

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 Sez.CENO

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	SIMULA FRANCESCA
STORIA	SIMULA FRANCESCA
1^LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA ERMINIA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	CRIBIU' LUCA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA	SAPIO VINCENZO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DEMARCO ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GIULIANI NICOLA
SOSTEGNO	MAZZÀ ANTONELLA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO

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 socioculturale 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 24 studenti, 7 ragazze e 17 ragazzi.
- Sono presenti due studenti con diagnosi DVA per i quali è stato predisposto regolare PEI equipollente;
- 5 studenti con diagnosi DSA, per ciascuno di loro il C.d.C. ha redatto il rispettivo PDP;
- È presente uno studente con BES, per il quale il Consiglio di Classe ha strutturato regolare PDP.
- La frequenza è stata complessivamente regolare; tranne per due studenti, uno per motivi familiari certificati, un'altra studentessa per motivi di salute, hanno accumulato diversi giorni di assenza.

La storia della classe è stata segnata di due anni di DAD a causa del Covid, i ragazzi hanno fronteggiato l'emergenza manifestando una capacità di adattamento molto alta, dimostrando una risorsa insospettata in tempi normali. Essi hanno risposto alle direttive senza lamentele, accettando il sacrificio che quei tempi ha comportato, in modo eroico.

Dal punto di vista didattico la Dad ha compensato mediamente bene in certe discipline, in altre invece lo studio è stato più difficoltoso.

Dal punto di vista emotivo però il costo di questo tempo difficile si è manifestato più tardi in forme diverse, alcuni hanno espresso una certa fatica a riprendere i rapporti col resto della classe e altri hanno registrato una sorta di demotivazione allo studio che è stato difficile correggere.

- Per quanto riguarda l'atteggiamento verso il lavoro scolastico e la partecipazione al dialogo educativo, la componente classe si distingue in tre gruppi:

uno, composto da setteragazzi, ha manifestato demotivazione, atteggiamenti passivi, comportamenti, talvolta, disturbanti per l'intera classe, mancato rispetto delle consegne, disimpegno e scarso studio;

un secondo gruppo, formato da 8 alunni, ha espresso ascolto silenzioso ma passivo, a poco è servito il tentativo dei docenti di coinvolgerli nei dibattiti o nelle osservazioni scaturite dalla trattazione delle tematiche oggetto di studio; essi hanno profuso impegno e applicazione allo studio discontinui;

il terzo gruppo raccoglie nove studenti dal comportamento adeguato e osservante delle regole del contesto scolastico, capace di rapportarsi con rispetto verso i docenti e i compagni verso i quali hanno espresso atteggiamenti di solidarietà e disponibilità alla collaborazione. Alcuni di loro, in particolare, hanno partecipato con vivo interesse alle lezioni interagendo attivamente con interventi pertinenti ed efficaci che hanno contribuito oltre che a rendere più viva la lezione, ad interiorizzare l'insegnamento contribuendo a sviluppare e consolidare le proprie competenze personali e professionali. Questa componente è stata capace di gestire il lavoro scolastico autonomamente, è stata puntuale nelle consegne, attenta all'applicazione delle indicazioni metodologiche, ha inoltre dimostrato di sapersi autovalutare e perseverare nel raggiungimento degli obiettivi.

- Sono state svolte le seguenti UDA interdisciplinari:
 - UDA 1. La mia azienda ristorativa ecosostenibile;
 - UDA 2. Noi cittadini del mondo Ed. Civica;
 - UDA 3. Salute e benessere della cucina globale;
 - UDA 4. Il Novecento, il secolo breve;
 - UDA 5. La cultura strumento di denuncia sociale.

- Il grado di raggiungimento delle competenze riflette il quadro precedentemente descritto:

Le Competenze chiave per la cittadinanza attiva sono state raggiunte mediamente da tutti gli studenti a partire dal livello iniziale fino a quello avanzato;

Le competenze culturali sono state conseguite dalla maggioranza degli studenti, tranne una minoranza, anche questo quadro si distribuisce nella scala a partire dal livello iniziale fino a quello avanzato.

