**VALUTAZIONE PROVA**

**UF 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Indirizzo Professionale:** | **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**  **ADDETTO PREPARAZIONE PASTI** | | |
| **Cognome Nome** |  | | |
| **classe** | 1^ cuc. IeFP | **data** |  |
| **Punti Totali** |  | | |

**La prova si articola in due momenti uno pratico ed uno teorico.**

**Prova pratica –laboratorio:Elaborazione di un menu**

**Prova teorica –aula:**

|  |  |
| --- | --- |
| ITALIANO- | AL. 1 |
| DIRITTO | Al 2 |
| BIOLOGIA | AL. 3 |
| ECONOMIA | AL. 6 |
| PROVA PRATICA | AL .7 |

**Criteri di misurazione per l’attribuzione del punteggio**

* I punti stabiliti non saranno attribuiti in caso di risposta errata, non data, lasciata in matita, corretta in biro.
* L’elaborato che recasse segni di contraffazione per uso di correttori (scolorina o bianchetti) sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio della prova sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* Agli alunni che per qualsiasi ragione fossero sorpresi a comunicare fra loro o a consultare altre fonti, sarà immediatamente ritirato il foglio della prova che sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto e sul foglio stesso sarà trascritta la motivazione che ne ha provocato il provvedimento.
* L’elaborato consegnato “in bianco”, ossia non svolto, perché l’alunno si rifiuta di eseguire il lavoro, sarà valutato con l’attribuzione minima del punteggio previsto;l’alunno, inoltre, sarà oggetto di nota disciplinare sul registro di classe.
* Per lo svolgimento della prova è concesso il tempo
* Non è consentito uscire dall’aula per recarsi ai servizi igienici se non per casi del tutto eccezionali.
* Fornite le eventuali delucidazioni preliminari, non è consentito chiedere agli insegnanti in assistenza altre spiegazioni.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PUNTI** | **VOTO** | **ESITO** | **ABILITÁ** | **LIVELLO** | **CODIFICA DELLE VOCI INERENTI GLI ESITI** |
| **0** | **1** | **MANCANTE** | **NON CERTIFICATA** | **NON RAGGIUNTO** | **PROVA NON REALIZZATA** |
| **1-29** | **2** | **CARENTE** | **PROVA PARZIALE** |
| **30-39** | **3** | **SCARSO** |
| **40-49** | **4** | **LACUNOSO** |
| **50-59** | **5** | **INSUFFICIENTE** |
| **60-69** | **6** | **SUFFICIENTE** | **SUFFICIENTE** | **BASE** | **PR0VA SUFFICIENTEMENTE CORRETTA** |
| **70-79** | **7** | **BUONO** | **BUONA** | **INTERMEDIO** | **PROVA CORRETTA** |
| **80-89** | **8** | **DISTINTO** |
| **90-95** | **9** | **OTTIMO** | **OTTIMA** | **AVANZATO** | **PROVA COMPLETA E ARTICOLATA** |
| **96-100** | **10** | **ECCELLENTE** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Griglia valutativa** | Classe 2 | **Cognome nome** |  |  |
| **Area professionale** | UF 1 | **Abilità** | Punti | Punteggio ottenuto |
| Cucina |  | **2.**1.1Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività  2.1.2Applicare semplici criteri di organizzazione del lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell’ambiente  2.2.2Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature e macchine  2.4.1 applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro  2.5.1 adottare tecniche di trattamento e di conservazione  2.7.1 utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi  2.7.4 applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati | 52 |  |
| Alimentazione |  | 2.6.1. Applicare procedure, metodiche e tecniche di trattamento delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria  2.6.3. Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio delle materie prime della panificazione e pasticceria  2.7.3. Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti panarie e dolciari | 0 |  |
| **Area linguistica** |  |  |  |  |
| Italiano |  | 1. 1.1. Comprendere testi di diversa tipologia e complessità  1.1.2Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità | 12 |  |
| **Area storico socio economica** |  |  |  |  |
| Diritto |  | 1.4.1ndividuare, secondo le coordinate spazio-temporali, gli eventi e i fenomeni principali nell’evoluzione del settore | 12 |  |
| **Area matematico scientifico tecnologico** |  |  |  |  |
| Economia |  | **1.3.1**  Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto  **1.3.6** Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici | 12 |  |
| **Totale punteggio ottenuto** | | |  |  |
| **LIVELLO RAGGIUNTO** | | |  | |