

Anno Scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. BSV

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

"SALA VENDITA"

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MESSINA SARA MARIA
STORIA	MESSINA SARA MARIA
1 [^] LINGUA INGLESE	MILANESE SIMONA STEFANIA
2 [^] LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
2 [^] LINGUA TEDESCO	
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET.SAL. VENDITA	PUCCIO ANTONIO
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. CUCINA	ERNANI GIOVANNI
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MORRONE ALESSANDRA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ORTENZIO ALESSANDRO
SOSTEGNO	COLUCCI SANTA
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO
SOSTEGNO	PRAINO ASSUNTA
SOSTEGNO	
SOSTEGNO	
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA

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, 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

In quest'ultimo anno scolastico il gruppo classe non è cambiato rispetto allo scorso anno. La 5B SV è formata da 28 allievi, 14 ragazze e 14 ragazzi. 3 alunni hanno un Piano Educativo individualizzato, 2 con programmazione differenziata, 1 con programmazione equipollente. Qualche cambiamento invece ha subito il gruppo docenti: per il terzo anno consecutivo è cambiato il docente di italiano, che è ora la prof.ssa Messina Sara; è cambiato anche il docente di DTA, che è ora la prof.ssa La Franceschina Elisabetta.

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

All'inizio del 4° anno, a.s.2019-20, un alunno ripetente del nostro istituto è stato inserito nel gruppo classe

- BES

5 alunni hanno un Piano Didattico Personalizzato.

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

Nel corso dell'anno la maggior parte degli allievi ha accolto con entusiasmo le attività proposte, impegnandosi seriamente e attivamente, anche nelle attività di gruppo, riuscendo a coinvolgere i compagni più svogliati o più fragili. Certamente i lunghi periodi di DDI hanno interrotto la relazione diretta tra docente e alunno, invece molto importante per l'attività didattica. L'esperienza dello scorso anno ha comunque permesso di attivare con maggior consapevolezza e padronanza le diverse piattaforme, cosa che ha consentito di svolgere quanto progettato. Ciò nonostante alcuni argomenti non sono stati approfonditi.

Fortunatamente l'ultimo periodo si è svolto in presenza e si è potuto registrare un maggiore coinvolgimento da parte della maggior parte degli studenti.

- Partecipazione al dialogo educativo

Nel primo periodo dell'anno, un gruppo ha avuto un atteggiamento positivo, ha dimostrato buona partecipazione ed impegno; un gruppo un po' più numeroso ha manifestato un approccio piuttosto superficiale; alcuni allievi sono stati talvolta distratti e hanno manifestato una partecipazione incostante e un impegno non sempre adeguato alle richieste.

Per buona parte del 1° quadrimestre le lezioni si sono svolte a distanza, con la sola eccezione delle ore di Laboratorio di Sala e Cucina, che, al mercoledì, si sono tenute in presenza. Si è fatto il possibile per assicurare agli studenti la possibilità di frequentare le ore di laboratorio, in considerazione del fatto che, a causa della pandemia e delle conseguenti restrizioni, gli alunni non hanno potuto effettuare lo stage estivo alla fine del 4° anno e sono stati dunque forzatamente privati di un'esperienza molto importante. Quando le disposizioni nazionali e regionali lo hanno consentito, gli studenti hanno potuto frequentare in presenza per 3 giorni alla settimana.

Nel secondo quadrimestre l'impegno è migliorato, la maggior parte degli alunni ha partecipato alle lezioni, mostrando un certo interesse verso le diverse proposte, rispettando le scadenze assegnate e, in alcuni casi, migliorando anche il profitto. Alcuni, un po' più fragili, che hanno risentito di tutta questa situazione legata alla pandemia, si sono mostrati a volte poco sereni o poco capaci di organizzare l'attività di studio. A partire dal 26 aprile le lezioni si sono svolte tutte in presenza. Gli alunni hanno mostrato molta attenzione e apprensione per comprendere bene le modalità dell'Esame di Stato e, anche se in modo diverso, tutti hanno seguito le indicazioni dei docenti partecipando attivamente alle attività proposte.

- UDA interdisciplinari svolte

Sono state svolte le seguenti UDA interdisciplinari
UDA di Educazione Civica: "Noi cittadini del mondo"

Qual è il valore di essere cittadini del mondo? Quale contributo, anche se apparentemente piccolo, possiamo dare alla comunità intera?
I "numeri" dell'Unione Europea e dell'ONU

UDA di Imprenditorialità: "L'aperitivo in salute per l'uomo e l'ambiente"

- Competenze mediamente raggiunte

La maggior parte degli studenti ha raggiunto competenze mediamente più che sufficienti o discrete e in alcuni casi anche buone.

- Competenza alfabetica funzionale
 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Competenza matematica
 - Saper analizzare e interpretare dati
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
 - Partecipare attivamente alle attività, portando il proprio contributo personale nel rispetto di sé e degli altri
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
 - Agire in riferimento ad 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
 - Benessere e salute
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Competenza multilinguistica
 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Competenza imprenditoriale
 - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
 - 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 e equilibrati
 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Comportamento e frequenza

La classe ha mostrato le stesse caratteristiche di eterogeneità degli anni precedenti per quanto riguarda il comportamento: alcuni hanno avuto un atteggiamento positivo, sempre corretto e rispettoso delle regole, qualcuno ha fatto un po' fatica a rispettare le regole e si è talvolta mostrato insofferente, ma non ci sono mai stati episodi sconvenienti. Tutti gli studenti e le studentesse hanno frequentato con assiduità sia le lezioni in presenza sia le lezioni da remoto, queste ultime svolte utilizzando le diverse risorse (Classeviva, Edmodo, Zoom). Il comportamento è stato generalmente corretto.