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	19	7	19	7	0	0	0	0	0	0
2020-2021	19	7	17	7	2	0	0	0	0	0
2021-2022	17	7					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	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA
STORIA	*SIMULA FRANCESCA	*SIMULA FRANCESCA	*SIMULA FRANCESCA
1 ^A LINGUA INGLESE	GUSMEROLI LAURA ERMINIA	GUSMEROLI LAURA ERMINIA	GUSMEROLI LAURA ERMINIA
2 ^A LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA	LONGO STEFANIA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	AMENTA PAOLO	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	CRIBIU' LUCA	CRIBIU' LUCA	CRIBIU' LUCA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA		NICOTRA GIUSEPPE	SAPIO VINCENZO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA	ROMANI ROSSELLA	DEMARCO ANGELA
COMPRESENZA LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA		METALLO FABIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	CAGGIANO ALDO	GIULIANI NICOLA
SOSTEGNO	MAZZÀ ANTONELLA	MAZZÀ ANTONELLA	MAZZÀ ANTONELLA
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

*docente coordinatore della class

4. CREDITI SCOLASTICI

N.	CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
1.	ARDON CRUZ NELLY MICHELLE	10	11
2.	ARMENES LEON	10	11
3.	BAGGI RICCARDO LAPO	9	9
4.	CAPPELLIN VITTORIA	11	12
5.	CARLONE MICOL	10	12
6.	CARONNI LETIZIA	9	11
7.	CASTIGLIONE FRANCESCO	9	10
8.	D'AMELIO ERMES	9	9
9.	DI MAIO MATTEO	9	9
10.	GRAMAZIO GIULIA	11	12
11.	KHMOUD ALBERTO ANISSE	10	12
12.	LOUKA CLAUDIA	9	11
13.	MUSURACA ALESSANDRO	9	9
14.	NDIAYE MOUSTAPHA	9	10
15.	PASINI ANNACHIARA	11	13
16.	PEDRAZZI TOMMASO	8	9
17.	PODINI MARCO	10	11
18.	PORTAL TUTUSHIMA MARCO ALEJANDRO	8	9
19.	PUGLISI STEFANO GIOVANNI	8	9
20.	RANZINI MATTIA	10	11
21.	RAVIZZA RICCARDO	9	10
22.	RINALDI LORIS	9	11
23.	ROSSI LUCA	10	11
24.	RUSCONI GABRIELE	8	9

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

N.	CANDIDATI	1^a LINGUA	2^a LINGUA
1.	ARDON CRUZ NELLY MICHELLE	INGLESE	FRANCESE
2.	ARMENES LEON	INGLESE	FRANCESE
3.	BAGGI RICCARDO LAPO	INGLESE	FRANCESE
4.	CAPPELLIN VITTORIA	INGLESE	FRANCESE
5.	CARLONE MICOL	INGLESE	FRANCESE
6.	CARONNI LETIZIA	INGLESE	FRANCESE
7.	CASTIGLIONE FRANCESCO	INGLESE	FRANCESE
8.	D'AMELIO ERMES	INGLESE	FRANCESE
9.	DI MAIO MATTEO	INGLESE	FRANCESE
10.	GRAMAZIO GIULIA	INGLESE	FRANCESE
11.	KHMOUD ALBERTO ANISSE	INGLESE	FRANCESE
12.	LOUKA CLAUDIA	INGLESE	FRANCESE
13.	MUSURACA ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
14.	NDIAYE MOUSTAPHA	INGLESE	FRANCESE
15.	PASINI ANNACHIARA	INGLESE	FRANCESE
16.	PEDRAZZI TOMMASO	INGLESE	FRANCESE
17.	PODINI MARCO	INGLESE	FRANCESE
18.	PORTAL TUTUSHIMA MARCO ALEJANDRO	INGLESE	FRANCESE
19.	PUGLISI STEFANO GIOVANNI	INGLESE	FRANCESE
20.	RANZINI MATTIA	INGLESE	FRANCESE
21.	RAVIZZA RICCARDO	INGLESE	FRANCESE
22.	RINALDI LORIS	INGLESE	FRANCESE
23.	ROSSI LUCA	INGLESE	FRANCESE
24.	RUSCONI GABRIELE	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 (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	91		11		102
STORIA	2	66	57		6		63
1^LINGUA INGLESE	3	99	59		10		69
2^LINGUA FRANCESE	3	99	81		11		92
MATEMATICA	3	99	57		11		68
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)	5	165	108		18		126
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SAL. VENDITA	2	66	41		6		47
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	4	132	110		12		122
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	88		11		99
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		6		56
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	12		5		17

