



Ministero dell'Istruzione e del Merito

**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Giovanni Marchitelli"**

Via Roma 22/bis - 66047 - Villa Santa Maria (CH)

C.F. 81001840693 - Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561

[CHRHO1000N@istruzione.it](mailto:CHRHO1000N@istruzione.it) - [CHRHO1000N@pec.istruzione.it](mailto:CHRHO1000N@pec.istruzione.it) [www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it](http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it)

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

**Settore Enogastronomia  
SCHEDA VALUTAZIONE**

a.s. 20\_\_/20\_\_

Alunno/a: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_

Struttura Ospitante: \_\_\_\_\_ Località: \_\_\_\_\_

COMPETENZE	INDICATORI	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
RELAZIONALI	Ha saputo lavorare con il personale a cui è stato affiancato dimostrando responsabilità (puntualità, impegno, affidabilità ....)			
	Durante il lavoro ha saputo relazionarsi con i colleghi di lavoro e con i superiori			
	Ha saputo individuare la persona giusta a cui chiedere informazioni o spiegazioni			
	Ha dimostrato capacità di relazione con la clientela			
COMUNICATIVE	Ha dimostrato di comprendere i linguaggi specifici usati in azienda rispetto ai compiti assegnati			
	E' riuscito a comunicare in modo corretto e coerente			
	Ha saputo stabilire una comunicazione adeguata con la clientela			
OPERATIVE	Possiede le conoscenze relative all'operato richiesto			
	Ha dimostrato di sapersi muovere a proprio agio nella realtà lavorativa			
	Si è impegnato per comprendere l'organizzazione e il funzionamento dell'azienda			
	Si è dimostrato responsabile rispetto alle mansioni affidate e abile nello sfruttare le abilità in suo possesso			
	Ha saputo svolgere compiti assegnati rispettando tempi e modalità stabilite			
	Ha dimostrato di operare con ordine e cura della propria persona e degli strumenti di lavoro			
ABILITÀ PROFESSIONALI	Applica le norme di igiene e di sicurezza alimentare			
	Applica le tecniche di conservazione per gli alimenti e le bevande			
	Applica le procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti			

<b>ABILITÀ PROFESSIONALI</b>	Applica i criteri di dosaggio degli ingredienti			
	Applica i criteri di scelta degli ingredienti per la preparazione dei piatti			
	Applica i criteri di valutazione per la freschezza dei prodotti			
	Applica le tecniche di taglio per gli ingredienti alimentari			
	Utilizza le attrezzature per la pulizia dei cibi			
	Utilizza le attrezzature e i prodotti per la pulizia degli ambienti, dei macchinari e delle stoviglie			

**VALUTAZIONE FINALE DA PARTE DEL TUTOR ESTERNO AZIENDALE**

	Insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Valutazione dei progressi durante il periodo in PCTO					
Valutazione complessiva dell'esperienza di PCTO					

**PRESENZA DELL'ALUNNO IN PCTO**

Data	Orario	Data	Orario
			Totale ore

EVENTUALI OSSERVAZIONI DA PARTE DEL SOGGETTO OSPITANTE O DEL TUTOR ESTERNO AZIENDALE:

---



---

Timbro del Soggetto  
Ospitante Firma del Tutor  
Esterno Aziendale

Data \_\_\_\_\_