**Esperienze di PCTO**

CERTIFICAZIONE DEL PERCORSO E DELLE COMPETENZE

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cognome e nome: |  | Luogo e data di nascita: | | |  | | |
| Indirizzo: |  | Sezione: | | |  | | |
|  | | | | | | | |
| Annualità 1 | | | | | | | |
| Azienda ospitante: | Periodo (dal ...al…): | n. ore: | Tutor Aziendale: | | | Tutor scolastico: | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
| Annualità 2 |  |  |  | | |  | |
| Azienda ospitante: | Periodo (dal…al…): | n. ore: | Tutor Aziendale: | | | Tutor scolastico: | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
| Annualità 3 | | | | | | | |
| Azienda ospitante: | Periodo (dal ...al…): | n. ore: | Tutor Aziendale: | | | Tutor scolastico: | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  |  |  |  | | |  | |
|  | | | | | | | |
| AREA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI | | | Livello Base | Livello Medio | | | Livello Avanzato |
| Controllare ed analizzare gli alimenti e le bevande, sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico | | |  |  | | |  |
| Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche | | |  |  | | |  |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici | | |  |  | | |  |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse | | |  |  | | |  |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e sistemi gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera | | |  |  | | |  |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi | | |  |  | | |  |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | | |  |  | | |  |
| Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti | | |  |  | | |  |
| Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto | | |  |  | | |  |
|  | | | | | | | |
| AREA DELLE COMPETENZE SOCIALI | | | Livello Base | Livello Medio | | | Livello Avanzato |
| Capacità relazionale | | |  |  | | |  |
| Capacità di lavorare in gruppo | | |  |  | | |  |
| Capacità di ascolto | | |  |  | | |  |
| Capacità di comunicare efficacemente | | |  |  | | |  |
|  | | | | | | | |
| AREA DELLE COMPETENZE ORGANIZZ. E OPERATIVE | | | Livello Base | Livello Medio | | | Livello Avanzato |
| Orientamento ai risultati | | |  |  | | |  |
| Spirito di iniziativa | | |  |  | | |  |
| Ricerca delle informazioni | | |  |  | | |  |
| Assunzione delle responsabilità | | |  |  | | |  |
|  | | | | | | | |
| AREA DELLE COMPETENZE LINGUISTICHE | | | Livello Base | Livello Medio | | | Livello Avanzato |
| Padronanza del lessico | | |  |  | | |  |
| Chiarezza di esposizione | | |  |  | | |  |
| Microlingua | | |  |  | | |  |
|  | | | | | | | |
| RIEPILOGO AREA COMPETENZE | | | Livello Base | Livello Medio | | | Livello Avanzato |
| Competenze culturali e tecnico professionali | | |  |  | | |  |
| Competenze sociali | | |  |  | | |  |
| Competenze organizzative e operative | | |  |  | | |  |
| Competenze linguistiche | | |  |  | | |  |
| **VALUTAZIONE GLOBALE COMPETENZE** | | |  |  | | |  |

Luogo e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Il Coordinatore del Consiglio di Classe Il Dirigente Scolastico

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_