

# Anno Scolastico 2022-2023

---

Documento del Consiglio di Classe

**Classe 5 sez BPD**

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

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

**CODICE ATECO I-56 C-10**

**DECLINAZIONE**

**“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA- PASTICCERIA”**

---

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</b>	DI FEDE VERONICA
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	SAVIANO DEBORA
<b>STORIA</b>	SAVIANO DEBORA
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	MANTOVANI RITA
<b>2^LINGUA FRANCESE</b>	DE BLASIS GIUSEPPINA
<b>MATEMATICA</b>	TARTAGLIONE DOMENICO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	BONFIGLIO MARIA RITA
<b>LABORATORIO DI PASTICCERIA</b>	PRINCIPE ANGELO ANDREA
<b>LABORATORIO DI PASTICCERIA (COMPRESENZA)</b>	CALOROSO MICHELE
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	ZEN ANTONELLA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	UNFER LUCIA GRAZIELLA
<b>TECNICA E ORGANIZZAZIONE GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</b>	MANDAGLIO CARMELINA
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MONDA DANTE

## **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 è composta attualmente da 17 allievi tra cui 5 ragazzi e 12 ragazze. Un' allieva si è ritirata, dopo un grave lutto familiare, ma ha richiesto di poter sostenere come privatista gli esami preliminari per l'ammissione all'esame di stato.

- **Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno**  
Il gruppo classe si è costituito in terza e non ha subito ulteriori inserimenti.

- **BES**

Nella classe sono presenti 2 allieve con DSA per le quali è stato predisposto dal consiglio un PDP.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Gli allievi non si sono fatti mai coinvolgere molto dalle proposte avanzate dai docenti. Sono sempre stati più interessati agli aspetti professionalizzanti che non alle altre proposte culturali fornite dagli insegnanti. Purtroppo dopo le 11 settimane di tirocinio estivo, molti allievi sono incerti se proseguire il loro futuro formativo nell'ambito della ristorazione.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

Il numero degli allievi che partecipano attivamente alle lezioni è limitato, la maggior parte segue in maniera poco propositiva, alcuni allievi reagiscono passivamente alle stimolazioni.

- **UDA interdisciplinari svolte**

UDA n°1 Il prodotto di punta della mia pasticceria

UDA n° 2 Noi cittadini del mondo

UDA n° 3 Salute e benessere nella cucina globale

UDA n° 4 Il novecento: il secolo breve

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

- **Competenze mediamente raggiunte**

Le competenze previste sono state raggiunte con valutazione intermedia dalla maggioranza degli studenti.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento è stato corretto per la maggior parte della classe e la frequenza abbastanza costante; tuttavia, in alcuni casi permangono atteggiamenti non adeguati al contesto scolastico.

**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	5	18	5	14	0	4	0	0	0	0
2021-2022	5	16	5	13	0	3	0	0	0	0
2022-2023	5	13					0	1	0	0

**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
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</b>		DI FEDE VERONICA	DI FEDE VERONICA
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA
<b>STORIA</b>	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA	MANTOVANI RITA
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA
<b>MATEMATICA</b>	PORSIA ROSA MARIA ANNA	ROMEO COSIMO	TARTAGLIONE DOMENICO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA
<b>LABORATORIO DI PASTICCERIA</b>	PRINCIPE ANGELO ANDREA	PRINCIPE ANGELO ANDREA	PRINCIPE ANGELO ANDREA
<b>LABORATORIO DI PASTICCERIA (COMPRESENZA)</b>	DE BENEDITIS ALESSANDRO	LICAUSI TOMMASO	CALOROSO MICHELE
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA*
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	UNFER LUCIA GRAZIELLA
<b>TECNICHE E ORGANIZZAZIONE GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</b>		SCIALDONE GIOVANNI	MANDAGLIO CARMELINA
<b>SOSTEGNO</b>	GANGEMI MARCO	GANGEMI MARCO	
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO	MONDA DANTE

