

RUBRICHE VALUTAZIONE CUCINA BIENNIO

Rubrica competenza n.3				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Comprendere l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende in parte l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.	In contesti strutturati e sotto diretta e continua supervisione, comprende 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.
Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.	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 dei prodotti.	In contesti strutturati e sotto supervisione, riconosce le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione 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 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 dei prodotti
Mette in atto comportamenti atti 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.

Rubrica cucina competenza n.1				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Esegue le mansioni della figura professionale assegnata e le principali tecniche nella produzione di semplici servizi	Se guidato e sotto diretta supervisione, esegue solo in parte elementari procedure nella realizzazione/produzione 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.
Utilizzare gli strumenti, le tecnologie di settore e i principali ingredienti di uso comune	Se guidato e sotto diretta supervisione, utilizza parzialmente gli strumenti, le tecnologie di settore, ugualmente per la gestione e trasformazione delle materie prime.	Guidato e sotto diretta supervisione, utilizza gli strumenti e le tecnologie di settore, così per la gestione e trasformazione delle materie prime.	In contesti strutturati, utilizza con soddisfacente padronanza i principali strumenti, le tecnologie di settore, così per la gestione e trasformazione delle materie prime.	Utilizza con padronanza e in completa autonomia i principali strumenti e tecnologie di settore ed è padrone dei sistemi di cotture, tecniche di taglio e riesce perfettamente a riconoscere i vari ingredienti di uso comune.

Rubrica competenza n. 2				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera.	Non riesce neanche guidato, a riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera	Se guidato e sotto diretta supervisione, riconosce in parte i principali processi organizzativi e produttivi della filiera commettendo errori trascurabili.	In contesti strutturati, riconosce e in modo autonomo, i vari processi organizzativi e produttivi della filiera.	Riconosce, con padronanza e in completa autonomia, i vari processi organizzativi e produttivi della filiera.
Applicare le regole dell'organizzazione del lavoro.	Non riesce ad applicare 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 gerarchi

Rubrica competenza n. 4				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Realizzare prodotti enogastronomici eco-sostenibili, in contesti regionali e nazionali.	In contesti strutturati 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 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.
Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.	In contesti strutturati e 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.
Rubrica competenza n. 7				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Promuovere le tradizioni locali e nazionali volte alla valorizzazione e alla tutela del Made in Italy.	Non riconosce, o solo parzialmente, i prodotti tipici e locali per poterli promuovere.	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.
Individuare le tipicità locali agroalimentari sotto il profilo merceologico, nutrizionale e sotto il profilo storico culturale.	In contesti noti e sotto diretta e continua supervisione, individua con evidente difficoltà solo alcuni aspetti merceologici, nutrizionali e storico culturali dei prodotti del territorio commettendo errori rilevanti.	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.	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