

CURVATURA SALA BAR E VENDITA/CUCINA
PROFILO: BARMAN/ BARLADY
PROFILO: CUOCO TECNOLOGO

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEI LIVELLI DI COMPETENZA DI INDIRIZZO
INSEGNAMENTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZA INTERMEDIA N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce ad utilizzare anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia.	Sotto la diretta supervisione del docente utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di semplici prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia,	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti di qualità per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce ad utilizzare anche tecniche innovative per la realizzazione				

COMPETENZA INTERMEDIA N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Distingue le diverse tipologie di pericoli e sa come prevenirli a tutela della salute dei clienti. E' consapevole dell'importanza del sistema HACCP a tutela dei consumatori e lo applica correttamente, nel rispetto della normativa vigente in fatto di sicurezza.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a distinguere le diverse tipologie di pericoli e ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza.	Sotto la diretta supervisione del docente adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene nei laboratori.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	Guidato/a, non sempre riesce a distinguere le diverse tipologie di pericoli e ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza.				

COMPETENZA INTERMEDIA N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita; elabora menù per la ristorazione vari e sostenibili, adatti anche alle persone affette dalle più comuni malattie correlate con l'alimentazione; applica correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti utilizzando anche i nuovi prodotti alimentari	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a formulare una dieta equilibrata e ad applicare semplici tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.	E' abbastanza consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata e sotto la diretta supervisione del docente, riesce ad elaborare semplici menù per la ristorazione, per lo più sostenibili, applicando tecniche base di cottura e conservazione degli alimenti.	E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata e sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, sa formularla e promuoverla per ogni fase della vita ed elabora semplici menù sostenibili per la ristorazione, adatti anche alle persone affette dalle più comuni malattie correlate con l'alimentazione, applicando correttamente le	E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita e in modo autonomo e adattando le scelte operative alle esigenze del cliente, elabora menù vari e sostenibili, applicando correttamente le principali	Pienamente consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, gestendosi autonomamente, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita e, nel rispetto delle esigenze del cliente e dell'ambiente, elabora menù adeguati per la ristorazione, applicando correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti, utilizzando anche i nuovi prodotti
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a formulare una dieta equilibrata e ad applicare semplici tecniche di conservazione e cottura degli alimenti				

				principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.	tecniche di conservazione e cottura degli alimenti utilizzando anche i nuovi prodotti alimentari.	alimentari.
--	--	--	--	--	---	-------------

COMPETENZA INTERMEDIA N. 5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Seleziona materie prime in base alla qualità, tipicità e valore nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione, anche	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a selezionare materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.	Sotto la diretta supervisione del docente, seleziona materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, seleziona materie prime idonee per	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, seleziona materie prime	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, seleziona materie prime in base alla qualità, tipicità e valore

utilizzando tecniche innovative.	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a selezionare materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.		produrre e valorizzare semplici prodotti dolciari e di panificazione .	in base alla qualità, tipicità e valore nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione , anche utilizzando tecniche innovative.	nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione, anche utilizzando tecniche innovative
----------------------------------	---	---	--	--	---	---

COMPETENZA INTERMEDIA N. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a interpretare le esigenze e le preferenze del cliente.	Sotto la diretta supervisione del docente interagisce con il cliente, utilizzando semplici tecniche di comunicazione per descrivere il servizio e ne interpreta le esigenze dietetiche.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	In modo autonomo interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a interpretare le esigenze e le preferenze del cliente.				

COMPETENZA INTERMEDIA N.11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce ad elaborare semplici menù utilizzando prodotti locali a denominazione. .	Sotto la diretta supervisione del docente elabora semplici menù, utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale. .	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, elabora menù eccellenti utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce ad elaborare semplici menù utilizzando prodotti locali a denominazione. .				

CURVATURA ARTE BIANCA E PASTICCERIA

PROFILO: PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO

COMPETENZA INTERMEDIA N.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce ad utilizzare anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia.	Sotto la diretta supervisione del docente utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di semplici prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, utilizza anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti di qualità per l'enogastronomia, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce ad utilizzare anche tecniche innovative per la realizzazione di prodotti per l'enogastronomia.				

--	--	--	--	--	--	--

COMPETENZA INTERMEDIA N.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Distingue le diverse tipologie di pericoli e sa come prevenirli a tutela della salute dei clienti. E' consapevole dell'importanza del sistema HACCP a tutela dei consumatori e lo applica correttamente, nel rispetto della normativa vigente in fatto di sicurezza.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a distinguere le diverse tipologie di pericoli e ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza.	Sotto la diretta supervisione del docente adatta i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza attivando comportamenti adeguati e corretti nei laboratori.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia mette in atto i principi base della normativa vigente in fatto di igiene nei laboratori.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, rispetta la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, rispetta e fa rispettare la normativa HACCP per prevenire problemi igienico-sanitari valutando e controllando in ogni fase della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti e attuando misure preventive.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a distinguere le diverse tipologie di pericoli e ad adattare i propri comportamenti ai principi base della normativa vigente in fatto di sicurezza.				

