

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Profilo misto Pasticceria / Cucina
SCHEDE 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			

