

BIENNIO

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
<i>Riconoscere le diverse tipologie ristorative e le relative figure professionali.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce le tipologie ristorative e le relative figure professionali.	Se guidato e sotto diretta supervisione, riconosce solo in parte le tipologie ristorative e le relative figure professionali.	Guidato e sotto diretta supervisione, riconosce le tipologie e le figure della ristorazione.	In contesti strutturati, riconosce le varie tipologie ristorative di riferimento e le figure professionali correlate.	Riconosce con padronanza e in completa autonomia, le principali tipologie ristorative e le relative figure professionali esplicitando le caratteristiche e le relative mansioni.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato e sotto diretta supervisione, non riconosce alcune tipologie ristorative e le relative figure commettendo errori rilevanti.				
<i>Eeguire le principali tecniche nella produzione e servizio di semplici piatti.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non esegue le principali tecniche nella produzione e servizio di semplici piatti.	Se guidato e sotto diretta supervisione, esegue solo in parte elementari procedure nella produzione e servizio di semplici servizi.	Guidato e sotto diretta supervisione, esegue elementari procedure nella realizzazione/produzione di semplici servizi.	In contesti strutturati, esegue in modo sufficientemente autonomo le principali procedure nella realizzazione/produzione di semplici servizi.	Esegue con padronanza e in completa autonomia, le principali procedure nella realizzazione/produzione di semplici servizi.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato e sotto diretta supervisione, non esegue elementari procedure nella produzione e servizio di semplici servizi commettendo errori rilevanti.				
<i>Utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore, curandone la manutenzione.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non sa utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore.	Se guidato e sotto diretta supervisione, utilizza parzialmente gli strumenti e le tecnologie di settore.	Guidato e sotto diretta supervisione, utilizza gli strumenti e le tecnologie di settore.	In contesti strutturati, utilizza con soddisfacente padronanza i principali strumenti e le tecnologie di settore.	Utilizza con padronanza e in completa autonomia i principali strumenti e tecnologie di settore.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato non sa utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore commettendo errori rilevanti.				
<i>Usare strategie comunicative adeguate al contesto.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riesce ad usare una comunicazione adeguata al contesto, nemmeno in contesti noti.	Se guidato e sotto diretta supervisione in contesti noti riproduce forme corrette di comunicazione.	Guidato e in contesti noti usa semplici e corrette forme di comunicazione verbale e non verbale.	In modo autonomo usa adeguate strategie comunicative verbali e non verbali in contesti noti.	In completa autonomia usa le più adatte strategie comunicative adattandole al contesto.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato e sotto diretta supervisione, usa una comunicazione quasi adeguata al contesto commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
	<i>Riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce i principali processi organizzativi e produttivi della filiera.	Se guidato e sotto diretta supervisione, in contesti noti, riconosce in parte i principali processi produttivi ed organizzativi della filiera.	In contesti noti, riconosce i principali processi produttivi ed organizzativi della filiera.	In contesti strutturati, riconosce e in modo autonomo, i vari processi organizzativi e produttivi della filiera.
Voto da 4 a 5 Insufficiente		Se guidato e sotto diretta supervisione, riconosce in parte i principali processi organizzativi e produttivi della filiera commettendo errori rilevanti.				
<i>Applicare le regole dell'organizzazione del lavoro.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riesce ad applicare le regole dell'organizzazione del lavoro.	In contesti strutturati e noti, se guidato e sotto diretta supervisione, applica, in parte, le regole dell'organizzazione del lavoro.	In contesti noti , applica le regole essenziali dell'organizzazione del lavoro in equipe.	In contesti strutturati e in autonomia, applica le regole dell'organizzazione del lavoro in equipe	Applica, in modo consapevole, le regole del lavoro in equipe in funzione dei ruoli, delle funzioni e della gerarchia.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti strutturati e noti, se guidato e sotto diretta supervisione, applica parte, le regole dell'organizzazione del lavoro commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
<i>Comprendere l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non comprende e non applica l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende/applica in parte l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende/applica l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati, comprende in modo efficace l'importanza dell'igiene e applica in modo adeguato la normativa HACCP sugli alimenti, sulla persona e sull'attrezzatura.	In contesti strutturati, comprende con spirito critico, l'importanza dell'igiene e applica in completa autonomia la normativa HACCP sugli alimenti, sulla persona e sull'attrezzatura.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Anche se guidato e sotto supervisione, comprende solo in parte l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti commettendo errori rilevanti.				
<i>Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione/servizio dei prodotti.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non comprende l'importanza delle buone pratiche (GMP).	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione/servizio dei prodotti.	In contesti strutturati e sotto supervisione, riconosce le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione/servizio dei prodotti.	In contesti strutturati, applica, in modo autonomo, le principali buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione/servizio dei prodotti.	In contesti strutturati, applica, in completa autonomia e con padronanza, le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione/servizio dei prodotti
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e, sotto diretta e continua supervisione, riconosce solo in parte le buone pratiche di lavorazione (GMP) commettendo errori rilevanti.				
