

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. BPD

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	SAVIANO DEBORA
STORIA	SAVIANO DEBORA
1^ LINGUA INGLESE	STEFANONI DANIA
2^ LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	BOZZA MARIA LUISA
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	PALERMO MARIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZEN ANTONELLA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	DI FEDE VERONICA
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	SCIALDONE GIOVANNI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	FORLANI ALESSANDRA
SOSTEGNO	SCRIBANI GIOVANNI
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

La classe è composta da 21 alunni di cui uno DVA, per il quale è stato predisposto PEI con programmazione personalizzata e 8 alunni con BES di cui 7 BES - DSA E 1 BES-DIFFICOLTÀ RELAZIONALI per i quali è stato predisposto dal consiglio di classe regolare PDP. Durante quest'anno scolastico c'è stata la presenza di 2 docenti di sostegno per un totale di 12 ore e un'educatrice per 8 ore.

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

All'inizio dell'anno scolastico 2021-22 sono state inserite nella classe 2 studentesse, una ripetente dello stesso Istituto, l'altra proveniente da altro Istituto e differente percorso scolastico che si sono inserite, dal punto di vista della socialità, senza grandi difficoltà. |

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

La classe ha dimostrato interesse e impegno in tutte le discipline con un atteggiamento positivo e propositivo, anche nella frequente partecipazione ai dibattiti e la maggior parte degli alunni, nelle discussioni su temi di attualità, dimostra di essere informata e aggiornata. Nel corso del triennio gli studenti hanno acquisito, quasi tutti, un pensiero critico e la capacità di argomentare e sostenere le proprie opinioni |

- **Partecipazione al dialogo educativo**

Gli allievi hanno avuto apertura e buona disponibilità al dialogo educativo con gli insegnanti con i quali hanno saputo instaurare e mantenere un rapporto di rispetto, fiducia e collaborazione. |

- **UDA interdisciplinari svolte**

Sono state svolte le seguenti UDA interdisciplinari:

UDA 1 La mia azienda ecosostenibile

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 |

- **Competenze mediamente raggiunte**

Molti studenti hanno studiato con motivazione e hanno mostrato una crescente capacità di organizzare il proprio lavoro, alcuni hanno mostrato maggiore attitudine nelle materie laboratoriali e qualche fragilità nello studio delle altre discipline. |

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento degli studenti è stato corretto, rispettoso del regolamento di istituto e delle regole di convivenza civile. Le attività in classe, anche durante quest'anno scolastico, sono state rese talvolta difficili dall'alternarsi della presenza in DAD degli studenti positivi al Covid 19, ma sia a distanza che in presenza gli studenti hanno frequentato con assiduità le lezioni.

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	6	17	5	17	0	0	0	0	1	0
2020-2021	5	17	5	15	0	2	0	0	0	0
2021-2022	5	16					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	SAVIANO DEBORA	*SAVIANO DEBORA	*SAVIANO DEBORA
STORIA	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA	SAVIANO DEBORA
1^ LINGUA INGLESE	STEFANONI DANIA	STEFANONI DANIA	STEFANONI DANIA
2^ LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	D'AMICO GIUSEPPE	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	-	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	BONFIGLIO MARIA RITA
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-PASTICCERIA	PRINCIPE ANGELO ANDREA	BOZZA MRIA LUISA	BOZZA MRIA LUISA
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA	PALERMO MARIA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA	ZEN ANTONELLA
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	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO	ISAIA ANTONIO
SOSTEGNO	SIDERI MICHELA	TEMI VINCENZO	FORLANI ALESSANDRA
SOSTEGNO	SCRIBANI GIOVANNI	SCRIBANI GIOVANNI	SCRIBANI GIOVANNI
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO	AGOSTANI MARCO

