

Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. APD

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO:

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

CODICE ATECO I-56 C-10

DECLINAZIONE

“ ENOGASTRONOMIA DI CUCINA-PASTICCERIA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	ROCCA VALERIA/ CAROTENUTO GABRIELLA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FERSINI SIMONA
STORIA	FERSINI SIMONA
1^LINGUA INGLESE	VISIGALLI SOFIA
2^LINGUA FRANCESE	LICI EVILDA
2^LINGUA TEDESCO	LUCCHINO MARIA TERESA
MATEMATICA	PUGLIA CONCETTA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	BONFIGLIO MARIA RITA
LABORATORIO DI PASTICCERIA	PRINCIPE ANGELO ANDREA
LABORATORIO DI PASTICCERIA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DEMARCO ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANDE GIORGIA
TECNICA E ORGANIZZAZIONE GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	BRUGNOLOTTI GLORIA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	JURISIC MATEJ
SOSTEGNO	DI COSTA PINUCCIA
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	//

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 FSL.

Il progetto di FSL, 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 quindici studenti, precisamente sette ragazzi e otto ragazze. Una ragazza risulta non frequentante.

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

In terza, a partire dalla prima metà di settembre, si è aggiunto alla classe lo studente D.M.C., che al termine dell'anno scolastico ha cambiato scuola per motivi sportivi. Sempre al termine della classe terza, l'alunna M.C. ha deciso di modificare il proprio indirizzo di studi. In quinta è stata inserita una nuova alunna, che, tuttavia, non ha mai frequentato le lezioni.

- BES

In classe sono presenti quattro studenti per cui è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato per Disturbi Specifici dell'Apprendimento.

E' presente un'alunna con PEI equipollente.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Il comportamento generale della classe risulta positivo e corretto. La vivacità che talvolta caratterizza il gruppo, viene generalmente ricondotta all'ordine grazie alle sollecitazioni dei docenti, in un clima complessivamente costruttivo e sereno per l'apprendimento.

- Partecipazione al dialogo educativo

Gli studenti sono motivati, partecipano attivamente al dialogo educativo e interagiscono in modo proficuo con i docenti. In particolare, la partecipazione si manifesta attraverso interventi pertinenti, domande di approfondimento e disponibilità al confronto, contribuendo a rendere le lezioni dinamiche e collaborative.

- UDA interdisciplinari svolte

Le UDA svolte nel corso dell'anno scolastico sono state:

- UDA 1: Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile (Imprenditorialità)
- UDA 3: Salute e benessere nella cucina globale
- UDA 4: "Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa" (Jean Monnet)
- UDA 5: Come la cultura diventa strumento di espressione individuale e denuncia sociale

- Competenze mediamente raggiunte

Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto le competenze previste. Per alcuni di loro si evidenziano ancora delle criticità nell'esposizione scritta e orale. Il livello di acquisizione risulta nel complesso adeguato, con alcuni casi di pieno consolidamento e altri che necessitano ancora di un ulteriore rafforzamento.

- Comportamento e frequenza

Il comportamento della classe risulta complessivamente corretto, responsabile e rispettoso delle regole. La frequenza è tendenzialmente regolare, con qualche caso sporadico di assenze.

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
2023-2024	08	08	08	08	0	0	0	0	0	0
2024-2025	07	07	07	07	0	0	0	0	0	0
2025-2026	07	08								

