

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PCTO**

Alunna/o: \_\_\_\_\_ Classe: ..... Sezione: .....

Periodo di PCTO dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ Azienda: \_\_\_\_\_

**SETTORE: PASTICCERIA**

**ELEMENTI DI VALUTAZIONE** (1 “non sufficiente”, 2 “sufficiente”, 3 “buono”, 4 “ottimo”)

ATTITUDINI COMPORAMENTALI E RELAZIONALI	1	2	3	4
Rispetta turni e orari di servizio				
Si presenta in servizio in modo adeguato indossando la divisa completa e pulita				
Opera con senso di responsabilità in sicurezza e nel rispetto della politica aziendale				
È capace di lavorare in team instaurando corrette relazioni con colleghi e superiori dimostrando di conoscere le regole del settore e l'importanza dell'etica nel rapporto di lavoro				
Partecipa in modo attivo e propositivo alle differenti attività proposte dimostrando interesse per il lavoro				

ATTITUDINI E CAPACITA' PROFESSIONALI	1	2	3	4
Applica nel modo corretto le procedure per l'accoglienza dell'ospite in sala ristorante/bar				
Identifica le diverse attrezzature in dotazione e le sa utilizzare nel modo corretto				
E' in grado di operare, anche guidato, nelle diverse fasi operative, scegliendo gli strumenti più adatti				
Sa operare seguendo le procedure corrette legate alla normativa HACCP				
Si muove in cucina con responsabilità e consapevolezza nel rispetto della sicurezza				
Applica le tecniche di base di pasticceria				

ATTITUDINI E CAPACITA' ORGANIZZATIVE	1	2	3	4
Dimostra autonomia nello svolgere i compiti ottimizzando i tempi				
Affronta i problemi e le situazioni anche in emergenza mantenendo autocontrollo				

<b>GIUDIZIO COMPLESSIVO</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

Data: \_\_\_\_\_

Timbro e firma azienda: \_\_\_\_\_