

Anno Scolastico 2023-2024

Documento del consiglio di Classe

Classe 5 sez. CSV

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

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

CODICE ATECO I-56

DECLINAZIONE

“SERVIZI SALA E VENDITA”

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERNOCCO ANNA
STORIA	BERNOCCO ANNA
1^LINGUA INGLESE	DE SIANO ANDREINA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	TARTAGLIONE DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	CANINO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PUCCIO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA (COMPRESENZA)	CARACCILO MAURIZIO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CEPPARULO BIAGIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DEMARCO ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANDE GIORGIA
SOSTEGNO	TODARO ROBERTO
SOSTEGNO	VERINI MARIA FRANCESCA
RELIGIONE <i>(per gli studenti che se ne avvalgono)</i>	MORISANI MARIA
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 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 è formata da 14 alunni, 10 ragazzi e 4 ragazze.

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

All'inizio del quarto anno, a.s. 2022-23, si è inserito nel gruppo classe un alunno, che aveva frequentato il quarto anno in un'altra sezione del nostro istituto, e una studentessa proveniente dalla classe 3 B SAL di un Istituto Professionale Alberghiero di altra regione.

Per quest'ultima si è predisposto un piano formativo personalizzato, in quanto la studentessa gioca a livello agonistico in una squadra di calcio.

- BES

Nella classe sono presenti 3 alunni con bisogni educativi speciali. A supporto di tali studenti il CdC, in considerazione della documentazione depositata agli atti della scuola e alla luce dei punti di forza e di debolezza sinora osservati, ha predisposto per ciascuno il PDP con misure dispensative e compensative personalizzate. Vi sono anche 2 alunni con disabilità, per i quali sono stati redatti un PEI personalizzato e un PEI differenziato).

- Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto

La maggior parte degli allievi ha accolto favorevolmente le proposte dei docenti, soprattutto le attività laboratoriali, nelle quali si sono sempre impegnati seriamente e attivamente, riuscendo a coinvolgere anche qualche compagno più fragile.

- Partecipazione al dialogo educativo

Un gruppo ha avuto un atteggiamento positivo, ha dimostrato buona partecipazione ed impegno; un altro gruppetto 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.

Solitamente nella seconda fase dell'anno scolastico 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, hanno frequentato in maniera saltuaria e questo ha comportato una conoscenza frammentaria dei contenuti e di conseguenza una valutazione non pienamente sufficiente.

Alla fine di questo anno scolastico si può dire che la partecipazione al dialogo educativo è stata eterogenea: alcuni alunni hanno sempre avuto un atteggiamento positivo, ha dimostrato sufficiente partecipazione ed impegno; un altro gruppetto ha manifestato un approccio piuttosto superficiale ed un impegno non sempre adeguato.

- UDA interdisciplinari svolte

Sono state svolte le seguenti UDA:

UDA n. 1 “La mia azienda ristorativa ecosostenibile”; l’Uda n. 2 “Noi cittadini del mondo”; UDA n. 3 “Salute e benessere nella cucina globale”; UDA n. 4 “Il secolo breve”; UDA n. 5 “ Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale”

- Competenze mediamente raggiunte

L’applicazione degli alunni nella realizzazione delle UDA e il livello di competenza raggiunto, in generale, risultano sufficientemente adeguati per la maggior parte degli studenti, mentre per qualche alunno risultano ancora poco adeguati o appena sufficienti.

- Comportamento e frequenza

Il comportamento in classe risulta essere sostanzialmente corretto.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per pochi studenti; alcuni alunni si sono assentati frequentemente.

