

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. BENO

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ

ALBERGHIERA”

ARTICOLAZIONE

“ENOGASTRONOMIA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CIMMINELLI FRANCESCA
STORIA	CIMMINELLI FRANCESCA
1^LINGUA INGLESE	FIORI PATRIZIA
2^LINGUA FRANCESE	CERQUIGLINI MARA
MATEMATICA	PASQUARIELLO MARIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA
LAB.DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	ERNANI GIOVANNI
LAB. DI SALA VENDITA	ROMEO RAFFAELE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LANDINI ANDREA HUBERT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO
MATERIA ALTERNATIVA	MONTI ANTONELLA
SOSTEGNO	FORLANI ALESSANDRA
SOSTEGNO	DE BENEDICTIS ALESSANDRO
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 24 studenti, 2 ragazze e 22 ragazzi.

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

Il gruppo classe è stabile dall'a.s.2019/2020: soltanto tre studenti del gruppo iniziale non fanno più parte della classe attuale (due studenti erano presenti nell'elenco del registro classe ma non hanno mai frequentato; uno è stato inserito nel gruppo classe nel mese di dicembre 2019 ma non è stato ammesso alla classe quarta).

- **BES**

Nella classe sono presenti 7 studenti BES. Due alunni hanno un Piano Educativo Individualizzato e cinque alunni un Piano Didattico Personalizzato. Questo non ha però impedito loro di raggiungere discreti o buoni risultati.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Nel primo quadrimestre la classe ha partecipato al dialogo educativo non sempre in modo costruttivo. Una buona parte degli studenti ha seguito le lezioni con interesse e impegno, mentre un piccolo gruppo ha partecipato in modo discontinuo, spesso superficiale e con un impegno poco regolare. Ciò nonostante, i livelli di profitto raggiunti nel primo periodo dalla quasi totalità della classe sono stati mediamente soddisfacenti, grazie anche alle buone capacità organizzative che molti hanno evidenziato. Nel secondo quadrimestre l'impegno è migliorato, la maggior parte degli alunni ha partecipato con adeguata regolarità alle lezioni, mostrando un certo interesse verso le diverse proposte, rispettando le scadenze assegnate e migliorando anche il profitto.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è stata mediamente adeguata da parte di tutti studenti.

- **UDA interdisciplinari svolte**

A inizio anno scolastico la progettazione didattica della classe è stata riformulata in cinque UDA interdisciplinari, in coerenza con quanto previsto dai nuovi ordinamenti scolastici. I titoli delle UDA sono: 1) La mia azienda ristorativa ecosostenibile; 2) Noi cittadini del mondo; 3) Salute e benessere nella cucina globale; 4) Il 900: il secolo breve; 5) Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale.

Gli studenti hanno mostrato particolare interesse manifestando impegno e serietà nella ricerca e nella produzione del materiale per l'UDA "La mia azienda ristorativa ecosostenibile". Divisi in gruppo hanno realizzato una loro idea imprenditoriale (Business Plan e/o Piano di fattibilità) simulando la partecipazione ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori dando molto rilievo all'ecosostenibilità. Ciò ha permesso loro di riflettere sul concetto di economia a bassa emissione di carbonio e di dimostrare di aver compiuto scelte sostenibili nella redazione del progetto.

- **Competenze mediamente raggiunte**

Nel corso degli ultimi tre anni scolastici gli studenti hanno partecipato attivamente alle attività di PCTO, ottenendo giudizi sempre positivi e, per un piccolo gruppo, ottimi o eccellenti,

distinguendosi per serietà, puntualità, senso di responsabilità, abilità professionali e competenze acquisite.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento è stato sempre corretto, anche se, in alcuni casi, vivace ma la classe ha dimostrato spesso un interesse che esulava dall'ambito strettamente disciplinare, soprattutto nelle materie professionalizzanti. La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli studenti.

