

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. APD

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ

ALBERGHIERA”

ARTICOLAZIONE

“ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FERSINI SIMONA
STORIA	FERSINI SIMONA
1^LINGUA INGLESE	STEFANONI DANIA
2^LINGUA TEDESCO	LEGHISSA FULVIA
MATEMATICA	BALBONI DANIELE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	FIORILLO VINCENZO
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	BILARDO GIOVANNI
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	PALERMO MARIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	DI FEDE VERONICA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	SCIALDONE GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CICCAZZO LUIGI
MATERIA ALTERNATIVA	VENTURA CHIARA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	AGOSTANI MARCO

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 12 alunni, 6 maschi e 6 femmine. La sua composizione non ha risentito negli ultimi tre anni degli sconvolgimenti delle attività didattiche derivanti dalle limitazioni imposte dalla pandemia e ha visto soltanto nel quarto anno: uno studente non ammesso all'ultimo anno (con ripetizione nella stessa sezione), una studentessa ritiratasi all'inizio dell'A.S., una studentessa che ha svolto l'intero anno all'estero (con reinserimento senza nessun problema nella classe quinta).

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

Nessuno

- **BES**

Sei studenti hanno un Piano Didattico Personalizzato.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Lo svolgimento complessivo dell'ultimo anno scolastico non ha presentato particolari problemi, anche se si sono evidenziate lacune pregresse attribuibili all'eccezionalità degli scorsi AA.SS., sia dal punto di vista dello svolgimento delle progettazioni nelle singole materie, sia dal punto di vista del metodo e della motivazione nei confronti delle attività di studio. Le attività proposte agli studenti hanno naturalmente preso in considerazione tale situazione, riuscendo a raggiungere di massima gli obiettivi didattici e formativi caratterizzanti l'indirizzo di studi scelto, anche se con alti e bassi nella ricerca di un miglioramento continuo delle proprie conoscenze e competenze.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

Anche la partecipazione al dialogo educativo ha risentito delle limitazioni imposte dal lungo periodo di frammentazione della didattica, in anni particolarmente importanti per la crescita dello studente e del suo rapporto nei confronti del contesto scolastico. Tuttavia la classe ha raggiunto nel suo complesso un buon livello di consapevolezza e rispetto delle regole, sulle quali maturare positive relazioni sociali, improntate a una collaborazione costruttiva.

- **UDA interdisciplinari svolte**

N.1 Titolo: La mia azienda ristorativa ecosostenibile

N.2 Titolo: Noi cittadini del mondo

N.3 Titolo: Salute e benessere nella cucina globale

N.4 Titolo: Il 900: il secolo breve

N.5 Titolo: Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

- **Competenze mediamente raggiunte**

Come riportato più sotto nelle sezioni dedicate del presente documento, le tante attività svolte nel corso degli anni scolastici, non solo di carattere didattico (in aula o in laboratorio come previsto dai piani di studio) ma anche di stage esterni ed altre attività a corredo di particolari aree di competenze (a titolo di esempio: spettacoli teatrali, conferenze, ...), hanno permesso agli studenti di maturare molteplici competenze dal punto di vista disciplinare, civico-sociale, collaborativo e di analisi critica del mondo attuale. In alcuni studenti permangono tuttavia delle carenze nell'esposizione, nelle abilità di carattere matematico-formale, nelle capacità comunicative in lingua straniera. Mediamente gli studenti hanno accolto positivamente l'offerta formativa dell'Istituto Carlo Porta, potendo tra l'altro verificare l'effettiva convinzione per il corso di studi scelto, traendone così indicazioni riguardo alle scelte future che saranno portati a fare. Gli studenti hanno acquisito gli strumenti essenziali per affrontare attività di carattere lavorativo nei settori di loro pertinenza; alcuni studenti sono in grado di proseguire gli studi negli ordini successivi, anche di livello universitario.

