

	<p align="center"><b>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione</b>  <b>"Giovanni Marchitelli"</b>  Via Roma, 22/bis - 66047 VILLA SANTA MARIA (CH)  C.F. 81001840693  Centralino 0872.944422 - Fax 0872-940561  <a href="mailto:CHRH01000N@istruzione.it">CHRH01000N@istruzione.it</a> – <a href="mailto:CHRH01000N@pec.istruzione.it">CHRH01000N@pec.istruzione.it</a> –  <a href="http://www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it">www.istitutoalberghierovillasantamaria.edu.it</a></p>	
	<p align="center">DGR N. 840 del 20/10/2015  Fondo Sviluppo e Coesione delibera Cipe 95/2012  <b>Par FSC Regione Abruzzo</b></p> <p align="center">Cup F66J16000420002</p>	

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

### **Settore Enogastronomia SCHEDA VALUTAZIONE**

a.s. 2022/2023

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			

ABILITÀ PROFESSIONALI	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 \_\_\_\_\_