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	12	5	11	4	1	1	/	/	/	/
2022-2023	11	4	10	4	1	/	/	/	/	/
2023-2024	10	4								

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	BERNOCCO ANNA	BERNOCCO ANNA	BERNOCCO ANNA
STORIA	BERNOCCO ANNA	BERNOCCO ANNA	BERNOCCO ANNA
1^LINGUA INGLESE	FOSSI MIRELLA	DE SIANO ANDREINA	DE SIANO ANDREINA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA*
MATEMATICA	ROMEO COSIMO	TARTAGLIONE DOMENICO	TARTAGLIONE DOMENICO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	CANINO ANTONIO	CANINO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA VENDITA	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO	PUCCIO ANTONIO
LABORATORIO DI SALA VENDITA (COMPRESENZA)	PUCCIO ANTONIO	ROMEO GREGORIO	CARACCIOLIO MAURIZIO
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	/	CEPPARULO BIAGIO	CEPPARULO BIAGIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DEMARCO ANGELA	DEMARCO ANGELA	DEMARCO ANGELA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BONANNO DANIELE	GRANDE GIORGIA	GRANDE GIORGIA
SOSTEGNO	TODARO ROBERTO	TODARO ROBERTO	TODARO ROBERTO
SOSTEGNO	VERINI MARIA FRANCESCA	DE BENEDICTIS ALESSANDRO	VERINI MARIA FRANCESCA
RELIGIONE (per gli studenti che si avvalgono)	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA
MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti che si avvalgono)	/	/	/

*docente coordinatore della classe

4. Crediti Scolastici

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
BARILE FABRIZIO	8	9
BOHORQUEZ CAJAPE ALESSANDRO DANIELE	8	9
BROSTEANU ALBERT PETRU	9	10
CAMILLUCCI JAQUELINE MAYA	10	11
DE JESUS BOHRER LAYSA KESSY	10	11
DE MARIA ALESSANDRO	10	10
GIARDINA LORENZO	9	9
MERCADO CARL JOSHUA	8	9
PEREZ GUILLEN FABIAN ALEXANDER	8	9
RIVELLI LUCREZIA	9	10
RIZZO VERONICA	10	12
SAINATO DAVIDE	10	11
TATEO GIORGIA	9	10
ZACCONE GIACOMO	9	11

5. Elenco dei Candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1^LINGUA	2^LINGUA
BARILE FABRIZIO	INGLESE	FRANCESE
BOHORQUEZ CAJAPÉ ALESSANDRO DANIELE	INGLESE	FRANCESE
BROSTEANU ALBERT PETRU	INGLESE	FRANCESE
CAMILLUCCI JAQUELINE MAYA	INGLESE	FRANCESE
DE JESUS BOHRER LAYSA KESSY	INGLESE	FRANCESE
DE MARIA ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
GIARDINA LORENZO	INGLESE	FRANCESE
MERCADO CARL JOSHUA	INGLESE	FRANCESE
PEREZ GUILLEN FABIAN ALEXANDER	INGLESE	FRANCESE
RIVELLI LUCREZIA	INGLESE	FRANCESE
RIZZO VERONICA	INGLESE	FRANCESE
SAINATO DAVIDE	INGLESE	FRANCESE
TATEO GIORGIA	INGLESE	FRANCESE
ZACCONE GIACOMO	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	112		11		123
STORIA	2	66	63		3		66
1^LINGUA INGLESE	3	99	83		9		92
1^LINGUA FRANCESE	3	99	82		10		92
MATEMATICA	3	99	70		10		80
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	105		13		118
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	2	66	40		10		50
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	4	132	94		16		110
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	111		12		123
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	59		6		6522
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	22		5		27
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					

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	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LABORATORIO DI SALA	SCIENZE 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	X	X	X	X	
CD ROM, LIM, VIDEOPROIETTORE, GIORNALI E RIVISTE, CODICE CIVILE	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 FRANCESE	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 febbraio 2024 2 maggio 2024										
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	Parte scritta 11 aprile 2024 Parte pratica 19 aprile 2024 Parte scritta 16 maggio 2024										
COLLOQUIO	22 aprile 2024 15 maggio 2024	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
ANNO SCOLASTICO 2021-22 Corso di formazione sulla sicurezza. Progetto EAT sulla sostenibilità e le fake news nell'ambito dell'alimentazione: incontro con le nutrizioniste del Gruppo San Donato. Corso ICDL		Progetto "Educatori tra pari" Progetto LIS (La lingua dei segni) Incontro con Fondazione Veronesi: i danni procurati dal fumo
ANNO SCOLASTICO 2022-23 Progetto "Io e te alla tua età. Educazione all'affettività" (2 incontri con le dottoresse del consultorio di via Strozzi).		Progetto "Bowling a scuola" Progetto "La misura della pena", con Associazione Valeria Progetto "Job and Tourism" per la compilazione del CV

