**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

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