

Anno Scolastico 2023-2024

Documento del consiglio di Classe

Classe 5 sez AENO

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO:**

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

CODICE ATECO I-56

DECLINAZIONE

“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MESSINA SARA MARIA
STORIA	MESSINA SARA MARIA
1^LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA
INGLESE TECNICO	LAVEZZINI MARINA
2^LINGUA TEDESCO	GENNA CLARA MARIA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	CARRESE CRISTINA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	TASSONE BRUNO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA IN INGLESE TECNICO)	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	RAGUSA MIRIANA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LANDINI ANDREA HUBERT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	ACCOGLI GABRIELE
SOSTEGNO	MELLINO VALENTINA
SOSTEGNO	MASSARO GIUSEPPINA
RELIGIONE <i>(per gli studenti che se ne avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO
MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti che se ne 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 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 socioculturale 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

La classe è composta da 16 alunni di cui 6 ragazze e 10 ragazzi.

Sono presenti 5 alunni con PDP per disturbi specifici dell'apprendimento e 3 alunni DVA, di cui 2 con PEI personalizzato e 1 differenziato.

Durante lo stage estivo gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità e buone capacità professionali, al rientro a scuola hanno faticato ad adattarsi nuovamente ai ritmi scolastici, mostrando un interesse discontinuo verso le diverse proposte. Nel corso dell'anno la partecipazione al dialogo educativo è stata discontinua. Alcuni studenti hanno dimostrato di avere buone capacità e si sono resi protagonisti del dialogo educativo, agendo in modo propositivo, con interesse e serietà nei confronti delle attività proposte. Altri, al contrario, sono stati spesso spronati dai docenti perché passivi o poco interessati. In alcuni casi anche la componente caratteriale ha reso difficoltoso il lavoro in classe e ciò ha inciso negativamente sul raggiungimento degli obiettivi, soprattutto in alcune discipline. Il lavoro domestico non è stato puntuale per tutti e per alcuni è stato superficiale e inadeguato. Molti evidenziano difficoltà ad organizzare il lavoro in modo efficace. Numerose sono state le occasioni di recupero offerte dal CdC nel corso dell'intero anno scolastico.

Il comportamento è stato generalmente corretto, anche se talvolta alcuni studenti hanno avuto atteggiamenti polemici e poco rispettosi nei confronti di docenti e compagni. La frequenza è stata, nel complesso, regolare.

Il percorso relativo al PCTO si è svolto in modo regolare con giudizi estremamente positivi per la maggior parte degli alunni. .

Le attività di Educazione Civica sono state effettuate tenendo conto del Curricolo di Istituto.

Durante l'anno sono state svolte 5 UDA interdisciplinari:

UDA 1 – La mia azienda ristorativa: cucina regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)

UDA 2 – Noi cittadini del mondo

UDA 3 - Salute e benessere nella cucina globale

UDA 4 – Il 900: il secolo breve

UDA 5 – Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

Gli studenti hanno mediamente raggiunto le competenze disciplinari e trasversali oggetto di valutazione delle UDA.

Permangono, in alcune materie, delle fragilità dovute a lacune pregresse non completamente colmate e ad un impegno non adeguato.

Tutti gli studenti hanno sostenuto le Prove Invalsi di italiano, matematica e lingua inglese.

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
2021-2022	13	8	11	6	2	1	0	1	0	0
2022-2023	13	6	11	6	2	0	0	0	0	0
2023-2024	10	6					0	0	0	0