<i>Mette in atto comportamenti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non mette in atto nessun comportamento atto a garantire la sicurezza propria e degli altri.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, mette in atto comportamenti, in parte adeguati, atti a garantire la sicurezza.	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto comportamenti essenziali atti a garantire la sicurezza.	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto comportamenti corretti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri	In contesti strutturati e sotto supervisione, mette in atto comportamenti corretti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato e sotto supervisione, mette in atto un comportamento atto a garantire la sicurezza propria e degli altri commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Realizzare servizi Enogastronomici eco-sostenibili, in contesti regionali e nazionali.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	In contesti noti, non realizza servizi e trasformazioni di semplici prodotti enogastronomici ed ecosostenibili.	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, realizza, in parte, servizi e trasformazioni di semplici prodotti enogastronomici ed ecosostenibili.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, realizza servizi e trasformazioni di semplici prodotti enogastronomici ed ecosostenibili.	In contesti strutturati, realizza in modo autonomo e adeguato servizi e trasformazioni di prodotti enogastronomici ed ecosostenibili, in contesti vari.	In contesti strutturati e noti e in modo consapevole realizza servizi e trasformazioni di prodotti enogastronomici ed ecosostenibili sia regionali che nazionali.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti, sotto diretta e continua sorveglianza, realizza servizi e trasformazioni di semplici prodotti enogastronomici ed ecosostenibili, commettendo errori rilevanti.				
Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce nessun aspetto fisico/chimico degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti e sotto supervisione, riconosce i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	In contesti strutturati e noti, riconosce e descrive in modo autonomo gli aspetti fisici e chimici conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati e noti, riconosce e descrive in completa autonomia gli aspetti fisici e chimici conseguenti alle varie manipolazioni, selezionando gli ingredienti alimentari e le tecniche di base della produzione.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, in parte, i principali aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
<i>Effettuare comunicazioni professionali.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce le figure professionali di riferimento e non riesce ad adottare tecniche di comunicazione idonee.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, riconosce le figure professionali di riferimento adottando tecniche di comunicazione non sempre idonee.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, riconosce le figure professionali di riferimento adottando essenziali tecniche di comunicazione.	In contesti strutturati, riconosce in modo pertinente le figure professionali di riferimento adottando idonee tecniche di comunicazione.	In contesti strutturati, e secondo livelli crescenti di complessità, riconosce con padronanza le figure professionali di riferimento adottando fluide e pertinenti tecniche di comunicazione.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Se guidato e sotto diretta supervisione, in contesti noti, riconosce alcune figure professionali, adottando tecniche di comunicazione non idonee commettendo errori rilevanti.				
<i>Individuare l'importanza del cibo dal punto di vista etico, sociale e religioso.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce l'importanza del cibo in nessun contesto.	In situazioni strutturate e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, solo in parte, il ruolo del cibo in contesti noti.	In situazioni strutturate e sotto diretta supervisione, riconosce, il ruolo del cibo in contesti noti.	In situazioni strutturate, riconosce, in modo pertinente ed efficace, il ruolo del cibo nei vari contesti.	In situazioni strutturate e secondo livelli crescenti di complessità, riconosce, in modo consapevole ed efficace, l'importanza del cibo dal punto di vista etico, sociale e religioso.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In situazioni noti e sotto diretta e continua supervisione, riconosce, solo in parte, il ruolo del cibo commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
<i>Promuovere le tradizioni locali e nazionali volte alla valorizzazione e alla tutela del Made in Italy.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riconosce i prodotti tipici e locali per poterli promuovere.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, riconosce e promuove solo in parte i prodotti del territorio.	In contesti strutturati e noti, promuove, in maniera essenziale, le tipicità del territorio di appartenenza.	In contesti strutturati, promuove le tipicità enogastronomiche locali e nazionali valorizzando in particolare il Made in Italy.	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, promuove, con padronanza e consapevolezza, le tipicità enogastronomiche locali e nazionali valorizzando il Made in Italy in contesti internazionali.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Sotto diretta e continua supervisione, individua e promuove solo in parte i prodotti del territorio commettendo errori rilevanti.				
<i>Individuare le tipicità locali agroalimentari sotto il profilo merceologico, nutrizionale e sotto il profilo storico culturale.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non individua nessun aspetto merceologico, nutrizionale e storico culturale delle tipicità locali.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, individua solo alcuni aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, individua gli aspetti essenziali delle caratteristiche merceologiche, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio.	In contesti strutturati e autonomamente, individua aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio	In contesti noti e secondo livelli crescenti di complessità, individua in modo corretto i vari aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, individua solo alcuni aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
	Assistere il cliente nella fruizione del servizio rispondendo alle richieste.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riesce ad assistere il cliente nella fruizione del servizio.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, assiste il cliente nella fruizione del servizio riuscendo, solo in parte, a soddisfare essenziali esigenze del cliente.	In contesti strutturati assiste il cliente nella fruizione del servizio riuscendo a soddisfare essenziali esigenze.	In contesti strutturati, assiste il cliente nella fruizione del servizio, in modo autonomo, interpretando correttamente le preferenze e le richieste.
Voto da 4 a 5 Insufficiente		In contesti noti e sotto diretta supervisione, assiste il cliente nella fruizione del servizio riuscendo, solo parzialmente a soddisfare essenziali esigenze del cliente e commettendo errori rilevanti.				
Interagire nei contesti produttivi del settore professionale di riferimento utilizzando semplici strumenti e tecniche di base di comunicazione anche in micro lingua.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non utilizza nessun semplice strumento di comunicazione professionali.	In contesti strutturati e sotto diretta supervisione, utilizza semplici strumenti di comunicazione professionale, in parte appropriate.	In contesti strutturati, utilizza semplici strumenti di comunicazione professionale anche in micro lingua in modo essenziale.	In contesti strutturati utilizza correttamente semplici strumenti e tecniche di comunicazione anche in micro lingua.	In contesti strutturati, utilizza con padronanza, semplici ed appropriati strumenti e tecniche di comunicazione anche in micro lingua.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto diretta supervisione, utilizza semplici strumenti di comunicazione professionale, in parte appropriate e commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 10: **Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.**

