

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVE PRATICA CLASSI TERZE, QUARTE E QUINTE

COMPETENZE DISCIPLINARI	DESCRIPTORI	LIVELLI	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
TECNICO/PRATICHE				
1. Conosce e utilizza correttamente le attrezzature e gli ingredienti.	Taglieri, coltelli adeguati, pentolame, utensili ed altro; conosce la ricetta / menu del giorno; rispetta le consegne (dosi e procedimenti); svolge correttamente il lavoro assegnato; utilizza le materie prime nel modo più adatto alla realizzazione del piatto da eseguire.	ECCELLENTE/OTTIMO Conosce e utilizza in maniera assolutamente corretta contenuti e attrezzature della disciplina.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
2. Capacità di organizzare e gestire il lavoro, eseguire i compiti assegnati	Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto di spazi (mise en place) e tempi; Esegue in modo esatto i compiti assegnati; Esegue le operazioni con precisione; Pesa nel modo corretto gli ingredienti; Risolve eventuali imprevisti.	BUONO/ DISCRETO Conosce e utilizza in maniera corretta ma non del tutto completa contenuti e attrezzature della disciplina	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
3. Presentazione e degustazione dell'elaborato. (per le sole classi quinte valorizzazione delle produzioni locali)	Cura l'aspetto visivo dell'elaborato; Scriva o espone oralmente nel modo corretto il lavoro svolto.	SUFFICIENTE Conosce ed esegue i compiti assegnati in maniera corretta seguendo le indicazioni del docente	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
IGIENE E SICUREZZA				
1. Conosce, rispetta e applica i criteri di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori TU 81/08 e dell'autocontrollo	Abbigliamento professionale: in ordine, pulito, completo; Rispetta le norme di sicurezza; Atteggimento: corretto e rispettoso delle regole; Rispetta il ruolo assegnato; Applica la sanificazione delle attrezzature / locali; Riconosce i punti critici; Evita le contaminazioni crociate; Applica le corrette procedure di stoccaggio, conservazione, lavorazione, cottura, rigenerazione, servizio.	MEDIOCRE Conosce ed esegue i compiti assegnati con alcune imprecisioni INSUFFICIENTE Conosce ed esegue i compiti assegnati con molte imprecisioni non realizzando quanto richiesto GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Non esegue i compiti assegnati e non conosce i contenuti	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
	PUNTEGGIO TOTALE			