

Anno Scolastico 2022-2023

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. CENO

**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	SIMULA FRANCESCA
STORIA	SIMULA FRANCESCA
1^LINGUA INGLESE	MATAFARO ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIÙ LUCA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA VENDITA	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	PERETTA ALESSANDRA
SOSTEGNO	DIGIOVANNI GIULIA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che se ne 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 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**
11 maschi e 6 femmine

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

- **BES**
N. 2 studenti con DVA con progettazione personalizzata a obiettivi minimi e N.7 studenti con DSA.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**
Il coinvolgimento nel lavoro svolto è stato disomogeneo: mediamente buono in gran parte delle discipline per la maggior parte degli alunni; fatta eccezione per le materie letterarie dove alcuni si sono mostrati refrattari ad assimilare contenuti che non fossero già di loro conoscenza.
L'applicazione nello studio è stata adeguata per alcuni alunni e frettolosa, superficiale per altri.

- **Partecipazione al dialogo educativo**
La disponibilità al dialogo educativo è stata selettiva, adeguata e aperta in alcune discipline per la maggior parte degli alunni; assente in altre.
L'ascolto è stato mediamente passivo per gran parte della classe, alcuni invece hanno dimostrato interesse ed hanno partecipato attivamente alla trattazione degli argomenti svolti.
Per la parte pratica e laboratoriale invece, la partecipazione è sempre stata attiva e collaborativa sia per quanto svolto in classe sia per le attività esterne proposte.

- **UDA interdisciplinari svolte**
 - 1) Ristorante didattico, cucina regionale (imprenditorialità)
 - 2) Noi cittadini del mondo (educazione civica)
 - 3) Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale(educazione civica)
 - 4) Salute e benessere nella cucina globale

- **Competenze mediamente raggiunte**
Le competenze specifiche delle singole discipline e le competenze trasversali sono state mediamente raggiunte. Si rimanda agli allegati Mod.186 UD.

- **Comportamento e frequenza**

La frequenza è stata abbastanza regolare per quasi tutti gli studenti eccetto per l'alunna D.R., per gravi e certificati motivi di salute.

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	18	7	11	7	7	0	0	0	0	0
2021-2022	11	7	11	6	0	1	0	0	0	0
2022-2023	11	6	11	6						

3. Stabilità del Consiglio di Classe nel corso del 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	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA
STORIA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA
1 ^A LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA ERMINIA	GUSMEROLI LAURA ERMINIA	MATAFARO ROBERTA
2 ^A LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	PISANI MICHELINA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIÙ LUCA*	CRIBIÙ LUCA*	CRIBIÙ LUCA*
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO	CRIBIÙ LUCA	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA VENDITA		CIPOLLA ROBERTO	CIPOLLA ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	CAGGIANO ALDO	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	FORLANI ALESSANDRA	PERETTA ALESSANDRA	PERETTA ALESSANDRA
SOSTEGNO	DIGIOVANNI GIULIA	DIGIOVANNI GIULIA DE BENEDICTIS A.	DIGIOVANNI GIULIA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA

*docente coordinatore della classe

Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ANTONELLI EDOARDO	9	10
CANZI GIADA	10	10
CAPPADONIA GIULIA	11	12
FOGAGNOLI MATTEO	10	10
FONTANA LUCA	9	11
FORTUNATI ANDREA	10	11
HUAMAN LINO STEVEN LEONARDO	9	9
IZZO EDOARDO	8	9
MUCCIOLI SOFIA	8	11
NAPOLITANO DANIELE	8	9
NOEL MAURTUA GLAGHERPAUL NICOLAS	8	10
PASINI ALICE	10	11
PICERNO MIRKO	9	10
RICCIARDELLI ISABEL	8	9
ROBLES DENISE	10	10
ROVELLI MATTIA	10	10
SANTOS JOSH BRYAN	11	11

4. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
ANTONELLI EDOARDO	INGLESE	FRANCESE
CANZI GIADA	INGLESE	FRANCESE
CAPPADONIA GIULIA	INGLESE	FRANCESE
FOGAGNOLI MATTEO	INGLESE	FRANCESE
FONTANA LUCA	INGLESE	FRANCESE
FORTUNATI ANDREA	INGLESE	FRANCESE
HUAMAN LINO STEVEN LEONARDO	INGLESE	FRANCESE
IZZO EDOARDO	INGLESE	FRANCESE
MUCCIOLI SOFIA	INGLESE	FRANCESE
NAPOLITANO DANIELE	INGLESE	FRANCESE
NOEL MAURTUA GLAGHERPAUL NICOLAS	INGLESE	FRANCESE
PASINI ALICE	INGLESE	FRANCESE
PICERNO MIRKO	INGLESE	FRANCESE
RICCIARDELLI ISABEL	INGLESE	FRANCESE
ROBLES DENISE	INGLESE	FRANCESE
ROVELLI MATTIA	INGLESE	FRANCESE
SANTOS JOSH BRYAN	INGLESE	FRANCESE

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

Tempi programmati e ore effettivamente effettuate per 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	104		16		120
STORIA	2	66	48		6		54
1^LINGUA INGLESE	3	99	70		9		79
1^LINGUA FRANCESE	3	99	76		10		86
MATEMATICA	3	99	62		9		71
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	97		16		
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	114		12		128
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	48		6		54
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	91		11		102
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		6		56
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33					
MATERIA ALTERNATIVA (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33					

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	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LABORATORI O DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORI O DI SALA E VENDITA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti avvalenti)
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X		X	X		
DISPENSE E APPUNTI					X	X		x				
CD ROM, LIM, VIDEOPROIETTORE, GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	X	X	X	X			X	x		X		
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE												

Tabella Riassuntiva delle Simulazioni delle Prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE SVOLTE										
	DATA SIMULA ZIONI SVOLTE	LING UA E LET TER ATU RA ITAL IAN A	STO RIA	1^LI NGU A INGL ESE	2^LI NGU A FRA NCE SE	MAT EMA TICA	DIRIT TO E TECNI CHE AMMI NISTR ATIVE (DTA)	SCI EN ZE E CU LT UR A DE LL' ALI ME NT AZ IO NE	SCIE NZE MOT ORI E E SPO RTI VE	LABORATO RIO DI ENOGASTR ONOMIA DI CUCINA	LABOR ATORI O DI ENOGA STRON OMIA SALA E VENDI TA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	09/02/23 27/04/23	X									
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	16/03/23 09/05/23							X		X	
COLLOQUIO	20/04/23 15/05/23	X	X	X	X	X		X		X	

Documento del Consiglio di Classe 5ª

PROVA PRATICA	22/04/23 10/05/23										X	
----------------------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--

Curriculum di Educazione Civica

L'Istituto si è dotato dall'anno 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.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
	Visione film: Terezin Festival Antimafia, incontro con il magistrato Gherardo Colombo. Spettacolo teatrale Oliver Twist Uscita didattica Fiera dell'Artigianato	Convegno Food Technology
Progetto: "Stai all'occhio" incontro con ex carcerati		
27/10 22 Sunset Hospitality Group		
29/11/22 Università svizzera di Glion les Roches		
12/01/23 incontro e presentazione Accademia Marchesi		
24/01/23 Università IULM		
26/01/23 Università statale di Milano "Scienza della ristorazione ed enologia.		
01/03/23 Swiss Educational group		

Documento del Consiglio di Classe 5^a

09/03/23 Four Season Hotel		
04/04/23 Gruppo lavazza		
02/05/23 Gruppo Esselunga		

ALTRE ATTIVITÀ/ PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
PROGETTO DONATORI DEL SANGUE
L'Italia delle donne Attività del cerchio Come ottenere la cittadinanza italiana, Legge 5 febbraio 1992, n. 91 L'intelligenza artificiale
Film: "Race il colore della vittoria"
Articoli della Costituzione Italiana Gli organi dello Stato Italiano Le Istituzioni Europee

