

# Anno Scolastico 2021-2022

---

## Documento del Consiglio di Classe

**Classe 5 sez. AENO**

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI**

**INDIRIZZO:**

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

**“ENOGASTRONOMIA”**

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	<b>SCIBELLI ANNA</b>
<b>STORIA</b>	<b>SCIBELLI ANNA</b>
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	<b>LAVEZZINI MARINA</b>
<b>2^ LINGUA TEDESCO</b>	<b>GENNA CLARA MARIA</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>OLIVA CRISTINA</b>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)</b>	<b>LA FRANCESCHINA ELISABETTA</b>
<b>LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA</b>	<b>RADAELLI PAOLA</b>
<b>LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA</b>	<b>SAPIO VINCENZO</b>
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<b>ALBERIO AMBROGINA</b>
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<b>BRAMBILLA LORENZO MARIO</b>
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	<b>GAUTIERO ALESSANDRO</b>

## **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 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**

La classe è composta da 22 studenti di cui 18 maschi e 4 femmine, tutti provenienti dalla classe 4 A Eno. Una studentessa è rientrata dopo aver frequentato il IV anno negli Stati Uniti. Uno studente iscritto alla classe si è ritirato in data 08/10/2021 senza avere mai frequentato.

Sono presenti 4 alunni DSA per i quali è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

Durante lo stage estivo gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e capacità professionali ottenendo risultati brillanti, al rientro a scuola hanno faticato ad adattarsi nuovamente ai ritmi scolastici e sebbene la situazione sia migliorata nel corso dell'anno, alcuni hanno continuato a mostrare una certa insofferenza.

La partecipazione al dialogo educativo è stata discreta. Alcuni studenti hanno dimostrato di avere buone capacità e si sono resi protagonisti del dialogo educativo, agendo in modo propositivo con interesse e serietà nei confronti delle attività proposte. Altri, al contrario, sono stati spesso spronati e coinvolti dai docenti perché passivi o poco partecipi. In alcuni casi anche la componente caratteriale ha avuto la sua importanza.

Il lavoro domestico non è sempre stato puntuale per tutti e, a tratti, superficiale. Il ritmo si è intensificato verso la fine dell'anno ma per alcuni è rimasta la difficoltà ad organizzare il lavoro in modo efficace per poter migliorare il proprio profitto. Il CDC ha comunque sempre offerto opportunità di recupero per permettere agli studenti di raggiungere tale scopo.

Il comportamento è stato corretto anche se non sempre responsabile. I docenti sono dovuti intervenire per richiamare gli alunni al rispetto del Regolamento scolastico, in particolare per ciò che riguarda l'uso dei cellulari, delle mascherine, della divisa.

Per quanto riguarda le assenze, la frequenza non è stata assidua per tutti, specialmente in alcuni periodi dell'anno.

Si sottolinea che il percorso relativo al PCTO si è svolto in modo regolare per le 11 settimane previste alla fine della classe 4<sup>a</sup>; mentre in 3<sup>a</sup> gli studenti sono riusciti a svolgere il tirocinio in pescheria (anche se per alcuni parzialmente), ma non in macelleria e in ortofrutta, a causa dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19.

Le attività di Educazione Civica e le UDA svolte sono state trattate tenendo conto del Curricolo di Istituto. Durante l'anno sono state svolte 5 UDA interdisciplinari:

UDA 1 Imprenditorialità: La mia azienda ristorativa eco sostenibile (enogastronomia cucina)

UDA 2 Noi cittadini del mondo

UDA 3 Salute e benessere nella cucina globale

UDA 4 Il 900 il secolo breve

UDA 5 Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale.

Gli studenti hanno mediamente raggiunto le competenze oggetto di valutazione delle UDA, dimostrando anche di avere raggiunto gli obiettivi trasversali prefissati.

Permangono, in alcune materie, delle fragilità dovute a lacune pregresse non completamente colmate.

Tutti gli studenti hanno sostenuto le Prove Invalsi di italiano, matematica e lingua inglese.