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.ARMONDI SILVIA	11	11
2.BASCIANO SARA	11	12
3.BASILICO ELISA	11	12
4.BORGONOV I ANNA	9	11
5.DAVANZO MARCO	11	13
6.FERRI CHIARA	11	12
7.GERMAN ALLIYAH AUDREY	10	9
8.LATTUADA ASIA LUNA	10	10
9.MELI SIMONE	11	12
10.MUSACCO REBECCA	10	11
11.MUTTI FRANCESCA	10	12
12.OLTOLINI MARTINA	11	12
13.PAOLETTI GIANLUCA	10	11
14.PAPA MICOL	13	12
15.PETRILLO MARTINA	10	12
16.PETRILLO SARA	10	12
17.PIZZI VALERIA	10	11
18.RISSO ERIK	11	13
19.RIVOLTA MARTINA	10	11
20.ROMANINI SEAN	9	9
21.SONCINI GIULIA	10	11
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^aLINGUA	2^aLINGUA
1.ARMONDI SILVIA	INGLESE	FRANCESE
2.BASCIANO SARA	INGLESE	FRANCESE
3.BASILICO ELISA	INGLESE	FRANCESE
4.BORGONOV I ANNA	INGLESE	FRANCESE
5.DAVANZO MARCO	INGLESE	FRANCESE
6.FERRI CHIARA	INGLESE	FRANCESE
7.GERMAN ALLIYAH AUDREY	INGLESE	FRANCESE
8.LATTUADA ASIA LUNA	INGLESE	FRANCESE
9.MELI SIMONE	INGLESE	FRANCESE
10.MUSACCO REBECCA	INGLESE	FRANCESE
11.MUTTI FRANCESCA	INGLESE	FRANCESE
12.OLTOLINI MARTINA	INGLESE	FRANCESE
13.PAOLETTI GIANLUCA	INGLESE	FRANCESE
14.PAPA MICOL	INGLESE	FRANCESE
15.PETRILLO MARTINA	INGLESE	FRANCESE
16.PETRILLO SARA	INGLESE	FRANCESE
17.PIZZI VALERIA	INGLESE	FRANCESE
18.RISSO ERIK	INGLESE	FRANCESE
19.RIVOLTA MARTINA	INGLESE	FRANCESE
20.ROMANINI SEAN	INGLESE	FRANCESE
21.SONCINI GIULIA	INGLESE	FRANCESE
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 (33SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	90	+	20	=	110
STORIA	2	66	52	+	12	=	64
1^LINGUA INGLESE	3	99	80	+	8	=	88
2^ LINGUA FRANCESE	3	99	74	+	12	=	86
MATEMATICA	3	99	69	+	11	=	80
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	2	66	58	+	5	=	63
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA	3	99	78	+	11	=	89
LAB. TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE (COMPRESENZA)	1	33	22	+	3	=	25
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	78	+	11	=	89
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2	66	52	+	7	=	59
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	4	132	65	+	18	=	93
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	56	+	6	=	62
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	26	+	4	=	30

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	LAB. DI PASTICCERIA	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	
LIBRIDITESTO	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
DISPENSE E APPUNTI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
LABORATORIO LINGUISTICO													
LABORATORIO INFORMATICA						X							
LABORATORIO CHIMICA												X	
CLASSE VIRTUALE													

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE													
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE		2^ LINGUA	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- PASTICCERIA		SCIENZE 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	04/04/22 09/05/22													
COLLOQUIO	26/05/22	26/05/22	26/05/22	26/05/22		26/05/22	26/05/22		26/05/22		26/05/22			

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
<p>2021-2022 Incontro on line con il regista MARIANO TAMBURRINI a seguire la proiezione del cortometraggio sulla strage nazifascista di Cardito Valle Rotonda Incontro con il Magistrato Federico Botta su Legalità e Giustizia Progetto EAT: dott.ssa Ignaccolo Daniela, nutrizionista del Gruppo San Donato, sui temi "alimentazione, cervello, sport" Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire (collegamento online) -Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anteo Spazio Cinema : film Le Suffragette regia di Sarah Gavron • Anteo City life : film Freaks Out regia di Gabriele Mainetti • Teatro Out Off spettacolo sul testo di Pirandello : <i>Uno nessuno centomila</i> • film L'Onda diretto da Dennis Gansel e discussione 	
		<p>2020-21</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instagram History in collaborazione con l'agenzia pubblicitaria Imille di Milano • Progettazione e realizzazione di 4 numeri di una rivista di settore-pasticceria

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
a.s.2019/2020 Workshop Knam: PAPA
a.s. 2020/2021 Certificazioni linguistiche inglese: MELI, BASCIANO, BASILICO, DAVANZO, MUTTI, SONCINI, PIZZI Workshop Knam: MELI, BASILICO, FERRI, OLTOLINI, GERMAN, PIZZI, BORGONOV Progetto riso Cavalieri D'Italia: BASILICO Sweety Milano: OLTOLINI, PAOLETTI, BASILICO, PIZZI, MUTTI, GERMAN, RIVOLTA
a.s. 2021/2022 PARTECIPAZIONE ALL'INCONTRO CON ALESSANDRO QUASIMODO ALLA CASA DI RECLUSIONE DI OPERA: ARMONDI SILVIA BASCIANO SARA Corso Aspi di sommelierie (Primo): Armondi Gemellaggio con l'IPSEOA De Carolis di Spoleto: MELI, BASILICO PON Francese "Viaggio virtuale in Francia": MUTTI, RIVOLTA, BORGONOV, BASILICO, OLTOLINI, ARMONDI PON "Porta Magazine": PIZZI, RISSO, DAVANZO, MUTTI, ROMANINI Ristorante didattico: ARMONDI, PAOLETTI, BASILICO, MUSACCO, MELI, FERRI Concorso di pasticceria giovani: BASILICO, MELI Host fiera Milano (Iginio Massari): BASILICO, MELI, FERRI, BASCIANO, LATTUADA, OLTOLINI Concorso panettone villa Terzaghi: BASILICO, MELI, BASCIANO Visita ortomercato: BASILICO, PIZZI, MUSACCO, ARMONDI, FERRI, PETRILLO M., PETRILLO S., PAOLETTI, RIVOLTA Progetto Donazione del sangue presso il Policlinico di Milano