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
2018-2019	13	14	13	14						
2019-2020	14	14	14	14						
2020-2021	14	14	14	14						

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	TROTTA GIANPAOLO	GIGLIELLO PAOLA	MESSINA SARA MARIA
STORIA	BERNOCCO ANNA	GIGLIELLO PAOLA	MESSINA SARA MARIA
1 [^] LINGUA INGLESE	MILANESE SIMONA STEFANIA	MILANE SIMONA STEFANIA	MILANESE SIMONA STEFANIA
2 [^] LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA*
2 [^] LINGUA TEDESCO			
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	DUSMET LUCIA	BONFIGLIO MARIA RITA	LA FREANCESCHINA ELISABETTA
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET. SALA VENDITA	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO
LAB.DI SERV. ENOGASTRONOMICI SET.CUCINA		ERNANI GIOVANNI	ERNANI GIOVANNI
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALBERIO AMBROGINA	ALBERIO AMBROGINA	MORRONE ALESSANDRA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CAGGIANO ALDO	ORTENZIO ALESSANDRO	ORTENZIO ALESSANDRO
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO
SOSTEGNO	NASTASI GIUSEPPE	PERETTA ALESSANDRA	PRAINO ASSUNTA
SOSTEGNO	COLUCCI SANTA	COLUCCI SANTA	COLUCCI SANTA
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA

* docente coordinatore della classe

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

4. 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
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	92		14		106
STORIA	2	66	55		11		66
1 ^A LINGUA INGLESE	3	99	83		10		93
2 ^A LINGUA FRANCESE	3	99	90		9		99
2 ^A LINGUA TEDESCO	3	99					
MATEMATICA	3	99	82		10		92
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)	5	155	134		14		148
LAB. DI SALA E VENDITA	4	132	115		8		123
LAB. DI CUCINA	2	66	60		6		66
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	99	84		9		93
SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE							
SCIENZE E TECNOLOGIE MECCANICHE							
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	30		6		36
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	27		3		30

5. 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 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a 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
DISPENSE E APPUNTI	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

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 ^a LINGUA INGLESE	2 ^a LINGUA FRANCESE	2 ^a LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA DI 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, BANDIE E CONCORSI
Anno scolastico 2019-20, mese di novembre		Progetto: Io e Te alla tua età. Educazione all'affettività
Anno scolastico 2020-21		
Dott. Giuliano Amato Fondazione Corriere della sera		Percorso "Insieme per capire – La Costituzione spiegata ai ragazzi".
Dott. Vincenzo Della Monica, Brand Manager della società NeoruraleHub		Progetto sulla sostenibilità: Presentazione dell'Azienda NEORURALE HUB
Dott.ssa Lisa Giupponi, responsabile dell'équipe del Policlinico di Milano		Incontro con gli operatori del Policlinico di Milano per la presentazione del Progetto "Donatori di sangue"
Avvocato Fumagalli		Percorso "La misura della pena". Incontro con l'Associazione Valeria

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

Progetto "EDUCATORI TRA PARI" – Tre studentesse

Adesione al Progetto "Donatori di sangue" -Alcuni studenti

Progetto "Radio Web" – Due studenti

Corso ICDL - Alcuni studenti

Corsi di lingua inglese e francese per il conseguimento di certificazioni linguistiche - Alcuni studenti
Certificazioni A2 e B1 lingua inglese – Alcuni studenti

Corso di sommelierie –Uno studente

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 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 PCTO 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 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 stage 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 Esteri - Incontri di Orientamento		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	
	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI	
2018/19	<p>Stage estivo volontario tra la 2^a e la 3^a (alcuni studenti)</p> <p>Banchetti e servizi di buffet interni ed esterni organizzati dalla scuola</p> <p>Corso sicurezza sul lavoro e HACCP</p> <p>Presentazione attività Bar Atlantic (Esselunga)</p> <p>Stage estivo volontario tra la 3^a e la 4^a (alcuni studenti)</p>	
2019/20	<p>Servizi presso Louis Vuitton (alcuni studenti)</p> <p>Banchetti e servizi di buffet organizzati dalla scuola</p> <p>Identità golose (alcuni studenti)</p> <p>Presentazione prodotti Consorzio del Ticino</p> <p>Incontro con uno scrittore</p> <p>Progetto affettività</p> <p>Progetto Curriculum Vitae</p> <p>Attività per l'orientamento in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione Università di Stenden (Paesi Bassi) - Presentazione "SwissEducation Group" 	
2020/21	<p>Lezione "Food&Beverage Management"</p> <p>Progetto Curriculum Vitae</p> <p>Attività per l'orientamento in uscita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scuola di alta formazione INTRECCI - Esselunga: Presentazione di opportunità professionali legate ai programmi "Specialisti reparti freschi" e "Specialisti Ristorazione" 	<p>Prof. Romeo</p> <p>Prof. Cimella, docente DTA</p> <p>Rappresentanti della Scuola Intrecci</p> <p>Rappresentanti di Esselunga</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Presentazione del corso di Scienza del Turismo- Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria- Presentazione “SwissEducation Group”- Presentazione dell’Azienda NeoruraleHub	Prof. Matteo Colleoni, preside del corso di laurea Prof. Riccardo Guidetti Rappresentanti esperte del gruppo Dott. Vincenzo Della Monica

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**