

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA PRATICA CLASSI PRIME E SECONDE

COMPETENZA	DESCRIPTORI	LIVELLO	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
Applicare correttamente il sistema HACCP , la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Divisa in ordine Igiene della persona. Muoversi correttamente nel tempo e nello spazio nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene Sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.	1. Applica in modo corretto e approfondito. 2. Applica in modo corretto 3. Applica in modo corretto ma non del tutto completo. 4. Applica ma con imprecisioni. 5. Applica in modo non rispondente, incompleto. 6. Non applica per niente.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
Operare in laboratorio di cucina in modo responsabile nel rispetto delle prassi di lavorazione, svolgendo le operazioni preliminari alla preparazione delle pietanze a supporto di indicazioni dello chef.	Conosce e applica le tecniche di base necessarie allo svolgimento del lavoro. Conosce e utilizza il linguaggio tecnico. Pesa nel modo corretto gli ingredienti.	1. Conosce e applica in modo corretto e approfondito 2. Conosce e applica in modo corretto. 3. Conosce e applica in modo corretto ma non del tutto completo. 4. Conosce e applica ma con alcune imprecisioni. 5. Conosce e applica in modo non rispondente, incompleto. 6. Non esegue.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
Allestire la cucina e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza e igienico- sanitarie vigenti acquisendo la consapevolezza della complessità delle funzioni svolte in cucina e distinguendo le aree di lavoro pertinenti.	Mise en place degli ingredienti. Mise en place degli utensili. Riassetto della postazione	1. Esegue in modo corretto e approfondito. 2. Esegue correttamente ma nn in modo completo. 3. esegue in modo corretto. 4. ma nn in modo completo ma con alcune imprecisioni. 5. Esegue in modo incompleto 6. Non esegue.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
Acquisire consapevolezza del lavoro di cucina per inserirsi positivamente nel reparto e impostare un rapporto costruttivo con colleghi e superiori tramite una corretta etica professionale.	Comportamento eticamente corretto. Puntualità in laboratorio. Cura della persona.	1. Impeccabile. 2. Più che corretto. 3. Adeguato ed abbastanza corretto. 4. Non del tutto corretto. 5. Non corretto. 6. Gravemente scorretto.	Eccellente/ Ottimo Buono/Discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente Gravemente insufficiente	9/10 7/8 6 5 4 2/3
	VOTO FINALE			