

# Anno Scolastico 2022-2023

---

Documento del Consiglio di Classe

**Classe 5 sez ASV**

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI**

**INDIRIZZO:**

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

**CODICE ATECO I-56**

**DECLINAZIONE**

**SERVIZI SALA E VENDITA**

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	CELO PIETRO
<b>STORIA</b>	CELO PIETRO
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	NOBILINI SONIA
<b>2^LINGUA TEDESCO</b>	SCOTTI ALESSANDRA
<b>MATEMATICA</b>	CONTE UGO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	GARBAGNA MONICA
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	GRILLO ANTONIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)</b>	ROMEO GREGORIO
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	FRISINA GIOVANNI
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	FRANCO FRANCESCO PIZZUTO IMMACOLATA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	GRANDE GIORGIA
<b>SOSTEGNO</b>	DONGIOVANNI PAMELA
<b>SOSTEGNO</b>	FRISA FABRIZIO
<b>RELIGIONE</b> (Per gli studenti che si avvalgono)	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

- **Composizione della classe**

La classe 5ASV è composta da 17 alunni: 8 ragazze e 9 ragazzi, tutti provenienti dalla 4asv

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

Nessun nuovo inserimento

- **BES**

Sono presenti una studentessa con DSA, per la quale è stato redatto il PDP e due alunne, di cui una segue una programmazione differenziata e l'altra una programmazione personalizzata.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Nel corso degli anni non sempre coerenza con la scelta fatta e la motivazione allo studio sono state mantenute; talvolta si è rilevata una stanchezza sistemica che ha inciso sulla partecipazione e sul rendimento di alcuni alunni. La classe si presenta piuttosto eterogenea per capacità e livelli di partenza e ha risposto in maniera diversa alle proposte didattiche. Alcuni alunni, a causa della difficoltà a gestire l'ansia, hanno dovuto essere costantemente sollecitati e incoraggiati per il conseguimento dei risultati e per rafforzare la loro motivazione ed autostima. La classe conferma l'attitudine per l'ambito professionale e il mondo del lavoro. Durante l'esperienza di stage estivo l'impegno profuso è risultato positivo e tutti gli alunni si sono distinti per serietà e professionalità.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è stata per alcuni studenti attiva e collaborativa, mentre altri alunni hanno manifestato un atteggiamento passivo e poco propositivo, scarsa concentrazione in classe e un ritmo di lavoro non sempre adeguato

- **UDA interdisciplinari svolte**

N.1 La mia azienda ristorativa ecosostenibile

N.2 Noi cittadini del mondo

N.3 Salute e benessere nella cucina globale

N.4 Il 900: il secolo breve

N.5 La cultura come strumento di denuncia sociale

- **Competenze mediamente raggiunte**

Le competenze previste sono state mediamente raggiunte

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento è stato generalmente corretto, anche se sono da registrare atteggiamenti polemicici e non sempre rispettosi delle regole scolastiche da parte di un ristretto numero di alunni; la frequenza, regolare per parte degli studenti, è risultata alterna e discontinua per altri

**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	14	8	10	8	4	0	0	0	0	0
2021-2022	10	8	9	8	1	0	0	0	0	0
2022-2023	9	8								

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

<b>MATERIA</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2020-2021</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2021-2022</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2022-2023</b>
	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>	<b>CLASSE QUINTA</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	CELO PIETRO	CELO PIETRO	CELO PIETRO
<b>STORIA</b>	CELO PIETRO	CELO PIETRO	CELO PIETRO
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	MILANESE SIMONA STEFANIA	CATUARA DANIELA	NOBILINI SONIA
<b>2^LINGUA TEDESCO</b>	LEGHISSA FULVIA	LEGHISSA FULVIA	SCOTTI ALESSANDRA
<b>MATEMATICA</b>	VERCESI VALERIA	CONTE UGO	CONTE UGO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	GARBAGNA MONICA	GARBAGNA MONICA	GARBAGNA MONICA*
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	GRILLO ANTONIO	GRILLO ANTONIO	GRILLO ANTONIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)</b>	MALLIA ANGELO	NICOTRA GIUSEPPE	ROMEO GREGORIO
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>		FRISINA GIOVANNI	FRISINA GIOVANNI
<b>SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</b>	FRANCO FRANCESCO	FRANCO FRANCESCO	FRANCO FRANCESCO PIZZUTO IMMACOLATA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	MAIELLO DOMENICO	DONANNO DANIELE	GRANDE GIORGIA
<b>SOSTEGNO</b>	GAETANO IRENE	GAETANO IRENE	DONGIOVANNI PAMELA
<b>SOSTEGNO</b>			FRISA FABRIZIO
<b>RELIGIONE</b>	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