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

ANNO SCOLASTICO 2023-24		Progetto "Donatori di sangue"
Martedì 28.11.2023 ore 11.10-12.00: Incontro in aula con Esperta esterna dott.ssa Spataro Noemi del Policlinico Milano per la presentazione del Progetto "DONATORI DI SANGUE" (1 ora)	Giovedì 19 ottobre 2023 visione del film "Io Capitano" presso il Cinema Anteo.	
Mercoledì 17.1.2024 ore 11.10-13.00: Incontro con Agenti della Polizia Stradale in Sala Conferenza (2 ore)	Mercoledì 29.11.2023 ore 11.00-14.00: visione del film "C'è ancora domani" presso Cinema Ariosto", Milano (3 ore).	
Seminario Intelligenza Artificiale nell'ambito delle iniziative previste dal Curricolo Digitale d'Istituto, il giorno 5 marzo 2024, a cura del Dott. Alessandro Iannella	Martedì 5 dicembre 2023 ore 11.00-13.00: partecipazione allo spettacolo teatrale "La Locandiera" di C. Goldoni. Compagnia Teatrale del San Cipriano. Regia di L. Moruzzi - presso il Teatro "San Cipriano", Milano (2 ore).	
Martedì 16 aprile 2024 Corso IT SECURITY IC DL dalle 11:10 alle 13.00 (2 ore)	Dal 4 all'8 marzo 2024: Viaggio di istruzione a Budapest	
Incontro "L'ATTUALITA' DELLA COSTITUZIONE", Relatore Prof. GIUSEPPE POLISTENA, nell'ambito del progetto ERASMUS+ JEAN MONNET. In sala convegni il 7 maggio 2024 dalle ore 11.10 alle ore 13.00 (2 ore) .		

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

Anno scolastico 2021-22

Corso di formazione sulla sicurezza.

Progetto EAT sulla sostenibilità e le fake news nell'ambito dell'alimentazione: incontro con le nutrizioniste del Gruppo San Donato.

Progetto "Educatori tra pari" (Bohorquez Alessandro, Camillucci Jaqueline, Zaccone Giacomo)

Progetto LIS - La lingua dei segni - (De Jesus Laysa, Rivelli Lucrezia, Sainato Davide, Zaccone Giacomo)

Fondazione Veronesi: i danni procurati dal fumo

Corso ICDL (alcuni alunni)

Anno scolastico 2022-23

Progetto "Bowling a scuola"

Progetto "Sci alpino" a Chiesa di Valmalenco

Progetto "La misura della pena", con Associazione Valeria

Progetto "Job and Tourism" per la compilazione del CV

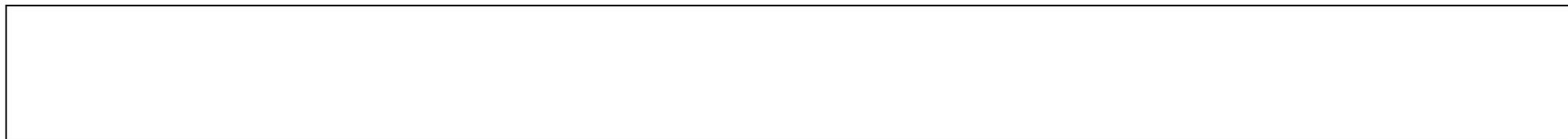
Progetto "Io e te alla tua età - Educazione all'affettività" (2 incontri con le dottoresse del consultorio di via Strozzi)

Anno scolastico 2023-24

Progetto "Donatori di sangue" - Incontro in aula con Esperta esterna, dott.ssa Spataro Noemi del Policlinico Milano, per la presentazione del Progetto. Adesione di alcuni studenti/donatori (De Jesus Laysa, Rivelli Lucrezia, Sainato Davide, De Maria Alessandro, Giardina Lorenzo, Perez Fabian).

