

# Anno Scolastico 2020-2021

---

## Documento del Consiglio di Classe

**Classe 5 sez. AENO**

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI  
INDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA"  
ARTICOLAZIONE**

**" ENOGASTRONOMIA CUCINA"**

<b>MATERIA</b>	<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
STORIA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
1 <sup>^</sup> LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA
2 <sup>^</sup> LINGUA FRANCESE	CASIELLO MANUELA
2 <sup>^</sup> LINGUA TEDESCO	GENNA CLARA MARIA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	PISANI MICHELINA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	CEPPARULO BIAGIO
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITA	RICCI ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BRAMBILLA LORENZO MARIO
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO

## **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 ed 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 e culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà. L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

In merito alle attività volte alla professionalizzazione dello studente, l'offerta formativa dell'IPSEOA "Carlo Porta" è costituita dai progetti di PCTO.

Il progetto di PCTO, oltre ad implementare le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte nei precedenti anni scolastici presso aziende del settore dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia in Italia e all'estero, ha lo scopo di arricchire la formazione professionale con l'acquisizione di ulteriori competenze spendibili sul mercato del lavoro.

Ma l'attività di PCTO si propone ancora di:

- favorire l'orientamento degli studenti permettendo così l'emergere o il rafforzare di attitudini professionali individuali, interessi e stili di apprendimento delle conoscenze e delle abilità;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano;
- favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti;
- collegare ancor più organicamente l'IPSEOA "Carlo Porta" con il mondo del lavoro rendendo più efficace la partecipazione dei soggetti coinvolti nell'attività di formazione.

## 1. Presentazione della classe

- Composizione classe

La classe è composta da 18 studenti, sedici maschi e due femmine, tutti provenienti dalla 3A ENOGASTRONOMIA CUCINA e quindi dalla 4A ENOGASTRONOMIA CUCINA.

Tre studenti e una studentessa, che hanno frequentato il 3° anno, non sono stati ammessi al termine dell'anno scolastico 2018-2019 e la composizione della classe è rimasta costante in 4A e 5A.

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

Non sono stati inseriti studenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno.

- BES

- Nella classe sono presenti tre studenti DSA e uno studente BES.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Il coinvolgimento nel lavoro svolto e l'impegno nello studio individuale sono stati mediamente discreti, seppure condizionati dai lunghi periodi in DDI (iniziati in ottobre e proseguiti a periodi alterni), che hanno penalizzato il rapporto diretto tra Docenti e studenti, elemento fondamentale per un approccio didattico proficuo e interattivo; la fase di sperimentazione dell'anno precedente ha permesso tuttavia di utilizzare in modo più proficuo le diverse piattaforme. La convocazione della classe con appuntamenti online ha permesso di svolgere lezioni, verifiche scritte e orali in linea con le progettazioni presentate dai Docenti all'inizio dell'anno, anche se alcuni argomenti sono stati svolti con un minore livello di approfondimento.

Il periodo in DDI ha presentato alcune difficoltà, ma nelle ultime settimane dell'anno scolastico, il rientro in scuola e le lezioni in presenza hanno portato a un maggiore coinvolgimento per la maggior parte degli studenti.

Gli studenti hanno potuto svolgere in presenza, durante tutto l'anno, le lezioni di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Cucina e di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Sala Vendita, situazione che ha permesso di mantenere attivo l'interesse per le attività professionali e di raggiungere l'obiettivo di collaborare e lavorare in team.

- Partecipazione al dialogo educativo

La classe ha iniziato l'anno scolastico in presenza con un interesse e una partecipazione al dialogo educativo mediamente più che sufficienti, un po' più discontinui da parte di alcuni studenti soprattutto nel lungo periodo in DDI; la situazione è un po' migliorata nell'ultimo periodo con la ripresa delle lezioni in presenza. Alcuni studenti hanno partecipato in modo attivo e propositivo durante tutto l'anno scolastico, altri hanno seguito in modo più passivo.

- UDA interdisciplinari svolte

Sono state svolte le seguenti tre UDA Interdisciplinari.

Curricolo di Imprenditorialità "Ristorante didattico - L'Italia a tavola. Le Cucine regionali sono equilibrate e sostenibili?": progettazione di menu, anche con piatti rivisitati delle cucine di Trentino-Alto Adige, Lombardia, Toscana e Campania, con valutazioni calorico-nutrizionali, prodotti a marchio di qualità, considerazioni relative alla sostenibilità del menu stesso; questa UDA ha coinvolto soprattutto Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Cucina e Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala Vendita.

