

Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez CSV

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO:**

**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ
ALBERGHIERA”**

CODICE ATECO I-56

DECLINAZIONE

“SERVIZI SALA E VENDITA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERNOCCO ANNA
STORIA	BERNOCCO ANNA
1^LINGUA INGLESE	DE SIANO ANDREINA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	CONTE UGO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PUCCIO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)	ROMEO RAFFAELE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CEPPARULO BIAGIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANDE GIORGIA
SOSTEGNO	MANDAGLIO CARMELINA
SOSTEGNO	ZANZARELLA FRANCESCA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA

Finalità educative dell'Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" è centro di istruzione, che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità e le esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, e in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

L'Istituto è luogo di **valorizzazione della persona umana**, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono. L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie, culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà. L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

In merito alle attività volte alla professionalizzazione dello studente, l'offerta formativa dell'IPSEOA "Carlo Porta" è costituita dai progetti di PCTO.

Il progetto di PCTO, oltre ad implementare le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte nei precedenti anni scolastici presso aziende del settore dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia in Italia e all'estero, ha lo scopo di arricchire la formazione professionale con l'acquisizione di ulteriori competenze spendibili sul mercato del lavoro.

Ma l'attività di PCTO si propone ancora di:

- Favorire l'orientamento degli studenti permettendo così l'emergere o il rafforzamento di attitudini professionali individuali, interessi e stili di apprendimento delle conoscenze e delle abilità;
- Collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano;
- Favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti;
- Collegare ancor più organicamente l'IPSEOA "Carlo Porta" con il mondo del lavoro rendendo più efficace la partecipazione dei soggetti coinvolti nell'attività di formazione.

1. Presentazione della classe

• Composizione della Classe

La classe 5C SV dell'I.P.S.E.O.A. "Carlo Porta" di Milano è composta da 15 iscritti, tutti frequentanti: 8 studenti e 7 studentesse. Nel gruppo-classe 4 alunni/e sono maggiori di un anno e altri 2 maggiori di due anni rispetto all'età prevista dall'anno di frequenza. Quattro studentesse sono di origine straniera.

Il gruppo-classe si è costituito, a partire dal III anno (anno scolastico 2020-2021), per composizione di più sezioni di precedenti classi seconde, sulla base della scelta comune dell'indirizzo di sala e vendita. La classe, inizialmente in presenza, si caratterizzava per l'estesa motivazione per la scelta di indirizzo. Dal I quadrimestre del III anno, con l'avvio della didattica a distanza per le nuove criticità dell'emergenza sanitaria, gli studenti hanno proseguito nel prestare, in didattica a distanza, un soddisfacente grado di partecipazione, nonostante le fatiche e le difficoltà della DAD che si è protratta fino al 3° bimestre di tale anno.

Dal mese di settembre 2021 con l'inizio del IV anno gli studenti sono ritornati a frequentare in presenza, tranne 4 alunni che hanno presto optato per altri percorsi formativi, pertanto non hanno più fatto parte della componente-alunni di tale classe. Durante l'anno scol. 2021-2022, pur con i vantaggi del rapporto diretto tra i pari e tra studenti e docenti, si sono progressivamente rilevate in diversi alunni alcune criticità relative al reinserimento nella comunità scolastica concreta e alla ripresa della gestione quotidiana degli impegni: in particolare scarsa tolleranza alla fatica fisica e mentale, parzialità nel grado di ascolto e di partecipazione attiva, a volte irrequietezza e ridotta collaborazione nei rapporti tra compagni. Alla fine del IV anno, tuttavia, gli studenti hanno ottenuto esiti finali positivi e pertanto il passaggio al V anno.

• Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno

Nell'anno scolastico 2021-2022 nella classe si erano inseriti 2 studenti: un alunno a seguito di ripetenza, già iscritto nello stesso Istituto "C. Porta", l'altro alunno per trasferimento da altra regione italiana.

