

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA - BIENNIO iniziale

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

RUOLO ASSEGNATO ☐ Capo partita ☐ Commis

PIATTO ASSEGNATO _____

GRUPPO DI LAVORO: _____

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI ai diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenze tecnico-teoriche	Completa e approfondita di tutti gli argomenti e/o ricette	3	
	Complete e approfondite di quasi tutti gli argomenti e/o ricette	2	
	Conoscenze essenziali e/o poco corrette degli argomenti e/o ricette	1	
Uso delle attrezzature	Utilizza tutte le attrezzature correttamente	1	
	Utilizza alcune attrezzature con difficoltà	0,5	
Procedura nell'esecuzione del piatto	Esegue correttamente la procedura in tutte le fasi	2	
	Esegue alcuni errori nell'esecuzione delle procedure della ricetta	1	
Utilizzo delle tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici	Applica le tecniche di lavorazione in maniera precisa, sicura ed autonoma	1	
	Applica le tecniche di lavorazione con difficoltà e/o con errori	0,5	
Impegno – partecipazione – collaborazione (lavoro in equipe)	Lavora in modo cooperativo e crea un'ottima interdipendenza positiva tra i componenti del gruppo di lavoro	2	
	Lavora in modo cooperativo e raggiunge una buona interdipendenza positiva tra i suoi membri	1	
	Lavora in maniera cooperativa anche se non si è instaurata una piena interdipendenza positiva tra i suoi membri.	0,5	
Rispetto delle norme igieniche e del riordino delle attrezzature e del laboratorio	Rispetta le norme igieniche e di riordino del laboratorio	1	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e di riordino del laboratorio	0,5	
VOTO PROVA PRATICA (somma dei punteggi attribuiti)			_____ / 10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA – SECONDO BIENNIO (terza e quarta) e QUINTO ANNO – prova individuale

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

RUOLO ASSEGNATO ☐ Capo partita ☐ Commis

PIATTO ASSEGNATO _____

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI ai diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Procedura nell'esecuzione del piatto - Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici - Uso delle attrezzature Conoscenza del ruolo nella brigata	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	3	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature.	1	
Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro - Riordino delle attrezzature	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	1	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del tutto corretto	0,5	
Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	1	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0,5	
Presentazione del piatto Originalità della ricetta	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	2	
	Ricetta poco originale presentata in modo non del tutto appropriato.	1	
	Ricetta per nulla originale presentata in modo inappropriato.	0,5	
Gusto del piatto	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto.	3	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto.	2	
	Il gusto del piatto è quasi in linea con le caratteristiche organolettiche del piatto.	1	
	Il gusto non è in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto.	0,5	
VOTO PROVA PRATICA (somma dei punteggi attribuiti)			_____/10

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA – SECONDO BIENNIO (terza – quarta) e QUINTO ANNO – prova estrazione a gruppi

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

RUOLO ASSEGNATO ☐ Capo partita ☐ Commis

PIATTO ASSEGNATO _____

GRUPPO DI LAVORO: _____

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI ai diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Procedura nell'esecuzione del piatto - Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici - Uso delle attrezzature	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	3	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature.	1	
Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro - Riordino delle attrezzature e del laboratorio	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	1	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del tutto corretto	0,5	
Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	1	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0,5	
Originalità della ricetta e presentazione del piatto	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	1	
	Ricetta per nulla originale o poco originale presentata in modo inappropriato	0,5	
Lavoro in equipe	Lavorano coordinati e in modo proficuo	2	
	Lavorano abbastanza coordinati ma in modo poco proficuo	1	
Gusto del piatto	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	2	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	1	
	Il gusto non è del tutto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	0,5	
VOTO PROVA PRATICA (somma dei punteggi attribuiti)			_____/10

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE – BIENNIO iniziale

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ARGOMENTO/I:

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI ai diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	3	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/o frammentario l'argomento	1	
Utilizzo del linguaggio tecnico di settore	Espone con un linguaggio tecnico corretto e specifico	3	
	Espone con un linguaggio tecnico semplice	2	
	Espone con un linguaggio generico e/o poco adeguato	1	
Capacità di analizzare – approfondire	È in grado di chiarire e approfondire	2	
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
Capacità di effettuare collegamenti	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	2	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
VOTO PROVA ORALE <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE
SECONDO BIENNIO e QUINTO ANNO**

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ARGOMENTO/I:

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI ai diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	3	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/o frammentario l'argomento	1	
Utilizzo del linguaggio tecnico di settore	Usa un lessico preciso e appropriato	3	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	
Capacità di risolvere problemi	Identifica autonomamente il problema e propone soluzioni pertinenti	2	
	Identifica con difficoltà il problema ma guidato propone semplici soluzioni	1	
Capacità di effettuare collegamenti	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	2	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
VOTO PROVA ORALE <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10