- **Comportamento e frequenza**

Nessuno studente ha avuto una frequenza sotto la soglia prevista dai regolamenti scolastici, senza dover quindi presentare particolari giustificazioni. Il comportamento non ha visto casi di rilievo, sia in senso positivo che negativo. Il viaggio di istruzione (della

durata di 5 giorni) si è svolto regolarmente, con interesse e soddisfazione da parte di studenti e docenti accompagnatori, mostrando anche in tale caso un livello adeguato in termini di comportamento ed adesione a un'attività di gruppo.

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	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0
2020-2021	7	7	6	6	1	1	0	0	0	0
2021-2022	6	6					0	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	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA
STORIA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA
1 [^] LINGUA INGLESE	STEFANONI DANIA	STEFANONI DANIA	STEFANONI DANIA
2 [^] LINGUA TEDESCO	LEGHISSA FULVIA	LEGHISSA FULVIA	LEGHISSA FULVIA
MATEMATICA	VERCESI VALERIA	*VERCESI VALERIA	*BALBONI DANIELE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	-	FIORILLO VINCENZO	FIORILLO VINCENZO
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-PASTICCERIA	* BILARDO GIOVANNI	PRINCIPE ANGELO ANDREA	PRINCIPE ANGELO ANDREA
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CAMMAROTA SERENA	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	-	VENTURA ANTONIO	DI FEDE VERONICA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	D'ANTONIO GIULIANO	SBAGLIA MATTEO	SCIALDONE GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ROSSI ELENA	BRAMBILLA LORENZO	CICCAZZO LUIGI
MATERIA ALTERNATIVA	-	-	VENTURA CHIARA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	RANELI VINCENZO	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.ANDRETTI DAVIDE	8	10
2.BORTOLLOTTO ANDREA	10	11
3.BRAZESCO DAVIDE	9	11
4.BUGA FEDERICO	10	12
5.D'ALFONSO LUANA	8	10
6.DEZIO GIULIA	10	12
7.DI GIOIA MARIKA	8	11
8.DURIZZI NICOLE	10	11
9.GALLI ELIA	9	11
10.RIVERSO GIADA	10	12
11.SCARDA SABRINA	10	11
12.TURCATO LORENZO	10	11
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^a LINGUA	2^a LINGUA
1.ANDRETTI DAVIDE	INGLESE	TEDESCO
2.BORTOLLOTTO ANDREA	INGLESE	TEDESCO
3.BRAZESCO DAVIDE	INGLESE	TEDESCO
4.BUGA FEDERICO	INGLESE	TEDESCO
5.D'ALFONSO LUANA	INGLESE	TEDESCO
6.DEZIO GIULIA	INGLESE	TEDESCO
7.DI GIOIA MARIKA	INGLESE	TEDESCO
8.DURIZZI NICOLE	INGLESE	TEDESCO
9.GALLI ELIA	INGLESE	TEDESCO
10.RIVERSO GIADA	INGLESE	TEDESCO
11.SCARDA SABRINA	INGLESE	TEDESCO
12.TURCATO LORENZO	INGLESE	TEDESCO
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		

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	88	+	14	=	102
STORIA	2	66	50	+	6	=	56
1^LINGUA INGLESE	3	99	70	+	18	=	88
2^ LINGUA TEDESCO	3	99	66	+	11	=	77
MATEMATICA	3	99	82	+	11	=	94
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	2	66	42	+	6	=	48
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	3	99	88	+	6	=	94
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE (COMPRESENZA)	1	33	23	+	3	=	26
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	74	+	10	=	84
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2	66	49	+	7	=	56
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	4	132	71	+	12	=	83
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	52	+	6	=	58
MATERIA ALTERNATIVA	1	33	22	+	3	=	25
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	17	+	3	=	20