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	25	2	22	2	1	0	0	0	2	0
2020-2021	22	2	22	2	0	0	0	0	0	0
2021-2022	22	2					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	CIMMINELLI FRANCESCA	INGLESE DARIO	CIMMINELLI FRANCESCA
STORIA	CIMMINELLI FRANCESCA	INGLESE DARIO	CIMMINELLI FRANCESCA
1^ LINGUA INGLESE	FIORI PATRIZIA	FIORI PATRIZIA	FIORI PATRIZIA
2^ LINGUA FRANCESE	MACCHIA CRISTINA	CERQUIGLINI MARA	CERQUIGLINI MARA
MATEMATICA	VERCESI VALERIA	ZULLO IDA	PASQUARIELLO MARIO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	*BONFIGLIO MARIA RITA	*BONFIGLIO MARIA RITA	*BONFIGLIO MARIA RITA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	ERNANI GIOVANNI	ERNANI GIOVANNI	ERNANI GIOVANNI
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITA		MALLIA ANGELO	ROMEORAFFAELE
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IACOPINI ROSSELLA MARIA	IACOPINI ROSSELLA MARIA	LANDINI ANDREA HUBERT
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA (COMPRESENZA)		METALLO FABIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	COSENTINO GRAZIA	FRONTINO TERESA	FORLANI ALESSANDRA
SOSTEGNO	GOLINO SALVATORE	LIGUORI BRUNO	DE BENEDICTIS ALESSANDRO
SOSTEGNO	IANNANTUONI MARIA RITA		
MATERIA ALTERNATIVA			MONTI ANTONELLA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

N.	CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.	ALBAN SANCHEZ BRYAN JOSHUE	10	10
2.	ARCHINTI SAMUELE	8	9
3.	ARCURI FRANCESCO	10	11
4.	ASTOLFI FEDERICO NICOLO'	8	9
5.	BIAGINI FEDERICO	9	10
6.	BRIVIO NICCOLO'	8	9
7.	CARRIERO FRANCESCO	8	9
8.	CATTIVELLI ALESSANDRO	11	12
9.	CESARETTI LUCA	8	9
10.	CHIEPPA SAMUELE MARIO	9	9
11.	DE PASCALE FRANCESCO	8	11
12.	ERRANTE ANTONINO	7	9
13.	GRANDOLFO MARTINA FRANCESCA	8	9
14.	IMBESI FRANCESCA	8	10
15.	LONGHINI GIOVANNI	10	12
16.	MAGTIBAY BLAIRE LOUISE	9	11
17.	MERLINO ANDREA	8	10
18.	MIRAGLIA GIACOMO	11	12
19.	PALEARI ANDREA	8	10
20.	PAMATO LEONARDO	9	12
21.	PECORARO MATTEO	8	9
22.	ROSALES MARWIN EDISON	8	9
23.	SPOSATO CHRISTIAN ERNESTO	9	11
24.	WANG ANTONIO	9	10

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

N.	CANDIDATI	1ª LINGUA	2ª LINGUA
1.	ALBAN SANCHEZ BRYAN JOSHUE	INGLESE	FRANCESE
2.	ARCHINTI SAMUELE	INGLESE	FRANCESE
3.	ARCURI FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
4.	ASTOLFI FEDERICO NICOLO'	INGLESE	FRANCESE
5.	BIAGINI FEDERICO	INGLESE	FRANCESE
6.	BRIVIO NICCOLO'	INGLESE	FRANCESE
7.	CARRIERO FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
8.	CATTIVELLI ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
9.	CESARETTI LUCA	INGLESE	FRANCESE
10.	CHIEPPA SAMUELE MARIO	INGLESE	FRANCESE
11.	DE PASCALE FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
12.	ERRANTE ANTONINO	INGLESE	FRANCESE
13.	GRANDOLFO MARTINA FRANCESCA	INGLESE	FRANCESE
14.	IMBESI FRANCESCA	INGLESE	FRANCESE
15.	LONGHINI GIOVANNI	INGLESE	FRANCESE
16.	MAGTIBAY BLAIRE LOUISE	INGLESE	FRANCESE
17.	MERLINO ANDREA	INGLESE	FRANCESE
18.	MIRAGLIA GIACOMO	INGLESE	FRANCESE
19.	PALEARI ANDREA	INGLESE	FRANCESE
20.	PAMATO LEONARDO	INGLESE	FRANCESE
21.	PECORARO MATTEO	INGLESE	FRANCESE
22.	ROSALES MARWIN EDISON	INGLESE	FRANCESE
23.	SPOSATO CHRISTIAN ERNESTO	INGLESE	FRANCESE
24.	WANG ANTONIO	INGLESE	FRANCESE

