

Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. **BENO**

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	SCANDALIATO MARIANNA
STORIA	SCANDALIATO MARIANNA
1^LINGUA INGLESE	ODDONE MARIAGRAZIA
2^LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	PASQUARIELLO MARIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	FRISINA GIOVANNI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CALOROSO MICHELE
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	UNFER LUCIA GRAZIELLA
SOSTEGNO	BRAMBILLA SILVIA
MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	PREZIOSI ROSA

Finalità educative dell'Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità "Carlo Porta" è centro di istruzione che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, esperienze 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 è composta da 19 studenti di cui 4 ragazze e 15 ragazzi

- Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno
Nessun nuovo inserimento

- BES

Sono presenti 5 alunni DSA che hanno fatto uso degli strumenti compensativi (PC, mappe e schemi) e dispensativi previsti nel PDP, ma hanno seguito regolarmente il programma della classe; 2 alunni con disabilità di cui uno ha interrotto la frequenza sin dal mese di ottobre, a causa di problemi di salute, mentre l'altro ha seguito una programmazione differenziata, come previsto nel PEI.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

La classe ha mostrato una motivazione sempre più forte e ricca a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva ed entusiasta per tutte le discipline e in modo particolare per quelle professionalizzanti. Si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento e costruttivo dialogo educativo, messe in atto dai singoli docenti.

- Partecipazione al dialogo educativo

Nel corso del triennio la partecipazione è stata sempre soddisfacente per la maggior parte, ma quest'ultimo anno tutti hanno mostrato più consapevolezza, una determinazione nel portare a termine il loro progetto di vita. Tutto ciò ha favorito un coinvolgimento attivo e proficuo al dialogo educativo. Quasi tutti hanno preso parte attiva alla conversazione con la lettrice di lingua francese.

- UDA interdisciplinari svolte

UDA 1 La mia azienda ristorativa ecosostenibile

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

- Competenze mediamente raggiunte

Le competenze previste sono state acquisite in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Uno dei momenti più qualificanti e propositivi gli studenti lo hanno espresso nella

realizzazione dello stage estivo; infatti, in questa occasione hanno messo in atto quanto appreso in via teorica in classe. Gli studenti hanno dimostrato un buon grado di maturità, stabilendo ottime relazioni sia con i tutor esterni sia con gli utenti delle varie strutture. Hanno così avuto modo di confermare le loro attitudini che negli anni hanno coltivato raggiungendo un buon livello di conoscenze e competenze. Per quasi tutti gli alunni i risultati sono stati più che soddisfacenti, alcuni hanno riportato un ottimo giudizio da parte del tutor aziendale.

Tutti hanno partecipato al Tour enogastronomico in Francia e durante la permanenza al Bocuse d'or di Lione hanno potuto dar prova di quanto appreso in classe, rispondendo sempre in modo puntuale alle sollecitazioni dei docenti accompagnatori ed in particolare del docente di cucina per quanto riguarda l'aspetto professionalizzante.

- Comportamento e frequenza

In classe c'è stato sempre un clima sereno e tranquillo, nonostante la vivacità della classe. Gli alunni sanno relazionarsi positivamente tra loro e con i docenti, mostrandosi in generale corretti ed educati. Soltanto alcuni studenti hanno evidenziato in tutto il triennio un'attenzione discontinua e disomogenea a causa di numerose assenze ed entrate in ritardo.

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	20	5	18	4	2	1	0	0	0	0
2021-2022	18	4	15	4	3	0	0	0	0	0
2022-2023	15	4								

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 QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	RIONDINO GIUSEPPE	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA
STORIA	RIONDINO GIUSEPPE	SCANDALIATO MARIANNA	SCANDALIATO MARIANNA
1^LINGUA INGLESE	FIORI PATRIZIA	FIORI PATRIZIA	ODDONE MARIAGRAZIA
2^LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA*
MATEMATICA	SCARLATA MARIA GIUSEPPA	PASQUARIELLO MARIO	PASQUARIELLO MARIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	AMENTA PAOLO	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	FRISINA GIOVANNI	FRISINA GIOVANNI	FRISINA GIOVANNI
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO	FRISINA GIOVANNI	CALOROSO MICHELE
LABORATORIO DI SALA E VENDITA		CIPOLLA ROBERTO	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IACOPINI ROSSELLA MARIA	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	UNFER LUCIA GRAZIELLA
SOSTEGNO	UNFER LUCIA GRAZIELLA	UNFER LUCIA GRAZIELLA	BRAMBILLA SILVIA
RELIGIONE (per gli studenti che si avvalgono)	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO	
MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti che si avvalgono)			PREZIOSI ROSA

