

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. B SV

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

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

ARTICOLAZIONE

“SALA E VENDITA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MONTI ANTONELLA
STORIA	MONTI ANTONELLA
1^LINGUA INGLESE	DE NITTO TOMMASINA
2^LINGUA FRANCESE	RESTA ELISABETTA
MATEMATICA	BALBONI DANIELE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	VOROSOVA ALZBETA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA	VARANO GIUSEPPE
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	FRISINA GIOVANNI
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALBERIO AMBROGINA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GIULIANI NICOLA
SOSTEGNO	MADDALONI ANTONIETTA
SOSTEGNO	CUTRUPI CRISTINA
SOSTEGNO	GARINI STEFANIA
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO
SOSTEGNO	MASSARO GIUSEPPINA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si 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 classe**

La classe è composta da 26 alunni , 16 maschi e 10 femmine, con all'interno 9 BES di cui 7 DSA, 2 studenti con bisogni educativi speciali e 4 DVA, di cui tre con programma equipollente e uno con programma differenziato, seguiti da docenti di sostegno ed educatori.

Durante il primo quadrimestre, del quinto anno, più precisamente dal mese di novembre, una studentessa ha smesso di frequentare.

Nonostante la pandemia, gli alunni hanno frequentato in presenza per tutto il corso dell'anno.

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

Non ci sono stati nuovi inserimenti.

- **BES**

Per quanto concerne gli studenti BES, si rimarca, che la maggior parte, ha seguito in maniera diligente anche se lo studio si è concentrato soprattutto in vista delle interrogazioni programmate.

Per gli studenti DSA vengono confermati i PDP e per uno studente DVA è stata apportata una modifica e un aggiornamento al PEI.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Il grado di coinvolgimento nelle varie discipline, per un buon numero di studenti, è stato adeguato.

La classe presenta livelli eterogenei di preparazione; alcuni studenti hanno raggiunto un livello discreto in tutte le discipline, altri buono e per un piccolo gruppo lo studio non è stato sempre costante.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è stata positiva ed il clima cordiale e sereno che si è instaurato nella classe ha agevolato il lavoro dei docenti e l'apprendimento degli studenti.

- **UDA interdisciplinari svolte**

Lo svolgimento delle UDA interdisciplinari ha subito dei ritardi, per molti docenti, anche perché

all'inizio del secondo quadrimestre, a rotazione, la maggior parte degli studenti, si è assentata per diverse settimane per il progetto IDENTITA' GOLOSE, altri si sono ammalati di COVID per un lungo periodo, e hanno avuto la possibilità di seguire le lezioni in dad.

Le UDA svolte sono:

UDA n.1: "La mia azienda ristorativa ecosostenibile"

UDA n.2" Noi cittadini del mondo"

UDA n. 3: "Salute e benessere nella cucina globale"

UDA n.4: "Il '900: il secolo breve"

UDA n.5: " La cultura come strumento di denuncia sociale".

- **Competenze mediamente raggiunte**

I livelli di competenze mediamente raggiunti sono stati comunque più che sufficienti, mentre nella materia di laboratorio sala e vendita, sono molto buoni per tutta la classe, e per alcuni, anche eccellenti si evidenzia che alcuni hanno raggiunto un metodo di studio autonomo ed efficace

Nella valutazione finale, i docenti hanno tenuto conto, del profitto, del grado di partecipazione e di coinvolgimento delle attività proposte, nonché della puntualità nelle consegne e della serie nell'affrontare lo studio.

- **Comportamento e frequenza**

La frequenza in presenza, dall'inizio dell'anno, è stata regolare per la maggior parte degli studenti.

Tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento educato e rispettoso verso i docenti e compagni, non si sono mai registrate note 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
2019-2020	16	11	16	10	0	0	0	0	0	1
2020-2021	16	10	16	10	0	0	0	0	0	0
2021-2022	16	10					0	1	0	0

