

Anno Scolastico 2023-2024

Documento del consiglio di Classe

Classe 5 sez. BENO

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

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

CODICE ATECO I-56

DECLINAZIONE

“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	AURIZI FEDERICA
STORIA	AURIZI FEDERICA
1^LINGUA INGLESE	MATAFARO ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	BAGNATO BEATRICE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	PIPERNO ROSA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	RADAELLI PAOLA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CARACCILO MAURIZIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	UNFER LUCIA GRAZIELLA
SOSTEGNO	DI COSTA PINUCCIA
SOSTEGNO	MALENA ASSUNTA
RELIGIONE <i>(per gli studenti che se ne avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO
MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti che se ne avvalgono)</i>	GRANDE GIORGIA

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 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 della classe**
La classe 5[^] B ENO dell'I.P.S.E.O.A. "Carlo Porta" di Milano è composta da 20 studenti iscritti, tutti frequentanti: 15 studenti e 5 studentesse. Nel gruppo-classe 3 alunni/e sono maggiori di un anno rispetto all'età prevista dall'anno di frequenza. La composizione della classe è molto eterogenea per capacità, comportamento e impegno. E' caratterizzata da elementi con forte personalità, spesso trasgressivi e polemici, ma partecipi alle lezioni e altri, più disciplinati e diligenti, ma timidi e poco partecipi, spesso prevaricati dall'altro gruppo classe.
- **Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno**
Il gruppo-classe si è costituito, a partire dal III anno (anno scolastico 2021-2022), per composizione di sei sezioni di precedenti classi seconde, sulla base della scelta comune dell'indirizzo di cucina. La classe si presentava abbastanza omogenea riguardo alla estesa motivazione per la scelta di indirizzo. A causa di scarsa frequenza ed impegno nello studio alcuni alunni non sono stati ammessi alla classe IV. Uno di questi ha optato per un altro percorso formativo. Molti studenti hanno svolto un lungo periodo di stage volontario durante l'estate. Nel IV anno la classe ha visto aggiungere due studenti ripetenti. Durante l'a.s. 2022-2023 si sono progressivamente rilevate in diversi alunni alcune criticità relative alla gestione quotidiana degli impegni: in particolare scarsa tolleranza alla fatica mentale, minore interesse per le materie teoriche, parzialità nel grado di ascolto e di partecipazione attiva, spesso irrequietezza e ridotta collaborazione nei rapporti tra compagni. A fine anno tre alunni, non avendo ottenuto esiti finali positivi, uno di questi per mancata frequenza, non sono stati ammessi al V anno. Fanno parte della componente del gruppo-classe di quinta due alunni che si sono aggiunti quest'anno: uno ripetente della 5[^]BENO dello scorso a.s. ed uno proveniente dalla classe 4C ENO[^] della nostra scuola.
- **BES**
Nella classe sono presenti 4 studenti/esse che seguono una programmazione didattica equipollente con PEI personalizzato per obiettivi minimi. Sono stati assegnati alla classe due docenti di sostegno. Vi sono inoltre 4 studenti con Piano Didattico Personalizzato per bisogni educativi speciali di diverse tipologie.
- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**
Il grado di coinvolgimento degli studenti nel corrente anno scolastico per il primo periodo è stato disomogeneo, data la fatica constatata relativamente a vari alunni nel prestare un ascolto continuato, la tendenza alla distrazione generalizzata, la discontinuità di impegno di diversi componenti della classe, nonostante la presenza di elementi con buone potenzialità. A partire dal secondo quadrimestre si è avviato un miglioramento, anche se non sempre progressivo, nell'ascolto e nella partecipazione personale e collettiva, divenuta maggiormente consapevole, alle attività didattiche. L'applicazione allo studio personale e domestico invece è rimasta alterna per molti e ha dovuto essere più volte supportata da interventi dei docenti.

- Partecipazione al dialogo educativo

La partecipazione alle lezioni è stata attiva da parte di alcuni, anche se generalmente disordinata e caotica. Nel corso del triennio non si è creata una soddisfacente e proficua unione tra i compagni, caratterizzata da quello spirito di gruppo che è sempre auspicabile e che avrebbe reso più piacevoli e costruttive le lezioni.