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 Consiglio di Classe 5°

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
1.ARMONDI SILVIA		MARIA MARINONI CADORNA	PASTICCERIA ELA (VERMEZZO CONZENO)
2.BASCIANO SARA	GELSOMINA (MILANO)	MARTESANA (SESTO SAN GIOVANNI)	MURSIA RESORT & SPA (PANTELLERIA)
3.BASILICO ELISA		I QUATTRO MASTRI GRECCHI (MILANO) ERASMUS: CRETA SPITIKO	ERASMUS: FRANCIA-NORMANDIA MAISON KAYSER
4.BORGONOVÌ ANNA		I QUATTRO MASTRI GRECCHI (MILANO)	CORTINOVIS (CINISELLO)
5.DAVANZO MARCO		PANZERA (MILANO)	TIEMÌ (MILANO)
6.FERRI CHIARA		MARTESANA (SESTO SAN GIOVANNI)	SADLER (MILANO)
7.GERMAN ALLIYAH AUDREY		PASTICCERIA SARA (MILANO)	PASTICCERIA ROMEO (MILANO)
8.LATTUADA ASIA LUNA			PASTICCERIA ALFA (PALERMO)
9.MELI SIMONE	MARTESANA (SESTO SAN GIOVANNI)	PASTICCERIA GELSOMINA (MILANO)	BAKE OFF ITALIA-DOLCI IN FORNO (ARCORE)
10.MUSACCO REBECCA		PASTICCERIA ANGELA (MILANO)	VINILIA WINE RESORT (PUGLIA-TARANTO)
11.MUTTI FRANCESCA		GOLA E VANITÀ (CORSICO-MILANO)	PIERINO PENATI (VIGANÒ-LECCO) ANTICA OSTERIA DEL PONTE (CASSINETTA DI LUGAGNANO-MILANO)
12.OLTOLINI MARTINA	LA DOLCE CREAZIONE (CESANO MADERNO)	PASTICCERIA ANGELA (MILANO)	ERASMUS: FRANCIA-NORMANDIA MAISON KAYSER
13.PAOLETTI GIANLUCA		PASTICCERIA PANZERA (MILANO)	PASTICCERIA ANGELA (MILANO)
14.PAPA MICOL		PASTICCERIA GELSOMINA (MILANO)	PASTICCERIA RANIERI (MILANO)
15.PETRILLO MARTINA		PASTICCERIA GELSOMINA (MILANO)	ANTICA GELATERIA 800 (ROZZANO-MILANO)

Documento del Consiglio di Classe 5°

16.PETRILLO SARA		PASTICCERIA GELSOMINA (MILANO)	ANTICA GELATERIA 800 (ROZZANO-MILANO)
17.PIZZI VALERIA		PASTICCERIA GELSOMINA (MILANO)	FALCONARA CHARMING HOUSE & RESORT (SICILIA –BUTERA)
18.RISSO ERIK		BUSNELLI (ARLUNO-MILANO)	BUSNELLI (ARLUNO-MILANO)
19.RIVOLTA MARTINA		PASTICCERIA GOLA E VANITÀ (CORSICO-MILANO)	PASTICCERIA CASATI (MILANO)
20.ROMANINI SEAN		PASTICCERIA MARIA MARINONI (MILANO)	PASTICCERIA GOLA E VANITÀ (CORSICO-MILANO)
21.SONCINI GIULIA		PASTICCERIA ROMEO (MILANO)	PIERINO PENATI (VIGANÒ-LECCO)

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
a.s.2021/2022	Incontro con esperti sull'utilizzo stampanti 3 D Incontro con UniversitàSwiss educational group Incontro con Istituto de Filippi di Varese presentazione del corso "Scienza della ristorazione ed enologia" Incontro on line con Esselunga	
a.s. 2020/2021	Incontro sull'utilizzo di coloranti alimentari	

11. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
1.ARMONDI SILVIA	Italiano, Matematica, Inglese
2.BASCIANO SARA	Italiano, Matematica, Inglese
3.BASILICO ELISA	Italiano, Matematica, Inglese
4.BORGONOV I ANNA	Italiano, Matematica, Inglese
5.DAVANZO MARCO	Italiano, Matematica, Inglese
6.FERRI CHIARA	Italiano, Matematica, Inglese
7.GERMAN ALLIYAH AUDREY	Italiano, Matematica, Inglese
8.LATTUADA ASIA LUNA	Italiano, Matematica, Inglese
9.MELI SIMONE	Italiano, Matematica, Inglese
10.MUSACCO REBECCA	Italiano, Matematica, Inglese
11.MUTTI FRANCESCA	Italiano, Matematica, Inglese
12.OLTOLINI MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
13.PAOLETTI GIANLUCA	Italiano, Matematica, Inglese
14.PAPA MICOL	Italiano, Matematica, Inglese
15.PETRILLO MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
16.PETRILLO SARA	Italiano, Matematica, Inglese
17.PIZZI VALERIA	Italiano, Matematica, Inglese
18.RISSO ERIK	Italiano, Matematica, Inglese
19.RIVOLTA MARTINA	Italiano, Matematica, Inglese
20.ROMANINI SEAN	Italiano, Matematica, Inglese
21.SONCINI GIULIA	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

- 1. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 2. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 3. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 5. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**
- 6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**