• BES

Attualmente nella classe sono inserite 3 alunne con Piano Educativo Individualizzato e 4 alunni/e con Piano Didattico Personalizzato per bisogni educativi speciali di diverse tipologie.

• Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Il grado di coinvolgimento degli studenti nel corrente anno scolastico 2022-2023 per il primo periodo è stato disomogeneo, data la fatica spesso ancora constatata relativamente a vari alunni nel prestare un ascolto continuato, la tendenza alla distrazione anche generalizzata, la discontinuità di impegno di diversi componenti della classe nonostante la presenza di potenzialità.

A partire dal secondo quadrimestre si è avviato un miglioramento, anche se non sempre progressivo, nell'ascolto e nella partecipazione personale e collettiva, divenuta maggiormente consapevole, alle attività didattiche.

Per la grande maggior parte degli alunni il maggiore grado di coinvolgimento nel lavoro scolastico si è attuato in presenza in classe, soprattutto mediante attività didattiche di natura operativa

L'applicazione allo studio personale e domestico invece è rimasta alterna e ha dovuto essere più volte supportata da interventi dei docenti.

● **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo ha caratterizzato nell'arco del triennio in modo costante e corretto il rapporto degli alunni nei confronti dei docenti, anche quando ha dovuto essere sollecitata con più interventi formativi sia sull'intera classe, sia su singoli studenti, a fronte della ripresa con il rientro nelle attività didattiche in presenza di un maggiore carico di impegni didattici e professionali.

Nelle attività di laboratorio gli studenti si sono applicati sempre con grande motivazione, ampia disponibilità, risultati più che soddisfacenti nel corso dei servizi prestati in più occasioni, secondo i progetti attuati sia all'interno dell'Istituto, sia in eventi aperti a un pubblico esterno. E' rimasto invece alterno, a volte discontinuo e non altrettanto approfondito, il lavoro di applicazione allo studio personale.

Resta tuttavia quale costante positiva della classe l'apertura sempre dimostrata dagli alunni, con sincerità fiduciosa e anche cordialità, nei confronti delle figure adulte, anche a fronte di solleciti o richiami formativi che i docenti non hanno trascurato di effettuare per supportare il gruppo, come i singoli elementi, nel percorso di crescita globale mediante l'assunzione di responsabilità e il rispetto dei vari contesti di esperienza di vita e di studio.

● **UDA interdisciplinari svolte:**

Nel corrente anno scolastico 2022-2023 sono state affrontate le seguenti 5 UDA interdisciplinari:

UDA n.°1: "La mia azienda ristorativa ecosostenibile"

UDA n.° 2: "Noi, cittadini del mondo"

UDA n.° 3: "Salute e benessere nella cucina globale"

UDA n.° 4: "Il '900: il 'secolo breve'"

UDA n.° 5: "Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale".

Le suddette UDA sono state svolte ma, in più discipline, con alcune variazioni – riduzioni, tagli e/o integrazioni - rispetto ai tempi, ai contenuti, alle modalità di apprendimento e agli elaborati ipotizzati nelle progettazioni di partenza. Ciò si è reso necessario per potere modulare in più occasioni interventi di recupero o rafforzamento di abilità parzialmente strutturate, tuttavia necessarie per il conseguimento di competenze di uscita.

● **Competenze mediamente raggiunte**

Riguardo alle competenze specifiche delle singole discipline si rimanda agli Allegati Mod. 186 UD.

Relativamente alle competenze trasversali, risultano raggiunte dalla maggior parte della classe: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in matematica e competenza di base in scienze e tecnologie, competenza sociale e civica in materia di cittadinanza competenza multilinguistica, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale, competenze digitali, competenza imprenditoriale nelle discipline laboratoriali.

● **Comportamento e frequenza**

Il comportamento generale della classe è stato complessivamente corretto e adeguato senza ricorso a interventi straordinari di tipo disciplinare; la frequenza è risultata globalmente regolare per una parte della classe, mentre per vari alunni è risultata discontinua.

2. Composizione della classe per sesso, eventuale presenza di alunni inseriti nel presente anno scolastico, situazione negli anni precedenti.