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

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2021-2022	ANNO SCOLASTICO 2022-2023	ANNO SCOLASTICO 2023-2024
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MESSINA SARA MARIA	MESSINA SARA MARIA	MESSINA SARA MARIA
STORIA	MESSINA SARA MARIA	MESSINA SARA MARIA	MESSINA SARA MARIA
1^LINGUA INGLESE	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA	LAVEZZINI MARINA
2^LINGUA TEDESCO	GENNA CLARA MARIA	GENNA CLARA MARIA	GENNA CLARA MARIA
MATEMATICA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA	OLIVA CRISTINA
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA	CARRESE CRISTINA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	TASSONE BRUNO*	TASSONE BRUNO*	TASSONE BRUNO*
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CEPPARULO BIAGIO (IN LAB.DI CUCINA)	TASSONE BRUNO (IN INGLESE TECNICO)	BRILLI ROBERTO (IN INGLESE TECNICO)
LABORATORIO DI SALA VENDITA		ROMEO GREGORIO	RAGUSA MIRIANA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LANDINI ANDREA HUBERT	LANDINI ANDREA HUBERT (COMPRESENZA BRILLI ROBERTO)	LANDINI ANDREA HUBERT
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GIULIANI NICOLA	GAGGIANO ALDO	BERGAMASCHI ELENA
SOSTEGNO	MASSARO GIUSEPPINA	MASSARO GIUSEPPINA	MASSARO GIUSEPPINA
SOSTEGNO	CASCIO MARINA	PITANZA ANGELA	ACCOGLI GABRIELE
SOSTEGNO	CELLURA CINZIA	GANGEMI MARCO	MELLINO VALENTINA
RELIGIONE (per gli studenti che si avvalgono)	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO

*docente coordinatore della classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
BATTELLI MARCO	8	9
CASABONA ALESSANDRO	8	9
CUZZOCREA ARCANGELO	10	10
DAMMICCO DAVIDE	10	11
GIUSTO ISABEL	9	9
LIONTI ALESSANDRO	8	10
MAGGIONI MARTINA	8	9
MASIELLO LORENZO	10	11
MERATI YURI ANDREA	11	12
OTERO TOMAS MATIAS	10	11
PERRONE GIORGIA	12	12
RUSSO CARLA	11	12
RUSSO CHIARA	8	9
TAVARES MANUEL RAVY	10	11
ZANOLIN GAIA	12	12
ZHOU VINCENZO	10	11

5. Elenco dei Candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
BATTELLI MARCO	INGLESE	TEDESCO
CASABONA ALESSANDRO	INGLESE	TEDESCO
CUZZOCREA ARCANGELO	INGLESE	TEDESCO
DAMMICCO DAVIDE	INGLESE	TEDESCO
GIUSTO ISABEL	INGLESE	TEDESCO
LIONTI ALESSANDRO	INGLESE	TEDESCO
MAGGIONI MARTINA	INGLESE	TEDESCO
MASIELLO LORENZO	INGLESE	TEDESCO
MERATI YURI ANDREA	INGLESE	TEDESCO
OTERO TOMAS MATIAS	INGLESE	TEDESCO
PERRONE GIORGIA	INGLESE	TEDESCO
RUSSO CARLA	INGLESE	TEDESCO
RUSSO CHIARA	INGLESE	TEDESCO
TAVARES MANUEL RAVY	INGLESE	TEDESCO
ZANOLIN GAIA	INGLESE	TEDESCO
ZHOU VINCENZO	INGLESE	TEDESCO

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

1. Tempi programmati e ore effettivamente effettuate per ogni 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	98		14		112
STORIA	2	66	53		7		60
1^LINGUA INGLESE	3	99	61		10		71
1^LINGUA TEDESCO	3	99	72		10		82
MATEMATICA	3	99	71		11		82
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	93		16		109
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	112		12		124
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	56		6		62
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	113		13		126
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	52		8		60
RELIGIONE (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	17		4		21
MATERIA ALTERNATIVA (Per gli studenti che si avvalgono)	1	33	x		x		x

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

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE												
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	2^ LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LABORATORIO DI SALA	SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE <i>(per gli studenti avvalenti)</i>	MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti avvalenti)</i>
LIBRI DI TESTO	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x		
DISPENSE E APPUNTI	x	x	x		x	x		x	x	x		x	
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 CUCINA/SALA								x	x				