COMPETENZA INTERMEDIA N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita; elabora menù per la ristorazione vari e sostenibili, adatti anche alle persone affette dalle più comuni malattie correlate con l'alimentazione; applica correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti utilizzando anche i nuovi	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a formulare una dieta equilibrata e ad applicare semplici tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.	E' abbastanza consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata e sotto la diretta supervisione del docente, riesce ad elaborare semplici menù per la ristorazione, per lo più sostenibili, applicando tecniche base di cottura e conservazione degli alimenti.	E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata e sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, sa formularla e promuoverla per ogni fase della vita ed elabora semplici menù sostenibili per la ristorazione, adatti anche alle persone affette dalle più comuni malattie correlate con l'alimentazione,	E' consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita e in modo autonomo e adattando le scelte operative alle esigenze del cliente, elabora menù vari e sostenibili, applicando	Pienamente consapevole dell'importanza di una dieta equilibrata, gestendosi autonomamente, sa formularla, e promuoverla per ogni fase della vita e, nel rispetto delle esigenze del cliente e dell'ambiente, elabora menù adeguati per la ristorazione, applicando correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti,
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a formulare una dieta equilibrata e ad applicare semplici tecniche di conservazione e cottura degli alimenti				

prodotti alimentari				applicando correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti.	correttamente le principali tecniche di conservazione e cottura degli alimenti utilizzando anche i nuovi prodotti alimentari.	utilizzando anche i nuovi prodotti alimentari.
----------------------------	--	--	--	--	---	--

COMPETENZA INTERMEDIA N. 5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
Selezione materie prime in base alla qualità, tipicità e valore nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione, anche utilizzando tecniche innovative e apporta alle ricette variazioni originali tenendo conto dell’evoluzione del gusto e delle esigenze specifiche del cliente.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a selezionare materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.	Sotto la diretta supervisione del docente, seleziona materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, seleziona materie prime idonee per produrre e valorizzare semplici prodotti dolciari e di panificazione anche utilizzando tecniche innovative.	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, seleziona materie prime in base alla qualità, tipicità e valore nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione, anche utilizzando tecniche innovative e apporta alle ricette variazioni originali tenendo conto dell’evoluzione	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, seleziona materie prime in base alla qualità, tipicità e valore nutrizionale per produrre e valorizzare prodotti dolciari e di panificazione, anche utilizzando tecniche innovative, e apporta alle ricette variazioni originali tenendo conto dell’evoluzione del gusto e delle esigenze specifiche del cliente.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a selezionare materie prime idonee per produrre semplici prodotti dolciari e di panificazione.				

					del gusto e delle esigenze specifiche del cliente.	
--	--	--	--	--	--	--

COMPETENZA INTERMEDIA N. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (LIVELLO QNQ 3/4)

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
-------------------------	------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

Interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce a interpretare le esigenze e le preferenze del cliente.	Sotto la diretta supervisione del docente interagisce con il cliente, utilizzando semplici tecniche di comunicazione per descrivere il servizio e ne interpreta le esigenze dietetiche.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia, interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	In modo autonomo interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, interagisce con il cliente, interpretandone le esigenze e le preferenze, utilizzando tecniche di comunicazione adeguate per descrivere e promuovere il servizio.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce a interpretare le esigenze e le preferenze del cliente.				

COMPETENZA INTERMEDIA N.11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

EVIDENZA OSSERVABILE	LIVELLO NON RAGG. 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
-----------------------------	---	-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------

Elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Voto < 4 Gravemente insufficiente	Anche se guidato/a, non riesce ad elaborare semplici menù utilizzando prodotti locali a denominazione. .	Sotto la diretta supervisione del docente elabora semplici menù, utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Sotto la supervisione del docente, con un certo grado di autonomia elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale. .	In modo autonomo e adattando le scelte operative alle circostanze, elabora menù utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.	Gestendosi autonomamente, tenendo conto dei cambiamenti in atto, elabora menù eccellenti utilizzando prodotti locali a denominazione, come garanzia di genuinità e qualità superiore, per promuovere l'identità enogastronomica locale.
	Voto da 4 a 5 Insufficiente	<u>Guidato/a</u> , non sempre riesce ad elaborare semplici menù utilizzando prodotti locali a denominazione. .				