E' rimasto alterno, a volte discontinuo, e non approfondito, il lavoro di applicazione allo studio personale.

Nelle attività di laboratorio invece gli studenti si sono applicati con motivazione e disponibilità. Hanno riportato risultati più che soddisfacenti nel corso dei PCTO , dei servizi prestati in più occasioni, secondo i progetti attuati sia all'interno dell'Istituto, sia in eventi aperti a un pubblico esterno.

Buona parte della classe ha confermato anche quest'anno una discreta/buona attitudine per l'attività pratica professionale dell'indirizzo scelto.

- UDA interdisciplinari svolte

UDA 1 La mia azienda ristorativa-Cucina regionale ecosostenibile

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

Le suddette UDA sono state svolte ma, in più discipline, con alcune variazioni - riduzioni rispetto ai tempi, alle modalità e agli elaborati ipotizzati nelle progettazioni di partenza. Ciò si è reso necessario per potere modulare in più occasioni interventi di recupero o rafforzamento di abilità necessarie per il conseguimento di competenze in uscita.

- Competenze mediamente raggiunte

Per quanto riguarda le competenze specifiche delle singole discipline si rimanda agli allegati Mod. 186 UD.

Relativamente alle competenze trasversali, risultano mediamente raggiunte dalla maggioranza, seppur a diversi livelli.

Il profitto al termine dell'anno scolastico risulta del tutto sufficiente e più che sufficiente/discreto per quasi tutti gli studenti, molto buono per pochi.

Alcuni alunni mostrano ancora delle lacune, in generale non gravi, nella preparazione di una o due materie.

- Comportamento e frequenza

La frequenza è stata abbastanza regolare per la maggioranza degli studenti, anche se con numerosi ingressi in seconda ora ed uscite anticipate da parte di alcuni. Due alunni hanno raggiunto un elevato numero di assenze, giustificate però da motivi di salute e familiari.

Dal punto di vista disciplinare alcuni, nonostante i numerosi richiami e interventi del cdc, hanno continuato ad avere un comportamento poco disciplinato, di scarso senso di responsabilità e non sempre rispettoso verso i docenti e i compagni. Sicuramente questo clima non ha aiutato i più timidi ad emergere e i più fragili a concentrarsi maggiormente.

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	18	7	14	5	4	2	/	/	1	/
2022-2023	16	5	13	5	3	0	/	/	/	/
2023-2024	15	5					/	/	/	/

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	AURIZI FEDERICA	AURIZI FEDERICA	AURIZI FEDERICA
STORIA	AURIZI FEDERICA	AURIZI FEDERICA	AURIZI FEDERICA
1^LINGUA INGLESE	CATUARA DANIELA	ODDONE MARIAGRAZIA	MATAFARO ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA	DE BLASIS GIUSEPPINA
MATEMATICA	DE LORENZO DANILO	MANCUSO CARLA KATIA	BAGNATO BEATRICE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	BONFIGLIO MARIA RITA	BONFIGLIO MARIA RITA	PIPERNO ROSA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA	RADAELLI PAOLA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CEPPARULO BIAGIO	RADAELLI PAOLA	BRILLI ROBERTO
LABORATORIO DI SALA VENDITA	/	ROMEO RAFFAELE	CARACCIOLLO MAURIZIO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SARLO SILVIA*	SARLO SILVIA*	SARLO SILVIA*
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ISAIA ANTONIO	UNFER LUCIA GRAZIELLA	UNFER LUCIA GRAZIELLA
SOSTEGNO	DI COSTA PINUCCIA	DI COSTA PINUCCIA	DI COSTA PINUCCIA
SOSTEGNO	INCANTO ANTONIO	INCANTO ANTONIO	MALENA ASSUNTA
SOSTEGNO	VERINI MARIA FRANCESCA	TALERICO ANTONELLA /DE BENEDICTIS ALESSANDRO	/
RELIGIONE <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO	GAUTIERO ALESSANDRO
MATERIA ALTERNATIVA <i>(per gli studenti che si avvalgono)</i>	/	/	GRANDE GIORGIA