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 (33SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	99	+	13	=	112
STORIA	2	66	53	+	8	=	61
1^LINGUA INGLESE	3	99	75	+	9	=	84
2^LINGUA FRANCESE	3	99	90	+	9	=	99
MATEMATICA	3	99	75	+	10	=	85
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	141	+	17	=	158
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA	4	132	99	+	16	=	115
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	2	66	41	+	6	=	47
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	76	+	11	=	87
MATERIA ALTERNATIVA	1	33	22	+	4	=	26
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	54	+	6	=	60
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 E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE COINVOLTE											
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA	LAB. SERV. SALA VENDITA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti walen ti)	MATERIA ALTERNATIVA
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X			X	X	X	
DISPENSE E APPUNTI	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	X	
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA				X		X						
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE												

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIO	DATA SIMULAZIONI VOLTE	DISCIPLINE COINVOLTE									
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SCIENZE CULTURE DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	25/03/22 06/05/22										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	05/04/22 09/05/22										
COLLOQUIO	23/05/22	X	X		X	X	X		X		

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
Corso sicurezza nei luoghi di lavoro - a.s. 2019/2020	Uscita in giornata: Accoglienza sportivo – ambientale Parco Trenno -a.s. 2019/2020	Progetto Teans – Fondazione Feduf -Kit didattico online - a.s. 2019/2020
Progetto Eat - Gruppo San Donato - a.s. 2019/2020	Uscita in giornata: Binario 21 – Giornata della memoria - a.s. 2019/2020	Progetto Curricula – Prof. Cimella - a.s. 2020/2021
Giornata Formazione Esselunga: prodotti ittici – a.s. 2019/2020	Uscita in giornata: Gallerie d'Italia e Palazzo Marino – percorso con guida – a.s. 2019/2020 e a.s. 2021/2022	Progetto Affettività – esperti esterni- a.s. 2020/2021
Giornata Formazione Esselunga: macelleria – a.s.2020/2021	Uscita in giornata: Progetto Bowling – a.s. 2021/2022	Progetto Dentro e fuori il carcere – Esperti Associazione Valeria - a.s. 2020/2021
Fondazione Corriere della sera. Ciclo insieme per capire: Incontri online con Roberto Saviano, Paolo Mieli, Pier Luigi Vercesi, Telmo Pievani, Massimo Sideri e Marco Imarisio- a.s. 2021/2022		Progetto Quotidiano in classe – Prof.ssa Cimminelli - a.s. 2021/2022
Incontro corso Aspi – a.s. 2021/2022 Common agricultural policy peer education resources in Italy: sostenibilità alimentare progetto cap-peri a.s. 2021/2022		Progetto Donatori di sangue – Policlinico di Milano - a.s. 2021/2022

Documento del Consiglio di Classe 5°

Progetto EAT: nutrizionista gruppo San Donato. Alimentazione, cervello, sport e "alimentazione e sonno" a.s. 2021/2022		
---	--	--

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

Anno scolastico 2019/2020

- Carriero: Progetto Erasmus in Grecia
- Alban, Biagini, Grandolfo e Errante: Ristorante Identità Golose

Anno scolastico 2020/2021

- Longhini: Progetto Erasmus in Grecia (Creta)