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)
ANTONELLI EDOARDO	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE CLUBINO DADI	RISTORANTE COMBO MILANO +
CANZI GIADA	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE MES AMIS	HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA, MACELLERIA LEONI
CAPPADONIA GIULIA	NON SVOLTO PER COVID		RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE
FOGAGNOLI MATTEO	NON SVOLTO PER COVID		MACELLERIA PELLEGRINI, RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE(VOLONTARIO), RISTORANTE VILLA CRESPI
FONTANA LUCA	NON SVOLTO PER COVID		RISTORANTE SOMU, RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE(VOLONTARIO), MACELLERIA BUON GUSTAIO
FORTUNATI ANDREA	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE BAR MARE	RISTORANTE CARICO MILANO, RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE (VOLONTARIO), MACELLERIA AROSIO
HUAMAN LINO STEVEN	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE LA POBBIA	RISTORANTE AMYSUSHI + MACELLERIA PELLEGRINI
IZZO EDOARDO	NON SVOLTO PER COVID		WEEK END CAMPING RESORT
MUCCIOLI SOFIA	NON SVOLTO PER COVID		RISTORANTE MONACI DELLE TERRE NERE, MACELLERIA LEONI
NAPOLITANO DANIELE	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE ZAZA RAMEN + VOLONTARIO PRESSO COOPERATIVA BRIONA	
NOEL MAURTUA G.NICOLAS	NON SVOLTO PER COVID		RISTORANTE RIGOLO, MACELLERIA DE AMICIS

Documento del Consiglio di Classe 5ª

PASINI ALICE	NON SVOLTO PER COVID		UNA HOTEL CUSANI, MACELLERIA DE AMICIS
PICERNO MIRKO	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE VERSILIA	RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE (VOLONTARIO) MACELLERIA DE AMICIS, RISTORANTEMILANO
RICCIARDELLI ISABEL	NON SVOLTO PER COVID		MACELLERIA LEONI, MANDARIN HOTEL, IDENTITA' GOLOSE E PALAZZO CUSANI
ROBLES DENISE	NON SVOLTO PER COVID	RISTORANTE INNOCENTI EVASIONI	RISTORANTE ORTI 31 + RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE
ROVELLI MATTIA	NON SVOLTO PER COVID	HOTEL VILLA CARLOTTA (VOLONTARIO)	RISTORANTE 10 CORSO COMO, RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE (VOLONTARIO)
SANTOS JOSH BRYAN	NON SVOLTO PER COVID		RISTORANTE IDENTITA' GOLOSE, MACELLERIA SIRTORI

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri- Incontri di Orientamento			
NOME	PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI
ANTONELLI EDOARDO	SABATO MATTINA SABATO SERA CHIAMATA	BAR D&D CAFE PIZZERIA LA FAVOLA SAN SIRO CATERING LAVORO IN FIERA SERVIZIO PRESSO CASCINA COTICA CENE DIDATTICHE MACELLERIA AROSIO	
CANZI GIADA	DURANTE L'ANNO ELEZIONI REGIONALI 2023 2021-22 IN SECONDA E IN TERZA IN SECONDA IN TERZA 2019 IN QUINTA IN QUINTA IN QUINTA IN QUINTA IN QUINTA IN QUINTA	CENE DIDATTICHE SCRUTATRICE ALLE ELEZIONI CORSO PON DI MATEMATICA CORSO ICDL CORSO DI LINGUA INGLESE CORSO SULLA SICUREZZA SUL LAVORO VOLONTARIATO AL CANILE LAVORO IN FIERA MICO COME AIUTO CUOCO LAVORO ALLA FIERA SALONE DEL MOBILE COME CAMERIERA LAVORO A SAN SIRO, CATERING LINEA BANQUETING LAVORO AL SALONE DEI TESSUTI COME CAMERIERA LAVORO ALLO SHOWROOM SALVIONI, FUORISALONE COME CATERING	