nell'anno 24/25 l'alunna Chiesa Marta ha cambiato indirizzo scegliendo cucina

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
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	//	CAROTENUTO GABRIELLA	ROCCA VALERIA/ CAROTENUTO GABRIELLA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SCIBELLI ANNA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA
STORIA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA	FERSINI SIMONA
1^ LINGUA INGLESE	MANTOVANI RITA	VISIGALLI SOFIA	VISIGALLI SOFIA
2^ LINGUA FRANCESE	FEOLA ANTONELLA	LICCARDO ALICE	LICI EVILDA
2^ LINGUA TEDESCO	SCOTTI ALESSANDRA	LUCCHINO MARIA TERESA	LUCCHINO MARIA TERESA
MATEMATICA	TANDUO GIACOMO	MANCUSO CARLA KATIA	PUGLIA CONCETTA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	PIPERNO ROSA	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA
LABORATORIO DI PASTICCERIA	PRINCIPE ANGELO ANDREA	PRINCIPE ANGELO ANDREA	PRINCIPE ANGELO ANDREA
LABORATORIO DI PASTICCERIA COMPRESENZA	BERNABEI MARY	GUIDO DANIELE	BRILLI ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TINNIRELLO ADA	DEMARCO ANGELA	DEMARCO ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANDE GIORGIA	GRANDE GIORGIA	GRANDE GIORGIA*
TECNICA E ORGANIZZAZIONE GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	//	PASQUARIELLO MARIO	BRUGNOLOTTI GLORIA
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	JURISIC MATEJ
SOSTEGNO	CELENTANO ALBANGELA	DI COSTA PINUCCIA	DI COSTA PINUCCIA
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	//	//	//

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ALIPRANDI DIEGO	10	11
ASITTI DAVIDE	10	11
BAILOUL JASMINE	8	11
BURASCHI VIOLA BEATRICE	10	11
CARRERA SILVA KAROL LETIZIA	9	11
FEMIANI MICHELA	9	10
INGALA LEONARDO	9	12
LAZZARA NICCOLO' ALFREDO	9	11
MINGRONE NICOLA	10	11
PASSIONE SOFIA	10	11
RAPETTI FRIDA	10	11
RAVELLI SOFIA ALICE	10	11
SERRAPICA IRENE	10	11
TETTAMANZI ALESSIO	10	11
VIGONI EMANUELE	10	11

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1ª LINGUA	2ª LINGUA
ALIPRANDI DIEGO	INGLESE	TEDESCO
ASITTI DAVIDE	INGLESE	TEDESCO
BAILOUL JASMINE	INGLESE	TEDESCO
BURASCHI VIOLA BEATRICE	INGLESE	FRANCESE
CARRERA SILVA KAROL LETIZIA	INGLESE	TEDESCO
FEMIANI MICHELA	INGLESE	TEDESCO
INGALA LEONARDO	INGLESE	TEDESCO
LAZZARA NICCOLO' ALFREDO	INGLESE	FRANCESE
MINGRONE NICOLA	INGLESE	FRANCESE
PASSIONE SOFIA	INGLESE	FRANCESE
RAPETTI FRIDA	INGLESE	TEDESCO
RAVELLI SOFIA ALICE	INGLESE	TEDESCO
SERRAPICA IRENE	INGLESE	TEDESCO
TETTAMANZI ALESSIO	INGLESE	TEDESCO
VIGONI EMANUELE	INGLESE	TEDESCO

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
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	1	33	19		3		22
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	102		12		114
STORIA	2	66	47		6		53
1^ LINGUA INGLESE	3	99	73		9		82
2^ LINGUA FRANCESE	3	99	78		7		85
2^ LINGUA TEDESCO	3	99	78		7		85
MATEMATICA	3	99	64		9		73
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	3	99	79		10		89
LABORATORIO DI PASTICCERIA	4	132	92		20		112
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	105		11		116
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		6		56
TECNICA E ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	2	66	42		6		48
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	21		3		24
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					

7. Ambienti di formazione e strumenti didattici utilizzati (indicare con una crocetta la tipologia utilizzata)

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE												TECN. E ORG. GEST. PROC.PROD.	MATERIA ALTERNATIVA
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DATTA	LABORATORIO PASTICCERIA	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)		
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
DISPENSE E APPUNTI	X	X	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	X	
LABORATORIO LINGUISTICO														
LABORATORIO INFORMATICA			X		X	X	X							
LABORATORIO CHIMICA														
CLASSE VIRTUALE			X	X		X			X	X				

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE													
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LING UA E LETTE RATURA ITALI ANA	STOR IA	1^LI NGUA INGLE SE	2^LI NGU A FRA NCE SE	2^ LIN GU ATE DE SCO	MA TE MA TIC A	DIRI TTO E TEC NIC HE AMM INIS TRA TIVE	TEC N. E OR G. GE ST. PR OC. PR OD	SCIE NZE CUL TUR A DELL 'ALI MEN TAZI ONE	SCI ENZE MO TO RIE E SP OR TIV E	LAB ORA TOR IO DI PAS TICC ERIA	ANALI SI E CONT ROLLI CHIMI CI DEI PROD OTTI ALIME NTARI
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	5/02/ 2026	23/04/2026												
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	27/02/2026	08/05/2026												
COLLOQUIO	30/03/2026	18/05/2026	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>A.S. 2023/2024:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progetto Raise sulla parità di genere e l'educazione all'affettività 	<p>A.S 2023-2024:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visione film: C'è ancora domani. - Visione film: Io Capitano. - Uscita a teatro: La Locandiera - Uscita didattica a Verona di un giorno - Uscita didattica sul territorio: Incontro con Diego Crosara (capo pasticcere dell'azienda Marchesi). 	<p>A.S. 2023/2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progetto educazione stradale
<p>A.S. 2024/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progetto "Stai all'occhio", Associazione Opera Liquida (educazione alla legalità). - Progetto "Io e te alla tua età", Educazione all'affettività. - Corso sulla sicurezza digitale. 	<p>A.S. 2024/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uscita didattica di un giorno a Torino con visita a fabbrica di cioccolato, palazzo Reale e museo del Cinema. 	<p>A.S. 2024/2025</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gennaio 2025, Progetto sportivo sulla neve presso Sestriere - Marzo 2025 progetto "Bowling a scuola"
<p>A.S. 2025/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incontri con la polizia stradale, progetto ICARO mi voglio sicuro - Progetto di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne - Incontri progetto "CIBO E SALUTE" guadagnare salute con LILT - 17/04/2026 Incontro con il comando dei Carabinieri per la tutela della salute pubblica - NAS sulle frodi alimentari, la contraffazione e la violazione dei marchi. 	<p>A.S. 2025/2026</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visione film, quello che resta di te. - Visione film: La assaggiatrici Visione film: La ragazza del mare - Dal 23 all'26 marzo 2026: Viaggio di istruzione a Valencia - Visita guidata in uscita di 1 giorno al Vittoriale. 	<p>A.S. 2025/2026</p> <p>Progetto "Donatori di sangue"</p>

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

A. s. 2023-2024:

Partecipazione al Progetto Erasmus: presso Parigi (Passione)
Stage linguistico; Malta (Asitti, Buraschi, Ravelli, Serrapica)

A.S. 2024/2025

Stage linguistico a Monaco di Baviera dal 24 febbraio all'1 marzo 2025. (Partecipanti Carrera, Rapetti, Ravelli, Ingala, Tettamanzi e Vigoni)
Pon presso Cork Irlanda. Durata un mese. (Partecipanti: Aliprandi, Asitti, Passione, Serrapica)

A.S. 2025/2026

Progetto erasmus presso Tours (Francia) dal 17 al 28 novembre 2025. Partecipanti: Lazzara

ATTIVITÀ/PROGETTI COMPETENZE TRASVERSALI (COMPETENZE DIGITALI E IMPRENDITORIALITÀ)

A.S. 2024/2025

- Uscita didattica sul territorio: Incontro con Diego Crosara (capo pasticcere dell'azienda Marchesi).
- Uscita "progetto orientamento" col prof. Restifo Antonino
- Uscita "progetto orientamento" col prof. Restifo Antonino il 29 maggio: Artigiano in Fiera, anteprima d'estate (Rho Fiera, Milano).
- Corso sicurezza digitale

A.S. 2025/2026

- Presentazione corsi del Swiss Educational Group
- Presentazione azienda Four Seasons.
- Utilizzo del software di matematica GeoGebra per sviluppare un compito di realtà basato sulla gestione di un buffet, in cui gli studenti utilizzano lo studio delle funzioni economiche (costi, ricavi, profitto) e la determinazione del break-even point per coniugare la sostenibilità ambientale al successo imprenditoriale nel settore della pasticceria

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 Formazione Scuola Lavoro.

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
ALIPRANDI DIEGO		Pasticceria Princi	Erasmus Irlanda
ASITTI DAVIDE		Pasticceria Ranieri, Milano	Acaya golf resort e spa, Puglia.
BAILOUL JASMINE		Tiemì Pasticceria, Milano (a.s. 2022/2023)	Princi, Milano (interrotto fine luglio 2024)
BURASCHI VIOLA BEATRICE		Pasticceria Casatti, Milano	hotel "Principe di Savoia".
CARRERA SILVA KAROL LETIZIA		Pasticceria San Carlo, Milano	Pasticheri', Milano
FEMIANI MICHELA		Pasticceria Moschella	Locanda Cossetti
INGALA LEONARDO		Pasticceria Marla'	Acaya golf resort e spa, Puglia.
LAZZARA NICCOLO' ALFREDO		Pasticceria Luca, Milano	pasticceria Sara
MINGRONE NICOLA		Stage curriculare presso Baunilla Laboratorio	Armani Hotel
PASSIONE SOFIA		pasticceria Angela	pasticceria Tortalier
RAPETTI FRIDA		pasticceria "bontà senza glutine"	hotel "Four season".
RAVELLI SOFIA ALICE		Pasticceria Tiemì'	Pasticceria Angela
SERRAPICA IRENE		Pasticceria Corona Milano	Hotel Os Olivos- Coruña España
TETTAMANZI ALESSIO		Pasticceria Luca, Milano	Pasticceria Luca
VIGONI EMANUELE	pasticceria Campi (Busto Arsizio)	Pasticceria Nepa'	Pasticceria Fantasia

**CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI DI FORMAZIONE CON
ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO**

PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
A.S. 2024/2025	<ul style="list-style-type: none"> - Uscita "progetto orientamento" col prof. Restifo Antonino - Uscita "progetto orientamento" col prof. Restifo Antonino il 29 maggio: Artigiano in Fiera, anteprima d'estate (Rho Fiera, Milano). - Incontro di presentazione della facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università Statale di Milano. - Incontri con Eselunga dedicati alla presentazione del marchio Elisenda. - Incontro con Diego Crosara, Pastry Chef Executive Marchesi 1824. - Partecipazione ai Career Day. 	<ul style="list-style-type: none"> - Relatore Diego Crosara
A.S. 2025/2026	<ul style="list-style-type: none"> - Presentazione corsi del Swiss Educational Group - Orientamento ITS - Presentazione corso post diploma ITS Academy. - Partecipazione ai Career Day. - Presentazione azienda Four Seasons. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esperti Swiss Educational Group
	<p>Attività di Orientamento svolte dal Tutor, Prof. Restifo. La classe ha effettuato 30 ore di Orientamento, a partire dal mese di novembre 2025, come previsto dal Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito del 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.</p>	

Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ALIPRANDI DIEGO	Italiano, Matematica, Inglese
ASITTI DAVIDE	Italiano, Matematica, Inglese
BAILOUL JASMINE	Non svolte
BURASCHI VIOLA BEATRICE	Italiano, Matematica, Inglese
CARRERA SILVA KAROL LETIZIA	Italiano, Matematica, Inglese
FEMIANI MICHELA	Italiano, Matematica, Inglese
INGALA LEONARDO	Italiano, Matematica, Inglese
LAZZARA NICCOLO' ALFREDO	Italiano, Matematica, Inglese
MINGRONE NICOLA	Italiano, Matematica, Inglese
PASSIONE SOFIA	Italiano, Matematica, Inglese
RAPETTI FRIDA	Italiano, Matematica, Inglese
RAVELLI SOFIA ALICE	Italiano, Matematica, Inglese
SERRAPICA IRENE	Italiano, Matematica, Inglese
TETTAMANZI ALESSIO	Italiano, Matematica, Inglese
VIGONI EMANUELE	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

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