Incontro con Agenti della Polizia Stradale "Progetto Icaro" in Sala Conferenza

Partecipazione a Formazione "Educatori tra pari" a cura di Formatrici di ATS Milano (Camillucci Jaqueline, Zaccone Giacomo)



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 allegare 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° CSV

CANDIDATI	TIROCINIO CLASSE SECONDA	TIROCINIO CLASSE TERZA/QUARTA	TIROCINIO SVOLTO TRA LA CLASSE QUARTA E LA QUINTA (11 SETTIMANE)
BARILE FABRIZIO			Identità Golose Ristorante Milano dal 12/06/22 al 12/09//22 Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023 Servizio alla Bocconi 17/11/2023 Servizio al Politecnico 18/11/2023 Servizio a San Siro 25/03/2024
BOHORQUEZ CAJAPE ALESSANDRO DANIELE		Stage alternanza scuola lavoro al ristorante Assietta Sauze d'Oulx dal 24/01/22 al 18/02/22 Servizio presso l'Università Bocconi Servizio presso Identità golose Servizio presso Palazzo Cusani Formazione Esselunga. Bar Atlantic	UNA hotel Scandinavia, Milano - dal 05/06/2023 al 28/07/2023 e dal 05/09/2023 al 23/09/2023 Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023 Servizio alla Bocconi 17/11/2023 Servizio al Politecnico 18/11/2023
BROSTEANU ALBERT PETRU		Stage alternanza scuola lavoro al ristorante Assietta Sauze d'Oulx dal 24/01/22 al 18/02/22 Corso di Sommellerie	Ristorante Duomo di Ciccio Sultano 2 stelle Michelin - dal 20 giugno al 3 settembre 2023
CAMILLUCCI JAQUELINE MAYA		Stage alternanza scuola lavoro dal 25/02/22 al 18/03/22 SHG Hotel De La Ville Vicenza Stage estivo volontario in Sardegna dal	Osteria Francescana - dal 19/06/2023 al 02/09/2023 Servizio all'istituto comprensivo

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

		<p>13/06/2022 al 14/09/2022 Hotel Torreruja Thalasso & Spa</p> <p>Progetto Ristorante Didattico</p> <p>Corso di Sommellerie dell'Associazione ASPI (3° anno)</p> <p>Corso di Sommellerie ASPI 2 parte, con certificazione (4° anno)</p> <p>Progetto scambio presso scuola alberghiera di Spoleto</p> <p>Servizio presso Identità golose</p> <p>Servizio presso Università Bocconi</p> <p>Servizio presso Liceo Parini</p> <p>Servizio presso Palazzo Cusani</p> <p>Formazione Esselunga. Bar Atlantic</p> <p>Progetto Ristorante Didattico</p>	<p>Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio al Politecnico 18/11/2023</p> <p>Servizio al Palazzo delle Stelline 30/11/2023</p>
DE JESUS BOHRER LAYSA KESSY		<p>Stage alternanza scuola lavoro dal 24/01/22 al 18/02/22</p> <p>Servizio presso Palazzo Cusani</p>	<p>Hotels & Resort Cala di Lepre Delphina - dal 12/06/2023 al 01/09/2023</p> <p>Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio al Politecnico 18/11/2023</p> <p>Servizio Ristorante della ns scuola 13/02/2024</p>
DE MARIA ALESSANDRO		<p>Stage alternanza scuola lavoro Corso Como dal 24/01/22 al 19/02/22</p>	<p>Taverna ESTIA, Napoli Brusciano,</p>