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
<i>Eseguire semplici operazioni di analisi dei costi nelle imprese turistiche.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non sa eseguire semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, esegue, solo in parte, semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue, in buona parte, semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue correttamente semplici operazioni di calcolo.	In contesti strutturati e sotto supervisione, esegue con precisione e padronanza semplici operazioni di calcolo e analisi dei costi.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, esegue semplici operazioni di calcolo commettendo errori rilevanti.				
<i>Individuare gli strumenti essenziali per analizzare la dinamica e l'evoluzione della gestione delle aziende ristorative.</i>	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	Non riesce ad individuare nessuno strumento di pianificazione e gestione aziendale.	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua, solo in parte, semplici strumenti di pianificazione strategica aziendale.	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua, semplici strumenti di pianificazione strategica aziendale.	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua in modo corretto, gli strumenti di pianificazione strategica aziendale.	In contesti strutturati e sotto supervisione, individua in modo esaustivo, gli strumenti di pianificazione strategica aziendale.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto continua e diretta supervisione, individua, solo in parte, semplici strumenti di pianificazione strategica aziendale commettendo errori rilevanti.				

**GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)
DISCIPLINA/E:L.S.E. settore SALA E VENDITA**

Competenza Intermedia 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza

GRIGLIA/RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA(Allegato 1 del D.lgs. 61/2017)						
EVIDENZE OSSERVABILI	LIVELLO NON RAGGIUNTO Voto da 3 a 5		LIVELLO 1 Voto da 5,5 a 6	LIVELLO 2 Voto da 6,5 a 7,5	LIVELLO 3 Voto da 7,5 a 8,5	LIVELLO 4 Voto da 8,5 a 10
Adottare semplici strategie di comunicazione finalizzate alla promozione e valorizzazione dell'immagine turistica, culturale, ambientale e produttiva del territorio.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	In contesti noti non riesce ad adottare semplici strategie comunicative	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua solo in parte, semplici strategie di comunicazione volte alla promozione del territorio.	In contesti strutturati, individua strategie di comunicazione essenziali volte alla promozione del territorio.	In contesti strutturati, individua in modo consapevole, le strategie essenziali di comunicazione volte alla promozione ed alla valorizzazione del territorio.	In contesti strutturati, individua con padronanza, varie strategie di marketing legate alle specificità locali, come opportunità di sviluppo e valorizzazione del territorio di provenienza.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto continua supervisione adotta semplici strategie comunicative commettendo errori rilevanti.				
Identificare le tipicità enogastronomiche e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.	Voto < 4 Gravemente Insufficiente	In contesti noti non riesce ad individuare alcune tipicità enogastronomiche locali.	In contesti strutturati e sotto continua e diretta supervisione, individua alcune tipicità enogastronomiche locali.	In contesti strutturati, individua le principali tipicità enogastronomiche locali e riconosce gli elementi base della qualità di filiera.	In contesti strutturati, individua, in modo corretto le principali tipicità enogastronomiche del territorio di appartenenza e riconosce le qualità di filiera.	In contesti strutturati, identifica, con padronanza, le principali tipicità enogastronomiche del territorio di appartenenza e ne promuove i prodotti e marchi.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	In contesti noti e sotto continua supervisione individua alcune tipicità enogastronomiche locali commettendo errori rilevanti.				