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2019/2020	ANNO SCOLASTICO 2020/2021	ANNO SCOLASTICO 2021/2022
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MONTI ANTONELLA	MONTI ANTONELLA	MONTI ANTONELLA
STORIA	MONTI ANTONELLA	MONTI ANTONELLA	MONTI ANTONELLA
1^ LINGUA INGLESE	*DE NITTO TOMMASINA	*DE NITTO TOMMASINA	*DE NITTO TOMMASINA
2^ LINGUA FRANCESE	RESTA ELISABETTA	RESTA ELISABETTA	RESTA ELISABETTA
MATEMATICA	DAMICO GIUSEPPE	DAMICO GIUSEPPE	BALBONI DANIELE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	VOROSOVA ALZBETA	VOROSOVA ALZBETA	VOROSOVA ALZBETA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	VARANO GIUSEPPE	VARANO GIUSEPPE	VARANO GIUSEPPE
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA		FRISINA GIOVANNI	FRISINA GIOVANNI
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALBERIO AMBROGINA	MORRONE ALESSANDRA	ALBERIO AMBROGINA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA (COMPRESENZA)		CRIPPA ERIKA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	CAGGIANO ALDO	GIULIANI NICOLA
SOSTEGNO	MADDALONI ANTONIETTA	MADDALONI ANTONIETTA	MADDALONI ANTONIETTA
SOSTEGNO	CUTRUPI CRISTINA	CUTRUPI CRISTINA	CUTRUPI CRISTINA
SOSTEGNO	CIMMINO ELENA	FORLANI ALESSANDRA	GARINI STEFANIA
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO
SOSTEGNO			MASSARO GIUSEPPINA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.AHMED ALESSANDRO	8	10
2.AMICONE IRENE	10	11
3.ARDILA VILLEGAS JEREMY SEBASTIAN	10	10
4.ARRIVABENE ALESSANDRO	10	10
5.CALINI HOANG KHOI	8	9
6.CASCETTA FILIPPO FABIO FORTUN	9	10
7.CERAVOLO VINCENZO	10	11
8.CORONA CHRISTIAN	9	10
9.DA LODI GIORGIA MARIA	8	10
10.DRAMISINO MATTEO	9	10
11.FINAZZI SIMONE	9	10
12.FORMAGGIO FRANCESCO	10	12
13.FRANCAVILLA IVAN	10	10
14.GARLATTI IRIS MARTINA	11	11
15.KHRYPTUN SERAFIM	10	9
16.LOIERO GIULIA	10	11
17.MANNA MARTINA	10	11
18.MAURIELLO BEATRICE	10	11
19.MAZZA ALESSANDRO FERNANDO	9	10
20.PANZERI ARIANNA	10	11
21.PINTO SARA	10	11
22.PIZZIMENTI SANTO	10	11
23.SESINI EVELYN STEPHANIE	10	11
24.TONELLO ANDREA	9	11
25.VOLONTIERI CHRISTIAN	10	10
26.		
27.		
28.		

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^aLINGUA	2^aLINGUA
1.AHMED ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
2.AMICONE IRENE	INGLESE	FRANCESE
3.ARDILA VILLEGAS JEREMY SEBASTIAN	INGLESE	FRANCESE
4.ARRIVABENE ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
5.CALINI HOANG KHOI	INGLESE	FRANCESE
6.CASCETTA FILIPPO FABIO FORTUN	INGLESE	FRANCESE
7.CERAVOLO VINCENZO	INGLESE	FRANCESE
8.CORONA CHRISTIAN	INGLESE	FRANCESE
9.DA LODI GIORGIA MARIA	INGLESE	FRANCESE
10.DRAMISINO MATTEO	INGLESE	FRANCESE
11.FINAZZI SIMONE	INGLESE	FRANCESE
12.FORMAGGIO FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
13.FRANCAVILLA IVAN	INGLESE	FRANCESE
14.GARLATTI IRIS MARTINA	INGLESE	FRANCESE
15.KHRYPTUN SERAFIM	INGLESE	FRANCESE
16.LOIERO GIULIA	INGLESE	FRANCESE
17.MANNA MARTINA	INGLESE	FRANCESE
18.MAURIELLO BEATRICE	INGLESE	FRANCESE
19.MAZZA ALESSANDRO FERNANDO	INGLESE	FRANCESE
20.PANZERI ARIANNA	INGLESE	FRANCESE
21.PINTO SARA	INGLESE	FRANCESE
22.PIZZIMENTI SANTO	INGLESE	FRANCESE
23.SESINI EVELYN STEPHANIE	INGLESE	FRANCESE
24.TONELLO ANDREA	INGLESE	FRANCESE
25.VOLONTIERI CHRISTIAN	INGLESE	FRANCESE
26.		
27.		
28.		

PARTESECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

6. Tempi programmati ed 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	90		17		117
STORIA	2	66	63		3		66
1^LINGUA INGLESE	3	99	65		10		75
2^LINGUA FRANCESE	3	99	63		9		72
	3	99	no		no		no
MATEMATICA	3	99	84		11		95
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	130		15		145
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA	2	66	38		8		46
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA	4	132	117		12		129
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	73		14		87
(INSERIRE ALTRE MATERIE SPECIFICHE DELL'IN- DIRIZZO EDIT)							
(INSERIRE ALTRE MATERIE SPECIFICHE DELL'IN- DIRIZZO EDIT)							
MATERIA ALTERNATIVA	1	33					
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	54		6		60
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	23		5		28

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE											
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA FRANCESE		MATEMATICA	DTA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)
LIBRI DI TESTO	x	x	x	x		x	x			x		
DISPENSE E APPUNTI			x				x			x	x	
CD ROM, LIM VIDEO PROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	x	x	x	x		x	x			x		
LABORATORIO LINGUISTICO			no									
LABORATORIO INFORMATICA	x		x				x					
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE			x									

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE		MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA		
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	25/03/20 22 06/05/20 22													
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	04/04/20 22 09/05/20 22													
COLLOQUIO	11 maggio 2022	x	x	x	x	no	no	x	x	no	no	x	no	no

9. 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 einterdisciplinari 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
.s. 2019 PROGETTO EAT con GRUPPO SAN DONATO le tematiche affrontate riguardano le linee guida per una sana alimentazione e aspetti concerni la sicurezza alimentare a.s. 2021/2022 (02/03/2022) dott.ssa Ignaccolo Daniela, nutrizionista del gruppo San Donato, suim temi "alimentazione, cervello, sport" e "alimentazione e sonno"		
a.s. 2019 PROGETTO EDUCAZIONE AMBIENTALE: GESTIONE DEI RIFIUTI URBANI a cura Guardie ecologiche volontarie		
a.s 2019 incontro "LE DIPENDENZE" i cui relatori erano Agenti del Corpo di Polizia di Milano		
a.s. 2020 PROGETTO EDUCAZIONE ALL' AFFETTIVITÀ: IO E TE ALLA TUA ETÀ		
a.s. 2021 PERCORSO: LA MISURA DELLA PENA con l'associazione VALERIA		

Documento del Consiglio di Classe 5°

a.s. 2021 Incontro di presentazione del progetto di SOSTENIBILITA' AMBIENTALE : NEORURALE HUB		
a.s. 2021 PROGETTO EDUCAZIONE STRADALE		
Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire (collegamento online)		
.		
a.s. 2021 INCONTRO CON PSICOLOGI su educazione alla sessualità		
a.s. 2021 INCONTRO CON AVVOCATESSA su carceri, incriminazioni, possibilità di vita dopo il carcere, processi SU ZOOM		
a.s. 2022 28/01/ 2022 Conferenza. Eurodeputato on. Pierfrancesco Majorino (intervento sul tema dell'immigrazione e ricordo del Presidente del Parlamento Europeo David Maria Sassoli) e dott.ssa Diana De Marchi, consigliera comunale e Presidente Commissione Pari Opportunità e Diritti civili del comune di Milano		
Incontro progetto Educazione alla salute "Donatori di sangue"		

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
a.s. 2022 EDUCAZIONE ALLA SALUTE: 5 studenti si sono recati a donare il sangue al Policlinico SerafimKhryptun, Arianna Panzeri, Corona Cristian, Dramisino Matteo e Vincenzo Ceravolo

10. PCTO

L'attività di PCTO è consistita sia in percorsi di tirocinio che in percorsi di formazione con esperti e storni ed incontri di orientamento postdiploma.

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 intirocinio, 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 degli a.s. 2019/2020 e 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere esterni, 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.