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONI	DISCIPLINE COINVOLTE											
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	D.T.A	MATEMATICA	LABORATORIO . SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	LABORATORIO . SERVIZI ENOGASTRONOMICI. SALA E VENDITA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE PER GLI AVVALENTISI
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	25/03/22 06/04/22											
SIMULAZIONE SECONDA PROVA								04/04/22 09/05/22		04/04/22 09/05/22		
COLLOQUIO		17/05/22		17/05/22	17/05/22	17/05/22		17/05/22		17/05/22		

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, BANDI E CONCORSI
<p>1) A.S. 2021/22 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 (Sala Convegni 28 gennaio)</p>	<p>Uscita didattica al Teatro Out off per assistere allo spettacolo teatrale sul testo di Pirandello: Uno nessuno centomila.</p> <p>Al cinema City life Anteo, visione del film/documentario: Be my voice; Visione film: L'onda, diretto da Dennis Gansel;</p> <p>Viaggio d'istruzione: tour enogastronomico in Toscana</p>	<p>Partecipazione al Corso di intagliamento (piccolo gruppo)</p> <p>-Corso di impiattamento(piccolo gruppo) -Certificazione linguistica di francese delf A2. (piccolo gruppo)</p> <p>-Concorso myselection per MC Donald's. Creazione di un panino per la selezione My Selection di JoeBastianich. (piccolo gruppo)</p> <p>-Concorso Varese per borsa di studio con Istituto De Filippi. (piccolo gruppo)</p> <p>-Partecipazione alle Masterclass del panettone e della polenta presso Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio.</p>
<p>1) Fondazione Corriere della Sera. Ciclo insieme per capire (collegamento online)</p> <p>-Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio 13 ottobre</p> <p>-Viaggio nell'Antropocene. Telmo Pievani e Massimo Sideri 9 novembre</p>	<p>Uscita didattica presso Ortomercato, Milano</p>	<p>MARZO 2019</p> <p>1 settimana di studio a Worthing, in Inghilterra con soggiorno presso una famiglia ospitante. (piccolo gruppo)</p> <p>-Partecipazione alle gare di matematica</p> <p>-Corsa campestre, presso campo XXV Aprile</p>

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

-Certificazione linguistica di inglese livello A2.
-Certificazione linguistica di inglese livello B1.
-Certificazione linguistica di inglese livello B2.
-Certificazione linguistica di francese livello A2.
-Certificazione linguistica di francese livello B1.

-Progetto Erasmus con l'istituto alberghiero Giancarlo De Carolis Spoleto.

-Corso di teatro anno scolastico 2019/2020

-Progetto donazione del sangue presso il Policlinico di Milano.

--Pon Ristorante sostenibile

Verona JOB & orienta Uscita didattica in giornata per orientamento studenti da tutta Italia. Rappresentazione del mio Istituto

-Partecipazione conferenza con le Europarlamentari: Lia Quartapelle e Patrizia Toia, con l'insegnante Michele Campanozzi dell'istituto Giulio Natta di Milano e il filosofo Pino Polistena

Partecipazione al progetto scolastico radio Porta-Mi con te.

-Orientamento classi seconde, tutti gli anni dalla seconda alla quinta

-Ristorante didattico in data 20/11/21.

- 2017/2018 partecipazione al progetto "Solidalinsieme"

Corso di Formazione generale in materia di salute e sicurezza sul lavoro

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)
<p>ARDON CRUZ NELLY MICHELLE</p>		<p>Stage formativo presso la Pescheria Spadari 5 giorni ad ottobre e 5 giorni a Febbraio.</p> <p>Stage formativo presso ristorante Mar'è iniziato ad ottobre ed interrotto a febbraio causa covid</p> <p>Stage presso la fiera Host- Fipe</p> <p>Esperienza lavorativa stagione estiva 2 mesi presso Golf hotel di Punta Ala.</p> <p>Stage presso Mater Bistrot 8 ore alla settimana.</p> <p>Interrotto causa covid.</p>	<p>Stage estivo dal 02/08/2022 al 16/09/2021 presso Maio restaurant Rinascente.</p> <p>Stage formativo dal 20/12/2021 al 24/12/2021 presso la Pescheria Vittoria.</p> <p>Stage formativo dal 4/12/2021 al 12/12/2021 presso fiera dell'artigianato.</p> <p>Stage formativo dal 25/09/2021 al 27/09/2021 presso fiera Identità Golose con il gruppo Selecta.</p> <p>Stage formativo dal 22/10/2021 al 26/10/2021 presso fiera Lost- Valko.</p> <p>Stage di due settimane dal 24/01/2022 al 6/02/2022 presso ristorante Identità golose.</p>
<p>ARMENES LEON</p>		<p>Stage formativo presso l'hotel Milano La Scala in Via dell'Orso, Milano, frequenza settimanale</p> <p>Stage presso la Pescheria Spadari il giovedì pomeriggio dalle ore 17:00 fino alle ore 19.30, preparazione e</p>	<p>Stage estivo presso il ristorante Playa de Los Artistas, situato in Costa Rica a San José, dal 12/06/21 al 28/08/21, frequenza di otto ore giornaliera dal martedì fino alla domenica.</p>

Documento del Consiglio di Classe 5°

		<p>lavorazione dei prodotti ittici destinati alla vendita. Completamento di tutto il periodo di stage, frequenza volontaria il sabato mattina dalle ore 5:00 alle ore 13:30 con aiuto scarico e creazione del banco di vendita</p> <p>Stage formativo presso Mater Bistrot, Via Pasquale Sottocorno, 1, Milano con frequenza giornaliera di otto ore alla settimana, stage non terminato (causa covid)</p> <p>Esperienza lavorativa estiva durante le vacanze dal 06/2019 al 08/2019 presso il ristorante Greek Gyros E More situato in Piazza Michele Cappelli.</p> <p>Esperienza lavorativa di pochi giorni presso la pescheria Vittoria situata in Viale Monte Nero 12, Milano, in prossimità delle feste di Natale.</p> <p>Esperienza lavorativa nel weekend il venerdì sera e il sabato con frequenza dal 02/22 al 04/22 presso il ristorante Ughetto situato in Viale Monte Nero 19, Milano</p>	<p>Stage lavorativo di una settimana a dicembre 2021 presso il ristorante Identità Golose situato in Via Romagnosi 3, Milano.</p>
BAGGI RICCARDO LAPO		<p>Stage presso: Ristorante Mes Amis – Via Giovanni da Procida, 27, 20145 Milano - IT Pescheria Spadari – Via Spadari n. 4 20123 Milano - IT stage presso:</p>	<p>Struttura ristorativa il Pascoli Cusago Via Fratelli Cervi, 5, 20090 Cusago MI</p>
CAPPELLIN VITTORIA	<p>Luglio 2019 Stage formativo presso la gastronomia Comotti 1969, in via Anguissola 24 a Milano.</p>	<p>-Luglio 2019 Stage formativo presso la gastronomia Comotti 1969, in via Anguissola 24 a Milano.</p> <p>-Novembre/ febbraio (2019/2020), stage formativo presso il Ristorante Ribot, in via Cremosano 41, Milano.</p> <p>-Novembre 2019 Stage formativo presso la Pescheria Spadari di Milano in via Spadari 4.</p> <p>-Esperienza lavorativa presso la fiera Host di Milano a Rho, nello stand valko.</p>	<p>Giugno/luglio/Settembre 2021 Stage formativo estivo presso il ristorante Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, piazza Gaetano Negri 9.</p>