*docente Coordinatore di Classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
AMORUSO CAMILLA	12	12
ARTEAGA VILLAGOMEZ THOMMY	8	9
BAATEN LARA JAYNE	9	9
BATTAGLIA OMAR	9	10
BAZANI DAVIDE	10	10
BEQUARI DAVIS	10	9
BUZZI RICCARDO	9	10
CARETTO LUCA	9	10
CUNEGATTI MATTIA	12	13
FAVALLI CHRISTIAN	10	10
MACCARINI LAVINIA DEL PILAR	11	12
MARANGONI SIMONE	10	11
MARITATI ALESSIA	10	11
MASTRONARDI LUCA	8	9
REVERDINI CARLO ALBERTO	8	10
RONCHETTI ENRICO	11	11
VIGANÒ	8	9
ZAFFARONI MATTEO	8	9
ZENATO ALESSANDRO	9	10

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
AMORUSO CAMILLA	INGLESE	FRANCESE
ARTEAGA VILLAGOMEZ THOMMY	INGLESE	FRANCESE
BAATEN LARA JAYNE	INGLESE	FRANCESE
BATTAGLIA OMAR	INGLESE	FRANCESE
BAZANI DAVIDE	INGLESE	FRANCESE
BEQUARI DAVIS	INGLESE	FRANCESE
BUZZI RICCARDO	INGLESE	FRANCESE
CARETTO LUCA	INGLESE	FRANCESE
CUNEGATTI MATTIA	INGLESE	FRANCESE
FAVALLI CHRISTIAN	INGLESE	FRANCESE
MACCARINI LAVINIA DEL PILAR	INGLESE	FRANCESE
MARANGONI SIMONE	INGLESE	FRANCESE
MARITATI ALESSIA	INGLESE	FRANCESE
MASTRONARDI LUCA	INGLESE	FRANCESE
REVERDINI CARLO ALBERTO	INGLESE	FRANCESE
RONCHETTI ENRICO	INGLESE	FRANCESE
VIGANÒ	INGLESE	FRANCESE
ZAFFARONI MATTEO	INGLESE	FRANCESE
ZENATO ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE

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	70		14		84
STORIA	2	66	46		7		53
1^LINGUA INGLESE	3	99	63		11		74
2^LINGUA FRANCESE	3	99	72		12		84
MATEMATICA	3	99	69		16		85
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	90		15		105
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	91		16		107
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	43		6		49
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	92		15		107
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	48		6		54
RELIGIONE <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					
MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	1		4		5

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

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

3. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE										
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO NE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMI A DI CUCINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMI A DI SALA VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	09/02/2023 27/04/2023										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	ALIMENTAZIONE 16/3/2023 09/5/2023 PARTEPRATICA 17/3/2023 12/5/2023										
COLLOQUIO	20/4/2023	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
a.s.2020/21 - Agenda 2030 -Ridurre le diseguaglianze e violenza di genere		
a.s.2021/22 - Agenda 20230 - Sostenibilità e turismo		
- Diritto del lavoro: art.4 Costituzione e sicurezza nei luoghi di lavoro		
- Tutela delle identità e delle eccellenze territoriali e agroalimentari		Progetto Neorurale Hub
- Associazione Valeria "Dentro e fuori del carcere"		
a.s.2022/23 - Educazione alla salute e al benessere	Tour enogastronomico in Francia - il Bocuse d'or	Progetto EAT Gruppo san Donato
- Opera liquida Stai all'occhio - Spettacolo teatrale dei detenuti del carcere di Opera		

Documento del Consiglio di Classe 5ª

- Donatori di sangue	Policlinico Umberto I	

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

Donatori di sangue: Zenato - Arteaga - Caretto - Ronchetti

Progetto metaimpariamo: Cunegatti - Arteaga come tutor di alunni fragili

Progetto Neorurale Hub: Amoruso, Maccarini, Maritati, Marangoni, Buzzi, Caretto, Cunegatti, Ronchetti, Zenato,

