

## SCHEDA DI VALUTAZIONE PCTO

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

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

### SETTORE: SALA E VENDITA

#### ELEMENTI DI VALUTAZIONE (1 "non sufficiente", 2 "sufficiente", 3 "buono", 4 "ottimo")

ATTITUDINI COMPORTAMENTALI 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				
Riconosce gli strumenti e le attrezzature necessarie per la predisposizione della mise en place della sala				
Interagisce con l'ospite utilizzando in modo appropriato le diverse forme di comunicazione				
Interagisce con l'ospite in lingua straniera in modo corretto e utilizzando la terminologia specifica				
Applica le tecniche impartite atte a realizzare bevande calde				
Dimostra interesse alle attività proposte ed è disponibile a modificare le proprie idee e atteggiamenti				

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: \_\_\_\_\_