Documento del Consiglio di Classe 5ª

CAPPADONIA GIULIA	-	-	
FOGAGNOLI MATTEO	2023	IDENTITÀ GOLOSE MILANO	
FONTANA LUCA	2021 8-9 NOV 2022	_ LAVORO PRESSO CASERMA A MILANO _ LAVORO PRESSO FIERA AL PORTELLO	
FORTUNATI ANDREA	24 FEB MAR 2023 8-9 NOV 2022 2021 2022-2023 2023	_ CENA DIDATTICA _ LAVORO PRESSO CASCINA COTICA _ LAVORO IN FIERA _ ANIMATORE ESTIVO _ LAVORO PRESSO "CARICO MILANO" _ LAVORO PRESSO "TERRAZZA PALESTRO"	
HUAMAN LINO STEVEN LEONARDO	2022-23	_ LAVORO COME CAMERIERE	
IZZO EDOARDO			

Documento del Consiglio di Classe 5ª

MUCCIOLI SOFIA	2022 2023	_ CAMERIERA PRESSO RISTORANTE PIZZERIA _ COLF	
NAPOLITANO DANIELE	-	-	
NOEL MAURTUA GLAGHERPAUL NICOLAS	-	-	
PASINI ALICE	ANNO 2023 SET 2022 - GEN 2023 8-9 NOV 2022 18-23 APR 2023 MAR-GIU 2023 A.S. 2021-22 MAR 2023	_ CATERING PRESSO CASCINA BOSCACCIO _ LAVORO COME CHEF DI 4° LIVELLO PRESSO UNA HOTEL _ LAVORO IN FIERA (PORTELLO) _ LAVORO AL SALONE DEL MOBILE (RHO FIERA) _ LAVORO PRESSO LE LOUNGE DI SAN SIRO _ CENE DIDATTICHE A SCUOLA _ SERVIZIO A CASCINA COTICA	
PICERNO MIRKO	2023	_ LAVORO PRESSO RISTORANTE SADLER _ LAVORO CON SADLER CATERING	
RICCIARDELLI ISABEL	2021-22 2022-23 2023	_ BABYSITTING _ CAT AND DOG SITTING _ CAMERIERA IN UN PUB	

Documento del Consiglio di Classe 5ª

ROBLES DENISE	-	-	
ROVELLI MATTIA	2021 8-9 NOV 2022	_ LAVORO PRESSO CASERMA A MILANO _ LAVORO PRESSO FIERA AL PORTELLO	
SANTOS JOSH BRYAN	2022-23 A.S. 2022	_ LAVORO PRESSO IDENTITA GOLOSE MILANO (CHEF DE PARTIE) _ CENA DIDATTICA	

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ANTONELLI EDOARDO	Italiano, Matematica, Inglese
CANZI GIADA	Italiano, Matematica, Inglese
CAPPADONIA GIULIA	Italiano, Matematica, Inglese
FOGAGNOLI MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
FONTANA LUCA	Italiano, Matematica, Inglese
FORTUNATI ANDREA	Italiano, Matematica, Inglese
HUAMAN LINO STEVEN LEONARDO	Italiano, Matematica, Inglese
IZZO EDOARDO	Italiano, Matematica, Inglese
MUCCIOLI SOFIA	Italiano, Matematica, Inglese
NAPOLITANO DANIELE	Italiano, Matematica, Inglese
NOEL MAURTUA GLAGHERPAUL NICOLAS	Italiano, Matematica, Inglese
PASINI ALICE	Italiano, Matematica, Inglese
PICERNO MIRKO	Italiano, Matematica, Inglese
RICCIARDELLI ISABEL	Italiano, Matematica, Inglese
ROBLES DENISE	Italiano, Matematica, Inglese
ROVELLI MATTIA	Italiano, Matematica, Inglese
SANTOS JOSH BRYAN	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**