

Anno Scolastico 2022-2023

Documento del consiglio di Classe

Classe 5 sez AENO

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

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

CODICE ATECO I-56

DECLINAZIONE

“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
STORIA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
1^LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA
2^LINGUA TEDESCO	SCOTTI ALESSANDRA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	CARRESE CRISTINA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	TASSONE BRUNO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	GIUSEPPE NICOTRA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LANDINI ANDREA HUBERT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	VULLO FEDERICA
SOSTEGNO	FRISA FABRIZIO
SOSTEGNO	SALETTI MONICA
RELIGIONE <i>(per gli studenti che se ne avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO

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 rafforzare 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

La classe è composta da 16 studenti di cui 11 maschi e 5 femmine; due studenti hanno un PEI personalizzato e cinque hanno un Piano Didattico Personalizzato per disturbi specifici dell'apprendimento. Una studentessa è rientrata dopo aver frequentato il IV anno negli Stati Uniti.

Durante lo stage estivo gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e buone capacità professionali, al rientro a scuola hanno faticato ad adattarsi nuovamente ai ritmi scolastici mostrando un interesse discontinuo verso le diverse proposte. Nel corso dell'anno la partecipazione al dialogo educativo è stata discreta. Alcuni studenti hanno dimostrato di avere buone capacità e si sono resi protagonisti del dialogo educativo, agendo in modo propositivo con interesse e serietà nei confronti delle attività proposte. Altri, al contrario, sono stati spesso spronati e coinvolti dai docenti perché passivi o poco partecipi. In alcuni casi anche la componente caratteriale ha avuto la sua importanza. Il lavoro domestico non è sempre stato puntuale per tutti e, a tratti, superficiale. Il ritmo si è intensificato verso la fine dell'anno ma per alcuni è rimasta la difficoltà ad organizzare il lavoro in modo efficace per poter migliorare il proprio profitto. Il CDC ha comunque sempre offerto opportunità di recupero per permettere agli studenti di raggiungere tale scopo.

Il comportamento è stato corretto anche se non sempre responsabile. La frequenza è stata, nel complesso, regolare.

Il percorso relativo al PCTO si è svolto in modo regolare per le 11 settimane previste alla fine della classe 4[^]. Le attività previste per la classe 3[^] si sono svolte solo parzialmente a causa dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid 19, parte del percorso si è poi sviluppato in 4[^].

Le attività di Educazione Civica e le UDA svolte sono state trattate tenendo conto del Curricolo di Istituto.

Durante l'anno sono state svolte 5 UDA interdisciplinari:

UDA 1 – La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)

UDA 2 – Noi cittadini del mondo

UDA 3 - Salute e benessere nella cucina globale

UDA 4 – Il 900: il secolo breve

UDA 5 – Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

Gli studenti hanno mediamente raggiunto le competenze oggetto di valutazione delle UDA, dimostrando anche di avere raggiunto gli obiettivi trasversali prefissati.

Permangono, in alcune materie, delle fragilità dovute a lacune pregresse non completamente colmate.

Tutti gli studenti hanno sostenuto le Prove Invalsi di italiano, matematica e lingua inglese.

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	15	8	12	6	3	2	0	0	0	0
2021-2022	12	5	11	5	1	0	0	0	0	0
2022-2023	11	5					0	0	0	0

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2020-2021	ANNO SCOLASTICO 2021-2022	ANNO SCOLASTICO 2022-2023
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTO	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	ORLANDI CHIARA	RUGGERI GIUSEPPINA ANTONELLA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
STORIA	ORLANDI CHIARA	RUGGERI GIUSEPPINA ANTONELLA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
1^LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA
2^LINGUA TEDESCO	LEGHISSA FULVIA	LEGHISSA FULVIA	SCOTTI ALESSANDRA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	AMENTA PAOLO	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	TASSONE BRUNO	TASSONE BRUNO	TASSONE BRUNO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CEPPARULO BIAGIO	BRILLI ROBERTO	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA VENDITA		SAPIO VINCENZO	NICOTRA GIUSEPPE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA	ROSAZZA FRANCESCA	LANDINI ANDREA HUBERT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CICCAZZO LUIGI	BRAMBILLA LORENZO MARIO	VULLO FEDERICA
SOSTEGNO	LIGUORI BRUNO	PALERMO MATILDE	FRISA FABRIZIO
SOSTEGNO	POSTIGLIONE CARLA	SALETTI MONICA	SALETTI MONICA
RELIGIONE (per gli studenti che si avvalgono)	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

