

eventi							
Risorse cognitive/conoscenze/cosa ho imparato		40%	livello	voto attribuito	Capacità di processo/come ho imparato		60%
							voto
							voto attribuito
Completezza e precisione	Non è stato possibile verificare alcuna conoscenza		3		organizzazione e puntualità: n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	L'allievo non mostra alcun ordine nè logica nella gestione di tempi e spazi	3
	L'allievo possiede conoscenze lacunose		4-5			L'allievo mostra in modo discontinuo ordine e logica, se sollecitato gestisce tempo e spazio	4-5
	L'allievo possiede le conoscenze fondamentali, comprende gli elementi essenziali del compito		6			L'allievo mostra un ordine ed una logica elementari, gestisce tempo e spazio per ciò che è indispensabile	6
	L'allievo possiede un buon livello di conoscenze, comprende appieno il compito assegnato		7-8			L'allievo mostra una buona disposizione all'ordine ed alla logica, gestisce in modo soddisfacente tempo e spazio	7-8
	L'allievo possiede conoscenze sicure e sa cogliere nessi e relazioni		9-10			L'allievo possiede una rilevante disposizione all'ordine ed un brillante pensiero logico, gestisce con responsabilità il tempo e lo spazio anche a favore del gruppo	9-10
Autonomia / n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	non è stato in grado di svolgere il compito		3		Comunicazione efficace / Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	comunica senza permettere la comprensione dei contenuti o non comunica affatto	3
	mostra difficoltà nel comprendere appieno il compito chiedendo sempre aiuto, procede in modo selettivo svolgendo solo talune attività di cui si sente sicuro		4-5			comunica in modo elementare solo se richiesto	4-5
	procede con prudenza svolgendo le attività necessarie, chiedendo talvolta aiuto		6			presenta una comunicazione essenziale	6
	procede con sicurezza svolgendo tutte le attività necessarie chiedendo talune spiegazioni		7-8			presenta una comunicazione riflessiva	7-8
	vivacità di interessi e di apporti, prontezza nel fronteggiare compiti e problemi sviluppando nuove idee e proposte		9-10			presenta una comunicazione ricca e chiara	9-10
Padronanza del linguaggio/ N° 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	non è stato possibile valutare il linguaggio o utilizza un linguaggio totalmente inadeguato		3		Metodo di ricerca/ N° 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	non è in grado di reperire informazioni	3
	utilizza un linguaggio incompleto preferendo descrivere le cose fatte, piuttosto che cogliere il senso dell'azione		4-5			tende a copiare le informazioni reperite e solo se richiesto documenta l'indispensabile	4-5
	utilizza un linguaggio adeguato a descrivere le attività ed i loro principali significati		6			svolge ricerche semplici quando gli è richiesto e documenta l'indispensabile	6
	utilizza un linguaggio appropriato,		7-8			svolge in autonomia le ricerche e documenta con precisione e chiarezza quanto fatto e appreso	7-8
	ricchezza delle informazioni raccolte e del linguaggio utilizzato		9-10			svolge con metodo e precisione vari tipi di ricerche e documenta quanto fatto e appreso con chiarezza e ricchezza di contenuti e materiali	9-10
Consapevolezza del senso dell'azione / N° 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Non è in grado di dimostrare consapevolezza rispetto all'importanza delle conoscenze		3		Lavoro in gruppo / N° 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale n.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	non mostra alcuna interazione nel lavoro di gruppo	3
	manca della consapevolezza di insieme		4-5			nei gruppi di progetto tende a svolgere operazioni elementari	4-5
	coglie gli aspetti essenziali del senso dell'azione		6			partecipa ai progetti avvalendosi della guida degli altri	6
	in grado di cogliere tutti gli elementi in gioco, palesi e latenti; presenta una buona consapevolezza del senso dell'azione		7-8			partecipa ai progetti apportando un valido contributo al gruppo	7-8
	è in grado di cogliere appieno le relazioni causa effetto degli elementi in gioco, giungendo anche oltre creando nuovi collegamenti		9-10			si propone nei gruppi di progetto con apporti e responsabilità risolutivi.	9-10
documentazione di quanto fatto ed appreso (cura delle fasi finali del servizio o della presentazione dei piatti)	l'alunno non riesce a gestire le mansioni a lui assegnate		3		Problem solving / N° 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	aggira o rifiuta di affrontare i problemi	3
	l'alunno ha bisogno della guida del docente per svolgere le mansioni a lui assegnate		4-5			affronta semplici problemi in modo meccanico	3-5
	l'alunno è autonomo ma gestisce in maniera basilare quanto richiesto		6			affronta positivamente problemi semplici	6
	l'alunno gestisce le fasi del servizio e della presentazione gestendo le richieste dei clienti e valorizzando i prodotti		7-8			affronta positivamente i vari problemi che incontra	7-8
	l'alunno gestisce le fasi del servizio e della presentazione, gestendo le richieste dei clienti, risolvendo problemi complessi e valorizzando i prodotti		9-10			fronteggia positivamente i problemi	9-10