3. Tabella Riassuntiva delle Simulazioni delle Prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE SVOLTE										
	DATA SIMULAZIONI SVOLTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^LINGUA INGLESE	2^LINGUA TEDESCO	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	29.02.24 02.05.2024										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA ALIMENTAZIONE + CUCINA	11.05.24 16.05.24 + 15.04.24										
COLLOQUIO	16.04.24 15.05.24	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4. Curriculum di Educazione Civica

L'Istituto si è dotato dall'anno 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
Progetto EAT: "Cibo, movimento, sonno"	Spettacolo teatrale: "DIARIO SOTTO LE BOMBE" Bisogna Saper Uccidere Quando è Necessario" presso Teatro Società Umanitaria"	Progetto, convenzione Università Bicocca con Prof. Cristina Rizzo intitolato 'Dai sapori al tuo futuro' visita all'Hotel Cusani, del gruppo UNA Hotels, per un incontro col general manager, l'F&B manager e l'HR manager. Simulazione del colloquio di lavoro, in classe, orientamento in uscita al lavoro.
Fondazione VIDAS: "Il diritto di scegliere. Essere consapevoli, essere liberi"	Ricordo della strage di piazza fontana" - voci e testimonianze dei figli delle vittime presso la casa della memoria.	Seminario intelligenza artificiale
Educazione stradale, in collaborazione con la Polizia stradale	Spettacolo teatrale "La locandiera" presso il Teatro Maria Regina Pacis.	
Sostenibilità e ambiente	Uscita al carcere di Opera, incontro in classe con l'avvocato.	
Educazione alla democrazia	OPERA LIQUIDA: Stai all'occhio, Spettacolo teatrale dei detenuti del carcere di Opera.	
Progetto "Donatori di Sangue"		
Formazione Grana Padano		

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

Associazione Valeria "La misura della pena"		
Sostenibilità: Incontro con chef e direttori d'albergo		
I Maestri del lavoro: Etica, società e mondo del lavoro.		
Educazione Ambientale con le Guardie Ecologiche Volontarie: I rifiuti urbani.		
Progetto EAT: alimentazione sostenibile.		
L'attualità della costituzione Relatore prof. Giuseppe Polistena.		

ALTRE ATTIVITÀ/ PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI
Cene didattiche nel triennio 2021-2024
Uscita didattica al Mercato Ittico e Ortofrutticolo di Milano (Battelli, Dammico, Giusto, Lioni, Maggioni, Masiello, Russo Chiara, Zhou).
Aggiornamento metodi di cottura del riso, Pavia (Zanolin, Otero)
Progetto Erasmus short, Rethymno Grecia (Perrone, Otero, Russo Carla, Zanolin)

5. PCTO

L'attività di PCTO 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 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 dell'a. S. 2021/2022 sebbene si fosse ancora parzialmente in emergenza Covid sono riprese le normali attività di tirocinio, servizi esterni, ristorante didattico e formazione con esperti esterni che costituiscono l'ossatura dei percorsi per le competenze trasversali e di orientamento (PCTO). Per gli anni scolastici successivi le attività di PCTO si sono svolte regolarmente come nel periodo pre-pandemia.

