

Anno Scolastico 2021-2022

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. C SV

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ

ALBERGHIERA”

ARTICOLAZIONE

“SALA E VENDITA”

| MATERIA | COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE |
|--|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | BERNOCCO ANNA |
| STORIA | BERNOCCO ANNA |
| 1^LINGUA INGLESE | FOSSI MARIELLA |
| 2^LINGUA FRANCESE | RESTA ELISABETTA |
| MATEMATICA | CONTE UGO |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA) | PISANI MICHELINA |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA | BOZZA MARIA LUISA |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA | PUCCIO ANTONIO |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | SARLO SILVIA |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | BONANNO DANIELE |
| SOSTEGNO | BORROMEO ANTONELLA |
| SOSTEGNO | MAIO GIORGETTA |
| SOSTEGNO | GUARIGLIA MARCO |
| MATERIA ALTERNATIVA | COLLETTI GUIDO |
| 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.

Mal'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**

Composizione classe In quest' ultimo anno scolastico il gruppo classe è cambiato rispetto allo scorso anno in quanto sono stati respinti due alunni. La 5C SV è formata da 22 allievi, 10 ragazze e 12 ragazzi. 6 alunni hanno un Piano Educativo individualizzato, 1 con programmazione differenziata, 1 con programmazione equipollente. Qualche cambiamento invece ha subito il gruppo docenti: è cambiato il docente di lingua francese, che è ora la prof.ssa Resta; è cambiato anche il docente di alternativa, che è ora la prof. Coletti Guido

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

- **BES**

BES 6 alunni hanno un Piano Didattico Personalizzato

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Nel corso dell'anno la maggior parte degli allievi non ha accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi poco seriamente e attivamente, anche nelle attività di gruppo, ma riuscendo comunque a coinvolgere i compagni più svogliati o più fragili. Certamente i lunghi periodi di DDI hanno interrotto la relazione diretta tra docente e alunno, invece molto importante per l'attività didattica. Alcuni argomenti non sono stati approfonditi. Fortunatamente l'ultimo periodo si è svolto in presenza e si è potuto registrare un maggiore coinvolgimento da parte minor parte degli studenti.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

Nel primo periodo dell'anno, un gruppo ha avuto un atteggiamento positivo, ha dimostrato buona partecipazione ed impegno; un gruppo un po' più numeroso ha manifestato un approccio piuttosto superficiale; alcuni allievi sono stati talvolta distratti e hanno manifestato una partecipazione incostante e un impegno non sempre adeguato alle richieste. Nel secondo quadrimestre l'impegno non è migliorato, la maggior parte degli alunni non ha partecipato attivamente alle lezioni, non mostrando un certo interesse verso le diverse proposte, non rispettando le scadenze assegnate e, in alcuni casi, peggiorando anche il profitto. Gli alunni hanno mostrato poca attenzione e cura per comprendere bene l'impegno necessario all'accesso all'Esame di Stato, anche se in modo diverso. Pochi hanno seguito le indicazioni dei docenti e partecipando attivamente alle attività proposte.

- **UDA interdisciplinari svolte**

UDA 1. La mia azienda ristorativa ecosostenibile

UDA 2 Noi cittadini nel mondo

UDA 3 Salute e benessere nella cucina globali

UDA 4 Il '900: Secolo breve

UDA 5 Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

- **Competenze mediamente raggiunte**

La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze mediamente appena sufficienti o sufficienti e in alcuni casi anche buone.

- Competenza alfabetica funzionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e

professionali - Competenza matematica

- Saper analizzare e interpretare dati

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

- Partecipare attivamente alle attività, portando il proprio contributo personale nel rispetto di sé e degli altri - Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

- Benessere e salute

- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

- Competenza multilinguistica

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

- Competenza imprenditoriale

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

● **Comportamento e frequenza**

La classe ha mostrato le stesse caratteristiche di eterogeneità degli anni precedenti per quanto riguarda il comportamento: pochi hanno avuto un atteggiamento positivo, sempre corretto e rispettoso delle regole, la maggior parte fa' fatica a rispettare le regole e si è talvolta mostrato insofferente, ma non ci sono mai stati episodi estremamente sconvenienti. Molti studenti e studentesse non hanno frequentato con assiduità sia le lezioni. Il comportamento è stato generalmente quasi corretto

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 | 16 | 10 | 15 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 2020-2021 | 15 | 10 | 12 | 10 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2021-2022 | 13 | 10 | | | | | 1 | 0 | 0 | 0 |