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI		AMMESSI		NON AMMESSI		RITIRATI		TRASFERITI	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2020-2021	11	10	8	10	3	0	0	0	0	0
2021-2022	9	8*	8	7	0	0	1	1	0	0
2022-2023	8	7								

*1F una studentessa ha cambiato la scelta dell'indirizzo

3. Stabilità del Consiglio di Classe del secondo biennio e ultimo anno scolastico

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2020-2021	ANNO SCOLASTICO 2021-2022	ANNO SCOLASTICO 2022-2023
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERNOCCO ANNA *	BERNOCCO ANNA *	BERNOCCO ANNA *
STORIA	BERNOCCO ANNA *	BERNOCCO ANNA*	BERNOCCO ANNA *
1^ LINGUA INGLESE	MILANESE SIMONA STEFANIA	FOSSI MARIELLA	DE SIANO ANDREINA
2^ LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	ZULLO IDA	CONTE UGO	CONTE UGO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)	MALLIA ANGELO	NICOTRA GIUSEPPE	ROMEO RAFFAELE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA		CEPPARULO BIAGIO	CEPPARULO BIAGIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MAIELLO DOMENICO	BONANNO DANIELE	GRANDE GIORGIA
SOSTEGNO	MANDAGLIO CARMELINA	MANDAGLIO CARMELINA	MANDAGLIO CARMELINA
SOSTEGNO	DE GIUSEPPE GIUSEPPINA	PISCITELLI ANTONELLA	ZANZARELLA FRANCESCA
SOSTEGNO	CELLURA CINZIA		
SOSTEGNO	TEMI VINCENZO		
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ALVES BARROS LUIZA	8	11
BERTUCCELLI GABRIELE	8	9
BOCCARDI ALESSANDRO	10	11
CISLAGHI GABRIELE	8	9
DANZA MATTIA	8	10
DEL VECCHIO ALEMAN CAMILLA	8	9
GIANNELLA SILVIA	10	11
GIRONI GABRIELE ANGELO	9	10
HUSSAIN SARA	9	10
MERLI ALISON GERALDIN	10	11
MICELLI DAVIDE	10	10
PES FRANCESCO	9	10
RENESTO NOEMI	9	10
RIZZA SIMONE	9	10
ROSSI LAURA	9	10

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
ALVES BARROS LUIZA	INGLESE	FRANCESE
BERTUCCELLI GABRIELE	INGLESE	FRANCESE
BOCCARDI ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
CISLAGHI GABRIELE	INGLESE	FRANCESE
DANZA MATTIA	INGLESE	FRANCESE
DEL VECCHIO ALEMAN CAMILLA	INGLESE	FRANCESE
GIANNELLA SILVIA	INGLESE	FRANCESE
GIRONI GABRIELE ANGELO	INGLESE	FRANCESE
HUSSAIN SARA	INGLESE	FRANCESE
MERLI ALISON GERALDIN	INGLESE	FRANCESE
MICELLI DAVIDE	INGLESE	FRANCESE
PES FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
RENESTO NOEMI	INGLESE	FRANCESE
RIZZA SIMONE	INGLESE	FRANCESE
ROSSI LAURA	INGLESE	FRANCESE

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

1. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL QUINDICI MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	91		10		101
STORIA	2	66	63		3		66
1^ LINGUA INGLESE	3	99	71		9		80
2^ LINGUA FRANCESE	3	99	77		12		89
MATEMATICA	3	99	55		15		70
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	99		16		115
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	2	66	50		10		60
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	4	132	86		9		95
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	84		14		98
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	48		6		54
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	24		5		29

4. Curriculum di Educazione Civica

L'istituto si è dotato dall'a. s. 2019/2020 di un curriculum di Educazione Civica composto per ogni classe di una serie di moduli disciplinari e interdisciplinari che possono prevedere anche l'intervento di esperti esterni o la partecipazione a progetti. Il curricolo delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI BANDI E CONCORSI
<p><u>Anno scol. 2020-2021:</u></p> <p>Intervento in Istituto di Esperti esterni per Progetto Regionale di Educazione Stradale "Icaro" (le sanzioni, responsabilità civili e penali, alcol e guida in stato di ebbrezza guida dopo l'assunzione di sostanze stupefacenti, gli accertamenti, terapie) (6 ore)</p>		
<p><u>Anno scol. 2021-2022:</u></p> <p>2.2.2022 e 9.02.2022: Intervento in classe dell'Avvocato Galimberti dell'Associazione Valeria" per Progetto "La Misura della Pena" (2 + 2 ore)</p> <p>25.22.2022 e 16.12.2022 Intervento in classe Dott.ssa Caccavo M. per Progetto "Io e Te alla tua età: Educazione all'Affettività" (2+2 ore)</p>	<p>10.5.2022: Visita guidata in uscita di 1 giorno al Villaggio Operaio Sito Unesco di Crespi d'Adda (Bg)</p>	
<p><u>Anno scol. 2022-2023:</u></p> <p>Mercoledì 21 dicembre 2022 ore 11.10 .12.00: Incontro in aula con la dr.ssa Lisa</p>	<p>Giovedì 1 dicembre 2022 ore 11.00-13.00: partecipazione allo spettacolo</p>	

<p>Giupponi del Policlinico Milano per la presentazione del Progetto "DONATORI DI SANGUE" (1 ora)</p> <p>Venerdì 25 novembre 2022 e giovedì 16 febbraio 2023 ore 11:00 – 13:00: 1° e 2° incontro in Istituto per il Progetto "VIDAS: Il diritto di scegliere. Essere consapevoli, essere liberi" (2 ore + 2 ore)</p> <p>Mercoledì 22 febbraio 2023 ore 9.00-11.00: incontro in Istituto con la Dott.ssa Ignaccolo nutrizionista del Gruppo San Donato per Progetto EAT sul tema "Cibo, movimento, sonno" (2 ore)</p>	<p>teatrale "La Locandiera" di C. Goldoni. Compagnia Teatrale del San Cipriano. Regia di L. Moruzzi - presso il Teatro "Regina Pacis", Milano (2 ore).</p> <p>20 - 22 marzo 2023: Viaggio di istruzione di 3 giorni a Rovereto - Trento. Visite guidate al Museo Storico della Guerra, Campana dei Caduti di Rovereto e percorso lungo il Fronte tra le trincee; Centro storico di Trento; Museo del Caffè Bontadi; Distilleria Manzardo; Exquisita di Rovereto</p>	
--	---	--

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI

A. s. 2020-2021:

Partecipazione al Progetto "Erasmus": 1 studentessa (Del Vecchio C.)

Corso di Intaglio di frutta e vegetali: 3 studenti (Del Vecchio C., Merli A., Rizza S.)

Corso Sommellerie ASPI base (Livello 1): 2 studenti (Merli A. e Rizza S.)

A. s. 2021-2022:

Partecipazione al Progetto di Istituto "Web Radio" IPSEOA "Carlo Porta": 1 studentessa (Del Vecchio C.)

Preparazione al Progetto "Erasmus": 1 studente (Boccardi A.)

Partecipazione al Progetto "Erasmus Plus": 1 studentessa (Del Vecchio C.)

Corso Sommellerie ASPI base (Livello 1): 1 studente (Boccardi A.)

Corso Sommellerie ASPI Livello 2: 2 studenti (Merli A. e Rizza S.)

10.5.2022: Partecipazione al Concorso A.B.I. "Umberto Caselli": 1 studente (Pes F.)

Maggio 2022: Partecipazione al Concorso "Maestri dell'Espresso Junior": 1 studente (Pes F.)

Nel corso dell'anno scol. 2021-2022: Partecipazione all'attività del "Ristorante Didattico IPSEOA Carlo Porta" (studenti: Alves L., Bertuccelli G., Boccardi A., Del Vecchio C., Giannella S., Gironi G., Merli A., Pes F., Rizza S.)

Maggio-giugno 2022: Partecipazione al Progetto PON Cascina Cotica - Milano: 8 studenti (Alves L., Bertuccelli G., Boccardi A., Danza M., Del Vecchio C., Giannella S., Merli A., Renesto N.)

A. s. 2022-2023:

15.10.2022: Partecipazione presso il Municipio 8 di Milano a incontro di Open Day per attività di presentazione dell'I.P.S.E.O.A. "Carlo Porta": 3 studentesse (Alves L., Giannella S., Del Vecchio C.)

Giovedì 24.11.2022: Partecipazione alla corsa campestre: 3 studenti (Bertuccelli G., Cislaghi G., Danza M.)

Mercoledì 8.2.2023: Partecipazione a donazione di sangue secondo il Progetto "DONATORI DI SANGUE": 4 studenti (Alves L., Danza M., Hussain S., Merli A.)

Mercoledì 15.2.2023: Partecipazione a servizio serale presso Palazzo Cusani Milano: 7 studenti (Alves L., Boccardi A., Danza M., Giannella S., Hussain S., Merli A., Pes F.)

Lunedì 27 - venerdì 31.3.2023: Visita didattica all'I.P.S.E.O.A. "De Carolis" di Spoleto: 1 studente partecipante (Boccardi A.)

Nel corso dell'anno scol. 2022-2023: Partecipazione della Classe 5C SV al Progetto di Istituto "Cene serali IPSEOA Carlo Porta"

5. PCTO

L'attività di PCTO è consistita sia in percorsi di tirocinio che in percorsi di formazione con esperti esterni ed incontri di orientamento post diploma.

L'attività di tirocinio ha visto coinvolte numerose aziende del settore alberghiero e ristorativo che hanno accolto gli studenti durante il secondo biennio e l'ultimo anno.

Nella classe terza gli studenti hanno effettuato un periodo obbligatorio di tirocinio in piena alternanza con l'attività didattica per un totale di 160 ore per tutti gli indirizzi tranne la pasticceria che ne ha effettuate 280. Gli studenti meritevoli possono aver effettuato un tirocinio di otto settimane nell'estate della classe terza come riportato nella tabella sottostante. Durante il loro quarto e quinto anno gli allievi durante l'estate hanno effettuato un tirocinio obbligatorio per un periodo di undici settimane presso le aziende indicate nella medesima tabella.

Gli studenti in tirocinio sono sempre stati seguiti da un tutor scolastico con lo scopo di verificare che le attività svolte in azienda corrispondessero, in linea di massima, alle finalità didattiche e da un tutor aziendale con il compito di contribuire a far acquisire allo studente in tirocinio, quindi in un contesto aziendale, le competenze professionali individuate di concerto con la scuola.

Lo studente al termine di ogni esperienza di tirocinio ha svolto una relazione su precise indicazioni del tutor scolastico ed una serie di verifiche, anche pratiche, mirate ad accertare il livello delle competenze professionali acquisite.

Sono stati altresì somministrati agli studenti dei questionari sulle attività svolte nei tirocini allo scopo di renderli consapevoli dell'esperienza effettuata e delle competenze trasversali maturate.

La valutazione espressa dal tutor aziendale tramite apposita scheda, nonché quella delle relazioni, dei questionari e delle verifiche svolte dopo il tirocinio hanno permesso al Consiglio di Classe di compilare per ogni studente una scheda nella quale vengono certificate le competenze complessive acquisite dallo stesso.

Per quanto riguarda le altre attività di PCTO si sottolinea come i percorsi di formazione con esperti esterni abbiano contribuito a completare la formazione scolastica assicurandole un continuo arricchimento mentre gli incontri con referenti del mondo aziendale, esponenti delle associazioni di categoria e rappresentanti delle Università italiane e straniere o di percorsi post diploma abbiano consentito allo studente di maturare una scelta consapevole in merito al proprio percorso dopo l'Esame di Stato.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso dell'A.S. 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere servizi esterni a causa della pandemia, sono stati attivati all'interno dell'istituto numerose attività formative laboratoriali anche con l'intervento di esperti esterni volti a sviluppare le competenze tecnico professionali da acquisire. Inoltre, per tutto l'a. s. 2020/2021, sono state garantite le giornate di laboratorio in presenza. Con l'anno scolastico 2021/2022 sono riprese le normali attività di tirocinio, servizi esterni, ristorante didattico e formazione con esperti esterni che costituiscono l'ossatura dei percorsi per le competenze trasversali e di orientamento (PCTO)

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
ALVES BARROS LUIZA			Tirocinio presso Hotel "Una Hotel Esperienze" di Lido di Camaiore (LU). Periodo compatto
BERTUCCELLI GABRIELE			Tirocinio presso Ristorante "Particolare Milano" - MI. Periodo spezzato
BOCCARDI ALESSANDRO		Anno scol. 2020-2021: PCTO estivo volontario presso il Ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto (BG) - Periodo compatto.	Tirocinio presso Ristorante "Sadler" - Milano. Periodo spezzato
CISLAGHI GABRIELE			Anno scol. 2020/2021: Tirocinio estivo presso Resort "Domina Zagarella Sicily" (PA). Periodo Compatto Anno scol. 2021/2022: Tirocinio presso Ristorante "Ribot" - Milano. Periodo spezzato
DANZA MATTIA		Anno scol. 2020-2021: PCTO estivo volontario presso l' Hotel Ristorante "Silvio" - Bellagio (CO). Periodo compatto	Tirocinio presso Ristorante "Pomiroeu" - Seregno. Periodo spezzato
DEL VECCHIO ALEMAN CAMILLA		Anno scol. 2020-2021 - partecipazione a Progetto "Erasmus" estivo a Creta. Periodo compatto	Estate 2022: Tirocinio con Progetto "Erasmus" presso Bar "El Merendero Chiringuito" di Valencia (Spagna). Periodo compatto

GIANNELLA SILVIA			Tirocinio presso Pasticceria "Marchesi 1824" – Milano. Periodo spezzato
GIRONI GABRIELE ANGELO			Tirocinio presso Ristorante "Al Garghet" – Milano. Periodo spezzato
HUSSAIN SARA			Tirocinio presso Ristorante "Mes Amis" – Milano. Periodo spezzato
MERLI ALISON GERALDIN			Tirocinio presso presso "Hotel Palazzo Parigi" – Milano. Periodo spezzato
MICELLI DAVIDE			Tirocinio presso Bar-Ristorante "Le Due Cale" – Pantelleria (TP). Periodo compatto
PES FRANCESCO		Anno scol. 2020-2021: PCTO estivo volontario presso presso il Club "Aspria Harbour Club" di Milano. Periodo compatto	Tirocinio presso Hotel "Mandarin Oriental Hotel" – Milano. Periodo spezzato
RENESTO NOEMI			Tirocinio presso Hotel "Klima Hotel Milano" - MI. Periodo compatto
RIZZA SIMONE			Tirocinio presso il Ristorante "Da Vittorio" a Brusaporto (Bg), e presso il "DaV" a Milano. Periodi compatti
ROSSI LAURA			Tirocinio presso Hotel "Klima Hotel" – Milano. Periodo compatto

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di formazione con esterni incontri di orientamento

PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
<p><u>A. s. 2020-2021:</u></p> <p>-----</p>	<p>25.5.2021 Partecipazione della classe a incontro di Formazione Esselunga: Prodotti ittici (2 ore)</p> <p>28.5.2021 Partecipazione a incontro di Formazione Esselunga: Carne (2 ore)</p> <p>-----</p>	<p>-----</p>
<p><u>A. s. 2021-2022</u></p> <p>-----</p>	<p>Svolgimento di CORSO individuale on line di "Formazione degli alunni sulla sicurezza" (4 ore)</p> <p>-----</p>	<p>-----</p>
<p><u>A. s. 2022-2023:</u></p> <p>Mercoledì 5 ottobre 2022 ore 12.00-13.00</p>	<p>Incontro di presentazione dei corsi base e avanzato di ASPI-SOMMELLERIE (1 ora)</p>	<p>Prof. Mondini Fabio - Associazione ASPI</p>
<p>Giovedì 27 ottobre 2022 ore 10.00-10.50</p>	<p>Incontro di presentazione delle opportunità professionali dell'azienda SUNSET HOSPITALITY GROUP (1 ora)</p>	<p>Sig. Lagrutta Antonio in rappresentanza della SUNSET HOSPITALITY GROUP</p>
<p>Giovedì 12 gennaio 2023 ore 11.10-12.00</p>	<p>Incontro di presentazione dell'ACCADEMIA e della figura del Maestro GUALTIERO MARCHESI (1 ora)</p>	<p>Dott. Dandolo Enrico - direttore della FONDAZIONE MARCHESI</p>
<p>Martedì 24 gennaio 2023 ore 11.10-12.00</p>	<p>Incontro di presentazione dei corsi dell'Università IULM (1 ora)</p>	

Giovedì 26 gennaio 2023	Incontro di presentazione dei corsi dell'Università Statale	
Martedì 31 gennaio 2023 ore 11.10-12.00	Incontro di presentazione delle proposte di lavoro dell'azienda SELECT GROUP (1 ora)	Sig. Soriani Simone ed esperti dell'Azienda SELECT GROUP
Martedì 7 febbraio 2023 ore 10.00-10.50	Incontro di presentazione dei corsi ITS in FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT e AGRIFOOD AND MARKETING MANAGEMENT IN SPORT EVENTS (1 ora)	Prof. Brillì Roberto IPSEOA "Carlo Porta" di Milano
Giovedì 23 febbraio 2023 ore 11.10-12.00	Incontro di presentazione del corso di LAUREA IN SCIENZE DELLA RISTORAZIONE e del CORSO DI LAUREA IN ENOLOGIA (1 ora)	Prof. Riccardo Guidetti dell'Università degli Studi di Milano
Giovedì 9 marzo 2023 ore 11.10-12.30	Incontro di presentazione delle opportunità professionali dell'azienda HOTEL FOUR SEASONS di Milano (1 ora)	Rappresentanti dell'HOTEL FOUR SEASONS di Milano
Martedì 04 aprile 2023 ore 11.10-13.00	Incontro di presentazione delle opportunità professionali dell'azienda Rappresentanti dell'azienda LAVAZZA (2 ore)	Rappresentanti dell'azienda LAVAZZA
Martedì 2 maggio 2023 ore 13.00-14.00	Incontro di presentazione delle opportunità professionali dell'azienda Rappresentanti dell'azienda ESSELUNGA (1 ora)	Rappresentanti dell'azienda ESSELUNGA

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ALVES BARROS LUIZA	Italiano Matematica Inglese
BERTUCCELLI GABRIELE	Italiano Matematica Inglese
BOCCARDI ALESSANDRO	Italiano Matematica Inglese
CISLAGHI GABRIELE	Italiano Matematica Inglese
DANZA MATTIA	Italiano Matematica Inglese
DEL VECCHIO ALEMAN CAMILLA	Italiano Matematica Inglese
GIANNELLA SILVIA	Italiano Matematica Inglese
GIRONI GABRIELE ANGELO	Italiano Matematica Inglese
HUSSAIN SARA	Italiano Matematica Inglese
MERLI ALISON GERALDIN	Italiano Matematica Inglese
MICELLI DAVIDE	Italiano Matematica Inglese
PES FRANCESCO	Italiano Matematica Inglese
RENESTO NOEMI	Italiano Matematica Inglese
RIZZA SIMONE	Italiano Matematica Inglese
ROSSI LAURA	Italiano Matematica Inglese

ALLEGATI:

- 1. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 2. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 3. MOD.186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE SVOLTE**
- 4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 5. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DI COLLOQUIO**
- 6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**