Documento del Consiglio di Classe 5°

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
1.AHMED ALESSANDRO		"Max&chicken catering" Milano	"Mandarin Hotel" Milano "Identità Golose" Milano
2.AMICONE IRENE		Pasticceria Marchesi" Milano "Identità Golose" Milano	Erasmus in Grecia "Atrium Hotel" "Identità Golose" Milano
3.ARDILA VILLEGAS JEREMY SEBASTIAN		Identità Golose" Milano	Bar "Il Caffè della Terra di Porta Romana" Milano "Identità Golose" Milano
4.ARRIVABENE ALESSANDRO			"Identità Golose" Milano
5.CALINI HOANG KHOI		Ristorante "Il Pinalino" Milano	"Panino Giusto" Milano "Identità Golose" Milano
6.CASCETTA FILIPPO FABIO FORTUN		Pasticceria "Panzera" Milano	Ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" Milano
7.CERAVOLO VINCENZO		Pasticceria "Correggio" Milano "Identità Golose" Milano	Ristorante "Pascucci al Porticciolo" Roma "Identità Golose" Milano
8.CORONA CHRISTIAN		Hotel "Enterprise" (solo una settimana)	ristorante "Ribot" Milano "Identità Golose" Milano
9.DA LODI GIORGIA MARIA		Ristorante "MI View" Milano	Hotel "Bianca Maria" Milano
10.DRAMISINO MATTEO		Hotel "The Westin Palace" Milano (solo una settimana)	Masseria "Tenuta Hermes" Ostuni "Identità Golose" Milano
11.FINAZZI SIMONE		Ristorante "Cinema Teatro Trieste" Milano	Ristorante "La Versilia" Milano "Identità Golose" Milano
12.FORMAGGIO FRANCESCO		Osteria "Borgese" Milano (solo una settimana)	Erasmus in Grecia "Alana Restaurant" "Identità Golose" Milano
13.FRANCAVILLA IVAN		Ristorante "Identità Golose" Milano	Hotel "Tosco Romagnolo-Ristorante Paolo Taverini" Bagno di Romagna "Identità Golose" Milano

Documento del Consiglio di Classe 5°

14.GARLATTI IRIS MARTINA	Ristorante "Daniel Canzian" Milano	Hotel "Excelsior Gallia" Milano Erasmus in Grecia "Cristina apartments"	"Santo Stefano Resort& Spa" Sardegna "Identità Golose" Milano
15.KHRYPTUN SERAFIM		Hotel "Royal Garden" Assago, Milano (solo una settimana)	Hotel "OxygenLifestyle" Rimini "Identità Golose" Milano
16.LOIERO GIULIA		"Hotel Excelsior Gallia" Milano (solo una settimana)	"Santo Stefano Resort& Spa" Sardegna "Identità Golose" Milano
17.MANNA MARTINA		"Pasticceria Marlà" Milano (solo una settimana)	Erasmus in Grecia "Hotel Ristorante 7 SeasThalasses" "Identità Golose" Milano
18.MAURIELLO BEATRICE		Ristorante "MesAmis" Milano (solo una settimana)	Erasmus in Grecia "Hotel Elina" "Identità Golose" Milano
19.MAZZA ALESSANDRO FERNANDO		Pasticceria "Ranieri" Settimo Milanese, Milano	Hotel "OxygenLifestyle" Rimini "Identità Golose" Milano
20.PANZERI ARIANNA		Ristorante "Il foyer" Milano	Erasmus in Grecia "Ristorante Pagliaccio" "Identità Golose" Milano
21.PINTO SARA	Bar della scuola IPSEOA Carlo Porta Milano	Ristorante "Piazza Repubblica" Milano (solo una settimana)	"Santo Stefano Resort& Spa" Sardegna "Identità Golose" Milano
22.PIZZIMENTI SANTO		Ristorante "Identità Golose" Milano	Bar "Il Caffè della Terra di Porta Romana" Milano "Identità Golose" Milano
23.SESINI EVELYN STEPHANIE		Hotel "Four Season" Milano (solo una settimana) Erasmus in Grecia "Panorama" e "Cristina apartments"	"Identità Golose" Milano "Altop caffè", Seveso(14h)
24.TONELLO ANDREA		Pasticceria "Panzera" Milano	Ristorante "D'O" Milano "Identità Golose" Milano
25.VOLONTIERI CHRISTIAN		"Identità Golose" Milano	Masseria "Tenuta Hermes" Ostuni "Identità Golose" Milano