*docente coordinatore della classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ASTOLFI ALESSANDRO	9	10
BALDOZA CHRISTIAN RON	8	10
BELLUCO FEDERICO	9	10
BESIA JESSICA	8	10
BOTTA GABRIELE	10	11
CROVI MATTEO	9	9
D'AMICIS SERENA	8	9
DI PACE RICCARDO	8	10
FABBIANO FEDERICO	9	9
GERMAN JOSH BRENDAN	9	11
LEGASPI MICHAELA ANGELA	11	12
LEGGIO DANIEL GIUSEPPE	10	11
MARCHISELLI SIMONE ANTONIO	9	10
OLIVERI ANDREA	10	10
PALLADINO ALESSANDRO	8	9
PIOVELLA JACOPO	8	9
QUARANTA GIULIA	8	10
SORRENTINO VITTORIA	10	11
ZAFFARONI MATTEO	8	9
ZUCCHETTI MATTIA	10	11

5. Elenco dei Candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
ASTOLFI ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
BALDOZA CHRISTIAN RON	INGLESE	FRANCESE
BELLUCO FEDERICO	INGLESE	FRANCESE
BESIA JESSICA	INGLESE	FRANCESE
BOTTA GABRIELE	INGLESE	FRANCESE
CROVI MATTEO	INGLESE	FRANCESE
D'AMICIS SERENA	INGLESE	FRANCESE
DI PACE RICCARDO	INGLESE	FRANCESE
FABBIANO FEDERICO	INGLESE	FRANCESE
GERMAN JOSH BRENDAN	INGLESE	FRANCESE
LEGASPI MICHAELA ANGELA	INGLESE	FRANCESE
LEGGIO DANIEL GIUSEPPE	INGLESE	FRANCESE
MARCHISELLI SIMONE ANTONIO	INGLESE	FRANCESE
OLIVERI ANDREA	INGLESE	FRANCESE
PALLADINO ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
PIOVELLA JACOPO	INGLESE	FRANCESE
QUARANTA GIULIA	INGLESE	FRANCESE
SORRENTINO VITTORIA	INGLESE	FRANCESE
ZAFFARONI MATTEO	INGLESE	FRANCESE
ZUCCHETTI MATTIA	INGLESE	FRANCESE

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	86		15		101
STORIA	2	66	55		8		63
EDUCAZIONE CIVICA		33	36		4		40
1^LINGUA INGLESE	3	99	78		10		88
2^LINGUA FRANCESE	3	99	67		18		85
MATEMATICA	3	99	74		10		84
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	94		14		108
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	106		12		118
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	48		10		58
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	81		11		92
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	50		6		56
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	15		3		18
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	14		3		17

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	INGLESE TECNICO	2^ LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LABORATORIO DI SALA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZI ONE	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		
CD ROM, LIM, VIDEOPROIETTORE, GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	X	X	X	X	X		X		X	X	X		X
LABORATORIO LINGUISTICO													
LABORATORIO INFORMATICA	X	X					X						
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 FRANCESE	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	29/02 02/05	X X									
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	11/04 13/05 08/04 15/04 06/05							X X		X X X	
COLLOQUIO	05/04 21/05	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 (Gruppo San Donato)	Visione film "Io Capitano" Anteo Palazzo del Cinema 27 ottobre 2023	
EDUCAZIONE ALLA DEMOCRAZIA	Visione film "C'è ancora domani" Cinema Ariosto 1 dicembre 2023	
EDUCAZIONE STRADALE : incontro con la Polizia Stradale	Incontro su Piazza Fontana "Casa della memoria" di Milano 14 dicembre 2023	
PROGETTO "DONATORI DI SANGUE": Incontro con gli operatori del Policlinico di Milano	Visione spettacolo teatrale "Diario sotto le bombe" Teatro Società Umanitaria 9 febbraio 2024	
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE		

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

La legge elettorale: lavoro di gruppo con produzione di un elaborato in power point da esporre alla classe

