

# Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe  
Classe 5 sez. BSV

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI**

**INDIRIZZO:**

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

**CODICE ATECO I-56**

**DECLINAZIONE**

**“SERVIZI SALA E VENDITA”**

Documento del Consiglio di Classe 5°B SV

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	ROSSI FRANCESCA
<b>STORIA</b>	ROSSI FRANCESCA
<b>1^LINGUA INGLESE</b>	SIRONI GRETA
<b>2^LINGUA FRANCESE</b>	POLIMENI MARIA
<b>MATEMATICA</b>	BRUGNOLOTTI GLORIA
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	PUCCIO ANTONIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)</b>	VARANO GIUSEPPE
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	RESTUCCI FABRIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	GIGLIOTTI LETIZIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	BERGAMASCHI ELENA
<b>SOSTEGNO</b>	CARAMAZZA PIETRO
<b>SOSTEGNO</b>	SCRIBANI GIOVANNI
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	ANTONIO RUSSO

## **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 15 alunni di cui 5 ragazze e 10 ragazzi, fra questi sono presenti 5 alunni con PDP per disturbi specifici dell'apprendimento e 3 alunni DVA, tutti con PEI personalizzato.

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

Un alunno nel corso del quarto anno ha frequentato circa 1 mese di scuola prima di ritirarsi. Un alunno nel corso del quinto anno ha frequentato circa 1 mese di scuola prima di ritirarsi. Un alunno non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno e poi si è subito ritirato.

- **BES**

Gli alunni con PDP per disturbi specifici dell'apprendimento sono 5 mentre 3 alunni DVA, tutti con PEI personalizzato.

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

La classe ha mostrato un buon grado di coinvolgimento nelle attività proposte. Gli studenti hanno partecipato in modo generalmente attivo, dimostrando interesse soprattutto nelle attività di carattere pratico e professionalizzante, coerenti con il loro percorso di studi. La maggior parte della classe ha lavorato con responsabilità e autonomia, collaborando in modo costruttivo e rispettando quasi sempre le consegne.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è stata caratterizzata da un atteggiamento positivo per la maggior parte degli studenti nel corso del triennio, anche se sono emersi saltuari episodi di polemica e contestazione da parte di pochi studenti verso alcune richieste dei docenti.

- **UDA interdisciplinari svolte**

UDA n°1: La mia azienda ristorativa ecosostenibile (svolgimento durante tutto l'anno)

UDA n°2: Noi cittadini del mondo (2°quadrimestre)

UDA n°3: Salute e benessere nella cucina globale (1° quadrimestre)

UDA n°4: Il '900, il secolo breve (2°quadrimestre)

UDA n°5: La cultura come strumento di denuncia sociale (2°quadrimestre)

- **Competenze mediamente raggiunte**

Le competenze mediamente raggiunte dalla classe sono sufficienti/discrete.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento della classe si è mantenuto vivace ma quasi sempre corretto e rispettoso delle regole. L'uso della divisa è stato sempre un po' approssimativo per alcuni studenti.

Gli studenti sono stati sollecitati ad uno studio domestico e uno svolgimento dei compiti a casa più intensivo e puntuale soprattutto in vista dell'ammissione all'esame conclusivo.

La frequenza è stata nel complesso regolare, ad esclusione di una ragazza che ha smesso di frequentare nel corso dell'anno.

**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>	12	5	10	5	1	0	0	0	1	0
<b>2024-2025</b>	13	5	10	5	0	0	2	0	1	0
<b>2025-2026</b>	12	5	10	4	0	1	2	0	0	0

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

<b>MATERIA</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2024/2025</b>	<b>ANNO SCOLASTICO 2025/2026</b>
	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>	<b>CLASSE QUINTA</b>
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	ROSSI FRANCESCA	ROSSI FRANCESCA	ROSSI FRANCESCA
<b>STORIA</b>	ROSSI FRANCESCA	ROSSI FRANCESCA	ROSSI FRANCESCA
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	SIRONI GRETA	SIRONI GRETA	SIRONI GRETA
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
<b>MATEMATICA</b>	CONTE UGO	CONTE UGO	BRUGNOLOTTI GLORIA
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)</b>	PUCCIO ANTONIO	CRAPANZANO TONI	VARANO GIUSEPPE
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	//	GALLO GABRIELE	RESTUCCI FABRIZIO
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	GIGLIOTTI LETIZIA	TANASE MARIANA	GIGLIOTTI LETIZIA
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	BERGAMASCHI ELENA	BERGAMASCHI ELENA	BERGAMASCHI ELENA
<b>SOSTEGNO</b>	LOTTI CHIARA	FERRARO EMILIO	CARAMAZZA PIETRO
<b>SOSTEGNO</b>	SCRIBANI GIOVANNI	SCRIBANI GIOVANNI	SCRIBANI GIOVANNI
<b>SOSTEGNO</b>	LUGARA' STEFANIA	//	CALABRIA CESARE
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	SCHIERANO FRANCESCA	VIZZI LORENA	RUSSO ANTONIO

## Documento del Consiglio di Classe 5°B SV

\*docente coordinatore della classe Bergamaschi Elena

**4. CREDITI SCOLASTICI**

<b>CANDIDATI</b>	<b>CLASSE TERZA</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
<b>ALLANI ARNOEL</b>	9	10
<b>BATTISTELLA SARA</b>	10	11
<b>CARANDANG ROBERTO</b>	8	9
<b>CESCHIAT MATTEO</b>	8	9
<b>COPPOLECCHIA LUIGI</b>	9	9
<b>FAMOSO GIADA</b>	9	9
<b>HU YI TONG</b>	9	11
<b>KHAN ANIKA</b>	11	12
<b>MANTEGNA SIMONE</b>	11	12
<b>OVCHINNIKOVA DANA</b>	9	9
<b>PARTUCCI MATTIA</b>	8	9
<b>POLITANO' LEONARDO</b>	11	12
<b>SCARNATO MATTIA</b>	9	11
<b>TOGNOLI DAVIDE</b>	8	9
<b>ZAMPOLLI LUCA</b>	10	12

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

<b>CANDIDATI</b>	<b>1ª LINGUA</b>	<b>2ª LINGUA</b>
<b>ALLANI ARNOEL</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>BATTISTELLA SARA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>CARANDANG ROBERTO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>CESCHIAT MATTEO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>COPPOLECCHIA LUIGI</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>FAMOSO GIADA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>HU YI TONG</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>KHAN ANIKA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>MANTEGNA SIMONE</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>OVCHINNIKOVA DANA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>PARTUCCI MATTIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>POLITANO' LEONARDO</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>SCARNATO MATTIA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>TOGNOLI DAVIDE</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>
<b>ZAMPOLLI LUCA</b>	<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>

## PARTE SECONDA

# PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

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

<b>MATERIA</b>	<b>ORE SETTIMANA LI DI LEZIONE DI CURRICOLO</b>	<b>ORE DI LEZIONE PROGRAMM ATE (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	85		11		96
<b>STORIA</b>	2	66	53		6		59
<b>1^ LINGUA INGLESE</b>	3	99	79		9		88
<b>2^ LINGUA FRANCESE</b>	3	99	72		9		81
<b>MATEMATICA</b>	3	99	69		8		77
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	4	132	80		12		92
<b>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</b>	4	132	110		20		132
<b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA</b>	2	66	53		6		59
<b>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	4	132	100		12		112
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	2	66	43		4		47
<b>RELIGIONE</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	27		3		30
<b>MATERIA ALTERNATIVA</b> <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	17		3		20



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

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE											MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti avvalenti si)
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti si)	
LIBRI DI TESTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
DISPENSE E APPUNTI	X	X	X			X			X			
CD ROM, LIM VIDEOPROIETTOR E GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICO												
CLASSE VIRTUALE	X	X	X						X			

## 8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE											
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LING UA INGLES E	2^LING UA FRANCE SE	MATEM ATICA	DIRITT O E TECNIC HE AMMIN ISTRAT IVE	SCIENZ E CULTUR A DELL'A LIMENT AZIONE	SCIENZ E MOTOR IE E SPORTI VE	LABOR ATORIO ENOGA STRON OMIA DI CUCINA	LABOR ATORIO ENOGA STRON OMIA DI SALA E VENDIT A
<b>SIMULAZIONE E PRIMA PROVA</b>	05/02/2 6	23/04/2 6	x									
<b>SIMULAZIONE E SECONDA PROVA</b>	27/02/2 6	08/05/2 6							x			x
<b>COLLOQUIO</b>	16/03/2 6	18/05/2 6	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.

<b>INTERVENTO ESPERTI ESTERNI</b>	<b>USCITE DIDATTICHE</b>	<b>PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI</b>
<p>A.S. 2023-24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto Raise sulla parità di genere e l'educazione all'affettività</li> </ul>	<p>A.S. 2023-24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uscita didattica in giornata a Bologna</li> <li>• Uscita didattica alla Campari</li> <li>• Cinema "c'è ancora domani"</li> <li>• Cinema "io capitano"</li> </ul>	<p>A.S. 2023-24</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto educazione stradale</li> </ul>
<p>A.S. 2024-25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto "Io e te alla tua età", educazione all'affettività</li> <li>• Corso sulla sicurezza digitale</li> </ul>	<p>A.S. 2024-25</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cinema "il ragazzo dai pantaloni rosa"</li> <li>• Visita Hotel Principe di Savoia</li> </ul>	<p>A.S. 2024-25</p>
<p>A.S. 2025-26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto Icaro, incontri con la polizia stradale</li> <li>• Incontro con il comando Carabinieri per la tutela della salute pubblica - Intervento NAS sulle frodi alimentari</li> </ul>	<p>A.S. 2025-26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cinema "le assaggiatrici"</li> <li>• Cinema "tutto quello che resta di te"</li> <li>• Viaggio di istruzione a Valencia (Marzo 2026)</li> </ul>	<p>A.S. 2025-26</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto "donatori di sangue"</li> <li>• Incontro sommellerie</li> <li>• Progetto di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne</li> </ul>

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

A.S. 2023-24  
Corso sommellerie  
Progetto Metaimpariamo  
Progetto Erasmus a Dublino

A.S. 2024-25  
Corso di spagnolo  
Progetto Erasmus a Tours, Nizza e Granada

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

A.S. 2023-24  
Partecipazione a Ristorante Didattico e altri eventi esterni

A.S. 2024-25  
Partecipazione a Ristorante Didattico e altri eventi esterni

A.S. 2025-26  
Partecipazione a Ristorante Didattico e altri eventi esterni anche in occasione delle Olimpiadi invernali di Milano-Cortina

### **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°B SV

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
<b>ALLANI ARNOEL</b>		MINIMARKET E RISTORANTE BIO SAN MARCO.	MARRIOTT HOTEL.
<b>BATTISTELLA SARA</b>		PASTICCERIA CASATTI.	FOUR SEASONS HOTEL.
<b>CARANDANG ROBERTO</b>		PASTICCERIA CASATTI.	PASTICCERIA EGALITE'.
<b>CESCHIAT MATTEO</b>		HOTEL ENTERPRISE.	HOTEL INNSIDE TORRE GALFA.
<b>COPPOLECCHIA LUIGI</b>		HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA.	RESORT ROCCA DI MONTALFEO.
<b>FAMOSO GIADA</b>		RISTORANTE BORGIA.	PASTICCERIA EGALITE'.
<b>HU YI TONG</b>		TIROCINIO INTERNO ALL'ISTITUTO.	RISTORANTE VERAMENTE.
<b>KHAN ANIKA</b>		HOTEL BIANCAMARIA PALACE.	HOTEL BIANCAMARIA PALACE.
<b>MANTEGNA SIMONE</b>		HOTEL ROYAL GARDEN.	RISTORANTE LA FRANCESCHETTA 58.
<b>OVCHINNIKOVA DANA</b>		HOTEL ANDREOLA.	PASTICCERIA RICOMINCIO DA ZERO (Tirocinio interrotto su richiesta dell'allieva). PASTICCERIA MARLA' (Tirocinio interrotto su richiesta dell'azienda)
<b>PARTUCCI MATTIA</b>		DORIA GRAND HOTEL.	LAVAZZA.
<b>POLITANO' LEONARDO</b>		RISTORANTE TERRAZZA VISCONTI.	PARK HYATT HOTEL.
<b>SCARNATO MATTIA</b>	Ristorante "La Situazione"	HOTEL ENTERPRISE.	HOTEL ARMANI (Tirocinio interrotto per decisione del referente tirocini)
<b>TOGNOLI DAVIDE</b>		HOTEL BIANCAMARIA PALACE.	HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA.
<b>ZAMPOLLI LUCA</b>		RISTORANTE IL RIGOLO.	PASTICCERIA MARCHESI 1824.

<b>PERCORSI ORIENTAMENTO TUTOR INTERNO E FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO</b>		
<b>PERIODO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTA</b>	<b>INTERVENTO ESTERNI/RELATORI</b>
A.S. 2024-25	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontro di presentazione del corso Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università Statale di Milano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontro con Esselunga, Bar Atlantic</li> </ul>
A.S. 2025-26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontro con gruppo Da Vittorio: presentazione dell'azienda VI.CO.OK</li> <li>• Career day</li> <li>• presentazione Università Swiss Educational Group</li> <li>• Incontro di presentazione del corso di Scienze della ristorazione e corso di laurea in Enologia dell'Università Statale di Milano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontro con dott.ssa Samek</li> <li>• Presentazione sulla formazione ITS Academy con prof. Brilli</li> <li>• Presentazione azienda Four Seasons</li> </ul>

**11. Indicazione sulle prove Invalsi**

<b>CANDIDATI</b>	<b>PROVE INVALSI SVOLTE</b>
<b>ALLANI ARNOEL</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>BATTISTELLA SARA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>CARANDANG ROBERTO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>CESCHIAT MATTEO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>COPPOLECCHIA LUIGI</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>FAMOSO GIADA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>HU YI TONG</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>KHAN ANIKA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>MANTEGNA SIMONE</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>OVCHINNIKOVA DANA</b>	Non svolto
<b>PARTUCCI MATTIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>POLITANO' LEONARDO</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>SCARNATO MATTIA</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>TOGNOLI DAVIDE</b>	Italiano, Matematica, Inglese
<b>ZAMPOLLI LUCA</b>	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**