



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182
email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

**RELAZIONE DEL TUTOR AZIENDALE CON CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE
INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO – CLASSE 3[^] – 4[^] – 5[^]**

Soggetto Ospitante: _____

Tutor aziendale: _____

L'allievo/a _____ della classe _____ ha partecipato presso la nostra azienda ad attività di stage della durata di ore/giorni come da foglio firme di presenza allegato.

Rispetto all'orario di lavoro

- Sempre puntuale
- È quasi sempre puntuale
- Non è puntuale

Rispetto alle scadenze di lavoro

- È tempestivo/a
- Deve essere sollecitato/a
- È apatico

Capacità di lavoro di gruppo

- Partecipa attivamente
- Ha bisogno di essere coinvolto/a
- Ha difficoltà di inserimento

Capacità di interagire con il lavoro degli altri

- È propositivo/a e sa accogliere suggerimenti
- Ha difficoltà ad instaurare rapporti di lavoro
- È poco disponibile

Capacità manuali e uso delle attrezzature

- Eitante
- Sicuro
- Maneggia con destrezza

Gestione di rapporti interpersonali

- Sa intrattenere buoni rapporti a diversi livelli
- Si dimostra disponibile se coinvolto/a
- Ha difficoltà di rapporto

Sensibilità commerciale

- Poco sviluppata
- Sviluppata
- Ben evidente



Ministero dell'Istruzione e del Merito
 Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA
 Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422
 Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182
 email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Osservazioni

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

La valutazione deve tenere conto dei singoli indicatori:

- 0** - Livello di competenza raggiunto: Non valutabile
- 1** - Livello di competenza raggiunto: Base
- 3** - Livello di competenza raggiunto: Intermedio
- 5** - Livello di competenza raggiunto: Avanzato

SETTORE ENOGASTRONOMICO-CUCINA					
1.	Può eseguire la preparazione di piatti caldi e freddi coadiuvato dal tutor aziendale	0	1	3	5
2.	Prepara in diversi modi e tempi di cottura le carni, i pesci, i contorni e la pasticceria.	0	1	3	5
3.	Conosce i giusti tempi di preparazione cottura e consegna	0	1	3	5
4.	Impiatta con cura le pietanze	0	1	3	5
5.	Applica le corrette norme igieniche.	0	1	3	5
6.	Riferisce adeguatamente le attività svolte	0	1	3	5
7.	È in grado di sostenere brevi conversazioni in lingua straniera	0	1	3	5

Note eventuali:

Luogo e data _____

Il Tutor Aziendale _____