3. Stabilità del Consiglio di classe nel corso del secondo biennio e ultimo anno scolastico

| MATERIA | ANNO SCOLASTICO 2019/2020 | ANNO SCOLASTICO 2020/2021 | ANNO SCOLASTICO 2021/2022 |
|--|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | CLASSE TERZA | CLASSE QUARTA | CLASSE QUINTA |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | BERNOCCO ANNA | BERNOCCO ANNA | BERNOCCO ANNA |
| STORIA | BERNOCCO ANNA | BERNOCCO ANNA | BERNOCCO ANNA |
| 1^ LINGUA INGLESE | CICERI M.TERESA | FOSSI MARIELLA | FOSSI MARIELLA |
| 2^ LINGUA FRANCESE | MACCHIA CRISTINA | *RIZZO SARA | RESTA ELISABETTA |
| MATEMATICA | DAMICO GIUSEPPE | CONTE UGO | *CONTE UGO |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA) | *PISANI MICHELINA | PISANI MICHELINA | PISANI MICHELINA |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA | - | BOZZA MARIA LUISA | BOZZA MARIA LUISA |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA | PUCCIO ANTONIO | PUCCIO ANTONIO | PUCCIO ANTONIO |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | SARLO SILVIA | SARLO SILVIA | SARLO SILVIA |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA (COMPRESENZA) | - | CRIPPA ERICA | - |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | SCALZO ALESSANDRO | BRAMBILLA LORENZO | BONANNO DANIELE |
| SOSTEGNO | FINO FABIO | FINO FABIO | BORROMEO ANTONELLA |
| SOSTEGNO | MAIO GIORGETTA | MAIO GIORGETTA | MAIO GIORGETTA |
| SOSTEGNO | SIDERI MICHELA | GUARIGLIA MARCO | GUARIGLIA MARCO |
| MATERIA ALTERNATIVA | - | - | COLLETTI GUIDO |
| 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.BAFFI DESIREE | 11 | 12 |
| 2.BARONI LUCA | 9 | 9 |
| 3.BERARDINO CHRISTIAN | 6 | 9 |
| 4.BISONI LORENA | 9 | 10 |
| 5.BOCCHETTI DARIO | 8 | 9 |
| 6.BRAMBILLA SARA CIBELE | 10 | 11 |
| 7.CARRO EDOARDO | 9 | 10 |
| 8.DE ANGELI LORENZO | 8 | 10 |
| 9.FONTANA ALICE | 9 | 10 |
| 10.GAGLIO MARIKA | 10 | 10 |
| 11.GALAMAY KINGSLEE | 8 | 11 |
| 12.MALGRATI CAMILLA | 10 | 12 |
| 13.MAZZA MATTIA FRANCESCO | 10 | 10 |
| 14.MAZZIOTTA ANGELO EMILIANO | 9 | 11 |
| 15.MAZZUTO SOFIA | 10 | 11 |
| 16.PARENTE LORENZO | 9 | 10 |
| 17.PESAMOSCA SABRINA | 10 | 10 |
| 18.PITITTO SAMUELE | 9 | 9 |
| 19.RAVANI MARTINA | 9 | 11 |
| 20.SANVITO SIMONE | 8 | 9 |
| 21.TRIVELLA TOMMASO | 8 | 11 |
| 22.ZAMPORI ALESSIA | 8 | 10 |
| 23. | | |
| 24. | | |
| 25. | | |
| 26. | | |
| 27. | | |
| 28. | | |

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

| CANDIDATI | 1ª LINGUA | 2ª LINGUA |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| 1.BAFFI DESIREE | INGLESE | FRANCESE |
| 2.BARONI LUCA | INGLESE | FRANCESE |
| 3.BERARDINO CHRISTIAN | INGLESE | FRANCESE |
| 4.BISONI LORENA | INGLESE | FRANCESE |
| 5.BOCCHETTI DARIO | INGLESE | FRANCESE |
| 6.BRAMBILLA SARA CIBELE | INGLESE | FRANCESE |
| 7.CARRO EDOARDO | INGLESE | FRANCESE |
| 8.DE ANGELI LORENZO | INGLESE | FRANCESE |
| 9.FONTANA ALICE | INGLESE | FRANCESE |
| 10.GAGLIO MARIKA | INGLESE | FRANCESE |
| 11.GALAMAY KINGSLEE | INGLESE | FRANCESE |
| 12.MALGRATI CAMILLA | INGLESE | FRANCESE |
| 13.MAZZA MATTIA FRANCESCO | INGLESE | FRANCESE |
| 14.MAZZIOTTA ANGELO EMILIANO | INGLESE | FRANCESE |
| 15.MAZZUTO SOFIA | INGLESE | FRANCESE |
| 16.PARENTE LORENZO | INGLESE | FRANCESE |
| 17.PESAMOSCA SABRINA | INGLESE | FRANCESE |
| 18.PITITTO SAMUELE | INGLESE | FRANCESE |
| 19.RAVANI MARTINA | INGLESE | FRANCESE |
| 20.SANVITO SIMONE | INGLESE | FRANCESE |
| 21.TRIVELLA TOMMASO | INGLESE | FRANCESE |
| 22.ZAMPORI ALESSIA | INGLESE | FRANCESE |
| 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 | 90 | + | 17 | = | 107 |
| STORIA | 2 | 66 | 51 | + | 10 | = | 61 |
| 1^ LINGUA INGLESE | 3 | 99 | 80 | + | 12 | = | 92 |
| 2^ LINGUA FRANCESE | 3 | 99 | 56 | + | 9 | = | 65 |
| 2^ LINGUA TEDESCO | 3 | 99 | | | | | |
| MATEMATICA | 3 | 99 | 70 | + | 15 | = | 85 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA) | 5 | 165 | 105 | + | 15 | = | 120 |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- CUCINA | 2 | 66 | 52 | + | 4 | = | 56 |
| LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA | 4 | 132 | 128 | + | 4 | = | 132 |
| SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 3 | 99 | 71 | + | 10 | = | 81 |
| MATERIA ALTERNATIVA | 1 | 33 | 20 | + | 3 | = | 23 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 66 | 57 | + | 9 | = | 66 |
| RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono) | 1 | 33 | 21 | + | 3 | = | 24 |

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 FRANCESE | MATEMATICA | DTA | LABORATORI O DI SALA VENDITA | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | RELIGIONE (per gli studenti avvalenti) | MATERIA ALTERNATIVA |
| LIBRI D ITESTO | X | X | 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 | | | | | | | | | | | | |
| LABORATORIO CHIMICA | | | | | | | X | X | | | | |
| CLASSE VIRTUALE | | | | | | | | | | | | |

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

| TIPOLOGIA SIMULAZIONE | DISCIPLINE COINVOLTE | | | | | | | | | | | | | TECN.EORG.GEST.PROC.PROD. | ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|------------------|------------|--|-------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| | DATA SIMULAZIONI SVOLTE | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | STORIA | 1^LINGUA INGLESE | 2^LINGUA FRANCESE | 2^LINGUA TEDESCO | MATEMATICA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | LAB . SERV. ACCOGLIENZA | TECNICHE DI COMUNICAZIONE | SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA | | | LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI SALA E VENDITA |
| SIMULAZIONE PRIMA PROVA | 25/03/22 | | | | | | | | | | | | | | | |
| SIMULAZIONE SECONDA PROVA | 07/04/22 12/05/22 | | | | | | | | | | | | | | | |
| COLLOQUIO | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | | | | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | | | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | 30/05/22 Ore: 09.00- 11.00 | | | |

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, BANDI E CONCORSI |
|---|-------------------|---|
| a.s.2019-20 Corso sulla sicurezza sul lavoro Progetto Eat. Uscita fondazione Feltrinelli: intervista ad un migrante. | | |
| a.s.2020-2021 Educazione all'affettività | | |
| a.s. 2021-2022 Progetto donatori di sangue Progetto EAT: alimentazione e attività fisica, influenza sul benessere fisico e mentale (azione di endorfine, cortisolo, riduzione ansia, stress, depressione) Progetto su inquinamento e antropocene, nano plastiche Webinar:"Coronavirus" conferenza tenuta dalla dott.ssa Picca. Webinar: "Fondazione Corriere della Sera" | | |
| | | |
| | | |

| ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI |
|--|
| a.s.2019-2020 Corso di sommellerie: Malgrati, Pesamosca, Baffi, Mazzucco, De Angeli |
| a.s 2020-2021 Erasmus: Malgrati Corso di sommellerie: Brambilla, Malgrati, Pesamosca, Baffi, Mazzucco, De Angeli, Gaglio |
| a.s.2021-2022 Corso di sommellerie: Brambilla, PON Cascina Cotica (aperitivo sostenibile): Pisoni, Galamay, Malgrati, Mazzucco, Pesamosca, Gaglio Concorso junior Sommelier Aspi: Baffi Ristorante didattico: Brambilla, Baffi Gemellaggio IPSOEA di Spoleto: Baffi |
| |
| |
| |

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.BAFFI DESIREE | Ristorante pizzeria Mamma farina | Hotel Royal Garden Assago | Hotel Capo d'orso Palau Sardegna Banchetti Aspi Ristorante da Vittorio |
| 2.BARONI LUCA | | Hotel NH | Ristorante Corso Como 10 |
| 3.BERARDINO CHRISTIAN | | Hotel Milano suite | Bar interno alla Scuola |
| 4.BISONI LORENA | | Hotel Raffaello Milano | Hotel Villa del Mare Ristorante Borgia |
| 5.BOCCHETTI DARIO | | Hotel Blaise and Francis | Associazione centro pavese |
| 6.BRAMBILLA SARA CIBELE | | Hotel Marriott | Ristorante Terrazza via Palestro |
| 7.CARRO EDOARDO | | Identità Golose Galli Milano | Ristorante Corso Como 10 |
| 8.DE ANGELI LORENZO | | Hotel Vip Town palace | Gastro Bar Quantum |
| 9.FONTANA ALICE | | Identità Golose | Ristorante Terrazza via Palestro |
| 10.GAGLIO MARIKA | | Hotel Andreoli | Ristorante Morelli |
| 11.GALAMAY KINGSLEE | | Ristorante Matter Bistrot | Ristorante all'Origine Milano |
| 12.MALGRATI CAMILLA | Bistrot | Crown Plaza Hotel | Erasmus Brasserie le bonne Normandie |
| 13.MAZZA MATTIA FRANCESCO | | | Pasticceria Angela |
| 14.MAZZIOTTA ANGELO EMILIANO | | CESVI | Bar interno della scuola |
| 15.MAZZUTO SOFIA | | Identità golose Hotel Biancamaria | Infinity Resort Tropea |
| 16.PARENTE LORENZO | | Hotel Marriott | Bistrot |

Documento del Consiglio di Classe 5°

| | | |
|-------------------------|------------------------|--|
| 17.PESAMOSCA SABRINA | Identità Golose | Hotel Capo D'Orso Palau Sardegna |
| 18.PITITTO SAMUELE | Hotel Le Favaglie | Ristorante Ribot |
| 19.RAVANI MARTINA | Hotel Planet Maranello | Hotel Villamare Cervia Ristorante Alchimia Milano |
| 20.SANVITO SIMONE | Hotel Uptown Palace | Macelleria Sanvito Bollate |
| 21.TRIVELLA TOMMASO | Glam hotel Milano | Ristorante Aimo e Nadia |
| 22.ZAMPORI ALESSIA | Hotel NH Moscova | Ristorante Cristian Magri |

| CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI D FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO | | |
|---|-----------------|-----------------------------|
| PERIODO | ATTIVITA'SVOLTA | INTERVENTO ESTERNI/RELATORI |
| a.s.2020/2021 | | |
| a.s. 2021/2022 | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

11. Indicazione sulle prove Invalsi

| CANDIDATI | PROVE INVALSI SVOLTE |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1.BAFFI DESIREE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 2.BARONI LUCA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 3.BERARDINO CHRISTIAN | Italiano, Matematica, Inglese |
| 4.BISONI LORENA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 5.BOCCHETTI DARIO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 6.BRAMBILLA SARA CIBELE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 7.CARRO EDOARDO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 8.DE ANGELI LORENZO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 9.FONTANA ALICE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 10.GAGLIO MARIKA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 11.GALAMAY KINGSLEE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 12.MALGRATI CAMILLA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 13.MAZZA MATTIA FRANCESCO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 14.MAZZIOTTA ANGELO EMILIANO | |
| 15.MAZZUTO SOFIA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 16.PARENTE LORENZO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 17.PESAMOSCA SABRINA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 18.PITITTO SAMUELE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 19.RAVANI MARTINA | Italiano, Matematica, Inglese |
| 20.SANVITO SIMONE | Italiano, Matematica, Inglese |
| 21.TRIVELLA TOMMASO | Italiano, Matematica, Inglese |
| 22.ZAMPORI ALESSIA | 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**