Anno scolastico 2021/2022

- Grandolfo: Ristorante Identità Golose
- Astolfi, Biagini, Cattivelli, De Pascale, Errante e Pecoraro: "cena di natale" -Ristorante didattico del 16/12/2022
- Archinti e Longhini: conferenza in istituto dedicata alla promozione del ruolo del nostro istituto come Scuola Ambasciatrice del Parlamento Europeo (intervento sul tema dell'immigrazione e ricordo del Presidente del Parlamento Europeo David Maria Sassoli) del 28/01/2022
- Cattivelli, Miraglia e Pamato: incontro responsabile vendite azienda agroalimentare del pavese (Neoruralehub) del 31/01/2022
- Alban, Archinti, Astolfi, Biagini, Carriero ed Errante: donazione del sangue presso Policlinico di Milano in data 07/02/2022
- Cattivelli, Pecoraro e Rosales: giornata "Open Day" del nostro istituto
- Cattivelli e Rosales: Progetto gemellaggio con la scuola IPSEOA "De Carolis" di Spoleto dal 14/03/2022 al 18/03/22
- Alban, Biagini, Cattivelli, Errante, Pecoraro e Rosales: cena - Ristorante didattico del 31/03/22
- Arcuri, Biagini, Brivio, Carriero, Cattivelli, Chieppa, De Pascale, Grandolfo, Imbesi, Longhini, Magtibay, Merlino, Sposato e Wang: Incontro con il Ministro del Turismo Tunisino 11/04/2022
- Biagini, Cattivelli e Errante: Progetto PON Ristorante sostenibile

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 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 Consigli di Classe 5°

CANDIDATI	TIROCINIOCLASSESECONDA	TIROCINIOCLASSETERZA	TIROCINIOSVOLTOTRALACLASSEQUARTA E LAQUINTA(11 SETTIMANE)
ALBAN SANCHEZ BRYAN JOSHUE		Azienda ristorativa: Ristorante Piazza Repubblica Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante All'Origine
ARCHINTI SAMUELE		Azienda ristorativa: Eat Restaurant Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante Erbaluna
ARCURI FRANCESCO	Azienda ristorativa: Ristorante Akropolis Agrigento	Azienda ristorativa: Ristorante Primonovecento Pescheria: Pescheria Vittoria	
ASTOLFI FEDERICO NICOLO'		Azienda ristorativa: Osteria Borgese, Ristorante Marè e Ristorante Boeucc Pescheria: Pescheria Vittoria e Pescheria Pedol	Azienda ristorante: Hotel Cavalieri
BIAGINI FEDERICO		Azienda ristorativa: Il Clubino Dadi Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante Fuerteventura
BRIVIO NICCOLO'		Azienda ristorativa: Ristorante Ribot Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante La Pobbia
CARRIERO FRANCESCO		Azienda ristorativa: Hotel Scala Milano Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: La Versilia
CATTIVELLI ALESSANDRO	Azienda ristorativa: Enrico Bartolini Mudec	Azienda ristorativa: Innocenti Evasioni Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante Duomo Ciccio Sultano
CESARETTI LUCA		Azienda ristorativa: Ristorante 96 Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Combo Milano
CHIEPPA SAMUELE MARIO		Azienda ristorativa: La Versilia Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: AFM Banqueting
DE PASCALE FRANCESCO		Azienda ristorativa: Mes Amis Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Ristorante Sadler
ERRANTE ANTONINO		Azienda ristorativa: Ristorante 96 Pescheria: Pescheria Vittoria	Azienda ristorativa: Osteria La Vecchia Lira e Il Clubino Dadi
GRANDOLFO MARTINA FRANCESCA		Azienda ristorativa: Ristorante La Pobbia Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: La Versilia e Ristorante Ribot
IMBESI FRANCESCA		Azienda ristorativa: Ristorante La Pobbia Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Ristorante Ribot

