

ALUNNO:

CLASSE

DATA

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

COMPETENZE DISCIPLINARI	DESCRITTORI	LIVELLI/SCALA	VOTO	
TECNICO/PRATICHE				
1. Conosce e utilizza correttamente le attrezzature e gli ingredienti.	Taglieri, coltelli adeguati, pentolame, utensili ed altro;	ECCELLENTE/OTTIMO Conosce e utilizza in maniera assolutamente corretta contenuti e attrezzature della disciplina. 9/10		
	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			
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	BUONO/ DISCRETO Conosce e utilizza in maniera corretta ma non del tutto completa contenuti e attrezzature della disciplina 7/8		
	Esegue in modo esatto i compiti assegnati;			
	Esegue le operazioni con precisione			
	Pesa nel modo corretto gli ingredienti			
	Risolve eventuali imprevisti.			
3. Presentazione e degustazione dell’elaborato.	Cura l’aspetto visivo dell’elaborato;	SUFFICIENTE Conosce ed esegue i compiti assegnati in maniera corretta seguendo le indicazioni del docente 6		
	Scrive o espone oralmente nel modo corretto il lavoro svolto.			
IGIENE E SICUREZZA		MEDIOCRE Conosce ed esegue i compiti assegnati con alcune imprecisioni 5		
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;		INSUFFICIENTE Conosce ed esegue i compiti assegnati con molte imprecisioni non realizzando quanto richiesto 4	
	Rispetta le norme di sicurezza;			
	Atteggiamento: corretto e rispettoso delle regole;			
	Rispetta il ruolo assegnato;			
	Applica la sanificazione delle attrezzature / locali;	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Non esegue i compiti assegnati e non conosce i contenuti 2/3		
	Riconosce i punti critici;			
	Evita le contaminazioni crociate;			
	Applica le corrette procedure di stoccaggio, conservazione, lavorazione, cottura, rigenerazione, servizio.			
PUNTEGGIO TOTALE : /20				