

# Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe  
Classe 5 sez. AENO

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI**

**INDIRIZZO:**

**“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”**

**CODICE ATECO I-56**

**DECLINAZIONE**

**“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA”**

Documento del Consiglio di Classe 5<sup>a</sup>A ENO

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	SCHIERANO FRANCESCA
<b>STORIA</b>	SCHIERANO FRANCESCA
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	NARCISO ANNAMARIA/ MELITA VALENTINA
<b>2^LINGUA TEDESCO</b>	LUCCHINO MARIA TERESA
<b>MATEMATICA</b>	OLIVA CRISTINA
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	CARRESE CRISTINA
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	CEPPARULO BIAGIO
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)</b>	BRILLI ROBERTO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	CARACCILO MAURIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	COSENTINO GRAZIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	BRAMBILLA LORENZO MARIO
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	JURISIC MATEJ
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	LAMBERTI ELENA

### ***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'IPSEO A"Carlo Porta" è costituita dai progetti di FSL.

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 FSL 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 14 studenti di cui 8 maschi e 6 femmine.

- Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno  
Due delle attuali studentesse si sono inserite nella classe all'inizio del quarto anno (a.s. 2024-2025).

- BES

All'interno della classe sono presenti uno studente con PDP per disturbi specifici dell'apprendimento e una studentessa con PDP transitorio per bisogni educativi speciali.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Durante lo stage estivo gli studenti hanno dimostrato di avere buone capacità professionali, l'impegno profuso ed il livello di preparazione raggiunto dai singoli è stato apprezzato da tutte le aziende ospitanti. Per quanto riguarda il coinvolgimento degli alunni nello studio "teorico" delle diverse discipline si segnalano alcune criticità: non per tutti il lavoro domestico è stato puntuale, per alcuni soltanto superficiale o frammentario.

- Partecipazione al dialogo educativo

Nel corso dell'anno la partecipazione al dialogo educativo è stata discreta. Alcuni studenti hanno dimostrato di avere buone capacità e si sono resi protagonisti del dialogo educativo, agendo in modo propositivo con interesse e serietà nei confronti delle attività proposte. Altri, al contrario, sono stati spesso spronati e coinvolti dai docenti perché passivi o poco partecipi. In alcuni casi anche la componente caratteriale ha avuto la sua importanza.

- UDA interdisciplinari svolte

UDA 1 – La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)

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

La maggior parte degli studenti ha raggiunto al termine del percorso le

competenze disciplinari e trasversali prefissate, mentre alcuni non le hanno raggiunte in modo completo a causa di uno studio superficiale o approssimativo. Permangono, in alcune materie, delle fragilità dovute a lacune pregresse non completamente colmate e ad un impegno nello studio non adeguato.

- Comportamento e frequenza

Il comportamento è stato quasi sempre corretto anche se non sempre responsabile. La frequenza è stata mediamente regolare, tranne per uno studente e per una studentessa.

**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
<b>2023-2024</b>	09	05	09	04	0	01	0	0	0	0
<b>2024-2025</b>	10	06	08	06	02	0	0	0	0	0
<b>2025-2026</b>	08	06								

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2023/2024	ANNO SCOLASTICO 2024/2025	ANNO SCOLASTICO 2025/2026
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	SCHIERANO FRANCESCA	SCHIERANO FRANCESCA	SCHIERANO FRANCESCA
<b>STORIA</b>	SCHIERANO FRANCESCA	SCHIERANO FRANCESCA	SCHIERANO FRANCESCA
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	LAVEZZINI MARINA	DI FALCO YLENIA	NARCISO ANNAMARIA/ MELITA VALENTINA
<b>2^ LINGUA TEDESCO</b>	SCOTTI ALESSANDRA	LUCCHINO MARIA TERESA	LUCCHINO MARIA TERESA
<b>MATEMATICA</b>	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA *
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	CEPPARULO BIAGIO	CEPPARULO BIAGIO	CEPPARULO BIAGIO
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)</b>	CEPPARULO BIAGIO	BUONGIORNO EMILIANO	BRILLI ROBERTO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	//	LA GRASSA ANTONIO	CARACCIULO MAURIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	VAPORE ANTONIETTA	COSENTINO GRAZIA	COSENTINO GRAZIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	BRAMBILLA LORENZO MARIO	CAGGIANO ALDO	BRAMBILLA LORENZO MARIO
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	JURISIC MATEJ
<b>SOSTEGNO</b>	NAPOLITANO FLAVIO	//	//
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	UNFER LUCIA GRAZIELLA	BRAMBILLA LORENZO MARIO	LAMBERTI ELENA

\*docente coordinatore della classe

#### **4. CREDITI SCOLASTICI**

<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
<b>AMATO ALESSANDRA</b>	10	11
<b>AMICO ALESSIO</b>	10	10
<b>CALZONE CHRISTIAN</b>	9	9
<b>CATALAN HALLIE FAITH</b>	10	11
<b>CEFIS GAIA MARTA</b>	11	12
<b>CHIESA MARTA</b>	10	11
<b>GARGATAGLI MADIAN</b>	10	12
<b>MAFFEI RICCARDO</b>	8	10
<b>MAURO LORENZO</b>	10	10
<b>MILANI CLAUDIA</b>	11	12
<b>ROLLUQUE EXEQUIEL</b>	10	9
<b>SANCEDO GOMEZ CLAUDIA JAZMIN</b>	11	12
<b>SIGNO' GABRIELE</b>	9	9
<b>VAGLIA ANDREA</b>	11	12

**5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate**

<b>CANDIDATI</b>	<b>1ª LINGUA</b>	<b>2ª LINGUA</b>
<b>AMATO ALESSANDRA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>AMICO ALESSIO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>CALZONE CHRISTIAN</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>CATALAN HALLIE FAITH</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>CEFIS GAIA MARTA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>CHIESA MARTA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>GARGATAGLI MADIAN</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>MAFFEI RICCARDO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>MAURO LORENZO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>MILANI CLAUDIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>ROLLUQUE EXEQUIEL</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>SANCEDO GOMEZ CLAUDIA JAZMIN</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>SIGNO' GABRIELE</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>
<b>VAGLIA ANDREA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>TEDESCO</b>

# PARTE SECONDA

## PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

**6. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina**

<b>MATERIA</b>	<b>ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO</b>	<b>ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)</b>	<b>ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO</b>	<b>+</b>	<b>ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO</b>	<b>=</b>	<b>TOTALE ORE SVOLTE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	4	132	95		12		107
<b>STORIA</b>	2	66	42		6		48
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	3	99	73		9		82
<b>2^ LINGUA TEDESCO</b>	3	99	64		8		72
<b>MATEMATICA</b>	3	99	81		9		90
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	4	132	103		12		115
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	4	132	100		16		116
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	2	66	31		8		39
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	4	132	95		11		106
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	2	66	58		4		62
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	24		3		27
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	15		3		18

**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 TEDESCO	MATEMATICA		LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA	LABORATORIO OTTICO DI SALA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	MATERIA ALTERNATIVA (perStudenti avvalenti)
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, VIDEO PROIETTORE, GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE			x				x		x			

### 8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DATA SIMULA ZIONI SVOLTE	DATA SIMULA ZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTER ATURA ITALIAN A	STORIA	1^ LING UA INGL ESE	2^ LING UA TEDE SCO	MA TE MA TIC A	DIRITTO E TECNICH E AMMINI STRATIVE	LABO RATO RIO DI SALA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM ENTAZION E	LABORAT	SCIENZE
	<b>SIMULAZIONE PRIMA PROVA</b>	05.02.2026	23.04.2026									
<b>SIMULAZIONE SECONDA PROVA</b>	27.02.2026	08.05.2026										
<b>COLLOQUIO</b>	10.04.2026	15.05.2026	x		x					x	x	

## 9. Curriculum di Educazione civica

L'istituto ha elaborato a partire dall' a.s. 2019/2020 di un curricolo 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 curricolo delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2025-2026</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Progetto "Cibo e Salute – Guadagnare salute con LILT"</li> <li>● Relazioni di genere (Progetto Jean Monnet) – "In nome di Giulia" – Fondazione Giulia Cecchettin</li> <li>● Progetto "Mi voglio sicur*" (Progetto Sicurezza Milano Metropolitana)</li> <li>● Progetto Icaro - Polizia Stradale</li> <li>● Incontro "Contrasto alle frodi alimentari, commerciali e sanitarie, a tutela del consumatore. Dalla teoria ai casi reali" - NAS</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2025-2026</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Viaggio di istruzione a Valencia</li> <li>● Visione del film "Le assaggiatrici" – Cinema Anteo, Milano</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2025-2026</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Progetto "Donatori di sangue"</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2024-2025</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Incontro con la scrittrice Sara Rapino</li> <li>● Incontro con l'Associazione Cominetti</li> <li>● Progetto "Stai all'occhio" - Associazione Opera Liquida</li> <li>● Incontro "Sostenibilità e sicurezza alimentare" (Erasmus + Jean Monnet)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2024-2025</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Visione della mostra fotografica "LA STORIA DIETRO LE IMMAGINI" presso La Casa della Memoria</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2024-2025</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Progetto "Educazione all’Affettività"</li> <li>● Corso IT Security</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2023-2024</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Educazione stradale "Nel senso giusto"</li> <li>● Incontro di formazione "Agricoltura e sostenibilità"</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2023-2024</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Visione film "Io capitano" – Cinema Anteo, Milano</li> <li>● Spettacolo teatrale: "DIARIO SOTTO LE BOMBE - Bisogna saper uccidere quando è necessario" presso Teatro Società Umanitaria, Milano.</li> <li>● Uscita didattica a Verona</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>a.s. 2023-2024</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Progetto "Raise" (Jean Monnet)</li> </ul>

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


**ATTIVITÀ/PROGETTI COMPETENZE TRASVERSALI (COMPETENZE DIGITALI E IMPRENDITORIALITÀ)**

**Cefis:** PON Dublino 29.01.2026 – 27.02.2026

**Gargatagli:** PNRR Next Gen AI Summit Napoli 08.10.2025 - 13.10.2025

**Amato, Calzone, Sancedo, Vaglia:** giornata in cucina per Milano-Cortina 2026

**Calzone, Vaglia:** attività di orientamento in entrata (presentazione del nostro Istituto)

**Calzone, Cefis, Sancedo:** PON Cork (Irlanda) 28.01-2025 – 26.02.2025

**Gargatagli:** stage linguistico a Monaco di Baviera (a.s. 2024-2025)

**Cefis, Sancedo:** PON Dublino estate 2024

**Amato, Sancedo:** stage linguistico a Malta (a.s. 2023-2024)

## **10. FSL**

L'attività di FSL 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 FSL 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 Maturità.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso dell' a.s. 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere servizi esterni a causa della pandemia, 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. Con l'anno scolastico 2021/2022 sono riprese le normali attività di tirocinio, servizi esterni, ristorante didattico e formazione con esperti esterni che costituiscono l'ossatura dei percorsi di Formazione Scuola Lavoro.

Documento del Consiglio di Classe 5 AENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
<b>AMATO ALESSANDRA</b>	NON SVOLTO	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE CAVOLI A MERENDA.	VOI DANIELA ESSENTIA.
<b>AMICO ALESSIO</b>	RISTORANTE LA TABLE (Meda).	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE UNITUM. RISTORANTE GIANCARLO MORELLI.	MACELLERIA IL MANNARINO (Seregno). RISTORANTE DUOMO (Ragusa Ibla).
<b>CALZONE CHRISTIAN</b>	NON SVOLTO	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE LA POBBIA.	MACELLERIA IL MANNARINO (De Angelis). RISTORANTE KRESIOS. CAFE VELO (Cork).
<b>CATALAN HALLIE FAITH</b>	NON SVOLTO	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE LA VERSILIA.	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO. RISTORANTE CAVOLI A MERENDA.
<b>CEFIS GAIA MARTA</b>	ANTICA TRATTORIA SAN GALDINO.	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE DISTREAT.	MACELLERIA IL MANNARINO (De Angelis). VINILIA RESORT. BROWN'S BRASSERIE (Cork). ONE PICO (Dublino).
<b>CHIESA MARTA</b>	NON SVOLTO	RISTORANTE OLIO. PASTICCERIA RANIERI.	RISTORANTE OLIO. HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA.
<b>GARGATAGLI MADIAN</b>	NON SVOLTO	CLUBINO DADI. STAND VALKO – HOST (Rho Fiera)	MACELLERIA LEONI. SOCIETA' AGRICOLA BAGAGGERA.
<b>MAFFEI RICCARDO</b>	NON SVOLTO	PESCHERIA SUIGO. RISTORANTE LA POBBIA.	MACELLERIA LEONI. RESORT CASTELLO DI VICARELLO
<b>MAURO LORENZO</b>	NON SVOLTO	CLUBINO DADI.	MACELLERIA AROSIO. HOTEL FOUR SEASONS.
<b>MILANI CLAUDIA</b>	NON SVOLTO	RISTORANTE CAVOLI A MERENDA. PESCHERIA VITTORIA.	AGRITURISMO ROSS WALD.
<b>ROLLUQUE EXEQUIEL</b>	NON SVOLTO	RISTORANTE ZAZA' RAMEN.	MACELLERIA IL MANNARINO (Tenca). RISTORANTE APREA.
<b>SANCEDO GOMEZ CLAUDIA JAZMIN</b>	NON SVOLTO	RISTORANTE IL MANNARINO (Naviglio).	MACELLERIA PELLEGRINI. ERASMUS (Granada). CASTEL CAFE (Cork).
<b>SIGNO' GABRIELE</b>	NON SVOLTO	PESCHERIA GELMETTI. ITALIANA HOTELS RHO FIERA.	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO. DELPHINA HOTEL MARINEDDA.
<b>VAGLIA ANDREA</b>	NON SVOLTO	RISTORANTE RIBOT. RISTORANTE OLIO.	MACELLERIA ARAA-PELLEGRINI. RISTORANTE SADLER.

<b>CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTA</b>	<b>INTERVENTO ESTERNI/RELATORI</b>
a.s. 2025 - 2026	Formazione Grana Padano	Relatore Sig. Parisse
a.s. 2025 - 2026	Incontri di orientamento in uscita (presentazione corsi post diploma ITS, corsi di laurea inerenti al percorso di studi presso università italiane e straniere, opportunità di lavoro in Italia e all'estero)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione a Expo Training - Rho Fiera</li> <li>• IPSEOA C. Porta - Percorso ITS "Food and Beverage Management";</li> <li>• UNIMI - Corso di laurea in Scienze della Ristorazione e Corso di laurea in Enologia;</li> <li>• Swiss Education Group - presentazione offerta formativa;</li> <li>• IPSEOA C. Porta - Career Day;</li> </ul>
a.s. 2024 - 2025	Formazione carni e prodotti ortofruttili	Esselunga
a.s. 2024 - 2025	Uscita didattica a Trecate: visita all'azienda Invernizzi	
a.s. 2024 - 2025	Uscita didattica a Bologna: workshop sulla pasta fresca presso "Portici Academy"	
a.s. 2023 - 2024	Formazione prodotti ittici	Esselunga
a.s. 2023 - 2024	Incontro di formazione "L'alimentazione e la cucina nel Basso Medioevo"	

**11. Indicazione sulle prove Invalsi**

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVE INVALSI SVOLTE</b>
<b>AMATO ALESSANDRA</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>AMICO ALESSIO</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>CALZONE CHRISTIAN</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>CATALAN HALLIE FAITH</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>CEFIS GAIA MARTA</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>CHIESA MARTA</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>GARGATAGLI MADIAN</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>MAFFEI RICCARDO</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>MAURO LORENZO</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>MILANI CLAUDIA</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>ROLLUQUE EXEQUIEL</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>SANCEDO GOMEZ CLAUDIA JAZMIN</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>SIGNO' GABRIELE</b>	Italiano, Inglese      Matematica,
<b>VAGLIA ANDREA</b>	Italiano, Inglese      Matematica,

***Allegati:***

- 1. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 2. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 3. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 4. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**