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° BENO

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA /	TIROCINIO CLASSE TERZA/QUARTA*	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
ASTOLFI ALESSANDRO		Ristorante Versilia -Milano Ristorante didattico C. Porta -MI Estivo Volontario: "Rephil bar tabacchi" - Milano	Società BELLA E BONA -BERLINO
BALDOZA CHRISTIAN RON		Convegno "Identità golose" Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Estivo Volontario: FOUR SEASON HOTEL – Milano	Macelleria Equina - Milano Ristorante Pellegrini Milano Ristorante Sadler - Milano Ristorante Alchimia - Milano
BELLUCO FEDERICO		Estivo Volontario: Ristorante situato in Slaney Rd – Dublino Ristorante didattico – C. Porta Milano Hotel UNA Expo Fiera – Rho Milano Evento Host Fiera - Milano Catering For You – Meda MI Convegno "Identità golose" Milano	Ristorante Enrico Bartolini - Mudec museo della Culture- Milano.
BESIA JESSICA		Ristorante Versilia -Milano	Sodexo nella sede di Cernusco sul Naviglio (mensa aziendale)
BOTTA GABRIELE		Ristorante Clubino-Milano Convegno "Identità golose" Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI	Resort & Spa Le Dune", Sardegna, Badesi (SS)
CROVI MATTEO		Ristorante Terrazza-Milano Convegno "Identità golose" Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Evento Host Fiera - Milano Estivo Volontario: Ristorante situato in Slaney Rd - Dublino	Ristorante Casa Matta gourmet - Manduria in Puglia VINILIA RESORT Ristorante Alchimia - Milano
D'AMICIS SERENA		Ristorante Ribot -Milano	Hote UNA Century - Milano (Stazione Centrale)

Documento del Consiglio di Classe 5° BENO

DI PACE RICCARDO		Ristorante Mater Bistrot– Milano Convegno “Identità golose” Milano Evento Host Fiera - Milano Estivo Volontario: Grand Hotel Portocervo	Ristorante Inkiostro Mensa /ristorante Bonelli&Erede
FABBIANO FEDERICO		Ristorante Pobbia-Milano	Park Hotel & SPA Cala di Lepre - Località Cala di Lepre – PALAU
GERMAN JOSH BRENDAN		Ristorante Borgia-Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Spoleto IPSEOA scambio culturale Ristorante didattico C. Porta	Ristorante L’Alchimia - Milano
LEGASPI MICHAELA ANGELA		Hotel UNA Expo Fiera – Rho Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Spoleto IPSEOA scambio culturale Ristorante didattico C. Porta ERASMUS - La Fringale, Caen- Francia	Hotel Ideon Rethymno di Creta, Grecia Ristorante didattico C. Porta
LEGGIO DANIEL GIUSEPPE		Ristorante Mes Amis -Milano Convegno “Identità golose” Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Ristorante didattico C. Porta PROGETTO ERASMUS VET Hotel Rethymno Ristorante Arbona Creta	Ristorante Franceschetta 58 - Modena
MARCHISELLI SIMONE ANTONIO		Ristorante Zaza Ramen-Milano Convegno “Identità golose” Milano	Ristorante Morelli -Hotel VIU /BULK
OLIVERI ANDREA		Hotel UNA via Cusani- Milano Convegno “Identità golose” Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Spoleto IPSEOA scambio culturale Ristorante didattico C. Porta Estivo Volontario: Ristorante Somu –	Osteria Francescana - Modena

Documento del Consiglio di Classe 5° BENO

		Sardegna	
PALLADINO ALESSANDRO		Ristorante Origine-Milano Convegno "Identità golose" Milano Estivo Volontario: Grand Hotel – Portocervo	Hotel Principe Savoia - Milano
PIOVELLA JACOPO		Ristorante Particolare -Milano Convegno "Identità golose" Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Evento Host Fiera – Milano Stage extra Ristorante Particolare -Milano Estivo Volontario: Ristorante "Particolare Milano"	Ristorante La Terrazza del Grand Hotel Tremezzo , Bellagio – Lago di Como Stage extra Pellegrini macelleria - Milano Ristorante All'origine- Milano
QUARANTA GIULIA		Convegno "Identità golose" Milano Hotel UNA Expo Fiera – Rho Milano PROGETTO ERASMUS VET Creta, Rethymno - l'Hotel IKONE	Hotel Enterprise - Milano
SORRENTINO VITTORIA		Ristorante Ribot Bistrot -Milano Convegno "Identità golose" Milano Ristorante didattico – C. Porta Milano Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI Estivo Volontario: "Ribot Bistrot" - Piazza Firenze (Milano)	Mandarin Oriental Hotel – Milano Ristorante didattico – C. Porta Milano Convegno "Identità golose" Milano
ZAFFARONI MATTEO		Evento Host Fiera - Milano	Ristorante Mannarino – Milano Ristorante didattico- C. Porta
ZUCCHETTI MATTIA		Ristorante Mes Amis -Milano Convegno "Identità golose" Milano Ristorante Identità golose - Milano Estivo Volontario: Ristorante Barrio de Tango Ristorante didattico a Palazzo Cusani -MI	Ristorante Duomo di Ciccio Sultano, Ragusa Ibla Ristorante Sadler - Milano

