  |
|                                                             | F2                   | Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare. (Voto 7/8)                                   | n.5 studenti  |
|                                                             | F3                   | Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante. (Voto 6)                        | n. 2 studenti |
|                                                             | F4                   | Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro da rendere più ordinato e produttivo, impegno ed attenzione discontinui. (Voto 5) | n.0 studenti  |
|                                                             | F5                   | Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure. (Voto 3/4 )                                                           | n.0 studenti  |
|                                                             | F6                   | Conoscenze e competenze nulle. (Voto 1/2 )                                                                                           | n.0 studenti  |

|                                 |   |                                       |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|
| <b>Grado di socializzazione</b> |   | Ottimo/buono                          |
|                                 | x | Adeguito                              |
|                                 |   | Accettabile                           |
|                                 |   | Limitato                              |
| <b>Comportamento</b>            |   | Irreprensibile                        |
|                                 |   | Corretto                              |
|                                 | x | Quasi sempre corretto anche se vivace |
|                                 |   | Poco responsabile e immaturo          |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obiettivi raggiunti</b> | <p>Riconoscere e applicare l'organizzazione del laboratorio di cucina, comprendendo ruoli, compiti e responsabilità delle principali figure professionali operanti all'interno della brigata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare correttamente attrezzature, utensili e macchinari di uso comune presenti nel laboratorio, rispettando le norme di sicurezza e le procedure operative previste.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di preparazione, lavorazione e cottura degli alimenti, realizzando preparazioni di base della cucina regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Applicare le norme di igiene personale, ambientale e alimentare previste dal sistema HACCP, adottando comportamenti adeguati alla prevenzione dei rischi professionali.</li> <li>• Organizzare il proprio lavoro in modo ordinato ed efficace, predisponendo correttamente la postazione e collaborando alle attività di riordino e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.</li> <li>• Collaborare con i compagni e con il docente nelle attività di laboratorio, sviluppando capacità relazionali e operative adeguate al contesto professionale.</li> <li>• Partecipare alla realizzazione di menu, buffet, eventi e servizi didattici, contribuendo alle diverse fasi della produzione gastronomica.</li> <li>• Valorizzare le materie prime e i prodotti del territorio, riconoscendone le caratteristiche qualitative e le principali modalità di utilizzo in cucina.</li> <li>• Acquisire progressivamente autonomia nell'esecuzione delle attività pratiche, dimostrando senso di responsabilità, puntualità e rispetto delle consegne.</li> <li>• Sviluppare competenze tecnico-professionali di base attraverso attività laboratoriali, esercitazioni pratiche, uscite didattiche, PCTO ed eventi organizzati dall'istituto.</li> </ul> |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>È stato completato il programma previsto nel piano di lavoro iniziale?</b> Si <input type="checkbox"/> <b>No</b> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><b>Indicare, se il caso, gli impedimenti che hanno determinato il non completamento della programmazione iniziale:</b></p> <p>La programmazione didattica annuale non è stata completata integralmente secondo quanto previsto nel piano di lavoro iniziale, in quanto parte del monte ore disponibile è stata dedicata alla partecipazione ad attività professionalizzanti quali eventi, show cooking, servizi di catering, pranzi a tema, manifestazioni scolastiche e altre iniziative di carattere pratico-operativo, strettamente coerenti con gli obiettivi formativi dell'indirizzo.</p> <p>Per tale motivo, alcuni contenuti teorici previsti non sono stati trattati in modo completo. Tuttavia, attraverso le numerose attività laboratoriali svolte, gli studenti hanno avuto l'opportunità di consolidare e sviluppare competenze tecniche, organizzative e</p> |

professionali significative, acquisendo una maggiore autonomia operativa, capacità di lavorare in brigata, gestione delle postazioni di lavoro, utilizzo corretto delle attrezzature e applicazione delle procedure igienico-sanitarie e di sicurezza.

Le esperienze pratiche realizzate hanno pertanto consentito il raggiungimento di importanti obiettivi formativi e professionali, pienamente coerenti con il profilo educativo e professionale previsto per il percorso di studi.

| RAPPORTI CON LE FAMIGLIE           |
|------------------------------------|
| Presenti solo con alcuni genitori. |
| Nessuna attività.                  |

Arbus, 28 Maggio 2026

Il docente  
Prof. Raffaele Altamura