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO												
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI										
A	<p>Gli studenti hanno partecipato anche al Progetto CASCINA COTICA nell'a.s. 2020/21 da aprile a giugno. Hanno proseguito poi da settembre 2021 a dicembre 2021. Il progetto "Cascina Cotica" è stato poi sospeso fino a dicembre a causa del Covid e ha ripreso a fine marzo 2022.</p> <p>Gli studenti hanno partecipato anche ad alcune cene didattiche presso il nostro Istituto nelle date seguenti :</p> <p>hanno partecipato alle cene didattiche alcuni di loro tutte le cene il resto della classe ha fatto 4 cene con me nelle seguenti date</p> <table border="1"> <tr> <td>16/12/2021</td> <td>CENA DEGLI AUGURI</td> </tr> <tr> <td>27/01/2022</td> <td>UN MENÙ DEGUSTAZIONE</td> </tr> <tr> <td>17/02/2022</td> <td>CENA UMBRA in affiancamento al collega</td> </tr> <tr> <td>24/03/2022</td> <td>MENU VEGETARIANO</td> </tr> <tr> <td>07/04/2022</td> <td>PESCE,CROSTACEI E MOLLUSCHI</td> </tr> </table> <p>MENTRE 5 studenti hanno fatto un percorso sempre presso cascina Cotica assistendo il progetto GAME OVEN dove facevano lezione peer to peer ad alcuni adolescenti con problematiche familiari.</p> <p>BANDO ERASMUS + VET (Formaggio Francesco, Amicone Irene, Mauriello Beatrice, Manna Martina, a.s. 2020/21 e Sesini Evelyn a.s. 2019/20 e 2020/21 Iris Garlatti 2019/20, Arianna Panzeri))</p>	16/12/2021	CENA DEGLI AUGURI	27/01/2022	UN MENÙ DEGUSTAZIONE	17/02/2022	CENA UMBRA in affiancamento al collega	24/03/2022	MENU VEGETARIANO	07/04/2022	PESCE,CROSTACEI E MOLLUSCHI	
16/12/2021	CENA DEGLI AUGURI											
27/01/2022	UN MENÙ DEGUSTAZIONE											
17/02/2022	CENA UMBRA in affiancamento al collega											
24/03/2022	MENU VEGETARIANO											
07/04/2022	PESCE,CROSTACEI E MOLLUSCHI											
a.s.2021	FORMAZIONE ESSELUNGA, BAR ATLANTIC											
a.s.2021	INCONTRO PER STESURA CV con prof. Cimella Bonaventura SU ZOOM con compiti di cv personale e lettera di presentazione											

11. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
1.AHMED ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
2.AMICONE IRENE	Italiano, Matematica, Inglese
3.ARDILA VILLEGAS JEREMY SEBASTIAN	Italiano, Matematica, Inglese
4.ARRIVABENE ALESSANDRO	
5.CALINI HOANG KHOI	Italiano, Matematica, Inglese
6.CASCETTA FILIPPO FABIO FORTUN	Italiano, Matematica, Inglese
7.CERAVOLO VINCENZO	Italiano, Matematica, Inglese
8.CORONA CHRISTIAN	Italiano, Matematica, Inglese
9.DA LODI GIORGIA MARIA	Italiano, Matematica, Inglese
10.DRAMISINO MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
11.FINAZZI SIMONE	Italiano, Matematica, Inglese
12.FORMAGGIO FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
13.FRANCAVILLA IVAN	Italiano, Matematica, Inglese
14.GARLATTI IRIS MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
15.KHRYPTUN SERAFIM	Italiano, Matematica, Inglese
16.LOIERO GIULIA	Italiano, Matematica, Inglese
17.MANNA MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
18.MAURIELLO BEATRICE	Italiano, Matematica, Inglese
19.MAZZA ALESSANDRO FERNANDO	Italiano, Matematica, Inglese
20.PANZERI ARIANNA	Italiano, Matematica, Inglese
21.PINTO SARA	Italiano, Matematica, Inglese
22.PIZZIMENTI SANTO	Italiano, Matematica, Inglese
23.SESINI EVELYN STEPHANIE	Italiano, Matematica, Inglese
24.TONELLO ANDREA	Italiano, Matematica, Inglese
25.VOLONTIERI CHRISTIAN	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

1. EVENTUALIMODULICLILEFFETTUATI
2. CURRICOLODIEDUCAZIONECIVICA
3. MOD186/UDDITUTTELEDISCIPLINE
4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE
5. DOCUMENTIUTILIZZATINELLESIMULAZIONIDEL COLLOQUIO
6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE