

# Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe  
Classe 5 sez. BENO

**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>B ENO

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	VENTURA CHIARA
<b>STORIA</b>	VENTURA CHIARA
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	BORGHETTO SIMONA
<b>2^LINGUA FRANCESE</b>	ANDRONACHE ANDREEA RAMONA
<b>MATEMATICA</b>	PASQUARIELLO MARIO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	BONFIGLIO MARIA RITA
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	ERNANI GIOVANNI
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)</b>	RESTUCCI FABRIZIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	CARACCIOLO MAURIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	SARLO SILVIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	UNFER LUCIA GRAZIELLA
<b>SOSTEGNO</b>	ZACCARIA RITA CATERINA
<b>SOSTEGNO</b>	REDA ALESSANDRO
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	DE VECCHI GAIA ZEN LUCA RICCARDO SATURNINO
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <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 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 allievi, 1 ragazza e 13 ragazzi.
- **Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno**  
Uno studente si è inserito nel gruppo classe all'inizio del quarto anno (a.s.2024/25).
- **BES**  
All'interno del gruppo classe sono presenti 2 allievi con DSA, per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto un PDP con le relative misure compensative e dispensative, e 2 allievi con disabilità certificata, per i quali è stato predisposto un PEI personalizzato. Il CdC ha inoltre deciso di supportare due studenti con un PDP BES transitorio per svantaggio socio-economico e con un percorso di *mentoring*.
- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**  
Durante l'attività didattica gli allievi faticano a rimanere attenti e concentrati, la classe è spesso caotica e dispersiva; il lavoro in classe deve essere spesso sollecitato, mentre il lavoro a casa è spesso carente, fatta eccezione per pochi studenti. In merito al rendimento, il quadro è generalmente mediocre, con diverse situazioni negative a conclusione del primo quadrimestre e nel corso del secondo; pochi studenti hanno avuto tutte le valutazioni positive nel corso dell'anno scolastico. Si è rilevata una generale mancanza di motivazione.
- **Partecipazione al dialogo educativo**  
Dal punto di vista relazionale, all'interno della classe si sono creati diversi gruppi per affinità personali. La relazione tra pari non è sempre costruttiva a causa di superficialità e scarsa maturità. Anche la relazione con i docenti non è sempre adeguata.
- **UDA interdisciplinari svolte**  
In merito alla progettazione didattica sono state svolte le seguenti UDA interdisciplinari:
  - La mia azienda ristorativa Cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità);
  - Salute e benessere nella cucina globale;
  - Il Novecento: dalla crisi del vecchio equilibrio europeo alla nascita della nuova Europa (Progetto Jean Monnet);
  - Come la cultura diventa strumento di espressione individuale e denuncia sociale.
- **Competenze mediamente raggiunte**  
Il livello delle competenze valutate è generalmente medio (livelli B-C); tuttavia alcuni studenti presentano delle criticità linguistiche e contenutistiche sia nello scritto che nell'orale. Nelle simulazioni d'esame svolte, i risultati sono stati nel complesso modesti. Si denota un gruppo di studenti che ha svolto le prove con risultati negativi.
- **Comportamento e frequenza**  
Dal punto di vista disciplinare, gli allievi si sono dimostrati non sempre rispettosi del regolamento di Istituto, soprattutto con riferimento all'utilizzo del telefono e al linguaggio utilizzato. In merito alla frequenza, diversi studenti hanno effettuato un numero di assenze e ritardi considerevole.

**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>	16	03	13	01	03	02	0	0	0	0
<b>2024-2025</b>	14	01	13	01	01	0	0	0	0	0
<b>2025-2026</b>	13	01								

**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>	COCCO MARCO	VENTURA CHIARA	VENTURA CHIARA
<b>STORIA</b>	COCCO MARCO	FERRARI DANILO	VENTURA CHIARA
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	BORGHETTO SIMONA	BORGHETTO SIMONA	BORGHETTO SIMONA *
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	DE BLASIS GIUSEPPINA	ANDRONACHE ANDREEA RAMONA	ANDRONACHE ANDREEA RAMONA
<b>MATEMATICA</b>	PASQUARIELLO MARIO	PASQUARIELLO MARIO	PASQUARIELLO MARIO
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	PIPERNO ROSA	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	ERNANI GIOVANNI	ERNANI GIOVANNI	ERNANI GIOVANNI
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)</b>	ERNANI GIOVANNI	BUONGIORNO EMILIANO	RESTUCCI FABRIZIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	//	LA GRASSA ANTONIO	CARACCIOLIO MAURIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA	SARLO SILVIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	UNFER LUCIA GRAZIELLA	BRAMBILLA LORENZO	UNFER LUCIA GRAZIELLA
<b>SOSTEGNO</b>	ZACCARIA RITA CATERINA	RAMONDINO SARA	ZACCARIA RITA CATERINA
<b>SOSTEGNO</b>	LUGARÀ STEFANIA	//	REDA ALESSANDRO
<b>SOSTEGNO</b>	MAIETTA ANTONELLA	//	//
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	ZOPPA FRANCESCO	ZOPPA FRANCESCO	DE VECCHI GAIA ZEN LUCA RICCARDO SATURNINO
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	//	//	//

\*docente coordinatore della classe

**4. CREDITI SCOLASTICI**

<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
<b>AMADASI PIETRO GIUSEPPE</b>	8	9
<b>CACCIA GAIA REGINA</b>	10	12
<b>CACCIA RICCARDO</b>	8	10
<b>CAPPELLA VINCENZO FRANCESCO</b>	8	9
<b>CLINCO FEDERICO</b>	9	9
<b>COIA KYLIAN</b>	10	9
<b>CORTI NOAH</b>	8	9
<b>GOLDONI LEONARDO</b>	8	9
<b>ILAGAN BLAINE MATTHEW</b>	8	9
<b>LOSTER PIETRO</b>	8	9
<b>NOSIR MIRKO</b>	10	11
<b>PEREZ ADRIEL</b>	11	12
<b>PISTJA DANIEL</b>	9	9
<b>STASI ANDREA</b>	8	9

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

<b>CANDIDATI</b>	<b>1<sup>a</sup> LINGUA</b>	<b>2<sup>a</sup> LINGUA</b>
<b>AMADASI PIETRO GIUSEPPE</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>CACCIA GAIA REGINA</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>CACCIA RICCARDO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>CAPPELLA VINCENZO FRANCESCO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>CLINCO FEDERICO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>COIA KYLIAN</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>CORTI NOAH</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>GOLDONI LEONARDO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>ILAGAN BLAINE MATTHEW</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>LOSTER PIETRO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>NOSIR MIRKO</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>PEREZ ADRIEL</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>PISTJA DANIEL</b>	INGLESE	FRANCESE
<b>STASI ANDREA</b>	INGLESE	FRANCESE

## 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	72	+	12	=	84
<b>STORIA</b>	2	66	40	+	6	=	46
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	3	99	77	+	9	=	86
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	3	99	66	+	9	=	75
<b>MATEMATICA</b>	3	99	71	+	9	=	80
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	4	132	113	+	10	=	123
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	4	132	94	+	16	=	110
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	2	66	31	+	8	=	39
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	4	132	96	+	8	=	104
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	2	66	60	+	4	=	64
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	17	+	3	=	20
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	0	+	0	=	0

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE										
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	IRC
LIBRI DI TESTO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
DISPENSE E APPUNTI	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LABORATORIO LINGUISTICO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LABORATORIO INFORMATICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LABORATORIO CHIMICA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

<b>CLASSE VIRTUALE</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove**

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE												
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZE CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	IRC
<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>	12/03/2026	14/05/2026											

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

### Curriculum di Educazione civica

L'istituto ha elaborato a partire 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
Lezione aperta "In nome di Giulia" (online), relatori Gino Cecchettin e Alberto Pellai – 4.03.2026	Viaggio d'istruzione a Valencia (Spagna) – 23-26.03.2026	Progetto "DONATORI DI SANGUE" – Presentazione 7.11.2025
Incontro con il Comando dei Carabinieri per la tutela della salute - NAS: "Contrasto alle frodi alimentari, commerciali e sanitarie, a tutela del consumatore. Dalla teoria ai casi reali" – 17.04.2026		Incontri progetto "Cibo e salute – Guadagnare salute con LILT" <ul style="list-style-type: none"> <li>● Consapevolezza alimentare - 14.11.2025</li> <li>● Alimentazione preventiva - 28.11.2025</li> </ul>
Visione del film "Race – Il colore della vittoria"		
Visione del film "The Butler – Un maggiordomo alla Casa Bianca"		
Incontro "La giornata della celiachia" con AIC – Associazione Italiana Celiaci – 14.05.2026		

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

Partecipazione a progetto Erasmus PNRR a Parigi (Francia), presso l'Istituto EPMT, 3-14.11.2025 (a.s. 2025-2026 – Gaia Caccia)

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

Partecipazione ad eventi organizzati nell'ambito del Ristorante Didattico d'Istituto (apericena e cene).

Competenze digitali: Comprendere le tutele previste nell'ordinamento e le possibili conseguenze sanzionatorie per tali condotte.

Competenze digitali: Gestire in modo consapevole e responsabile la propria identità digitale:

- Il diritto d'autore;
- Fare ricerche online;
- Le fake news.

Partecipazione a progetto PON-PCTO a Dublino (Irlanda) 01-28.08.2024 (a.s. 2023-2024 – Gaia Caccia)

Partecipazione a progetto PON-PCTO a Granada (Spagna) 25.01-21.02.2025 (a.s. 2024-2025 – Gaia Caccia)

## 9. 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 5ªB ENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
<b>AMADASI PIETRO GIUSEPPE</b>		PESCHERIA GELMETTI CLUBINO DADI	MACELLERIA LEONI HOTEL ARMANI (Interrotto su richiesta dell'azienda) BAR FALCO ELISA
<b>CACCIA GAIA REGINA</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE LA POBBIA	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO HOTEL ENTERPRISE
<b>CACCIA RICCARDO</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE TERRAZZA VISCONTI	MACELLERIA ARAA-PELLEGRINI HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA
<b>CAPPELLA VINCENZO FRANCESCO</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE BIANCA	MACELLERIA IL MANNARINO-DE ANGELI HOTEL STRAF-GRUPPO LIRA
<b>CLINCO FEDERICO</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE IL MANNARINO-NAVIGLIO	MACELLERIA AROSIO CLUBINO DADI
<b>COIA KYLIAN</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE BIANCA	MACELLERIA IL MANNARINO-DE ANGELI HOTEL BIANCAMARIA PALACE
<b>CORTI NOAH</b>		RISTORANTE THE MANZONI	RISTORANTE IMPRONTA D'ACQUA
<b>GOLDONI LEONARDO</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE TERRAZZA VISCONTI	MACELLERIA SIRTORI UNA HOTEL GALLES
<b>ILAGAN BLAINE MATTHEW</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE IL RIGOLO	MACELLERIA SIRTORI RISTORANTE LE 9 SCODELLE
<b>LOSTER PIETRO</b>		-	MACELLERIA PELLEGRINI HOTEL BIANCAMARIA PALACE
<b>NOSIR MIRKO</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE LA VERSILIA RISTORANTE ZAZA' RAMEN	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO RESORT MARINEDDA DELPHINA RISTORANTE IL SANTA
<b>PEREZ ADRIEL</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE THE MANZONI	MACELLERIA PELLEGRINI PARK HYATT HOTEL HOTEL BIANCAMARIA PALACE
<b>PISTJA DANIEL</b>		PESCHERIA GELMETTI RISTORANTE LA VERSILIA	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO RISTORANTE IYO
<b>STASI ANDREA</b>		PESCHERIA GELMETTI CLUBINO DADI	MACELLERIA LEONI HOTEL ARMANI (Interrotto su richiesta dell'azienda) BAR FALCO ELISA

Documento del Consiglio di Classe 5ªB ENO

<b>CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ-PERCORSI D FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTA</b>	<b>INTERVENTO ESTERNI/RELATORI</b>
A.S. 2025-2026	Incontro dedicato alla presentazione del Grana Padano – 4.11.2025	Sig. Paolo Parisse (Consorzio Tutela Grana Padano)
A.S. 2025-2026	Presentazione azienda Four Seasons – 05.2026	
A.S. 2025-2026	Orientamento con Swiss Educational Group – 15.01.2026 Presentazione corso post diploma ITS Academy – 28.01.2026 Incontro di Orientamento	Dott.ssa Marinella Ricciardelli (SEG) Prof. Roberto Brilli Prof.ssa Manuela Samek
A.S. 2025-2026 A.S. 2024-2025	Partecipazione al Recruiting Day – 11.04.2026 Partecipazione al Recruiting Day – 1.03.2025	Rappresentanti di aziende del settore
A.S. 2024-2025	Incontri con Esselunga dedicati ai prodotti ortofruttili e alle carni	Esselunga
A.S. 2023-2024	Incontro con Esselunga dedicato ai prodotti ittici	Esselunga

**10. Indicazione sulle prove Invalsi**

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVE INVALSI SVOLTE</b>
AMADASI PIETRO GIUSEPPE	Italiano, Matematica, Inglese
CACCIA GAIA REGINA	Italiano, Matematica, Inglese
CACCIA RICCARDO	Italiano, Matematica, Inglese
CAPPELLA VINCENZO FRANCESCO	Italiano, Matematica, Inglese
CLINCO FEDERICO	Italiano, Matematica, Inglese
COIA KYLIAN	Italiano, Matematica, Inglese
CORTI NOAH	Italiano, Matematica, Inglese
GOLDONI LEONARDO	Italiano, Matematica, Inglese
ILAGAN BLAINE MATTHEW	Italiano, Matematica, Inglese
LOSTER PIETRO	Italiano, Matematica, Inglese
NOSIR MIRKO	Italiano, Matematica, Inglese
PEREZ ADRIEL	Italiano, Matematica, Inglese
PISTJA DANIEL	Italiano, Matematica, Inglese
STASI ANDREA	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. GRIGLIE DI DOCUMENTI VALUTAZIONE UTILIZZATE**