\*docente coordinatore della classe

**4. CREDITI SCOLASTICI**

<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
BASILICO LORIS	11	11
BATTIOLI DANIELE	8	9
CALABRESE NICOLE	10	11
CANCLINI ALICE	10	11
GAROFALO GAIA	10	11
GHIDONI MARTINA	9	10
GIGANTE SERENA	8	10
GRECO ALESSANDRO	10	11
HERRERA ARGUELLO JESSICA	10	11
IMPARATO LEILA	11	12
MASTRONICOLA ALICE	10	12
MAYUGA GIAN PAOLO	8	9
PISU MARTINA	8	9
ROBBIATI ALESSIO	11	12
ROJO AVIEROSE	8	9
SCARAMUZZINO ANDREA	8	10
SPADONE LETIZIA MARIA	8	9

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

<b>CANDIDATI</b>	<b>1^LINGUA</b>	<b>2^LINGUA</b>
BASILICO LORIS	INGLESE	FRANCESE
BATTIOLI DANIELE	INGLESE	FRANCESE
CALABRESE NICOLE	INGLESE	FRANCESE
CANCLINI ALICE	INGLESE	FRANCESE
GAROFALO GAIA	INGLESE	FRANCESE
GHIDONI MARTINA	INGLESE	FRANCESE
GIGANTE SERENA	INGLESE	FRANCESE
GRECO ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
HERRERA ARGUELLO JESSICA	INGLESE	FRANCESE
IMPARATO LEILA	INGLESE	FRANCESE
MASTRONICOLA ALICE	INGLESE	FRANCESE
MAYUGA GIAN PAOLO	INGLESE	FRANCESE
PISU MARTINA	INGLESE	FRANCESE
ROBBIATI ALESSIO	INGLESE	FRANCESE
ROJO AVIEROSE	INGLESE	FRANCESE
SCARAMUZZINO ANDREA	INGLESE	FRANCESE
SPADONE LETIZIA MARIA	INGLESE	FRANCESE

# 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>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI</b>	1	33	18	+	3	=	21
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	4	132	76	+	12	=	88
<b>STORIA</b>	2	66	58	+	6	=	64
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	3	99	77	+	7	=	84
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	3	99	67	+	10	=	77
<b>MATEMATICA</b>	3	99	73	+	8	=	81
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	3	99	77	+	9	=	86
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI PASTICCERIA</b>	4	132	112	+	12	=	124
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	4	132	102	+	12	=	114
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	2	66	53	+	8	=	61
<b>TECNICHE E ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI</b>	2	66	32	+	7	=	39
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	21	+	3	=	24
<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)**

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 PASTICCERIA	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	TECNICHE E ORGANIZZAZIONE GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
LIBRI DI TESTO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
DISPENSE E APPUNTI	x	x	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	x
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA	x		x									
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE												

### 3. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>												
	<b>DATA SIMULAZIONI SVOLTE</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	<b>STORIA</b>	<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	<b>MATEMATICA</b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	<b>TECNICHE E ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI</b>	<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI PASTICCERIA</b>	<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>
<b>SIMULAZIONE PRIMA PROVA</b>	16/3 - 27/4											
<b>SIMULAZIONE SECONDA PROVA</b>	16/3 - 9/5 + simulazione parte pratica il 21/3 - 16/5											
<b>COLLOQUIO</b>	19/5	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 curriculum delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTEARVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI BANDI E CONCORSI
ASSOCIAZIONE AMICI DEL POLICLINICO DONATORI DI SANGUE ODV	USCITA PER EFFETTUARE LA DONAZIONE	PROGETTO DONAZIONE DI SANGUE
Progetto VIDAS "Testamento biologico"	Incontro a scuola	
VISITA AL BINARIO 21 E GIORNO DELLA MEMORIA	VISITA GUIDATA	
OPERA LIQUIDA: INTERVENTO DI DETENUTI DEL CARCERE DI OPERA	Incontro a scuola	
MARCIA SU ROMA	VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA PRESSO LA BIBLIOTECA ACCURSIO	
NUTRIZIONISTA: PIATTO SANO E INFLUENZA DEL L'ALIMENTAZIONE SUL SONNO	Incontro a scuola	PROGETTO EAT
DIRITTO DI VOTO ALLE DONNE	VISIONE DEL FILM "SUFFRAGETTE"	

Documento del Consiglio di Classe 5ª

RAZZISMO	VISIONE DEL FILM "RACE"	