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

		<p>Stage estivo volontario Delphina SpA Hotel Torreruja - Sassari</p> <p>Servizio al Liceo Parini</p> <p>Servizio all'università Bocconi</p> <p>Open day</p> <p>Formazione Esselunga. Bar Atlantic</p>	<p>dal 19/06 al 10/08;</p> <p>Pavé s.r.l. Milano dal 30/08 al 23/09/2023</p> <p>Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio Ristorante della ns scuola 02/12/2023</p>
GIARDINA LORENZO		<p>Stage alternanza scuola lavoro dal 21/02/22 al 21/03/22 Hotel Assietta</p> <p>Stage estivo volontario dal 14/06/22 al 03/09/22 ITI Marina Torre Navarrese</p> <p>Servizio presso Identità golose</p> <p>Servizio presso Palazzo Cusani</p>	<p>Vinilia Wine Resort - Ristorante Casamatta - Taranto Manduria, dal 19/06 al 3/09/2023</p> <p>Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio al Politecnico 18/11/2023</p>
MERCADO CARL JOSHUA		<p>Stage obbligatorio dal 21/02/22 al 18/03/22 Hotel Gruppo Una</p> <p>Servizio Palazzo Cusani</p> <p>Servizio in Bocconi</p> <p>Servizio a scuola</p>	<p>Hotel AC Marriott - dal 19/06/2023 al 02/09/2023</p> <p>Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p>

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

			Servizio alla Bocconi 17/11/2023 Servizio al Politecnico 18/11/2023
PEREZ GUILLEN FABIAN ALEXANDER		Stage obbligatorio dal 24/01/22 al 18/02/22 Una Hotels Milano-Pero Servizio presso Palazzo Cusani	Hotel Sheraton - dal 07/06/2023 al 23/07/2023 e dal 07/08/2023 al 26/08/2023 Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023 Servizio alla Bocconi 17/11/2023 Servizio al Politecnico 18/11/2023
RIVELLI LUCREZIA		Stage obbligatorio dal 24/02/22 al 18/03/22 Ristorante Versilia Milano Servizio serale presso "Palazzo Cusani" a Milano Convegno "Identità golose" Corso di Sommellerie dell'Associazione ASPI	Ristorante Cavoli a Merenda - dal 06/06/2023 al 28/07/2023 e dal 04/09/2023 al 23/09/2023 Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023 Servizio alla Bocconi 17/11/2023 Servizio Ristorante della ns scuola 02/12/2023 e 13/02/2024
RIZZO VERONICA		Stage alternanza scuola lavoro dal 26/01/2022 al 28/02/2022 "Cascina Bellaria" e "Cascina Cotica" Servizio presso il bar di istituto Progetto "Ristorante Didattico"	La fabbrica di Olinda - dal 19/06/2023 al 17/07/2023 Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

		Servizi effettuati presso “l’Università Bocconi”.	Servizio alla Bocconi 17/11/2023
SAINATO DAVIDE	Corso di Sommellerie dell’Associazione ASPI	<p>Stage alternanza scuola lavoro dal 21/02/22 al 18/03/22 Ristorante Particolare Milano</p> <p>Stage estivo volontario in Sardegna dal 13/06/2022 al 14/09/2022 presso Hotel Torreruja</p> <p>Corso di Sommellerie ASPI – 2° livello con certificazione</p> <p>Progetto Ristorante Didattico</p> <p>Progetto scambio presso scuola alberghiera di Spoleto</p> <p>Servizio serale Presso Liceo Parini</p> <p>Servizio Identità golose</p> <p>Servizio presso Università Bocconi</p> <p>Servizio Palazzo Cusani</p>	<p>Le Calandre. - dal 20/06/2023 al 09/08/2023 e dal 28/08/2023 al 11/09/2023</p> <p>Servizio all’istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio al Politecnico 18/11/2023</p> <p>Servizio al Palazzo delle Stelline 30/11/2023</p>
TATEO GIORGIA		Stage obbligatorio dal 24/02/22 al 18/03/22	<p>Pasticceria Begula - dal 19/06/2023 al 26/06/2023 - dal 01/07/2023 al 11/07/2023 e dal 15/07/2023 al 23/07/2023</p> <p>Servizio all’istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio a San Siro 25/03/2024</p>