Documento del Consigli di Classe 5°

LONGHINI GIOVANNI		Azienda ristorativa: Ristorante Boeucc Pescheria: Pescheria Gelmetti	Erasmus Grecia
MAGTIBAY BLAIRE LOUISE		Azienda ristorativa: Arca di Noè Soc. Coop. Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Cascina Bellaria – Parco di Trenno
MERLINO ANDREA		Azienda ristorativa: Hotel Scala Milano Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Ristorante I Castagni e Gastropub quantum
MIRAGLIA GIACOMO		Azienda ristorativa: Innocenti Evasioni Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Ristorante Pierino Penati
PALEARI ANDREA		Azienda ristorativa: Mes Amis Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Ristorante Borgia Milano
PAMATO LEONARDO		Azienda ristorativa: Ristorante Primonovecento Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Bulk mixology food bar e Bacaro Montenapoleone
PECORARO MATTEO		Azienda ristorativa: Hotel Serena Park Viserbella di Rimini e Il Clubino Dadi Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Golf Hotel Punta Ala
ROSALES MARWIN EDISON		Azienda ristorativa: Eat Restaurant Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Mater Bistrot e Ristorante Duomo Ciccio Sultano
SPOSATO CHRISTIAN ERNESTO	Azienda ristorativa: Ristorante Grappomagno	Azienda ristorativa: Ristorante Piazza Repubblica Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Vinilia Wine Resort
WANG ANTONIO		Azienda ristorativa: Armani Ristorante e Ribot Pescheria: Pescheria Gelmetti	Azienda ristorativa: Ristorante Iyo Experience

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA' - PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI - INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
a.s. 2019/2020	Formazione aula conferenze in Istituto	Corso sulla sicurezza - esperto esterno
a.s. 2019/2020	Formazione aula conferenze in Istituto	Progetto Eat - Gruppo San Donato - esperti esterni
a.s. 2019/2020	Formazione aula conferenze in Istituto	Formazione Esselunga: prodotti ittici - esperti esterni
a.s. 2020/2021	Formazione online - ZOOM	Formazione Esselunga: macelleria - esperti esterni
a.s. 2021/2022	Formazione aula conferenze in Istituto	Corso ASPI - esperti esterni
a.s. 2021/2022	Orientamento in uscita - Incontro online	Società Esselunga: nuove opportunità professionali di assunzione
a.s. 2021/2022	Orientamento in uscita aula conferenze in Istituto	Presentazione nuovi corsi post diploma in avvio

11. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVEINVALSISVOLTE
ALBAN SANCHEZ BRYAN JOSHUE	Italiano, Matematica, Inglese
ARCHINTI SAMUELE	Italiano, Matematica, Inglese
ARCURI FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
ASTOLFI FEDERICO NICOLO'	Italiano, Matematica, Inglese
BIAGINI FEDERICO	Italiano, Matematica, Inglese
BRIVIO NICCOLO'	Italiano, Matematica, Inglese
CARRIERO FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
CATTIVELLI ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
CESARETTI LUCA	Italiano, Matematica, Inglese
CHIEPPA SAMUELE MARIO	Italiano, Matematica, Inglese
DE PASCALE FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
ERRANTE ANTONINO	Italiano, Matematica, Inglese
GRANDOLFO MARTINA FRANCESCA	Italiano, Matematica, Inglese
IMBESI FRANCESCA	Italiano, Matematica, Inglese
LONGHINI GIOVANNI	Italiano, Matematica, Inglese
MAGTIBAY BLAIRE LOUISE	Italiano
MERLINO ANDREA	Italiano, Matematica, Inglese
MIRAGLIA GIACOMO	Italiano, Matematica, Inglese
PALEARI ANDREA	Italiano, Matematica, Inglese
PAMATO LEONARDO	Italiano, Matematica, Inglese
PECORARO MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
ROSALES MARWIN EDISON	Italiano, Matematica, Inglese
SPOSATO CHRISTIAN ERNESTO	Italiano, Matematica, Inglese
WANG ANTONIO	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

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