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


## 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)
BASILICO LORIS			RISTORANTE ENRICO BARTOLINI AL MUDEC
BATTIOLI DANIELE			RISTORANTE SADLER
CALABRESE NICOLE			ERASMUS: HOTEL COSMO VALENCIA
CANCLINI ALICE			PANIFICIO PASTICCERIA PRINCI
GAROFALO GAIA		RESORT ITI MARINA HOTEL OROSEI 3 MESI	RISTORANTE GALLERIA
GHIDONI MARTINA			PASTICCERIA CASATTI
GIGANTE SERENA			HOTEL FOUR SEASONS
GRECO ALESSANDRO			RISTORANTE LA BUCA
HERRERA ARGUELLO JESSICA			ERASMUS: CAFE MARCEL CAEN
IMPARATO LEILA		RESORT ITI MARINA HOTEL OROSEI 3 MESI	PASTICCERIA TI PIACE RISTORANTE GALLERIA
MASTRONICOLA ALICE			ERASMUS CAFE MARCEL CAEN: + ERASMUS A PARIGI NEL MESE DI MAGGIO
MAYUGA GIAN PAOLO			PANIFICIO PASTICCERIA PRINCI
PISU MARTINA			PASTICCERIA CASATTI
ROBBIATI ALESSIO		MODICA BEACH RESORT 6 SETTIMANE	RISTORANTE SADLER (BISTROT CHIC' N QUICK
ROJO AVIEROSE			PANIFICIO PASTICCERIA PRINCI
SCARAMUZZINO ANDREA			ERASMUS: HOTEL OLYMPIA VALENCIA PASTICCERIA TI PIACE
SPADONE LETIZIA MARIA			PASTICCERIA MARLA'

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>
classe quarta	Lezioni dedicate alla produzione dolciaria per le classi di pasticceria	ESSELUNGA
24/1/23	Presentazione università	Università IULM di Milano
26/1/2023	PRESENTAZIONE DEI CORSI DI LAUREA DELLA FACOLTA DI AGRARIA: Scienza della ristorazione, Scienze e tecnologie alimentari e Enologia	INTERVENTO DEL COORDINATORE DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE DELLA RISTORAZIONE
9/3/2023	PRESENTAZIONE ALBERGO FOUR SEASONS	PERSONALE CON DIVERSE MANSIONI DEL GRUPPO FOUR SEASONS
2 /5/23	PRESENTAZIONE DEL GRUPPO ESSELUNGA E DELLE MODALITA' PER PRESENTARE UNA PROPOSTA DI LAVORO	PERSONALE ESSELUNGA
Febbraio	PROPOSTA DI LAVORO OFFERTA DA AGENZIA " SELECT" PER LAVORARE NELLE GELATERIE IN GERMANIA	
Gennaio 23 a Lione Robbiati, Imparato, Greco, Canclini, Basilico, Gigante, Ghidoni, Herrera, Battoli, Pisu, Scaramuzzino, Spadone, Mastronicola	Concorso Bocuse d'Or	

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVE INVALSI SVOLTE</b>
BASILICO LORIS	Italiano Matematica Inglese
BATTIOLI DANIELE	Italiano Matematica Inglese
CALABRESE NICOLE	Italiano Matematica Inglese
CANCLINI ALICE	Italiano Matematica Inglese
GAROFALO GAIA	Italiano Matematica Inglese
GHIDONI MARTINA	Italiano Matematica Inglese
GIGANTE SERENA	Italiano Matematica Inglese
GRECO ALESSANDRO	Italiano Matematica Inglese
HERRERA ARGUELLO JESSICA	Italiano Matematica Inglese
IMPARATO LEILA	Italiano Matematica Inglese
MASTRONICOLA ALICE	Italiano Matematica Inglese
MAYUGA GIAN PAOLO	Italiano Matematica Inglese
PISU MARTINA	Italiano Matematica Inglese
ROBBIATI ALESSIO	Italiano Matematica Inglese
ROJO AVIEROSE	Italiano Matematica Inglese
SCARAMUZZINO ANDREA	Italiano Matematica Inglese
SPADONE LETIZIA MARIA	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**