

GRIGLIA PROVA ORALE

Primo biennio – secondo biennio – quinto anno

Materie: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
1) CONOSCENZA DEI CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> - Completa, rispondente e corretta - Rispondente e corretta anch'esse non del tutto completa - Rispondente, alcune imprecisioni e non del tutto completa - Poco rispondente, incompleta e non del tutto corretta - Non rispondente, scorretta ed incompleta 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/Eccellente - Buono/Discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav. Insuff. 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
2) PERTINENZA DELLA RISPOSTA RISPETTO AL QUESITO	<ul style="list-style-type: none"> - Risponde in modo attinente e personale - Risponde in modo esauriente - Risponde in modo generico ma corretto - Risponde in modo non pienamente aderente, presenzia divagazioni non richieste - Completamente fuori traccia 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/eccellente - Buono/discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav. Insuff 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
3) FORMA E CORRETTEZZA LESSICO SPECIFICA	<ul style="list-style-type: none"> - Uso di un lessico ricco e appropriato - Uso di un lessico discretamente preciso e vario - Uso di un lessico comprensibile e corretto - Uso di un lessico a tratti improprio e non sempre corretto - Uso di un lessico scorretto, improprio e disarticolato 	<ul style="list-style-type: none"> - Ottimo/eccellente - Buono/discreto - Sufficiente - Insufficiente - Grav. Insuff 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 7/8 6 5 3/4
PUNTEGGIO PROVA IN DECIMI			

GRIGLIA PROVA SCRITTA

Primo biennio – secondo biennio – quinto anno

Materie: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica

INDICATORI	DESCRITTORI		Punteggio ai diversi livelli
Conoscenza: conoscenza dei fatti, termini, concetti, principi inerenti all'argomento e ai relativi obiettivi	scarse	Conosce in modo confuso, scorretto e lacunoso l'argomento	3
	gravemente insufficiente	Conosce gli argomenti in modo frammentario e disorganico	4
	insufficiente	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina	5
	sufficiente	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina	6
	discreto / buono	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo	7/8
	ottimo	Conosce gli argomenti in maniera analitica ed approfondita	9/10
Competenza: rispetto della consegna, correttezza del linguaggio specifico, coesione tra le conoscenze, varietà e ricchezza espressiva, soluzione dei problemi proposti, autonomia di pensiero	Scarso	Non comprende i temi e gli argomenti proposti: il procedimento risulta completamente errato	3
	gravemente insufficiente	Comprende con difficoltà le tematiche proposte trattandole parzialmente senza apparenti collegamenti. Usa un lessico scorretto e/o disarticolato: commette errori gravi e numerosi	4
	insufficiente	Comprende solo parzialmente i temi e gli argomenti proposti, trattandoli con incertezza e imprecisione. Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	5
	sufficiente	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo pertinente e appropriato. Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	6
	discreto / buono	Sa elaborare le tematiche proposte con correttezza e in modo approfondito. Usa un lessico discretamente preciso e vario	7/8
	ottimo	Sa elaborare autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva. Usa un lessico ricco e appropriato	9/10
VALUTAZIONE FINALE			

GRIGLIA PROVA PRATICA

Primo biennio – secondo biennio – quinto anno

Materie: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica

COMPETENZE		Descrizione ed esempi	VOTO
DISCIPLINARI	Comprende, conosce e padroneggia i contenuti / consegne da sviluppare	Conosce la ricetta / menu del giorno. Scriva ed espone correttamente rispetto alla richiesta.	10/9: L'alunno/a ricorda in modo completo e approfondito le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace e personale, le sa organizzare in modo originale e le sa trasferire anche in contesti non noti. 8: L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace e personale, le sa organizzare e le sa trasferire in contesti noti. 7 L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo efficace, le sa organizzare e le sa trasferire in contesti noti. 6 L'alunno/a ricorda in modo completo le conoscenze richieste, le comunica in modo semplice ma chiaro, le sa organizzare e le sa trasferire in altri contesti solo se guidato. 5 L'alunno/a ricorda in modo frammentario le conoscenze richieste, le comunica in modo non sempre chiaro, le sa organizzare e le sa trasferire in altri contesti solo se molto guidato. 4 L'alunno/a ricorda in modo frammentario e superficiale le conoscenze richieste, le comunica in modo scorretto,
OPERATIVE	Conosce, rispetta e applica i criteri di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori T.U. 81/08	Conosce i segnali di prescrizione, divieto, avvertimento salvataggio; osserva le disposizioni impartite; usa correttamente i macchinari e si serve dei DPI; segnala eventuali pericoli; Conosce come prevenire i rischi (tagli, ustioni, cadute, scosse elettriche).	
	Conosce, rispetta e applica i criteri igienici, HACCP:	Abbigliamento professionale: adeguato, ordinato, pulito. postura, atteggiamento: corretto e riconosce le regole. Rispetta il ruolo assegnato. Applica la sanificazione delle attrezzature e dei locali; Conosce i punti critici; Rispetta la marcia in avanti; Evita le contaminazioni crociate; Sa e applica le corrette procedure e temperature di stoccaggio, conservazione, lavorazione e cottura.	
TECNICO PRATICHE	Conosce e usa correttamente le ATTREZZATURE	(strainer, taglieri, apparecchiature da bar, coltelli, shaker, adeguati, casseruole, forni, forni misti, abbattitore, gelatiera e altro)	
	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Capacità di organizzare il proprio lavoro nel rispetto di spazi (corretto uso) e tempi; Capacità di scegliere le materie prime più indicate per il piatto	

		e/o drink da eseguire e la sua conservazione e/o servizio (linea fredda o calda);	<p>con linguaggio povero, applica le conoscenze solo se molto guidato.</p> <p>3 L'alunno/a non ricorda le conoscenze richieste, e anche se guidato dimostra gravi lacune</p>
	MANUALITÀ/ OPERATIVITÀ	Esegue un esatto procedimento di realizzazione nel rispetto delle varie fasi in sequenza; Esegue le operazioni con precisione; Ripete la forma con precisione; Lavora in modo adeguato	
	RISPETTO DEL COMPITO ASSEGNATO / QUALITÀ	Rispetta le consegne (tempi e dosi indicate) svolge correttamente il proprio elaborato	
SOLO PER SECONDO BIENNIO E CLASSE TERMINALE	PRESENTAZIONE DELL' ELABORATO, DEGUSTAZIONE	Cura l'aspetto visivo (cromatismo), olfattivo e gustativo dell'elaborato, cerca di far esaltare il sapore e il profumo del piatto e/o drink. Scrive ed esplicita le ricette eseguite.	
	PROBLEM SOLVING:	Sa gestire i momenti di conflitto all'interno del gruppo o altro problema; propone soluzioni; risolve eventuali imprevisti in corso d'opera.	

VALUTAZIONE FINALE