Documento del Consiglio di Classe 5°

<p>CARLONE MICOL</p>		<p>2/07/2019 - 5/07/2019 Preparazione di prodotti dolciari nel laboratorio della "Pasticceria Knam", via Augusto Anfossi 10, Milano.</p> <p>Stage formativo presso la pescheria Spadari di Milano, Via Spadari 4 (non concluso causa. Covid)</p> <p>Stage formativo presso "ristorante Piazza Repubblica" via Aldo Manuzio 11, Milano (non concluso causa Covid)</p>	<p>Stage estivo presso Zaza Ramen, via Solferino 11</p> <p>Stage presso EICMA Milano dal 23/11/2021 al 25/11/2021 (non concluso causa infortunio)</p> <p>Stage presso Host Milano dal 22/10/2021 al 26/10/2021</p> <p>Ristorante didattico in data 20/11/2021</p>
<p>CARONNI LETIZIA</p>	<p>2017/2018 partecipazione alla cena con fondazione onlus "SOLIDALINSIEME" a Cornaredo</p>	<p>9/07/2019 - 10/07/2019 Preparazione di prodotti dolciari nel laboratorio della "Pasticceria Knam", via Augusto Anfossi 10, Milano.</p> <p>Stage formativo presso il ristorante "Sa Di Vino" via Monte Resegone, Arese (MI) con frequenza giornaliera di otto ore alla settimana, stage non terminato (causa covid)</p> <p>Stage estivo presso 10 Corso Como, Milano</p>	
<p>CASTIGLIONE FRANCESCO</p>		<p>Stage formativo presso la pescheria Spadari di Milano</p> <p>Stage formativo presso il ristorante Osteria Primo Novecento</p> <p>Stage formativo presso il ristorante La Pobbia</p>	<p>Stage formativo presso il ristorante La Terrazza di via Palestro a Milano</p>
<p>D'AMELIO ERMES</p>		<p>Stage formativo presso pescheria "Spadari" a Milano;</p> <p>Stage formativo presso il ristorante "Zaza Ramen" a Milano</p> <p>Stage formativo presso il ristorante "Piazza Repubblica" a Milano</p>	<p>Stage formativo presso il ristorante "Clubino Dadi" di Milano, seguito dallo Chef Manuel Poli.</p> <p>Varie esperienze nel settore enogastronomico (catering per un matrimonio, team-building, servizi ristorativi in Lombardia) collaborando con lo chef Manuel Poli;</p>

Documento del Consiglio di Classe 5°

DI MAIO MATTEO		Stage formativo presso ristorante "BOEUCC" Stage presso "pescheria Spadari" (non terminato causa covid)	Stage formativo presso ristorante BU: R in via Mercalli Milano (non iniziato causa covid) Stage formativo durante il periodo estivo presso "ristorante L'agorà" situato ad Assago
GRAMAZIO GIULIA	01/07/19–31/07/19 Tagiura SNC Milano Esperienza formativa come Commis di cucina.	16/10/2019–18/12/19Innocenti evasioniin Via Privata della Bindellina, Milano. Esperienza formativa come Commis di cucina. 08/01/20--26/02/20 Innocenti evasioni in Via Privata della Bindellina, Milano. Esperienza formativa come Commis di cucina. Interruzione causa Covid-19. FIERA HOST DI RHO Milano esperienza lavorativa nello stand Valko. Preparazione e cottura di carni arrosto.	01/06/21– 18/09/21 (Stage estivo spezzato) LA BRISA in Via Brisa Milano Esperienza formativa come Commis di cucina ma anche capo partita della pasticceria per 1 mese.
KHMOUD ALBERTO ANISSE		Stage estivo presso La Quiete Park Hotel situato nei pressi di Manerba del Garda Stage formativo presso la pescheria Spadari di Milano Stage formativo presso il ristorante Clubino Dadi a Milano A.S 2019-2020 Esperienza lavorativa presso la Villa reale di Monza Esperienza lavorativa presso il Malpensa fiere in provincia di Varese Esperienza lavorativa presso la pescheria Pesce Vivo a Milano	Stage formativo presso il ristorante Clubino Dadi a Milano Stage formativo presso l'hotel De la Ville a Vicenza Stage formativo presso il ristorante Identità Golose a Milano A.S. 2021-2022 Esperienza lavorativa alla fiera dell'host a Rho Esperienza lavorativa alla fiera dell'artigianato come cameriere
LOUKA CLAUDIA		Stage formativo presso l'hotel "Milano Scala" con una	Stage formativo estivo presso il resort "Domina Zagarella" di Palermo (ST. F) con

Documento del Consiglio di Classe 5°

		<p>frequenza di 8 ore settimanali</p> <p>Stage formativo presso la pescheria "Virgilio"</p> <p>Stage formativo presso il ristorante "Bar Mare l'altro" con una frequenza di 6 ore settimanali non terminando il ciclo (causa covid)</p>	<p>una frequenza di 6/8 ore giornaliere, terminando tutto il periodo (31/05-22/06)</p>
MUSURACA ALESSANDRO		<p>stage formativo presso l'azienda "Ristorante 96 "in via festa del perdono 1 a Milano,</p> <p>stage formativo presso la pescheria "Virgilio"</p> <p>Stage formativo presso l'azienda "Zazà Ramen" in via solferino 48 a Milano, un'azienda con una cucina tipica orientale, non conclusa per covid</p>	<p>Stage formativo presso l'azienda "Nuova Bertazzoni ", stage eseguito durante l'estate.</p>
NDIAYE MOUSTAPHA		<p>-stage formativo presso il ristorante Ribot in via Marco Cremosano 41 a Milano</p> <p>-stage formativo presso la pescheria Virgilio in piazza Virgilio a Milano</p>	<p>stage formativo presso l'hotel Baia dei Mulini a Trapani, per tutta l'estate (dal 14/06 al 05/09), ruolo da chef de partie dei secondi, aiuto chef</p>
PASINI ANNACHIARA		<p>2019-2020 stage formativo come Commis de cuisine presso l'azienda di ristorazione "Innocenti evasioni", via privata della Bindellina, Milano.</p> <p>Stage formativo come chef de Partie e chef Pâtissier presso "Hub Gastronomico Identità Golose", via Romagnosi 3, Milano.</p> <p>10/2019 Stage formativo presso "Pescheria Virgilio", Piazza Virgilio, Milano.</p> <p>10-13/ 07/ 2019 Preparazione di prodotti dolciari all'interno del laboratorio della "Pasticceria Knam", via Augusto Anfossi 10, Milano.</p>	<p>Stage formativo come chef de Partie nella sezione degli antipasti, dei dolci e successivamente dei secondi piatti presso l'agriturismo "La Dolce Vite", Val Trebbia, Piacenza</p>
PEDRAZZI TOMMASO		<p>Stage formativo presso la pescheria Virgilio in Cadorna di 4 giorni nel periodo invernale dalle 15 alle 18.00</p> <p>Stage presso il ristorante Versilia in Buonarroti con frequenza</p>	<p>Stage estivo presso il ristorante Little Italy in zona Garibaldi in via Pietro Borsieri 5 con frequenza di 9 ore al giorno dal lunedì alla</p>

Documento del Consiglio di Classe 5°

		di un giorno alla settimana per 4 settimane dalle 10 alle 15 nel periodo di ottobre Stage estivo presso il ristorante Little Italy in zona Garibaldi in via Pietro Borsieri 5 con frequenza di 9 ore al giorno dal lunedì alla domenica con un giorno di pausa, dalle 10 alle 15 e dalle 18 alle 22	domenica con un giorno di pausa, dalle 10 alle 15 e dalle 18 alle 22 Partecipazione ad un corso di animatori dell'agenzia My events Italia con certificato
PODINI MARCO	Stage formativo alla fine della seconda per meriti scolastici svolto presso l'hotel di Milano "Chateau Monfort" Corso Concordia 1 con una frequenza di 8 ore giornaliere dal lunedì al venerdì (dalle 8:30 alle 16:30) nel periodo estivo 2019.	Progetto stage Leeds (Inghilterra) 10-16 novembre 2019 Stage formativo presso il ristorante "La Madonnina" situato all'interno della clinica privata omonima Via Quadronno 29, Milano (non terminato causa covid) Stage formativo presso la pescheria "Virgilio" di Milano non terminato causa Covid in data 26	Stage formativo estivo presso "Marchesi 1824, Gruppo Prada" in Via Monte Napoleone 9, Milano Ristorante didattico in data 16/12/2021
PORTAL TUTUSHIMA MARCO ALEJANDRO		Stage Presso "la Pobbia" ristorante; Via Gallarate, 92 Milano, durata per 4 mesi, un giorno alla settimana, non terminato a causa del covid. Stage in pescheria da "Virgilio" parzialmente completato a causa del covid.	Stage estivo presso l'hotel 4 stelle "Domina Zagarella" durato 8 settimane con un orario
PUGLISI STEFANO GIOVANNI		-Stage presso Zaza Ramen a novembre, gennaio come commis. - Pescheria Virgilio Pescheria Virgilio	Stage presso il bu:r nel periodo di ottobre. Stage estivo da Carico Milano da giugno fino a luglio e nel mese di settembre Stage estivo da Carico a Milano
RANZINI MATTIA		stage estivo presso il Ristorante Daniel, durante l'anno stage presso il ristorante Boeucc e la pescheria Virgilio	Stage estivo presso il Ristorante Daniel Stage estivo presso il Ristorante Daniel S
RAVIZZA RICCARDO		Stage formativo presso il ristorante Clubino Dadi a Milano, durante l'anno stage presso pescheria Virgilio	Stage formativo presso Hotel Nettuno a Jesolo, da luglio a settembre Stage estivo presso il Ristorante Daniel
RINALDI LORIS		Stage formativo presso la pescheria Virgilio in Piazza Virgilio a Milano, con mansione di preparazione di prodotti ittici Stage formativo presso il ristorante Mes Amis in via Giovanni da Procida, come Chef Pâtissier	Stage formativo presso Identità Golose in via Romagnosi a Milano, come Chef de Partie Stage estivo presso il ristorante Rigolo in via Solferino, come chef de Pâtissier e poi come Sous Chef
ROSSI LUCA	Stage formativo alla fine della seconda per meriti scolastici svolto presso osteria Conchetta Milano con frequenza di 12 ore lavorative giornaliere per 5 giorni a settimana. - Viaggio di istruzione di una settimana in Inghilterra a Leeds	Partecipazione progetto Erasmus+ svolto in Grecia per la stagione estiva durato 2 mesi. Prima di partire per il progetto Erasmus ho lavorato come capopartita degli antipasti presso l'osteria Conchetta a Milano	Stage formativo stagione estiva a Tropea svolta come Capo Partita degli antipasti presso Infinity Hotel. Stage formativo dal 4/12/2021 al 12/12/2021 presso fiera dell'artigianato.