**2. Composizione della classe per sesso, eventuale presenza di alunni inseriti nel presente anno scolastico, situazione negli anni precedenti**

ANNOSCOLASTICO	ISCRITTI		AMMESSI		NON AMMESSI		RITIRATI		TRASFERITI	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
<b>2019-2020</b>	21	6	20	4	0	1	1	0	0	1
<b>2020-2021</b>	20	4	18	4	1	0	0	0	1	0
<b>2021-2022</b>	19	4					1	0	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	PATERNOSTER CARMELINA	ORLANDI CHIARA	SCIBELLI ANNA
STORIA	PATERNOSTER CARMELINA	ORLANDI CHIARA	SCIBELLI ANNA
1^ LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA	*LAVEZZINI MARINA
2^ LINGUA TEDESCO	BORZOMÌ DAYANA	GENNA CLARA MARIA	GENNA CLARA MARIA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	AMENTA PAOLO	AMENTA PAOLO	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA		ROMEO GREGORIO	SAPIO VINCENZO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	*ROMANI ROSSELLA	*ROMANI ROSSELLA	ALBERIO AMBROGINA
COMPRESENZA LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA		MAUTONE ANGELA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRECO ANTONELLA	CICCAZZO LUIGI	BRAMBILLA LORENZO MARIO
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

\*docente coordinatore della classe

**4. CREDITISCOLASTICI**

<b>N.</b>	<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
1.	<b>AIMERITO MATTEO</b>	10	11
2.	<b>ANDRETTI MARCO</b>	9	10
3.	<b>BASILICO GAIA</b>	11	12
4.	<b>BASSO JACOPO</b>	9	10
5.	<b>BATTAGLIA RICCARDO</b>	8	9
6.	<b>BECCHETTI GIACOMO</b>	10	11
7.	<b>BERETTA WILLIAM</b>	9	11
8.	<b>BERGANTIN DENIS</b>	9	10
9.	<b>CAPONE CHIARA</b>	11	13
10.	<b>CATTANEO MATTIA ANGELO</b>	9	9
11.	<b>COCCONCELLI MATTEO</b>	8	10
12.	<b>D'AMATO LUCA</b>	8	9
13.	<b>FOGNANI LORENZO</b>	10	11
14.	<b>GARCIA SAMUEL</b>	8	9
15.	<b>GATTAROSSA DENNIS</b>	8	9
16.	<b>PAPAGNI MATTIA</b>	11	12
17.	<b>PENAVERDE MARK AUDREY</b>	11	12
18.	<b>PERARO GAIA</b>	9	11
19.	<b>RUSSANO DESIREE</b>	10	12
20.	<b>SARDENG JHON RON</b>	9	9
21.	<b>SCARANI ELIA</b>	11	12
22.	<b>TRIONI FEDERICO MARCO</b>	10	11

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

<b>N.</b>	<b>CANDIDATI</b>	<b>1ª LINGUA</b>	<b>2ª LINGUA</b>
1.	<b>AIMERITO MATTEO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
2.	<b>ANDRETTI MARCO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
3.	<b>BASILICO GAIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
4.	<b>BASSO JACOPO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
5.	<b>BATTAGLIA RICCARDO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
6.	<b>BECCHETTI GIACOMO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
7.	<b>BERETTA WILLIAM</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
8.	<b>BERGANTIN DENIS</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
9.	<b>CAPONE CHIARA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
10.	<b>CATTANEO MATTIA ANGELO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
11.	<b>COCCONCELLI MATTEO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
12.	<b>D'AMATO LUCA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
13.	<b>FOGNANI LORENZO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
14.	<b>GARCIA SAMUEL</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
15.	<b>GATTAROSSA DENNIS</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
16.	<b>PAPAGNI MATTIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
17.	<b>PENAVERDE MARK AUDREY</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
18.	<b>PERARO GAIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
19.	<b>RUSSANO DESIREE</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
20.	<b>SARDENG JHON RON</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
21.	<b>SCARANI ELIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
22.	<b>TRIONI FEDERICO MARCO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>

# PARTE SECONDA

## 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	109		19		128
STORIA	2	66	54		7		61
1^LINGUA INGLESE	3	99	73		8		81
2^LINGUA TEDESCO	3	99	71		10		86
MATEMATICA	3	99	75		11		86
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	108		18		126
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	4	132	103		8		111
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA	2	66	41		6		47
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	80		15		95
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		8		58
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	12		6		18





**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 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
Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire. - Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio.		
Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire. - Le verità nascoste nelle pieghe della Storia: Paolo Mieli e Pier Luigi Vercesi.		
Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire. - Viaggio nell'Antropocene: Telmo Pievani e Massimo Sideri.		
Incontro on line con l'eurodeputato Majorino nell'ambito del Progetto Scuola ambasciatrice del Parlamento Europeo.		

