|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**“*Giovanni Marchitelli”*Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH) - C.F. 81001840693Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561*CHRH01000N@istruzione.it* *– CHRH01000N@pec.istruzione.it – www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it* | stemma ipssar |
|  |

|  |
| --- |
| DGR N. 840 del 20/10/2015Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012**Par FSC Regione Abruzzo**Cup F66J16000420002 |

 |  |

Esame di Qualifica Percorsi IeFP

**Opertatore ai servizi di promozione e accoglienza**

Alunno……………………………………………….. Classe………………… Sezione………………

**1. PROVA PRATICA**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTEGGI ATTRIBUITI ALLA PROVA PRATICA** |
| **P R 0 C E S S 0** | Divisa, stile e portamento |  | **Max. P. 5** |
| Individuazione della procedura e relativa modulistica |  | **Max. P. 5** |
| Esecuzione della procedura |  | **Max. P. 10** |
| Corretta sequenza delle operazioni. |  | **Max. P. 5** |
| Applicazione delle tecniche di comunicazione verbale e non verbale. |  | **Max. P. 5** |
|  | **Totale** |  |  |
| ***Prodotto*** |  |  |
| Documentazione ciclo cliente nella fornitura di un servizio alberghiero incompleta |  | **Max.P. 0-5** |
| Documentazione ciclo cliente nella fornitura di un servizio alberghiero completa |  | **Max.P. 6-10** |
| Documentazione ciclo cliente nella fornitura di un servizio alberghiero articolata |  | **Max.P. 11-15** |
| Documentazione ciclo cliente nella fornitura di un servizio alberghiero ampiamente articolata |  | **Max.P. 16-20** |
| **Totale** |  |  |
| ***Punteggio ottenuto*** |  | **Max P. 50** |

Per l’intero svolgimento delle prove, i candidati dovranno indossare la divisa professionale completa.

**2. COLLOQUIO**

**Argomenti trattati**:………………………………………………………………………….………

…………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………

**Griglia**

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE | PUNTEGGIO |
| Comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita, utilizzando un lessico appropriato e un’esposizione chiara e scorrevole |  | Max 6 |
| Correttezza linguistica |  | Max 5 |
| Padronanza degli argomenti richiesti aderenti alla tematica affrontata |  | Max 12 |
| Capacità di rielaborare e collegare le conoscenze acquisite ai fini professionali |  | Max 7 |
| **Totale** |  | Max 30 |

**3. VALUTAZIONE FINALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **CREDITI** | PUNTEGGIO |
| Ammissione (max 20 punti) |  |
| Prova pratica (max 50 punti) |  |
| Colloquio (max 30 punti) |  |
| **Totale**  |  |

Data…………………………..

Commissione Presidente