<p>ZACCONE GIACOMO</p>		<p>Stage alternanza scuola lavoro al ristorante Assietta Sauze d'Oulx dal 24/01/22 al 25/02/22</p> <p>Progetto Ristorante Didattico</p> <p>Servizio presso Università Bocconi Servizio presso Liceo Parini di Milano Servizio presso Palazzo Cusani</p> <p>Corso di Sommellerie dell'Associazione ASPI 1° e 2° livello</p>	<p>Franceschetta58 - dal 19/06/2023 al 03/09/2023</p> <p>Servizio all'istituto comprensivo Rosanna Galbusera 27/10/2023</p> <p>Servizio alla Bocconi 17/11/2023</p> <p>Servizio Ristorante della ns scuola 13/02/2024</p> <p>Servizio a San Siro 25/03/2024</p>
------------------------	--	--	---

CURRICOLO IMPRENDITORIALITÀ Percorsi di formazione con esterni- incontri di orientamento		
PERIODO	ATTIVITÀ SVOLTE	INTERVENTI ESTERNI
<p>ANNO SCOLASTICO 2022-23</p> <p>Formazione Esselunga. Bar Atlantic Corso di formazione caffè filtro</p>		

Documento del Consiglio di Classe 5° CSV

ANNO SCOLASTICO 2023-24	Orientamento in uscita:	
Giovedì 9.11.2023 ore 12.00-13.00	Presentazione dei Corsi ITS Academy presso in Sala Conferenza IPSEOA Carlo Porta (1 ora)	
Giovedì 18.1.2024 ore 11.10-12.00, in Sala Conferenze (1 ora)	Presentazione dei Corsi di studio Università Swiss Education Group	Dott.ssa Ricciardelli Marinella, rappresentante dello Swiss Educational Group
Giovedì 8.2.2024 ore 12.0-13.00, in Sala Conferenze (1 ora)	Presentazione dei Corsi di studio dell'Università IULM	
Mercoledì 28.2.2024 ore 11.10-12.00, in Sala Conferenza (1 ora)	Presentazione dei Corsi di Laurea in Scienze della Ristorazione e in Enologia dell'Università degli Studi di Milano (Unimi)	Prof. Guidetti Riccardo
Giorno 11 marzo 2024, dalle ore 11.10 alle ore 12.30,	Presentazione dei corsi INTRECCI, SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DI SALA.	Rappresentanti della scuola di alta formazione INTRECCI, illustrano le opportunità professionali legate ai corsi professionali proposti
Sabato 13 aprile 2024 presso l'istituto, dalle ore 10.30 alle ore 13.30	Incontro con aziende del settore della ristorazione e dell'ospitalità, allo scopo di fornire informazioni sull'orientamento in uscita in ambito professionale.	Le aziende presenti forniscono utili indicazioni sulle opportunità lavorative e di carriera presenti nei vari settori. Contestualmente vengono fornite informazioni in merito ai corsi ITS Academy proposti dall'istituto.

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
BARILE FABRIZIO	Italiano, Matematica, Inglese
BOHORQUEZ CAJAPE ALESSANDRO DANIELE	Italiano, Matematica, Inglese
BROSTEANU ALBERT PETRU	Italiano, Matematica, Inglese
CAMILLUCCI JAQUELINE MAYA	Italiano, Matematica, Inglese
DE JESUS BOHRER LAYSA KESSY	Italiano, Matematica, Inglese
DE MARIA ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
GIARDINA LORENZO	Italiano, Matematica, Inglese
MERCADO CARL JOSHUA	Italiano, Matematica, Inglese
PEREZ GUILLEN FABIAN ALEXANDER	Italiano, Matematica, Inglese
RIVELLI LUCREZIA	Italiano, Matematica, Inglese
RIZZO VERONICA	
SAINATO DAVIDE	Italiano, Matematica, Inglese
TATEO GIORGIA	Italiano, Matematica, Inglese
ZACCONE GIACOMO	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**