Curricolo di Educazione Civica: "Le Istituzioni e gli Organismi dell'Unione Europea" (Italiano, Inglese, Tedesco, Francese, DTA) e "L'evoluzione del concetto di cittadinanza e il sistema costituzionale" (Storia, DTA, Matematica).

- Competenze mediamente raggiunte

La quasi totalità degli studenti ha raggiunto competenze mediamente più che sufficienti o discrete e in alcuni casi buone.

- Competenza alfabetica funzionale:
  - padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti, esporre in modo chiaro, logico e coerente.
- Competenza multilinguistica:
  - utilizzare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
  - interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie:
  - redigere e presentare testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico-specifico
  - promuovere l'acquisizione di conoscenze scientifiche e tecnologiche, con attenzione alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio, allo spreco e all'inquinamento ambientale, anche nel rispetto di altre culture e religioni, collegandoli con le altre discipline, perfezionando la capacità di soddisfare i requisiti di sicurezza e salute dei destinatari dei servizi e dei lavoratori.
- Competenza digitale:
  - utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:
  - organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio
  - partecipare attivamente alle attività, portando il proprio contributo personale nel rispetto di sé e degli altri
  - individuare fonti e risorse adeguate a risolvere casi e problemi e raccogliere e organizzare dati.
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:
  - collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti
  - agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
  - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità.
- Competenza imprenditoriale:
  - utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, applicando correttamente la normativa vigente
  - predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, i prodotti del territorio e l'eco sostenibilità ambientale
  - hanno acquisito la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali.
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:
  - comprendono il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel

confronto con la propria esperienza personale.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento in classe è stato sostanzialmente corretto, anche se i lunghi periodi in DDI hanno reso più complicata una reale valutazione dell'atteggiamento degli studenti durante le lezioni teoriche. Il rientro in classe ha favorito una maggiore comunicazione tra gli studenti e tra questi e i Docenti, ma anche una maggiore vivacità nel comportamento. La frequenza è stata regolare per quasi tutti gli studenti.

**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>2018-2019</b>	19	3	16	2	3	1	0	0	0	0
<b>2019-2020</b>	16	2	16	2	0	0	0	0	0	0
<b>2020-2021</b>	16	2								

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2018/2019	ANNO SCOLASTICO 2019/2020	ANNO SCOLASTICO 2020/2021
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	OLIVERI GIORGIO	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
STORIA	OLIVERI GIORGIO	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA	MIGLIORE ALESSIA GRAZIA
1 <sup>^</sup> LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA
2 <sup>^</sup> LINGUA FRANCESE	ANTONIOLI MARIA LUISA	SANTERONI SILVIA	CASIELLO MANUELA
2 <sup>^</sup> LINGUA TEDESCO	IORIO MARIANGELA	GENNA CLARA MARIA	GENNA CLARA MARIA
MATEMATICA	MARRONE MIRELLA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	PISANI MICHELINA	PISANI MICHELINA	PISANI MICHELINA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	BRILLI ROBERTO	CEPPARULO BIAGIO	CEPPARULO BIAGIO
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITE		NICOTRA GIUSEPPE	RICCI ROBERTO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ROMANI ROSSELLA	ROMANI ROSSELLA	ROMANI ROSSELLA*
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ROSSI ELENA*	ROSSI ELENA*	BRAMBILLA LORENZO MARIO
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

\* Docente Coordinatore della classe

# PARTE SECONDA

## PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

**4. Tempi programmati e ore effettivamente effettuate per singola disciplina**

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAMMATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	90	+	10	=	100
STORIA	2	66	62	+	4	=	66
1 <sup>a</sup> LINGUA INGLESE	3	99	84	+	6	=	90
2 <sup>a</sup> LINGUA FRANCESE	3	99	71	+	9	=	80
2 <sup>a</sup> LINGUA TEDESCO	3	99	76	+	9	=	85
MATEMATICA	3	99	84	+	10	=	94
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	165	96	+	15	=	111
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	81	+	8	=	89
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI CUCINA	4	132	101	+	12	=	113
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA VENDITA	2	66	60	+	6	=	66
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	48	+	10	=	58
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	26	+	4	=	30

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE											
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1 <sup>A</sup> LINGUA INGLESE	2 <sup>A</sup> LINGUA FRANCESE	2 <sup>A</sup> LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI CUCINA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA	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	X	X
DISPENSE E APPUNTI	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
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove d'esame e prove INVALSI**

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE															
	N. SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI CUCINA	LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA		
COLLOQUIO	1	X	X	X			X				X		X	X		
SIMULAZIONE PROVE INVALSI ITALIANO																
SIMULAZIONE PROVE INVALSI MATEMATICA																
SIMULAZIONE PROVE INVALSI INGLESE																

### 9. Curriculum di Educazione civica

L'istituto si è dotato dall'A.S. 2019/2020 di un curriculum di Educazione civica composto per ogni classe di una serie di moduli disciplinari e interdisciplinari che possono prevedere anche l'intervento di esperti esterni o la partecipazione a progetti. Il curriculum delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
<b>2018-2019</b>		EDUCAZIONE STRADALE: IN STRADA E IN PISTA VINCONO LE REGOLE  I CASI DELLA VITA SULL'UTILIZZO CONSAPEVOLE ED EQUO DEL DENARO
<b>2019-2020</b>  PSICOLOGI ASL	SPETTACOLI TEATRALI	PROGETTO AFFETTIVITA' – IO E TE ALLA TUA ETA'  PROGETTO COLLOQUIAMO- DILLO CON PAROLE NOSTRE  CURRICULUM VITAE EUROPEO
<b>2020-2021</b>  ASSOCIAZIONE VALERIA  POLICLINICO MILANO  DOTT. VINCENZO DELLA MONICA NEORURALEHUB		PROGETTO FUORI E DENTRO IL CARCERE: LA MISURA DELLA PENA  PROGETTO DONATORI SANGUE  PROGETTO NEORURALEHUB: INCONTRO CITTADINANZA E RISPETTO DEL TERRITORIO E BIODIVERSITA'  PROGETTO UDA INTERDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA -PROGETTO PARLAMENTO EUROPEO: "LE ISTITUZIONI

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

		<p>E GLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA"</p> <p>PROGETTO UDA INTERDISCIPLINARE EDUCAZIONE CIVICA: "L'EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI CITTADINANZA E IL SISTEMA COSTITUZIONALE"</p>

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

2018-2019, 2019-2020, 2020-2021: PROGETTO EDUCATORI TRA PARI (TRE STUDENTI) |

2019-2020, 2020-2021: CERTIFICAZIONI IN LINGUA INGLESE (ALCUNI STUDENTI) |

||

||



## **10. PCTO**

L'attività di PCTO è consistita sia in attività 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 quarto e quinto anno gli studenti 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 e una serie di verifiche, anche pratiche, mirate ad accertare il livello delle competenze professionali acquisite.

Sono stati altresì somministrati agli studenti dei questionari sulle attività svolte nei tirocini, allo scopo di renderli consapevoli dell'esperienza effettuata e delle competenze trasversali maturate.

La valutazione espressa dal tutor aziendale tramite apposita scheda, nonché quella delle relazioni, dei questionari e delle verifiche svolte dopo il tirocinio hanno permesso al Consiglio di Classe di compilare per ogni studente una scheda nella quale vengono certificate le competenze complessive acquisite dallo stesso.

Per quanto riguarda le altre attività di PCTO si sottolinea come i percorsi di formazione con esperti esterni abbiano contribuito a completare la formazione scolastica, assicurando un continuo arricchimento, mentre gli incontri con referenti del mondo aziendale, esponenti delle associazioni di categoria e rappresentanti delle Università italiane e straniere o di percorsi post diploma, abbiano consentito allo studente di maturare una scelta consapevole in merito al proprio percorso dopo l'Esame di Stato.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso degli a.s. 2019/2020 e 2020/2021, sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere servizi esterni, sono stati attivati all'interno dell'istituto numerose attività formative laboratoriali, anche con l'intervento di esperti esterni, volti a sviluppare le competenze tecnico professionali da acquisire. Inoltre, per tutto l'a.s. 2020/2021, sono state garantite le giornate di laboratorio in presenza.