* Tutti gli alunni hanno svolto durante l'a. s. della terza il PCTO presso una delle seguenti pescherie di Milano Vittoria, Gelmetti e durante l'a. s. della quarta presso una delle macellerie di Milano, Arosio, Buongustaio, Catalano, De Amicis, Eataly, Leoni, Pellegrini, Sirtori.

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di Formazione con Esteri- Incontri di Orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI
<ul style="list-style-type: none"> a.s. 2021/22 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione-lezione dedicata ai prodotti ittici 	Esperti Esselunga
<ul style="list-style-type: none"> a.s. 2022/23 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione-lezione dedicata alla lavorazione delle carni 	Esperti Esselunga
<ul style="list-style-type: none"> a.s. 2022/23 	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione-lezione dedicata prodotti ortofrutticoli 	Esperti Esselunga
<ul style="list-style-type: none"> Gennaio 2024 	<ul style="list-style-type: none"> Orientamento Università : Orientamento Università : corsi di laurea: “Scienze della ristorazione” ed “Enologia”. 	Swiss Educational Group. incontro IULM Unimi
<ul style="list-style-type: none"> Gennaio 2024 Aprile 2024 	<ul style="list-style-type: none"> Orientamento professionale: presentazione Accademia Marchesi Orientamento professionale: presentazione corsi ITS Accademy 	Marchesi IPSEOA Carlo Porta IPSEOA Carlo Porta

Documento del Consiglio di Classe 5° BENO

	<ul style="list-style-type: none"> • Orientamento: partecipazione alla giornata di career day (allievi: Belluco, Leggio) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Febbraio/Marzo 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di formazione : Consorzio del Grana Padano- lezione dedicata ai formaggi e prodotti tipici • Intervento di formazione: seminario sull'intelligenza artificiale. 	<p>Esperto del Consorzio di tutela.</p> <p>Esperto esterno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Aprile 2024 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di formazione: Security ICDL – Sicurezza sul web – Cyberbullismo • Intervento di formazione: Gestione d'albergo 	<p>IPSEOA Carlo Porta</p> <p>Direttore del ristorante stellato "Alchimia" e due chef di Milano</p>
<ul style="list-style-type: none"> • a. s. 2023/24 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento di formazione in laboratorio: <ul style="list-style-type: none"> - preparazione di un buffet da catering; - menu degustazione di un ristorante stellato; - le tecniche del sottovuoto; - la cucina regionale siciliana in chiave moderna; - preparazione di piatti freddi 	<p>Esperti esterni</p>

Documento del Consiglio di Classe 5° BENO

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ASTOLFI ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
BALDOZA CHRISTIAN RON	Italiano, Matematica, Inglese
BELLUCO FEDERICO	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
BESIA JESSICA	Italiano, Matematica, Inglese
BOTTA GABRIELE	Italiano, Matematica, Inglese
CROVI MATTEO	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
D'AMICIS SERENA	Italiano, Matematica, Inglese
DI PACE RICCARDO	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
FABBIANO FEDERICO	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
GERMAN JOSH BRENDAN	Italiano, Matematica, Inglese
LEGASPI MICHAELA ANGELA	Italiano, Matematica, Inglese
LEGGIO DANIEL GIUSEPPE	Italiano, Matematica, Inglese
MARCHISELLI SIMONE ANTONIO	Italiano, Matematica, Inglese
OLIVERI ANDREA	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
PALLADINO ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
PIOVELLA JACOPO	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
QUARANTA GIULIA	<i>Da svolgere in data riprogrammata entro fine a.s.</i>
SORRENTINO VITTORIA	Italiano, Matematica, Inglese
ZAFFARONI MATTEO	Italiano, Matematica, Inglese
ZUCCHETTI MATTIA	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**