



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"**

**SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877**



C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Roma, 116 SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

**Agli studenti e alle studentesse delle Classi 3Aeno-3Beno-3Csv-3Dsv- 3Epast- 3Facc**

**Ai docenti dei Consigli delle Classi 3Aeno-3Beno-3Csv-3Dsv-3Epast-3Facc**

**Atti/Sito web  
p.c. al DSGA**

**Oggetto: Esami di qualifica nei percorsi triennali IeFP a.s. 2024-2025**

Con Riferimento alla delibera della Giunta regionale DGR 673 del 8 agosto 2024, gli esami di qualifica professionale si svolgeranno nei giorni 3-4-5 giugno 2025. A tal fine, gli studenti interessati saranno scrutinati, per la sola ammissione all' esame di qualifica, **il giorno 29 Maggio 2025** dal Consiglio di Classe, sulla base della seguente griglia di valutazione e del successivo calendario:

GRIGLIA DI AMMISSIONE ESAMI IeFP			
	Media dei voti	Punteggio	Punteggio attribuito Max 50-min 30
Valutazione del rendimento	$9,1 < M < 10$	20	
	$8,1 < M \leq 9$	18	
	$7,1 < M \leq 8$	16	
	$6,1 < M \leq 7$	14	
	$5,5 < M \leq 6$	12	
Valutazione dello stage	A – eccellente	10	
	B – Ottimo	8	
	C – Buono	7	
	D - Discreto	6	
	E – Sufficiente	5	
	F – Mediocre	4	
	G - Insufficiente	3	
Valutazione del comportamento	10	10	
	9	7	
	8	6	
	7	5	
	6	4	
	5	N.A	

<b>Frequenza dell'anno formativo</b>	$h0 < Ass \leq 50h$	10	
	$h50 < Ass \leq 100h$	7	
	$h100 < Ass \leq 150h$	6	
	$h150 < Ass < 200h$	5	
	$h200 < Ass \leq 264h$	4	
	Ass > 264h con deroga	2	
	Ass > 264h	N.A	
Totale punti		.	

**Calendario scrutinio: 29 Maggio 2025**

*(in presenza)*

<b>CLAS SE</b>	<b>ora</b>
<b>3Aa</b>	14:00 - 14:30
<b>3Ba</b>	14:30-15.00
<b>3Csv</b>	15.00-15.30
<b>3Dsv</b>	15.30-16.00
<b>3Ep</b>	16:00 - 16:30
<b>3Facc</b>	16:30 - 17:00

I docenti coordinatori di classe comunicheranno agli alunni NON ammessi agli esami IeFP l'esito dello scrutinio.

### **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE**

#### **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (PREPARAZIONE PASTI) - ARTI BIANCHE**

Prova scritta multidisciplinare (Lingua e letteratura italiana -scienze e cultura dell'alimentazione- lingua straniera inglese)

Prova pratica di Laboratorio: Realizzazione di un menù tipico del territorio

Prova orale (Colloquio): Relazione sia sul prodotto realizzato nel corso della prova pratica che su argomenti tecnico- professionali della figura professionale di riferimento

#### **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE- SERVIZI DI SALA BAR**

Prova scritta multidisciplinare (Lingua e letteratura italiana -scienze e cultura dell'alimentazione- lingua straniera inglese)

Prova pratica di Laboratorio: Realizzazione di un drink\ prodotti di caffetteria - abbinamento cibo-vino

Prova orale (Colloquio): Lo studente deve relazionare sia sul prodotto realizzato nel corso della prova pratica che su argomenti tecnico -professionali della figura professionale di riferimento

#### **OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

Prova scritta multidisciplinare (Lingua e letteratura italiana -scienze e cultura dell'alimentazione- lingua straniera inglese)

Prova pratica di Laboratorio: Realizzazione di un caso pratico al Front Office

Prova orale (Colloquio): Lo studente deve relazionare sia sul caso pratico che su argomenti tecnico - professionali della figura professionale di riferimento

### COMMISSIONE D'ESAME

Le Commissioni d'esame saranno così composte:

- **n. 1** Presidente
- **n. 3** Commissari
- **n. 1** esperto appartenente al mondo del lavoro e specificatamente alle aree professionali caratterizzanti i percorsi oggetto delle prove di accertamento finale (gli esperti non sono implicati nel processo di valutazione finale dei candidati nello scrutinio finale).

**La Commissione può avvalersi, nel caso che alla prova d'esame siano ammessi soggetti con disabilità certificata, del docente di sostegno che ha seguito l'allievo durante il corso.**

**I docenti di sostegno non sono implicati nel processo di valutazione finale dei candidati nello scrutinio finale.**

**Le sedute della Commissione sono valide in presenza di tutti i membri con diritto di voto.**

### COMMISSIONI D'ESAME

**Presidente: Maria Elvira Lauretani**

classe		Docenti designati
<b>3Aeno Cucina</b>	Prova multidisciplinare	- Prof.ssa Minutilli ( <i>Lingua e letteratura italiana</i> ) - Prof.ssa De Serpis ( <i>Lingua straniera inglese</i> ) - Prof.ssa Allini ( <i>Sc. e Cult. Alimentazione</i> )
	Prova pratica professionale	- Prof. Marigliani ( <i>Lab. Cucina</i> )
<b>3Beno cucina</b>	Prova multidisciplinare	- Prof.ssa Ciccone ( <i>Lingua e letteratura italiana</i> ) - Prof. Renzi ( <i>Lingua straniera francese</i> ) - Prof.ssa Zennaro ( <i>Sc. e Cult. Alimentazione</i> )
	Prova pratica professionale	- Prof. Mareschi ( <i>Lab. Cucina</i> )
<b>3Ceno Sala e vendita</b>	Prova multidisciplinare	- Prof.ssa Locatelli ( <i>Lingua e letteratura italiana</i> ) - Prof.ssa Vaudo ( <i>Lingua straniera inglese</i> ) - Prof.ssa Russo ( <i>Sc. e Cult. Alimentazione</i> )
	Prova pratica professionale	- Prof. Di Prisco ( <i>Lab. sala e vendita</i> )

<b>3Deno Sala e vendita</b>	Prova multidisciplinare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof.ssa Pierallini (<i>Lingua e letteratura italiana</i>)</li> <li>- Prof.ssa Pesce (<i>Lingua straniera Inglese</i>)</li> <li>- Prof.ssa D'Andrea (<i>Sc. e Cult. Alimentazione</i>)</li> </ul>
	Prova pratica professionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. Di Prisco (<i>Lab. sala e vendita</i>)</li> </ul>
<b>3Eeno Pasticceria</b>	Prova multidisciplinare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof.ssa Ascani (<i>Lingua e letteratura italiana</i>)</li> <li>- Prof.ssa Vaudo (<i>Lingua straniera inglese</i>)</li> <li>- Prof.ssa Zennaro (<i>Sc. e Cult. Alimentazione</i>)</li> </ul>
	Prova pratica professionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. De Chirico (<i>Lab. Pasticceria</i>)</li> </ul>
<b>3FEno Accoglienza turistica</b>	Prova multidisciplinare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof.ssa Fiorenza (<i>Lingua e letteratura italiana</i>)</li> <li>- Prof.ssa Galasso (<i>Lingua straniera Francese</i>)</li> <li>- Prof.ssa Allini (<i>Sc. e Cult. Alimentazione</i>)</li> </ul>
	Prova pratica professionale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prof. Cupo (<i>Lab.acc. turistica</i>)</li> </ul>

CALENDARIO ESAMI				
DATA	ATTIVITA'	ORE	Classi	Spazi
<b>Martedì</b> 03/06/2025	<b>Prova scritta multidisciplinare</b>	<b>11:45 – 13:25</b>	<b>TUTTE</b>	Aule proprie
<b>Mercoledì</b> 04/06/2025	<b>Prova pratica di laboratorio</b>	<b>9:00 – 14:15</b>	<b>TUTTE</b>	Laboratori di Cucina e di Sala e acc. turistica
<b>Giovedì</b> 05/06/2025	<b>Colloquio</b>	<b>8:00- al termine</b>	<b>3A -3B-3E</b>	Aule proprie
<b>Giovedì</b> 05/06/2025	<b>Colloquio</b>	<b>8:00- al termine</b>	<b>3C –3D 3Facc</b>	Aule proprie
	<b>Scrutinio finale</b>	<b>Al termine di tutti i colloqui</b>	<b>TUTTE</b>	

Per gli allievi DA potranno essere previsti prove equipollenti e/o tempi più lunghi per l'effettuazione delle prove

Anche per gli studenti DSA e BES si potrà far ricorso a tempi più lunghi , utilizzare apparecchiature e strumenti compensativi già impiegati in corso d'anno, nonché prevedere anche strumenti dispensativi in base all'entità e al profilo delle difficoltà individuali.

Al termine della prova pratica e scritta gli alunni sono autorizzati a uscire dalla scuola. Nelle giornate di colloquio gli studenti sono autorizzati ad uscire **a partire dalle ore 11.00**

### **VALUTAZIONE**

**La valutazione finale** sarà espressa in centesimi.

Il totale dei punteggi attribuibili è pari ad un massimo di 100, secondo la seguente tabella:

<b>TABELLA DI VALUTAZIONE</b>		
<b>PROVA</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>VALORE DI SOGLIA</b>
Credito formativo di ammissione	50	30
Prova multidisciplinare	15	9
Prova professionale	25	15
Prova orale (colloquio)	10	6
TOTALE	100	60

La Commissione, in sede di scrutinio finale, sulla base dell'andamento complessivo dell'intero percorsotriennale, dispone della possibilità di assegnare un **Bonus**, fino ad un massimo di **p.5**, per consentire ai candidati di raggiungere il punteggio massimo o il valore di soglia.

Al coordinatore verrà fornito il materiale utile per lo scrutinio. Al termine delle operazioni di scrutinio, tutta la documentazione prodotta e correttamente compilata dovrà essere consegnata in Segreteria.

---

*Il referente di Istituto, prof. Mareschi Aniello, sarà a disposizione per gli aspetti logistici e organizzativi.*

La presente Circolare vale quale formale notifica per il personale interessato.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
**Dott.ssa Margherita Silvestre**