

Rubriche valutazione competenza n.1				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
comunicare efficacemente in gergo	Se guidato e sotto diretta supervisione, riesce parzialmente a comunicare tecnicamente	Riesce a livello base a comunicare in gergo	Comunica consapevolmente ed efficacemente in gergo tecnico.	Utilizza un'adeguata terminologia in tutti i contesti con assoluta padronanza
utilizzare adeguatamente le tecniche per la realizzazione di prodotti enogastronomici	Sotto diretta supervisione e in contesti noti utilizza, in parte, tecniche adeguate.	Riesce ad utilizzare tecniche per la realizzazione dei prodotti in maniera sufficiente.	Utilizza le tecniche adeguate con consapevolezza e padronanza.	Utilizza e personalizza le tecniche in base all'esigenza e varietà del prodotto e risultato finale voluto.

Rubriche valutazione competenza n.2				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Gestire i processi di approvvigionamento, e di vendita e adoperare processi produttivi di filiera nel rispetto degli standard qualitativi e dell'innovazione	Se guidato e sotto diretta supervisione, gestisce e adopera, solo in parte, i principali processi produttivi ed organizzativi di filiera.	Guidato, gestisce e adopera semplici processi produttivi ed organizzativi di filiera.	Gestisce e adopera correttamente i vari processi produttivi ed organizzativi di filiera e rispetta gli standard qualitativi promuovendo l'innovazione.	Gestisce e adopera con padronanza e in completa autonomia tutti i processi organizzativi e produttivi della filiera rispettando gli standard qualitativi e promuovendo l'innovazione.
Supportare la pianificazione di costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.	Sotto diretta supervisione e in contesti noti pianifica, in parte, costi e ricavi.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda con consapevolezza e padronanza.	Supporta la pianificazione di costi e ricavi di un'azienda con consapevolezza e padronanza apportando efficaci contributi personali.

RUBRICHE valutazione competenza n 3				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Analizza le varie etichette distinguendone le principali caratteristiche e cicli produttivi	Non riesce, neanche guidato a leggere e comprendere un'etichetta	Riconosce i principali componenti e caratteristiche di una etichetta	Analizza le caratteristiche e individua parte dei cicli produttivi in una etichetta	Analizza criticamente le caratteristiche e i cicli produttivi di un prodotto attraverso l'etichetta
Riconosce i principali dpi	Non riesce a riconoscere i principali DPI	Distingue, essenzialmente, i vari dpi	Riconosce e utilizza i vari dpi	Riconosce e sa utilizzare in ogni caso i vari dpi

RUBRICHE valutazione competenza n 4				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
Conoscenza e gestione del prodotto alimentare	Guidato, non riesce a gestire un prodotto alimentare	Conosce e gestisce sufficientemente un prodotto	Conosce e sa gestire adeguatamente un prodotto	Valorizza sotto tutti gli aspetti un prodotto alimentare

RUBRICHE valutazione competenza n 5				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
. valutazione dei fattori incidenti sulla realizzazione dei prodotti da forno	Anche guidato, non riesce a valutare i fattori minimi per la realizzazione di prodotti da forno	Riesce, essenzialmente a valutare i fattori minimi per la realizzazione di prodotti da forno	Valuta con sicurezza, i fattori incidenti sulla realizzazione dei prodotti da forno	Riesce a valutare i fattori incidenti e li contestualizza in ambienti dinamici e reali

RUBRICHE valutazione competenza n 7				
EVIDENZE	Livello Parziale (4-5)	Livello Base (6)	Livello Intermedio (7-8)	Livello Avanzato (9-10)
- impostare un evento base territoriale curando l'aspetto della sicurezza sul luogo di lavoro	Anche guidato, non riesce ad impostare un evento	Riesce, essenzialmente ad impostare un evento e ne individua le caratteristiche base	Imposta con sicurezza un evento, applicando i principali dettami della sicurezza	Imposta e cura l'evento con particolare attenzione ai criteri d'osservazione della sicurezza sui luoghi di lavoro

RUBRICHE PASTICCERIA III