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE STRUMENTI DIDATTICI													
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LAB. DI PASTICCERIA	MATERIA ALTERNATIVA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	TECN. E ORG. GEST. DEI PROC. PRODUT	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
LIBRI DI TESTO	X	X	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 VIDEO PROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LABORATORIO LINGUISTICO													
LABORATORIO INFORMATICA													
LABORATORIO CHIMICA													X
CLASSE VIRTUALE													

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	MATERIE											
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	TECN. E ORG. GEST. PROC. PROD.	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	25/03/22 06/05/22											
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	11/04/22 09/05/22											
COLLOQUIO	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00	30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00		30/05/22 Dalle 11.00 alle 13.00				

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, BANDIE E CONCORSI
a.s. 2019/2020 Corso sulla sicurezza 		
a.s. 2020/2021 Progetto Valeria: dentro e fuori il carcere 		
a.s. 2021/2022 1) 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 2) Progetto EAT: dott.ssa Ignaccolo Daniela, nutrizionista del Gruppo San Donato, sui temi "alimentazione, cervello, sport" e "alimentazione e sonno". 3) Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire (collegamento online) - 13 ottobre Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio - 18 ottobre Le verità nascoste nelle pieghe della Storia: Paolo Mieli e Pier Luigi Vercesi, - 9 novembre Viaggio nell'Antropocene. Telmo Pievani		2021/2022 Progetto donazione sangue

Documento del Consiglio di Classe 5°

e Massimo Sideri		

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
2019/2020 <ul style="list-style-type: none">- Settimana di studio in Inghilterra: Turcato, Scarda, Buga, Galli- Scuola di Knam : Brazesco, Bortolotto, Dezio, D'Alfonso, Turcato, Rivero, Buga- Evento n. 10 Knam: Bortolotto, Dezio, D'Alfonso, Turcato, Rivero, Buga, Andreotti, Brazesco
2020/2021
2021/2022 <ul style="list-style-type: none">- Massari Pasticceria di lusso nel mondo by Iginio Massari: Dezio, Rivero, Buga, Galli, Bortolotto, Brazesco- Masterclass Panettone Villa Crespi: Brazesco- Common Agricoltura policy peer education resources in havy: Di Gioia- Food Education: Di Gioia, D'Alfonso

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 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 postdiploma 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 servizi 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.ANDREETTI DAVIDE		Premiata Cremeria	Pasticceria Sara
2.BORTOLLOTTO ANDREA		Pasticceria Marlà	Pasticceria Bontà senza glutine
3.BRAZESCO DAVIDE		Pasticceria Babouches	Pasticceria Le dolcezze napoletane (Palau)
4.BUGA FEDERICO	Pasticceria: Sempione	Pasticceria Ranieri	Pasticceria Il gelato dell'antico teatro
5.D'ALFONSO LUANA		Pasticceria Caminadella	Cantun Bakery & Bistrot
6.DEZIO GIULIA		Pasticceria Freni	Pasticceria Ranieri di Roberto Bizzarri
7.DI GIOIA MARIKA		Pasticceria Marlà	Pasticceria Stefano Casati
8.DURIZZI NICOLE		Agricola	Pasticceria Asperti
9.GALLI ELIA		Iper Portello	Panetteria Boienti
10.RIVERSO GIADA		Pasticceria Freni	Infinity Resort (Tropea) e Identità Golose
11.SCARDA SABRINA		Pasticceria:Non solo pasta di zucchero	Pasticceria Panzera
12.TURCATO LORENZO		Pasticceria Correggio	Pasticceria Amata

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
2021/2022	Presentazione Stampante ad inchiostro alimentare	Fabrizio Fiorani
2021-2022	Orientamento in uscita: <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione Università Iulm - Presentazione nuovi corsi post diploma - Presentazione Corsi di Laurea di Agraria Unimi - Presentazione Corsi dello Swiss Educational Group - Presentazione Corsi Università Svizzera Glion le Roche 	

Allegati:

- 1. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 2. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 3. MOD186/UDDI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 5. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**
- 6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**