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA/QUARTA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
Battelli Marco	Non Svolto	Ristorante "Clubino Dadi" Ente Non Commerciale - Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Pellegrini Vittorio E Figli Snc" Milano (4^) Russotti Gestioni Hotels S.P.A. - "Milan Marriott Hotel" (4^)	Russotti Gestioni Hotels S.P.A. - "Milan Marriott Hotel"
Casabona Alessandro	Non Svolto	Ristorante "La Pobbia Di Renato Anzaghi & C. S.N.C." Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria Pellegrini Milano (4^) Ristorante "Manzoni S.r.l." Milano (4^)	Ristorante "Manzoni S.r.l." Milano
Cuzzocrea Arcangelo	Non Svolto	Ristorante "Borgia" Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) "La Bagnaia Golf & Spa Resort" Firenze (3^) Ristorante "Identità Golose" Milano (4^) Macelleria "F.lli Catalano S.r.l." - Milano (4^) Villaggio "Colonna Holidays" Costa Smeralda.	Villaggio "Colonna Holidays" Costa Smeralda.
Dammicco Davide	Non Svolto	"Clubino Dadi" Milano (3^) Macelleria "Arosio M." Milano (4^) "Regent Management S.R.L - Four Seasons Hotel" Milano (4^)	"Regent Management S.R.L - Four Seasons Hotel" Milano
Giusto Isabel	Non Svolto	Ristorante "Geris S.r.l. -ribot" Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Arosio M." Milano (4^) Hotel "Principe Di Savoia S.r.l." Milano (4^)	Hotel "Principe Di Savoia S.r.l." Milano
Lionti Alessandro	Non Svolto	Ristorante "Terrazza Visconti S.r.l." Milano (3^) Macelleria "Pellegrini Vittorio E Figli Snc" Milano (4^) Ristorante "Mina4 S.r.l. - Giannino" Milano (4^)	Ristorante "Mina4 S.r.l. - Giannino" Milano
Maggioni Martina	Non Svolto	Ristorante "Geris S.r.l. - Ribot" Milano (3^) Ristorante "M.G. S.r.l." Ristorante & City Terrace	Dreamfood S.r.l "Sophia Loren" Restaurant Milano

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

		Bar Il Melograno "Milano (3^) Macelleria "Eataly (4^) Ristorante "Identità Golose" Milano (4^) Dreamfood S.r.l. "Sophia Loren" Restaurant Milano" (4^)	
Masiello Lorenzo	Non Svolto	Ristorante "Geris S.r.l. - Ribot" Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Buongustaio" Milano(4^) International Hotel Investors S.r.l. "Sheraton Milan San Siro" (4^)	International Hotel Investors S.R.L. "Sheraton Milan San Siro"
Merati Yuri Andrea	Non Svolto	Ristorante "Al Panino Giusto" Milano (3^) Ristorante "Metrosapi S.r.l." Milano (4^)	
Otero Tomas Matias	Non Svolto	Gruppo Una S.P.A. - "Una Hotels Cusani" Milano (3^) Macelleria "Pellegrini Vittorio E Figli S.N.C." Milano (4^) Delphina Spa - "Hotel Cala Di Lepre" Sardegna (4^)	Delphina Spa - "Hotel Cala Di Lepre" Sardegna
Perrone Giorgia	Non Svolto	F&De Group S.R.L. Unipersonale - C/O "Una Hotel" Fiera Pero (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Eataly Spa Smeraldo" Milano (4^) Ristorante "Sarl Relais Plaza" Parigi (4^) Ristorante "Vega Spa-Grand hotel et de Milan" Milano	Ristorante "Vega Spa" Milano
Russo Carla	Ristorante "Cantina La Brughiera Dinac S.R.L." Milano	Ristorante "Mes Amis Stando S.R.L." Milano (3^) Macelleria "Walter Sirtori D.I. Angi S.R.L." Milano (4^) Ristorante "Castello Di Vicarello Ss Sa" Toscana (4^)	Ristorante "Castello Di Vicarello Ss Sa" Toscana
Russo Chiara	Non Svolto	Gruppo Una S.P.A. - "Una Hotel Scandinavia" Milano (3^) M.G. S.r.l. - "Ristorante & City Terrace Bar Il Melograno "Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Walter Sirtori D.I. Angi S.R.L." Milano	Dreamfood S.r.l. "Sophia Loren Restaurant Milano"