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^o

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
AMORUSO CAMILLA		Erasmus Creta	-MACELLERIA PELLEGRINI -MACELLERIA PELLEGRINI. PERIODO SPEZZATO
ARTEAGA VILLAGOMEZ THOMMY			-MACELLERIA :Sirtori -HOTEL UNA CENTURY. PERIODO SPEZZATO
BAATEN LARA JAYNE			-MACELLERIA: AROSIO -AZENDA DI CATERING, NANIE. PERIODO SPEZZATO
BATTAGLIA OMAR			-HOTEL LITTA PALACE -HOTEL KLIMA. PERIODO SPEZZATO
BAZANI DAVIDE		Ristorante da Kiko - Assago	-MACELLERIA: DE AMICIS -PASTICCERIA GELSOMINA.PERIODO SPEZZATO
BEQARI DEVIS		Ristorante Olonella - Cornaredo	-MACELLERIA: DE AMICIS -RISTORANTE AL FERARUT. PERIODO SPEZZATO
BUZZI RICCARDO			-MACELLERIA: Pellegrini -RISTRANTE ANTICA OSTERIA DEL PONTE -RISTORANTE DA LUCREZIA: PERIODO SPEZZATO
CARETTO LUCA			-MACELLERIA: PELLEGRINI -MACELLERIA PELLEGRINI - PERIODO SPEZZATO
CUNEGATTI MATTIA			-MACELLERIA: Buongustaio -Ristorante: Duomo (Ragusa Ibla). Periodo compatto

Documento del Consiglio di Classe 5ª

FAVALLI CHRISTIAN			-MACELLERIA: Catalano -Ristorante: Da Lucrezia. Periodo spezzato
MACCARINI LAVINIA DEL PILAR			-MACELLERIA:L Leoni -Ristorante: il Lusso della Semplicità -(A. Borghese). Periodo spezzato. -Ristorante: il Lusso della Semplicità (A. Borghese). Novembre/dicembre
MARANGONI SIMONE		Oxygen e Park hotel Serena	-MACELLERIA: Buongustaio -Erasmus. Irlanda Periodo - Compatto.
MARITATI ALESSIA		Ristorante Cuoco di bordo - Milano	-MACELLERIA: Leoni -Resort: Villa Talamo. Periodo compatto.
MASTRONARDI LUCA			-MACELLERIA: Catalano -Hotel: Palazzo Parigi. Periodo spezzato
REVERDINI CARLO ALBERTO			-MACELLERIA: Leoni -Agriturismo: Casciana Rosio. -Azienda Agricola: Oldani Gian Paolo. Periodo spezzato.
RONCHETTI ENRICO			-MACELLERIA: Pellegrini -Ristorante: Antica Osteria Francescana. Periodo compatto.
VIGANO' LUCA			-MACELLERIA: Sirtori -Ristorante: HTL Netum. Periodo spezzato.

ZAFFARONI MATTEO			MACELLERIA: DE AMICIS
ZENATO ALESSANDRO			-MACELLERIA: DE AMICIS -Ristorante: Il Pascoli. Periodo spezzato

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di formazione con esterni incontri di orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
27/10/2022	Sunset Hospitality Group.	Intervento di esterni
29/11/2022	Università svizzera di Glion les Roches.	Intervento di esterni
12/01/2023	Accademia Marchesi.	Intervento di esterni
24/01/2023	Università IULM di Milano.	Intervento di esterni
26/01/2023	Università Statale di Milano. Scienza della ristorazione/enologia.	Intervento di esterni
01/03/2023	Swiss Educational Group	Intervento di esterni

Documento del Consiglio di Classe 5°

09/03/2023	Four Seasons Hotel.	Intervento di esterni
04/04/2023	Gruppo Lavazza	Intervento di esterni
02/05/2023	Gruppo Esselunga	Intervento di esterni

6. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
AMORUSO CAMILLA	Italiano Matematica Inglese
ARTEAGA VILLAGOMEZ THOMMY	Italiano Matematica Inglese
BAATEN LARA JAYNE	Italiano Matematica Inglese
BATTAGLIA OMAR	Italiano Matematica Inglese
BAZANI DAVIDE	Italiano Matematica Inglese
BEQARI DEVIS	Italiano Matematica Inglese
BUZZI RICCARDO	Italiano Matematica Inglese
CARETTO LUCA	Italiano Matematica Inglese
CUNEGATTI MATTIA	Italiano Matematica Inglese
FAVALLI CHRISTIAN	Italiano Matematica Inglese
MACCARINI LAVINIA DEL PILAR	Italiano Matematica Inglese
MARANGONI SIMONE	Italiano Matematica Inglese
MARITATI ALESSIA	Italiano Matematica Inglese
MASTRONARDI LUCA	Italiano Matematica Inglese
REVERDINI CARLO ALBERTO	Italiano Matematica Inglese
RONCHETTI ENRICO	Italiano Matematica Inglese
VIGANO' LUCA	Italiano Matematica Inglese
ZAFFARONI MATTEO	
ZENATO ALESSANDRO	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**