\*docente coordinatore della classe

**4. CREDITI SCOLASTICI**

<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
AVARELLO VALENTINA	10	11
BASSANI FRANCESCO GIUSEPPE	10	11
CABRERA MARK JAMES	9	10
CARMIGNAN ANDREA	8	9
DEFRASSU SARA	8	10
DITRANI CHRISTIAN	8	9
JOYPAUL LOVISHKA	8	9
KAPFHAMMER SARA	8	9
KONATE ABDOULAYE MOUNIR	8	9
LEONE ALESSIO ETTORE	8	11
LODI MATILDE	11	11
MACANUFO GIULIA	11	11
MARANESI JORDAN ANDREA	8	9
MIE ELLAGE DON SADALI ROHELLA FERNANDO	11	12
MONTONATI TOMMASO	9	11
RIZZO MELANIA	8	9
VERESANI GABRIELE	10	11

**5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate**

<b>CANDIDATI</b>	<b>1^ LINGUA</b>	<b>2^LINGUA</b>
AVARELLO VALENTINA	INGLESE	TEDESCO
BASSANI FRANCESCO GIUSEPPE	INGLESE	TEDESCO
CABRERA MARK JAMES	INGLESE	TEDESCO
CARMIGNAN ANDREA	INGLESE	TEDESCO
DEFRASSU SARA	INGLESE	TEDESCO
DITRANI CHRISTIAN	INGLESE	TEDESCO
JOYPAUL LOVISHKA	INGLESE	TEDESCO
KAPFHAMMER SARA	INGLESE	TEDESCO
KONATE ABDOULAYE MOUNIR	INGLESE	TEDESCO
LEONE ALESSIO ETTORE	INGLESE	TEDESCO
LODI MATILDE	INGLESE	TEDESCO
MACANUFO GIULIA	INGLESE	TEDESCO
MARANESI JORDAN ANDREA	INGLESE	TEDESCO
MIE ELLAGE DON SADALI ROSELLA FERNANDO	INGLESE	TEDESCO
MONTONATI TOMMASO	INGLESE	TEDESCO
RIZZO MELANIA	INGLESE	TEDESCO
VERESANI GABRIELE	INGLESE	TEDESCO



# PARTE SECONDA

---

## **PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA**

---

## 1. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina

<b>MATERIA</b>	<b>ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO</b>	<b>ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)</b>	<b>ORE EFFETTUATE FINO AL QUINDICI MAGGIO</b>	<b>+</b>	<b>ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO</b>	<b>=</b>	<b>TOTALE ORE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	4	132	64		14		78
<b>STORIA</b>	2	66	36		10		46
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	3	99	69		10		79
<b>2^ LINGUA TEDESCO</b>	3	99	76		10		86
<b>MATEMATICA</b>	3	99	55		15		70
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	4	132	110		14		124
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	2	66	40		6		46
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	4	132	89		12		101
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	4	132	101		14		115
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	2	66	57		6		63
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	18		4		22
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					

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

<b>DISCIPLINE</b>												
<b>AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	<b>STORIA</b>	<b>1^LINGUA INGLESE</b>	<b>2^LINGUA TEDESCO</b>	<b>MATEMATICA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>RELIGIONE</b> <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>
<b>LIBRI DI TESTO</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
<b>DISPENSE E APPUNTI</b>			X	X	X	X	X	X	X		X	
<b>CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE</b>			X	X		X			X			
<b>LABORATORIO LINGUISTICO</b>												
<b>LABORATORIO INFORMATICA</b>												
<b>LABORATORIO CHIMICA</b>												
<b>CLASSE VIRTUALE</b>			X						X			

## 3. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE										
	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 ENO GASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO DI ENO GASTRONOMIA DI SALA E VENDITA
<b>SIMULAZIONE PRIMA PROVA</b>	09.02.23 27.04.23										
<b>SIMULAZIONE SECONDA PROVA</b>	16.03.23 9.05.23 Parte pratica 20.03.23 15.05.23										
<b>COLLOQUIO</b>	20.04.23 22.05.23	X	X	X		X	X	X			X

**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.

INTEVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI BANDI E CONCORSI
17.11.22 Associazione VIDAS 17.02.23 Associazione VIDAS		Progetto: IL DIRITTO DI SCEGLIERE. IL BIOTESTAMENTO
02.12.22 Operatori del Policlinico		Progetto: DONATORI DI SANGUE
10.02.23 Associazione Opera Liquida. Laboratorio teatrale della casa di Reclusione di Opera		Progetto STAI ALL'OCCHIO
16.02.23 Dott.ssa Daniela Ignaccolo, nutrizionista Gruppo San Donato		Progetto EAT

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

08.02.23 DONAZIONE SANGUE: Avarello, Bassani, Joypaul, Kapfhammer, Leone, Lodi, Rizzo

## 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 5ª

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
AVARELLO VALENTINA		BAR PASTICCERIA MARTESANA MILANO	RISTORANTE E CITY TERRACE IL MELOGRANO NOTO (SR)
BASSANI FRANCESCO GIUSEPPE	HOTEL NETTUNO IESOLO (VE)	HOTEL IDEON RETHYMNO (CRETA)	RISTORANTE IL DUOMO DIALBA (CN)
CABRERA MARK JAMES			RISTORANTE LA TERRAZZA DI PALESTRO MILANO
CARMIGNA ANDREA			RISTORANTE GROTTO VALLETTAMASSAGNO
DEFRASSU SARA			HOTEL UNA CUSANI MILANO
DITRANI CHRISTIAN			HOTEL FOUR SEASONS MILANO
JOYPAUL LOVISHKA			LE SPIAGGE DI SAN PIETRO RESORT CASTIADAS (CA)
KAPFHAMMER SARA			HOTEL VILLA DI PIAZZANO CORTONA
KONATE ABDOULAYE MOUNIR			BAR DEL CANTUN MILANO
LEONE ALESSIO ETTORE			RISTORANTE MARRO PORTO CERVO SANTA TERESINA (SS)
LODI MATILDE			RISTORANTE MARRO PORTO CERVO SANTA TERESINA (SS)
MACANUFO GIULIA			RISTORANTE SETA HOTEL MANDARIN ORIENTAL MILANO
MARANESI JORDAN ANDREA			RISTORANTE VILLA JUCKER LEGNANO PASTICCERIA CASATTI
MIE ELLAGE DON SADALI ROSHELLA FERNANDO			RISTORANTE ROB DE MATT MILANO
MONTONATI TOMMASO			OSTELLO COMBO MILANO
RIZZO MELANIA			HOTEL VILLA DI PIAZZANO CORTONA
VERESANI GABRIELE			RISTORANTE IL BORGIA MILANO



Documento del Consiglio di Classe 5ª


<b>CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri Incontri di Orientamento</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTA</b>	<b>INTERVENTO ESTERNI/RELATORI</b>
27 ottobre 2022	Sunset Hospitality Group: presentazione opportunità professionali	Antonio Lagrutta
12 gennaio 2023	Accademia Gualtiero Marchesi: presentazione corsi	Dott. Enrico Dandolo direttore Fondazione Marchesi
24 gennaio 2023	Università IULM: presentazione corsi di laurea	Rappresentante dell'Università
31 gennaio 2023	Select Group s.r.l.: presentazione opportunità professionali	Simone Soriani
7 febbraio 2023	Presentazione corsi ITS in Food and Beverage Management e Agrifood and Marketing Management in Sport Events	Prof. Roberto Brilli
23 febbraio 2023	Università degli Studi di Milano: presentazione corso di Laurea in Scienze della Ristorazione e corso di Laurea in Enologia	Prof. Riccardo Guidetti
9 marzo 2023	Hotel Four Seasons Milano: presentazione opportunità professionali	Rappresentanti dell'Hotel
4 aprile 2023	Lavazza: presentazione opportunità professionali	Rappresentanti dell'azienda

Documento del Consiglio di Classe 5<sup>a</sup>

2 maggio 2023	Esselunga: presentazione opportunità professionali	Rappresentanti dell'azienda
8 maggio 2023	Presentazione percorsi ITS	Fondazione Minoprio
15 marzo 2023	Gli alunni Avarello, Bassani, Kapfhammer, Konate, Rizzo hanno svolto servizio serale presso il Ristorante Didattico dell'Istituto	

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVE INVALSI SVOLTE</b>
AVARELLO VALENTINA	Italiano Matematica Inglese
BASSANI FRANCESCO GIUSEPPE	Italiano Matematica Inglese
CABRERA MARK JAMES	Italiano Matematica Inglese
CARMIGNAN ANDREA	Italiano Matematica Inglese
DEFRASSU SARA	Italiano Matematica Inglese
DITRANI CHRISTIAN	Italiano Matematica Inglese
JOYPAUL LOVISHKA	Italiano Matematica Inglese
KAPFHAMMER SARA	Italiano Matematica Inglese
KONATE ABDOULAYE MOUNIR	Italiano Matematica Inglese
LEONE ALESSIO ETTORE	Italiano Matematica Inglese
LODI MATILDE	Italiano Matematica Inglese
MACANUFO GIULIA	Italiano Matematica Inglese
MARANESI JORDAN ANDREA	Italiano Matematica Inglese
MIE ELLAGE DON SADALI ROSHELLA FERNANDO	Italiano Matematica Inglese
MONTONATI TOMMASO	Italiano Matematica Inglese
RIZZO MELANIA	Italiano Matematica Inglese
VERESANI GABRIELE	Italiano Matematica Inglese

**ALLEGATI:**

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