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA' - PERCORSI DI FORMAZIONE CON ESTERNI - INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
2018-2019	STAGE ESTIVO VOLONTARIO TRA LA 2 <sup>a</sup> E LA 3 <sup>a</sup> (ALCUNI STUDENTI) INCONTRO SULL'OLIO EVO RIVIERA LIGURE DOP FORMAZIONE PRODOTTI ITTICI STAGE IN RISTORANTI STAGE IN PESCHERIE CORSO SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP (ONLINE) SERVIZIO CENA ROTARY IN ISTITUTO SERVIZIO MACELLERIA SIRTORI (ALCUNI STUDENTI) EVENTO RISO GALLO (ALCUNI STUDENTI) SERVIZI PER PASTICCERIA KNAM (ALCUNI STUDENTI) TOUR ENOGASTRONOMICO RONCEGNO – TRENINO PROGETTO UDA INTERDISCIPLINARE PROFESSIONALE - RICETTARIO	ESSELUNGA
2019-2020	STAGE ESTIVO VOLONTARIO TRA LA 3 <sup>a</sup> E LA 4 <sup>a</sup> (ALCUNI STUDENTI) STAGE ORTOFRUTTA (ALCUNI STUDENTI) STAGE MACELLERIA (ALCUNI STUDENTI) ORIENTAMENTO IN USCITA ORIENTAMENTO IN USCITA FORMAZIONE CARNI FORMAZIONE ORTOFRUTTA INCONTRO METRO&CASH	SWISS EDUCATIONAL GROUP UNIVERSITA' DI STENDEN (PAESI BASSI) CORSO SOMMELLERIE ASPI ESSELUNGA ESSELUNGA METRO

	<p>SERVIZI DI PASTICCERIA KNAM EXPERIENCE CHOCOLATE (ALCUNI STUDENTI)                  FIERA HOST – RHO FIERA VALCO (ALCUNI STUDENTI)                  FIERA HOST - RHO FIERA FIPE (ALCUNI STUDENTI)                  IDENTITA' GOLOSE(ALCUNI STUDENTI)                  SERVIZIO BAKE OFF ITALIA(ALCUNI STUDENTI)                  VISITA ESSELUNGA CENTRO LAVORAZIONE PRODOTTI ITTICI BIANDRATE (ALCUNI STUDENTI)</p> <p>PROGETTO UDA INTERDISCIPLINARE PROFESSIONALE – UNA CENA EQUILIBRATA VEGETARIANA: ELABORAZIONE DEL MENU E DELLE RELATIVE RICETTE</p>	
<b>2020-2021</b>	<p>INCONTRI FORMAZIONE MARKETING</p> <p>ORIENTAMENTO IN USCITA                  ORIENTAMENTO IN USCITA                  ORIENTAMENTO IN USCITA                  ORIENTAMENTO IN USCITA</p> <p>ORIENTAMENTO IN USCITA</p> <p>INCONTRO GRANA PADANO (PRODUZIONE E DEGUSTAZIONE)</p> <p>PROGETTO UDA INTERDISCIPLINARE – RISTORANTE DIDATTICO – L'ITALIA A TAVOLA. LE CUCINE REGIONALI SONO EQUILIBRATE E SOSTENIBILI? ELABORAZIONE MENU E RELATIVE RICETTE, EVENTUALMENTE RIVISITATE, DELLE CUCINE DI LOMBARDIA, TRENTINO-ALTO ADIGE, TOSCANA, CAMPANIA</p>	<p>DOTT. VINCENZO DELLA MONICA                  NEORURALEHUB</p> <p>CORSO SOMMELLERIE ASPI</p> <p>ESSELUNGA                  SWISS EDUCATIONAL GROUP                  ACCADEMIA MARCHESI                  UNIVERSITA' DEGLI STUDI MILANO –                  FACOLTA' DI SCIENZE AGRARIE – PROF.                  GUIDETTI                  UNIVERSITA' IULM – PROF.SSA FARINELLI</p> <p>CONSORZIO GRANA PADANO - CHEF                  PAOLO PARISSÉ</p>

***Allegati:***

- 1. ELENCO TITOLI ELABORATI ASSEGNATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE SU INDICAZIONE DI DOCENTI DELLE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI**
- 2. ELENCO TESTI DI ITALIANO DA PROPORRE IN SEDE DI COLLOQUIO**
- 3. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 4. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 5. PROGETTO DONATORI SANGUE**
- 6. PROGETTO NEORURALEHUB – ALL. UDA INTERDISCIPLINARE RISTORANTE DIDATTICO, INTERSEZIONE CON CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA**
- 7. UDA INTERDISCIPLINARE DI IMPRENDITORIALITÀ E DUE UDA INTERDISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA**