



Istituto Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"



Via Fura, 96 - 25125 Brescia Tel. 030.3533151 – 030.3534648 Fax 030.3546123
e-mail: iabrescia@provincia.brescia.it

INDICATORI SULLA VALUTAZIONE CORSO P.A.S.

Competenza	Abilità	Indicatori	Valore max	Livello non raggiunto Valore 0	Livello Base Valore 1/2	Livello Intermedio Valore 2/3	Livello Avanzato Valore pieno
Essere in grado di inserirsi all'interno di una brigata complessa. Essere in grado di rielaborare e gestire, in forma guidata, le proprie conoscenze professionali di settore. Essere in grado di valutare i risultati di un'esercitazione pratica semplice in modo critico e costruttivo. Organizzare autonomamente una postazione di lavoro complessa. Essere in grado di comprendere ed eseguire indicazioni di lavoro anche complesse. Valore MAX 20	Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	Ricevere e stoccare le materie prime.	3				
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	Predisporre il proprio posto di lavoro, individuare tutte le attrezzature e le dotazioni necessarie	5				
	Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione	Pesare, miscelare, impastare i vari ingredienti utilizzando i vari sistemi in base al prodotto da realizzare	7				
	Applicare tecniche di presentazione e decorazione dei piatti preparati.	Cuocere e presentare il prodotto finito curandone la decorazione	5				



Istituto Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"



Via Fura, 96 - 25125 Brescia Tel. 030.3533151 – 030.3534648 Fax 030.3546123
e-mail: iabrescia@provincia.brescia.it

INDICATORI SULLA VALUTAZIONE CORSO P.A.S.

Realizzare in autonomia alcune ricette di cucina nazionale, internazionale e pasticceria d'albergo, applicando i profili normativi di igiene.	Applicare le norme di igiene dell'ambiente di lavoro	Applicare le norme igieniche dell'ambiente di lavoro	3				
	Curare la propria persona, il vestiario e la postazione di lavoro in coerenza con le norme di igiene	Applica le indicazioni relative all'igiene della persona e degli ambienti di lavoro. Pone cura nella divisa professionale.	2				
	Utilizzare i prodotti e i gli strumenti per la sanificazione e la disinfezione dell'ambiente	Realizza le corrette procedure di detersione e sanificazione delle dotazioni, delle attrezzature e degli ambienti in osservanza del piano di pulizie previsto dalle procedure HACCP	2				

Valore MAX 7



Istituto Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"



Via Fura, 96 - 25125 Brescia Tel. 030.3533151 – 030.3534648 Fax 030.3546123
e-mail: iabrescia@provincia.brescia.it

INDICATORI SULLA VALUTAZIONE CORSO P.A.S.

<i>Realizzare i compiti professionali nel rispetto della normativa vigente nel campo della sicurezza, della prevenzione degli infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità aziendali</i> Valore MAX 3	Applicare norme di prevenzione degli infortuni e adottare misure necessarie per eliminare o ridurre i rischi professionali	Annota correttamente gli aspetti di prevenzione dei rischi relativi alla sicurezza sul lavoro	2				
	Rispettare le norme previste per lo smaltimento dei rifiuti	Il sistema di qualità aziendale	1				
			30				