Documento del Consiglio di Classe 5°

	- Stage presso ristorante Mar'è a Milano in Piazza San BabilaS		Stage formativo dal 25/09/2021 al 27/09/2021 presso fiera Identità Golose con il gruppo Selecta. Stage formativo dal 22/10/2021 al 26/10/2021 presso fiera Lost- Valko.
RUSCONI GABRIELE		Stage formativo presso il ristorante Piazza Repubblica a Milano e presso la pescheria Virgilio Stage formativo nella stagione estiva presso l'agriturismo Al Vecchio Tino a Fivizzano in provincia di Aulla, da giugno a settembre.	

Documento del Consiglio di Classe 5°

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
	Partecipazione incontro Chef Manuel Poli, lezione sulla sostenibilità e lo spreco in cucina. Progetto Eat con l'intervento dello Chef Manuel Pol	Chef Manuel Poli
	Partecipazione agli incontri con Esselunga. (settore ortofrutta, carni, prodotti ittici e risorse umane)	Rappresentanti di Esselunga.
	Partecipazione presentazioni università per orientamento post diploma.	Relatori dell'università.
	Incontro di educazione stradale con la polizia locale	Vigili urbani

11. Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ARDON CRUZ NELLY MICHELLE	Italiano, Matematica, Inglese
ARMENES LEON	Italiano, Matematica, Inglese
BAGGI RICCARDO LAPO	Italiano, Matematica, Inglese
CAPPELLIN VITTORIA	Italiano, Matematica, Inglese
CARLONE MICOL	Italiano, Matematica, Inglese
CARONNI LETIZIA	Italiano, Matematica, Inglese
CASTIGLIONE FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
D'AMELIO ERMES	Italiano, Matematica, Inglese
DI MAIO MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
GRAMAZIO GIULIA	Italiano, Matematica, Inglese
KHMOUD ALBERTO ANISSE	Italiano, Matematica, Inglese
LOUKA CLAUDIA	Italiano, Matematica, Inglese
MUSURACA ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
NDIAYE MOUSTAPHA	Italiano, Matematica, Inglese
PASINI ANNACHIARA	Italiano, Matematica, Inglese
PEDRAZZI TOMMASO	Italiano, Matematica, Inglese
PODINI MARCO	Italiano, Matematica, Inglese
PORTAL TUTUSHIMA MARCO ALEJANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
PUGLISI STEFANO GIOVANNI	Italiano, Matematica, Inglese
RANZINI MATTIA	Italiano, Matematica, Inglese
RAVIZZA RICCARDO	Italiano, Matematica, Inglese
RINALDI LORIS	Italiano, Matematica, Inglese
ROSSI LUCA	Italiano, Matematica, Inglese
RUSCONI GABRIELE	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**