



Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
" S. Saviooli " - Riccione

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE INDIVIDUALE DELLE EVIDENZE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

CANDIDATO/A: _____

Il candidato ha frequentato almeno i ¾ della durata del percorso?(ai sensi del D.Lgs. 226/2005,capo III. Art. 20, comma 2)

SI' NO

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI: RISTORAZIONE

UC DI RIFERIMENTO	TITOLO	VALUTAZIONE	MATERIE COINVOLTE	SI'	NO
1 Trattamento materie prime e semilavorati alimentari	<ul style="list-style-type: none"> Gli strumenti e le attrezzature per le attività da svolgere Il funzionamento di macchinari e attrezzature Riconoscere l'anomalia ed applicare le modalità di manutenzione ordinaria appropriata Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati Tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime Procedure per la pulizia e preparazione degli alimenti 	TEST SCRITTO PROVA PRATICA SIMULAZIONE	CUCINA		
			SALA		
			ALIMENTAZIONE		
2 Preparazione piatti	<ul style="list-style-type: none"> Procedure e tecniche di igiene, anche secondo la normativa HACCP, e di igiene degli alimenti Organizzazione razionale del posto di lavoro Selezionare le materie prime in relazione alla preparazione da effettuare Tecniche di lavorazione delle materie prime Preparare piatti semplici Porzionare e sistemare pietanze nel piatto Controllo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati 	TEST SCRITTO PROVA PRATICA SIMULAZIONE	CUCINA		
			SALA		
			ALIMENTAZIONE		
3 Distribuzione pasti e bevande	<ul style="list-style-type: none"> Presentare la lista dei piatti e delle bevande in lingua italiana Presentare la lista dei piatti e delle bevande in lingua inglese Compilare il buono di ordinazione Allestire la sala ristorante a seconda del tipo di servizio richiesto Somministrare piatti e bevande al tavolo nel rispetto delle tecniche di servizio Controllare la qualità visiva del prodotto servito 	TEST SCRITTO PROVA PRATICA SIMULAZIONE	CUCINA		
			SALA		
			ALIMENTAZIONE		
			ITALIANO		
			INGLESE		
4 Preparazione e distribuzione bevande e snack	<ul style="list-style-type: none"> Allestimento bar Descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande Preparazione di bevande e snack Somministrazione di bevande e snack 	TEST SCRITTO PROVA PRATICA SIMULAZIONE	CUCINA		
			INGLESE		
			SALA		





Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
 " S. Savioli " - Riccione

Obiettivi formativi aggiuntivi tecnico-professionali		PUNTEGGIO	SI'	NO
STAGE				
STRUTTURA	SETTORE			

COMPETENZE DI BASE

COMPETENZE	VALUTAZIONE (EVIDENZE)	MATERIE COINVOLTE	SI'	NO
COMPETENZA LINGUISTICA	<ul style="list-style-type: none"> Analisi di un testo scritto Presentazione menu Acquisizione dell'ordinazione Scheda tecnica multimediale di un piatto/menu Descrizione piatto/menu in lingua straniera 	ITALIANO		
		INGLESE		
		SALA/BAR		
COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICA, TECNOLOGICA	<ul style="list-style-type: none"> Fasi e tecniche risolutive di un problema Calcolo dosi di una ricetta/di un cocktail Il processo di refrigerazione e/o di cottura La raccolta differenziata 	MATEMATICA		
		DIRITTO E TECNICHE AMM. ALIMENTAZIONE		
COMPETENZA STORICO-SOCIO-ECONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> Gli eventi e i fenomeni caratterizzanti l'evoluzione dei cibi e delle abitudini alimentari del territorio locale I contratti di lavoro: caratteristiche, Istituzioni, realtà coinvolte Professione Operatore della ristorazione: l'esperienza di stage 	ITALIANO		
		STORIA		
		DIRITTO E TECNICHE AMM. ALIMENTAZIONE		

N.B. L'alunno potrà essere presentato alla Commissione d'esame al raggiungimento del 75% del totale delle competenze.

IL COORDINATORE