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

		(4^) Ristorante "Identità Golose" Milano (4^) Dreamfood S.r.l. "Sophia Loren Restaurant Milano" (4^)	
Tavares Manuel Ravy	Non Svolto	Ristorante "Terrazza Visconti S.r.l." Milano (3^) Macelleria Macelleria "F.lli Catalano S.r.l." Milano (4^) Sodexo Italia Spa - "U.O. Naba" Milano (4^)	Sodexo Italia Spa - "U.O. Naba" Milano
Zanolin Gaia	Ristorante "Cantina La Brughiera Dinac S.R.L." Milano	Ristorante "All'origine Titone Fabio" Milano (3^) "Pan Per Focaccia Snc Di Loglisi Cinzia" Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Leoni Raffaele & C Sas" Milano (4^) Ristorante "Sarl Relais Plaza" Parigi (4^) "Dolomeet Boutique Hotel S.r.l." Milano (4^)	"Dolomeet Boutique Hotel S.r.l." Milano
Zhou Vincenzo	Non Svolto	Ristorante "All'origine Titone Fabio" Milano (3^) Pescheria "Vittoria" Milano (3^) Macelleria "Il Buongustaio Di Cale' Stefano" Milano (4^) Ristorante Rada S.r.l. - "Ristorante Joia" Milano (4^)	Ristorante Rada S.r.l. - "Ristorante Joia" Milano

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri- Incontri di Orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI
a.s. 2021/2022	Presentazione-lezione dedicata ai prodotti ittici.	Svolta con Esselunga
a.s. 2022/2023	Presentazione-lezione dedicata alla lavorazione delle carni.	Svolta con Esselunga
a.s. 2022/2023	Presentazione-lezione dedicata prodotti ortofrutticoli.	Svolta con Esselunga
a.s. 2023/2024	Incontri di orientamento con aziende	-Lavazza -Four Seasons Group -Sunset Hospitality Group -Formazione Grana Padano.
a.s. 2023/2024	Orientamento	Partecipazione dei seguenti allievi/e a Expo Training: Battelli Marco, Casabona Alessandro, Cuzzocrea Arcangelo, Dammicco Davide, Masiello Lorenzo.
a.s. 2023/2024	Orientamento	Partecipazione dei seguenti allievi/e alla giornata di career day del 13 aprile presso IPSEOA Carlo Porta: Battelli Marco, Cuzzocrea Arcangelo, Dammicco Davide, Lioni Alessandro, Masiello Lorenzo, Otero Tomas Matias, Russo Carla, Zanolin Gaia.
a.s. 2023/2024	Incontri di Orientamento Universitario	- UNIMI: presentazione corsi di laurea in -Scienze della Ristorazione e in Enologia -IULM: presentazione dell'offerta formativa -Swiss Education Group: presentazione dell'offerta formativa
a.s. 2023/2024	Presentazione corsi post-diploma/ ITS	-Accademia Gualtiero Marchesi: presentazione dell'offerta formativa Presentazione corsi ITS Academy Food and Beverage Management e Agrifood and Marketing

Documento del Consiglio di Classe 5° AENO

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
Battelli Marco	Italiano, Matematica, Inglese
Casabona Alessandro	Italiano, Matematica, Inglese
Cuzzocrea Arcangelo	Italiano, Matematica, Inglese
Dammicco Davide	Italiano, Matematica, Inglese
Giusto Isabel	Italiano, Matematica, Inglese
Lionti Alessandro	Italiano, Matematica, Inglese
Maggioni Martina	Italiano, Matematica, Inglese
Masiello Lorenzo	Italiano, Matematica, Inglese
Merati Yuri Andrea	ESONERATO
Otero Tomas Matias	Italiano, Matematica, Inglese
Perrone Giorgia	Italiano, Matematica, Inglese
Russo Carla	Italiano, Matematica, Inglese
Russo Chiara	Italiano, Matematica, Inglese
Tavares Manuel Ravy	Italiano, Matematica, Inglese
Zanolin Gaia	Italiano, Matematica, Inglese
Zhou Vincenzo	Italiano, Matematica, Inglese

ALLEGATI

- 1. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 2. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 3. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 4. DOCUMENTI UTILIZZATI NELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**
- 5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**