<b>ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI</b>
Progetto donatori di sangue. Incontro con operatori del Policlinico di Milano
Certificazione ICDL Full Standard (Battaglia)

## **10. 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 sotto stante. 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 diversificare 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 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.

DocumentodelConsigliodiClasse 5°AENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
<b>AIMERITO MATTEO</b>		Hotel Milano Scala Pescheria Identità Golose Milano Fiera Host Milano barmare	Azienda “Vallicella” in Toscana dal 17/06 al 28/08/2021 identità golose
<b>ANDRETTI MARCO</b>		Il Clubino Pescheria	Azienda “Convito” dal 31/05 al /24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>BASILICO GAIA</b>	A & C Panificio Gastronomia	Ristorante Mes Amis Pescheria Identità Golose Milano	Azienda “Butera Falconara Resort Uvet” dal 14/06 al 28/08/2021 in Sicilia
<b>BASSO JACOPO</b>		Ristorante Zaza Ramen Pescheria Identità Golose Milan	Azienda “Ristorante Shannara 5” dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021 Ristorante Piazza Repubblica
<b>BATTAGLIA RICCARDO</b>		Ristorante Clinica La Madonnina (Gruppo San Donato) Pescheria Knam Chocolate Experience Host Fiera Milano	Azienda “Grand Hotel dei Cavalieri” in Puglia dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>BECCHETTI GIACOMO</b>	Ristorante Le Palme di Marina di Carrara	Ristorante Boeucc Pescheria	Azienda “Particolare Milano” dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>BERETTA WILLIAM</b>		Ristorante La Pobbia Pescheria (parziale)	Azienda “Ristorante La Pobbia” dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>BERGANTIN DENIS</b>		Ristorante Innocenti evasioni Pescheria (parziale)	Azienda” L’Agricola”dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>CAPONE CHIARA</b>	Ristorante Il Porteghetto in Liguria	Ristorante Ribot Pescheria (parziale) Knam Chocolate Experience Identità Golose Milano Host Fiera Milano	Ristorante il Porteghetto dal 25/06/21 al 06/08/21 Macelleria Il Buongustaio a Villa Cortese dal 07/09/21 al 18/09/21
<b>CATTANEO MATTIA ANGELO</b>		Ristorante Primonovecento Ristorante Ribot Pescheria (parziale) Knam Chocolate Experience	Azienda “Ristorante La Terrazza” dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021

DocumentodelConsigliodiClasse 5°AENO

<b>COCCONCELLI MATTEO</b>		Ristorante Mar'é Pescheria (parziale)	Azienda "Ristorante Corso Como 10" dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>D'AMATO LUCA</b>		Ristorante Novantasei Pescheria (parziale)	Azienda "Ristorantino Prima Secca " nelle Marche" dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>FOGNANI LORENZO</b>		Il Clubino Pescheria (parziale) Identità Golose Milano	Azienda "Ristorante Mercato del Pesce" dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>GARCIA SAMUEL</b>		Ristorante Zaza Ramen Pescheria (parziale)	Azienda "Ristorante La Brisa " dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>GATTAROSSA DENNIS</b>		Ristorante Primonovecento Pescheria (parziale)	Azienda "Caroval SRL" dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>PAPAGNI MATTIA</b>	Azienda Rose by Mary	Ristorante Mar'é (parziale) Pescheria (parziale)	Azienda " Vallicella" in Toscana dal 17/06 al 27/09/2021
<b>PENEVERDE MARK AUDREY</b>		Ristorante Boeucc Pescheria (parziale)	Azienda "Alchimia Lounge Bar" dal 21/06 al 28/08/2021
<b>PERARO GAIA</b>		Ristorante Clinica La Madonnina (Gruppo San Donato) Pescheria (parziale)	Azienda "Ristorante il Duomo di Ciccio Sultano" dal 14/06 al 28/08/2021
<b>RUSSANO DESIREE</b>		Ristorante Innocenti evasioni Pescheria (parziale)	Azienda "Particolare Milano" dal 31/05 al 08/08/2021 e dal 31/08 al 19/09/2021
<b>SARDENG JHON RON</b>		Hotel Scala Milano Pescheria (parziale)	Azienda "Al Bistrò" dal 22/06 al 31/07/ 2021 e dal 30/08 al 18/09/2021
<b>SCARANI ELIA</b>	Ristorante Pesce e farina	Ristorante Piazza Repubblica Pescheria (parziale) Identità golose	Azienda "Ristorante all'Origine" dal 31/05 al 24/07/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021
<b>TRIONI FEDERICO MARCO</b>		Ristorante Mes Amis Pescheria (parziale) Identità Golose	Azienda "Ristorante Dolce Stil Novo" in Piemonte dal 31/05 al 07/08/2021 e dal 31/08 al 18/09/2021

DocumentodelConsigliodiClasse 5°AENO

<b>CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTA</b>	<b>INTERVENTOESTERNI/RELATORI</b>
Ottobre 2021	Orientamento classi prime (Beretta, Capone, D'Amato, Fognani)	
Ottobre 2021	Progetto PON Ristorante sostenibile (Aimerito, Beretta, Cocconcelli, D'Amato, Trioni)	Prof. Mondini Associazione ASPI
Ottobre 2021	Fiera Host Milano. Concorso Pecorino (Capone)	
Ottobre/Gennaio	Identità Golose (Aimerito, Beretta, D'Amato, Trioni)	
Dicembre 2021	Orientamento Sala Convegni: Presentazione corsi post diploma (Capone, Russano)	Rappresentanti Istituto De Filippi di Varese
Gennaio 2022	Presentazione UNIMI	Prof. Guidetti

DocumentodelConsigliodiClasse 5°AENO

Gennaio 2022	Seminario sulla sostenibilità alimentare (Beretta, Becchetti, Fognani, Russano)	Sig. Vincenzo della Monica Brand Manager azienda Neorurale Hub
Febbraio- Marzo 2022	Ristorante didattico (Aimerito Becchetti, Beretta, D'Amato, Trioni)	
Marzo 2022	Progetto Eat	Dott.ssa Ignacolo nutrizionista del gruppo San Donato
Marzo 2022	Percorso Enogastronomico nella regione Toscana	Docenti accompagnatori/ esperti in loco
Marzo 2022	Scambio culturale Spoleto ( Aimerito, Basso, Beretta)	
Aprile – Maggio 2022	Corso “Taste of Math – Un assaggio di matematica universitaria” in collaborazione con la Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell’Università degli Studi di Milano (Fognani, Penaverde)	Prof.ssa Morando (UNIMI), Prof.ssa Oliva
Intero anno scolastico	Corso Aspi-Sommellerie (Aimerito, Battaglia, D'Amato, Fognani, Garcia, Papagni, Trioni)	

*DocumentodelConsigliodiClasse 5°AENO*

Intero anno scolastico	Progetto di lingua tedesca "Appetit auf Europa"	Goethe Institut
Maggio 2022	Food Education. Abitudini alimentari e loro ricaduta sull'ambiente e sull'economia locale ( Capone, Papagni, Peraro)	Sig. Antonio Donegani tecnologo alimentare
Maggio 2022	Incontro on line per presentare le opportunità professionali di assunzione	Società Esselunga (Ufficio Risorse Umane)

**11. Indicazione sulle prove Invalsi**

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVEINVALSISVOLTE</b>
<b>AIMERITO MATTEO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>ANDRETTI MARCO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BASILICO GAIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BASSO JACOPO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BATTAGLIA RICCARDO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BECCHETTI GIACOMO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BERETTA WILLIAM</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BERGANTIN DENIS</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>CAPONE CHIARA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>CATTANEO MATTIA ANGELO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>COCCONCELLI MATTEO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>D'AMATO LUCA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>FOGNANI LORENZO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>GARCIA SAMUEL</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>GATTAROSSA DENNIS</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>PAPAGNI MATTIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>PENEVERDE MARK AUDREY</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>PERARO GAIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>RUSSANO DESIREE</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>SARDENG JHON RON</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>SCARANI ELIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>TRIONI FEDERICO MARCO</b>	Italiano, Matematica, Inglese

***Allegati:***

- 1. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 2. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 3. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 4. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**