*docente coordinatore della classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
BERTACCHINI GIACOMO	9	10
BIANCHI GIORGIA	8	9
BOSCHETTI RICCARDO	8	9
BOSONI JONATHAN	8	9
CARHUTANTA APANU OMAR GUSTAVO	8	9
COZZI MARTINA	11	12
DIMASI GIULIA	12	13
FIORILLO NICOLA	9	10
FROSI LARA	10	11
GARCIA SAMUEL	8	9
HESS SAMUEL PETER	10	10
HU LIWEI	11	13
LAMAGNI FRANCESCA	10	12
PERRA LORENZO	8	9
ROCIOLA FABIO	10	11
SPOTTI SIMONE	8	9

5. Elenco dei Candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
BERTACCHINI GIACOMO	INGLESE	TEDESCO
BIANCHI GIORGIA	INGLESE	TEDESCO
BOSCHETTI RICCARDO	INGLESE	TEDESCO
BOSONI JONATHAN	INGLESE	TEDESCO
CARHUTANTA APANU OMAR GUSTAVO	INGLESE	TEDESCO
COZZI MARTINA	INGLESE	TEDESCO
DIMASI GIULIA	INGLESE	TEDESCO
FIORILLO NICOLA	INGLESE	TEDESCO
FROSI LARA	INGLESE	TEDESCO
GARCIA SAMUEL	INGLESE	TEDESCO
HESS SAMUEL PETER	INGLESE	TEDESCO
HU LIWEI	INGLESE	TEDESCO
LAMAGNI FRANCESCA	INGLESE	TEDESCO
PERRA LORENZO	INGLESE	TEDESCO
ROCIOLA FABIO	INGLESE	TEDESCO
SPOTTI SIMONE	INGLESE	TEDESCO

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

1. Tempi programmati e ore effettivamente effettuate per ogni singola disciplina

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	66		14		80
STORIA	2	66	49		9		58
1^LINGUA INGLESE	3	99	65		10		75
1^LINGUA TEDESCO	3	99	74		10		84
MATEMATICA	3	99	71		10		81
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	85		20		105
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	105		12		117
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	54		8		62
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	91		11		102
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	58		8		66
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	17		4		21

2. Ambienti di formazione e strumenti didattici utilizzati (indicare con una crocetta la tipologia usata)

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE												
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LABORATORIO DI SALA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO NE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE <i>(per gli studenti avvalenti)</i>	MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti avvalenti)</i>
LIBRI DI TESTO	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		
DISPENSE E APPUNTI	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x	
CD ROM, LIM, VIDEOPROIETTORE, GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	
LABORATORIO LINGUISTICO													
LABORATORIO INFORMATICA	x	x				x							
LABORATORIO CUCINA/SALA								x	x				

3. Tabella Riassuntiva delle Simulazioni delle Prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE SVOLTE										
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	09.02.23 27.04.23										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	16.03.23+ 20.03.23 09.05.23+ 15.05.23										
COLLOQUIO	18.04.23 23.05.23	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4. Curriculum di Educazione Civica

L'Istituto si è dotato dall'anno 2019-2020 di un curricolo 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
Progetto EAT: "Cibo, movimento, sonno"	Viaggio di istruzione a Cracovia, Auschwitz - Birkenau	Concorso "Tutti pazzi per il basilico" - Genova - a.s. 2021/2022
Fondazione VIDAS: "Il diritto di scegliere. Essere consapevoli, essere liberi"		
Progetto "Stai all'occhio" - Laboratorio teatrale "Opera Liquida"		

ALTRE ATTIVITÀ/ PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
Progetto "Donatori di Sangue" (Carhuatanta, Cozzi)
Corso di Teatro svolto a scuola "Non guardo il mondo da un oblò" - 15 incontri da 2 ore ciascuno (Bianchi)
Quarto anno all'estero - Tell City - Indiana (USA) (Dimasi)
Uscita didattica al Mercato Ittico e Ortofrutticolo di Milano (Bianchi, Boschetti, Bosoni, Carhuatanta, Dimasi, Frosi, Hess, Hu, Rociola, Spotti)
Cene didattiche nel triennio 2020-2023 (Bianchi, Cozzi, Frosi, Lamagni, Rociola)

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).

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA/QUARTA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
BERTACCHINI GIACOMO	NON SVOLTO	Pescheria Mercato Nero Wagner (3^) Macelleria De Amicis (4^)	Hotel Una Scandinavia
BIANCHI GIORGIA	NON SVOLTO	Pescheria Mercato Nero Wagner (3^) Macelleria Leoni (4^) Ristorante Identità Golose (4^) Partecipazione a fiere del settore: MICO (Identità golose) e "Tutto Food" (Associazione Macellai) (5^)	Resort Le Spiagge di San Pietro Palazzo Cusani 2 giorni cena di Natale.
BOSCHETTI RICCARDO	NON SVOLTO	Clubino Dadi (3^) Macelleria Buongustaio (4^)	Ristorante La Ratera
BOSONI JONATHAN	NON SVOLTO	Ristorante La Pobbia (3^) Macelleria Pellegrini (4^)	Ristorante Borgia
CARHUTANTA APANU OMAR GUSTAVO	NON SVOLTO	Ristorante Ribot (3^) Macelleria Pellegrini (4^)	Clubino Dadi
COZZI MARTINA	NON SVOLTO	Ristorante Innocenti Evasioni (3^) Macelleria De Amicis (4^)	Hotel NH Rho Milano Fiera
DIMASI GIULIA	NON SVOLTO		Marchesi 1824

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

FIORILLO NICOLA	NON SVOLTO	Ristorante Convito (4^)	Clubino Dadi
FROSI LARA	NON SVOLTO	Stage volontario estivo a Dublino (mensa scolastica - un mese - 3^) Macelleria Leoni (4^) Evento Viviana Varese (4^)	Ristorante Viva (Viviana Varese)
GARCIA SAMUEL	NON SVOLTO	Pescheria Mercato Nero Wagner (3^) Ristorante Zazà Ramen (3^)	Ristorante La Brisa (a.s. 2020/21)
HESS SAMUEL PETER	NON SVOLTO	Macelleria De Amicis (4^) Ristorante: Identità Golose (3^)	Ristorante Cavoli a Merenda
HU LIWEI	NON SVOLTO	Macelleria Pellegrini (4^)	Aspria Harbour Club
LAMAGNI FRANCESCA	NON SVOLTO	Ristorante La Versilia (3^) Stage volontario estivo a Dublino (mensa scolastica - un mese - 3^) Macelleria De Amicis (4^)	Hotel Enterprise
PERRA LORENZO	NON SVOLTO	Macelleria Sirtori (4^)	Hotel Principe di Savoia
ROCIOLA FABIO	NON SVOLTO	Stage estivo volontario Modica Beach Resort (2 mesi - 3^) Ristorante Identità Golose(4^) Macelleria Pellegrini (4^)	Ristorante Joia
SPOTTI SIMONE	NON SVOLTO	Ristorante Barmare (3^) Macelleria Buongustaio (4^)	Ristorante Ribot Bistrot

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri- Incontri di Orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI
a.s. 2022/2023	Incontri di orientamento con aziende	-Esselunga -Lavazza -Four Seasons Group -Sunset Hospitality Group
a.s. 2022/2023	Incontri di orientamento universitario	- UNIMI: presentazione corsi di laurea in Scienze della Ristorazione e in Enologia -IULM: presentazione dell'offerta formativa -Swiss Education Group: presentazione dell'offerta formativa
a.s. 2022/2023	Presentazione corsi post-diploma/ ITS	-Accademia Gualtiero Marchesi: presentazione dell'offerta formativa -IPSEOA C. Porta-Fondazione Minoprio: presentazione corsi ITS Food and Beverage Management e Agrifood and Marketing Management in Sport Events.

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
BERTACCHINI GIACOMO	Italiano, Matematica, Inglese
BIANCHI GIORGIA	Italiano, Matematica, Inglese
BOSCHETTI RICCARDO	Italiano, Matematica, Inglese
BOSONI JONATHAN	Italiano, Matematica, Inglese
CARHUTANTA APANU OMAR GUSTAVO	Italiano, Matematica, Inglese
COZZI MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
DIMASI GIULIA	Italiano, Matematica, Inglese
FIORILLO NICOLA	Italiano, Matematica, Inglese
FROSI LARA	Italiano, Matematica, Inglese
GARCIA SAMUEL	Italiano, Matematica, Inglese
HESS SAMUEL PETER	Italiano, Matematica, Inglese
HU LIWEI	Italiano, Matematica, Inglese
LAMAGNI FRANCESCA	Italiano, Matematica, Inglese
PERRA LORENZO	Italiano, Matematica, Inglese
ROCIOLA FABIO	Italiano, Matematica, Inglese
SPOTTI SIMONE	Italiano, Matematica, Inglese

ALLEGATI

- 1. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 2. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 3. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 4. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**
- 5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**