

Anno Scolastico 2023-2024

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	MORETTO SARA
STORIA	MORETTO SARA
1^LINGUA INGLESE	DEIANA ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	TANDUO GIACOMO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	FIORILLO VINCENZO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIÙ LUCA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	MALLIA ANGELO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	COSTANTINO ANNA
SOSTEGNO	TODARO ROBERTO
SOSTEGNO	VERINI MARIA FRANCESCA
SOSTEGNO	ESPOSITO MARA
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

N.5 Studentesse e N. 14 studenti

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

N. 1 nuovo inserimento nell'anno scolastico 23/34 proveniente da altro istituto

- BES

Nella classe sono presenti N.4 studenti con DSA e N.4 studenti con disabilità

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Il coinvolgimento nel lavoro didattico è risultato molto spesso faticoso a causa di un comportamento spesso infantile, caotico e non certamente adatto ad uno studio costante e presente. Un pochino meglio la parte laboratoriale.

- Partecipazione al dialogo educativo

La partecipazione al dialogo educativo è stata per due terzi di loro sufficiente, non tale per un gruppetto di loro che non si è distinto per interesse, partecipazione e studio.

- UDA interdisciplinari svolte

Durante l'anno scolastico oltre alle numerose uda disciplinari, soprattutto laboratoriali, sono state svolte n.5 uda pluridisciplinari: N.1 la mia azienda ristorativa, cucina regionale ecosostenibile (uda di imprenditorialità), N.2 noi cittadini del mondo (educazione civica), N.3 Salute e benessere nella cucina globale, N.4 Il Novecento, secolo breve, N.5 Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale.

- Competenze mediamente raggiunte

Le competenze raggiunte sono mediamente sufficienti, anche se parecchi di loro denotano numerose difficoltà sia oggettive che soggettive. Pochi esprimono un livello di competenze superiore alla media della classe.

- Comportamento e frequenza

Il comportamento e la frequenza scolastica si possono definire variegati, nel senso che alcuni di loro si sono sempre distinti per educazione, correttezza, frequenza regolare e impegno. Pochi altri invece non sono sempre stati così puntuali e precisi, costringendo il cdc a prendere anche provvedimenti disciplinari.

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
2021-2022	24	5	17	5	7	0	/	/	/	/
2022-2023	16	6	14	5	2	1	/	/	/	/
2023-2024	14	5					0	0	1	0

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2021-2022	ANNO SCOLASTICO 2022-2023	ANNO SCOLASTICO 2023-2024
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA	MORETTO SARA dal 15/11/2023
STORIA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA	MORETTO SARA dal 15/11/2023
1^LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA ERMINIA	CIBODDO MARINA	DEIANA ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	LAPIO IOLANDA	PANGALLO PIETRO	TANDUO GIACOMO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PISANI MICHELINA	FIORILLO VINCENZO	FIORILLO VINCENZO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIÙ LUCA	CRIBIÙ LUCA	CRIBIÙ LUCA*
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CRIBIÙ LUCA	VITA DOMENICO	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA VENDITA	-	ROMEO GREGORIO	MALLIA ANGELO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	CAGGIANO ALDO	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	VERINI MARIA FRANCESCA	SIRACUSA MARGHERITA	COSTANTINO ANNA
SOSTEGNO	COSTANTINO ANNA	TODARO ROBERTO	TODARO ROBERTO
SOSTEGNO	MURGIA GIOVANNI	DE BENEDICTIS ALESSANDRO	VERINI MARIA FRANCESCA
SOSTEGNO	TODARO ROBERTO	COSTANTINO ANNA	ESPOSITO MARA
RELIGIONE (per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA
MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti che si avvalgono)	AGOSTANI MARCO	/	/

*docente coordinatore della classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ANDREOLI MATTEO	8	9
ANOSTINI GIADA	9	9
BELLOTTI CRISTIANO	10	10
BORDIN RICCARDO	9	10
BRAVACCINO LUCA	10	10
CAPPELLI SAMUELE	10	10
CASSANI ALESSANDRO	9	9
CASTELLI SIMONE	12	12
CAVALIERE RICCARDO	9	9
COLOMBO MARTINA	10	11
MARCHESE MATTIA	9	9
PEZZANI MARISOL AURORA	10	11
POTINGA VALENTINA	10	10
RENTI LEONARDO	8	9
ROVERSELLI LUCA	8	9
SALMERI SAMUELE	9	10
SORIANI SILVIO	10	10
SPINA ANNALISA	8	9
THERQAJ MASSIMO	9	9

5. Elenco dei Candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
ANDREOLI MATTEO	INGLESE	FRANCESE
ANOSTINI GIADA	INGLESE	FRANCESE
BELLOTTI CRISTIANO	INGLESE	FRANCESE
BORDIN RICCARDO	INGLESE	FRANCESE
BRAVACCINO LUCA	INGLESE	FRANCESE
CAPPELLI SAMUELE	INGLESE	FRANCESE
CASSANI ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
CASTELLI SIMONE	INGLESE	FRANCESE
CAVALIERE RICCARDO	INGLESE	FRANCESE
COLOMBO MARTINA	INGLESE	FRANCESE
MARCHESE MATTIA	INGLESE	FRANCESE
PEZZANI MARISOL AURORA	INGLESE	FRANCESE
POTINGA VALENTINA	INGLESE	FRANCESE
RENZI LEONARDO	INGLESE	FRANCESE
ROVERSELLI LUCA	INGLESE	FRANCESE
SALMERI SAMUELE	INGLESE	FRANCESE
SORIANI SILVIO	INGLESE	FRANCESE
SPINA ANNALISA	INGLESE	FRANCESE
THERQAJ MASSIMO	INGLESE	FRANCESE

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

Per la progettazione didattica svolta si fa riferimento alle U.D.A Pluridisciplinari ed ai modelli 186 UD allegati al documento

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	81		16		97
STORIA	2	66	37		8		45
1^LINGUA INGLESE	3	99	82		10		92
1^LINGUA FRANCESE	3	99	73		11		84
MATEMATICA	3	99	58		11		69
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	90		8		98
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	120		12		132
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	56		8		64
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	91		11		102
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	52		6		58
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	25		3		28
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					

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' ALIMENTAZI ONE	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			
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		
LABORATORIO LINGUISTICO													
LABORATORIO INFORMATICA													
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 FRANCESE	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	29/02/24 02/05/24	X									
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	11/04/24 16/05/24										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA PARTE PRATICA	09/04/24 16/04/24 07/05/24										
COLLOQUIO	04/04/24 E 06/05/24	X	X			X		X		X	X

4. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO E TECNICO PROFESSIONALI SVOLTE DALLA CLASSE V C ENO.

A.S. 2021-2022	A.S. 2022-2023	A.S. 2023-2024
Presentazione-lezione dedicata ai prodotti ittici svolta con Esselunga	Presentazione-lezione dedicata alla lavorazione delle carni svolta con Esselunga	Formazione sul Grana Padano, tenuta da un esperto del Consorzio di tutela.
	Presentazione-lezione dedicata prodotti ortofrutticoli svolta con Esselunga	Orientamento università: Swiss Education Group.
		Orientamento università: IULM.
		Orientamento università: Unimi.
		Orientamento professionale: presentazione Accademia Marchesi.

5. 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
Incontro con agenti polizia stradale	"Io Capitano" presso cinema Anteo	Donatori di sangue
Seminario intelligenza artificiale	"Diario sotto le bombe" spettacolo teatrale	
IT Security ICDL		

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

Per l'a.s. 2023-2024, la classe è stata coinvolta nel progetto "**Racconti dal gusto solidale**", proposto dalla *dott.ssa Gabriella Carotenuto*. Il progetto ha avuto inizio l'8 Marzo ed è stato portato a termine il 30 Aprile. Esso si è articolato in nove fasi di intervento in classe, per la durata complessiva di 24 ore e ha visto il coinvolgimento diretto delle seguenti discipline: *Cucina, Scienze degli Alimenti, DTA e Italiano*.

Dopo un primissimo momento di lezione frontale partecipata, che ha coinvolto i ragazzi della classe in un'attività di *Brainstorming* e nella risoluzione di un *quiz* grazie al ricorso alle TIC, gli studenti hanno successivamente lavorato attraverso la tecnica del *cooperative learning*. Divisi in quattro gruppi eterogenei, ognuno di esso ha sviluppato una ricetta *antispreco* creativa e salutare, finalizzata alla realizzazione di un menù da proporre ad un evento enogastronomico solidale.

Le ricette sono state poi realizzate nel laboratorio di Cucina, andando a consolidare lo spirito di squadra che si era venuto a creare già nell'attività di progettazione in piccolo gruppo.

Infine, un componente di ciascuna "brigata", ha dato "voce" alla registrazione di uno dei quattro episodi del podcast verticale dal titolo "Racconti dal gusto solidale", realizzato grazie alla collaborazione con la radio della Scuola, Radio Porta-MI Con Te.

Tale podcast vuole essere una sorta di "ricettario" di classe raccontato dai protagonisti stessi del processo creativo, un prezioso ed unico "regalo" che, la 5 C ENO dell' Istituto Carlo Porta di Milano, ha voluto lasciare alla scuola che li ha visti crescere professionalmente ed umanamente negli anni.

6. 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. 2021/2022 sebbene si fosse ancora parzialmente in emergenza Covid 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). Per gli anni scolastici successivi le attività di PCTO si sono svolte regolarmente come nel periodo pre-pandemia.

SCHEMA RIASSUNTIVO PCTO SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2022/2023/2024.

CLASSE V sezione **C** indirizzo **Enogastronomia di Cucina.**

ALLIEVO/A	AZIENDA STAGE TERZA	AZIENDA STAGE QUARTA	STAGE PESCHERIA	STAGE MACELLERIA	ALTRE ATTIVITA' VOLONTARIE
ANDREOLI	RIST. Clubino Dadi Milano	RIST. Combo Milano	Pescheria Virgilio	Macelleria DE Amicis	
ANOSTINI	RIST. Una Hotel Cairoli	RIST. Resort Marina Torre Navarrese	Pescheria Virgilio	Macelleria Arosio	Lavoro come pasticceria presso Pastiss
BELLOTTI	RIST. Ribot Bistrot	Biancamaria Palace Hotel	Pescheria Virgilio	Macelleria Leoni	Lavoro extra scuola con Biancamaria Palace Hotel
BORDIN	RIST. Particolare Milano	RIST. Una Hotel Cusani	Pescheria Virgilio	Macelleria Leoni	Lavoro come cameriere presso Al Panino 900

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

BRAVACCINO	RIST. Una Hotel Scandinavia Una Hotel Rho Fiera	RIST. Clubino Dadi	Pescheria Virgilio	Macelleria Italy	Stage volontario Rist. Piccolo Lago Mergozzo Lavoro presso azienda di Banqueting
CAPPELLI	RIST. La Pobbia	RIST. Dinky	Pescheria Virgilio + lavoro oltre stage	Macelleria Il Buongustaio	Stage volontario "La Botega" Isola D'Elba
CASSANI	RIST. Una Hotel Pero Fiera	RIST. NH hotel Fiera Milano	Pescheria Virgilio	Macelleria Il Buongustaio	Lavoro extra scuola in settore differente dalla ristorazione
CASTELLI	RIST. La Tarantola Appiano Gentile	RIST. Trattoria Contemporanea Lomazzo			Rist. Bellavista Veneso Como Rist. Tarantola Appiano Gentile

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

CAVALIERE	RIST. Una Hotel Fiera Pero	RIST. Ribot	Pescheria Vittoria	Macelleria Sirtori	Cene ristorante didattico Lavoro presso azienda di Banqueting
COLOMBO	RIST. Zaza Ramen Milano	RIST. Cavoli a Merenda Milano + lavoro extra scuola	Pescheria Virgilio	Macelleria Pellegrini	Cene ristorante didattico Lavoro presso azienda di Banqueting Lavoro extra presso Billionaire Montecarlo

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

MARCHESE	RIST. Una Hotel Scandinavia Una Hotel Fieramilano	RIST. Hotel Palazzo Parigi	Pescheria Vittoria	Macelleria F.Ili Catalano	Cene ristorante didattico Lavoro extra Rist. Les Arc Trentino Lavoro extra presso azienda di Banqueting Lavoro extra presso Palazzo Parigi
PEZZANI	RIST. Particolare Milano	Resort ITI Marina Beach, Orosei	Pescheria Vittoria	Macelleria Pellegrini, Pacini	
POTINGA	RIST. Versilia	Hotel Aria in Moldavia	Pescheria Vittoria	Macelleria Leoni	Lavoro extra scolastico come cameriera presso Osteria Pane e Salame.

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

RENZI	RIST. Borgia Milano	RIST. Sarri Imperia	Pescheria Vittoria	Macelleria F.Ili Catalano	Stage Volontario Rist Bulk/Morelli Milano Stage presso Caseificio
ROVERSELLI	RIST. Mater Bistrot	RIST. Terrazza Palestro	Pescheria Vittoria	Macelleria Pellegrini	Lavoro extra scuola in settore differente dalla ristorazione Lavoro presso Macelleria Pellegrini
SALMERI	RIST. Versilia Milano	RIST. Distr Eat Milano	Pescheria Vittoria	Macelleria De Amicis	
SORIANI	RIST. Ribot Milano	Erasmus a Creta Ideon Hotel	Pescheria Vittoria	Macelleria De Amicis	Cene ristorante didattico Lavoro presso azienda di Banqueting

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

SPINA	RIST. Zaza Ramen Milano	Macelleria Pellegrini	Pescheria Vittoria	Macelleria Pellegrini	Lavoro presso Locanda dei Navigli Lavoro presso ristorante Tourlè
THERQAJ	RIST. La Pobbia	RIST. Cascina Bellaria	Pescheria Vittoria	Macelleria Il Buongustaio	
	ATTIVITA' DI VOLONTARIATO LAVORO O ALTRO	PROGETTI SCOLASTICI	PROGETTI DI ED. CIVICA	CONCORSI	CERTIFICAZIONI
ANDREOLI					
ANOSTINI	Lavoro extra scolastico presso Pastiss	Stage in sardegna anno 2020/2022			
BELLOTTI	Donazione del sangue				C1 Inglese (22/23)

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

BORDIN	Donazione del sangue				
BRAVACCINO					B1 Inglese (22/23)
CAPPELLI			Visita mercato ortofrutticolo e mercato del pesce Milano		Certificazione AIBES
CASSANI					
CASTELLI	Donazione del sangue	Erasmus Francia Grenoble in quarta Rist. Madame Progetto Erasmus Lettonia Progetto Ristorante didattico		Concorso "Ricibiamo" Piacenza	

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

CAVALIERE	Donazione del sangue	Progetto ristorante didattico			
COLOMBO	Donazione del sangue	Educatore tra pari Progetto ristorante didattico	Visita mercato ortofrutticolo e mercato del pesce Milano		Corso AIBES Corso Sommelier
MARCHESE		progetto ristorante didattico			
PEZZANI					ICDL Online Essentials (2021/2022) Inglese B1 (2022/2023)
POTINGA		Erasmus plus Parigi 2024 di un mese in una			

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

		scuola Alberghiera Parigina.			
RENZI					
ROVERSELLI					
SALMERI					
SORIANI		<p>Progetto europass mobility</p> <p>Progetto ristorante didattico</p>	<p>Visita mercato ortofrutticolo e mercato del pesce Milano</p>		<p>Corso AIBES</p> <p>B1 Inglese (22/23)</p>
SPINA	Animatrice presso villaggio turistico				
THERQAJ					

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri- Incontri di Orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI

Documento del Consiglio di Classe 5°CENO

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ANDREOLI MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
ANOSTINI GIADA	Italiano, Matematica, Inglese
BELLOTTI CRISTIANO	Italiano, Matematica, Inglese
BORDIN RICCARDO	Italiano, Matematica, Inglese
BRAVACCINO LUCA	Italiano, Matematica, Inglese
CAPPELLI SAMUELE	Italiano, Matematica, Inglese
CASSANI ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
CASTELLI SIMONE	Italiano, Matematica, Inglese
CAVALIERE RICCARDO	Italiano, Matematica, Inglese
COLOMBO MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
MARCHESE MATTIA	Italiano, Matematica, Inglese
PEZZANI MARISOL AURORA	Italiano, Matematica, Inglese
POTINGA VALENTINA	Italiano, Matematica, Inglese
RENZI LEONARDO	Italiano, Matematica, Inglese
ROVERSELLI LUCA	Italiano, Matematica, Inglese
SALMERI SAMUELE	Italiano, Matematica, Inglese
SORIANI SILVIO	Italiano, Matematica, Inglese
SPINA ANNALISA	Italiano, Matematica, Inglese
THERQAJ MASSIMO	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**